

**RAT & TAT**  
**GRILLTIPPS**  
VON WEBER®

05 | 2015

WEBER.COM

# ANZÜN- DEN UND TEMPERATUR- REGE- LUNG



OUTSTANDING  
MOMENTS

# ANZÜNDEN KANN SO EINFACH SEIN

2/8

WEBER.COM

Der Spaß an der Zubereitung von Essen über glühenden Kohlen oder Briketts ist mit nichts zu vergleichen. Ein großer Teil dieser Faszination liegt darin, das Feuer beherrschbar zu machen. Die dabei verwendeten Materialien und Techniken spielen eine wichtige Rolle für das Gelingen.

Mit den Tipps auf diesem Merkblatt sind Sie perfekt ausgerüstet für ein erfolgreiches Grillerlebnis.

## UNSERE TIPPS FÜR SIE IM ÜBERBLICK:

- ANZÜNDEN
- WEBER BRIKETS
- WEBER HOLZKOHLE
- TEMPERATURREGELUNG IM WEBER KUGELGRILL
- GRILLMETHODEN FÜR GBS-EINSÄTZE
- HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN



OUTSTANDING  
MOMENTS



## **DER WEBER® ANZÜNDKAMIN**

Mit dem Weber Anzündkamin können Sie alle Kohlesorten auf einfachste Art und Weise zum Glühen bringen. Den Weber Anzündkamin sollten Sie in jedem Fall benutzen. Um die Glut brauchen Sie sich in der Anbrennphase nicht mehr zu kümmern. Durch den Kamineffekt glüht die Kohle gleichmäßig von unten nach oben durch. So können Sie sich zwischenzeitlich um die Vorbereitung der Lebensmittel oder um Ihre Gäste kümmern.

Der Weber Anzündkamin hat die richtige Größe, um einen 57 cm Holzkohle-Grill mit der optimalen Hitze versorgen zu können. Denn in erster Linie bestimmen Sie die Hitze im Grill mit der Menge der Kohle. Auf jeden Fall sollten Sie bei Verwendung der Briketts den Anzündkamin benutzen. Briketts benötigen in der Anbrennphase mehr Hitze und eine langanhaltende Flamme durch das Anzündmittel. Daher sollten Sie auch die Weber Anzündwürfel benutzen. Zuverlässiges Anzünden ist damit gewährleistet.



## **VORGEHENSWEISE**

- 1 Legen Sie 2–3 Anzündwürfel auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin**, gefüllt mit den **Weber Long Lasting Premium Briketts** oder der **Weber Premium Express Holzkohle** direkt über die Anzündwürfel.
- 2 Nach ca. **30 Minuten (bei Briketts)** bzw. nach **ca. 15–20 Minuten (bei Holzkohlen)**, wenn der Inhalt **durchgeglüht** und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße **Glut** auf den Kohlerost oder in die **Kohlekörbe**.
- 3 Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die **Weber Long Lasting Premium Briketts** und die **Weber Premium Express Holzkohle** sehr schnell heiß und erreichen die **bestmögliche Temperatur**.



Wenn Sie indirekt grillen, erreichen Sie die beste Temperaturverteilung, indem sie den unteren Teil (heißer) und den oberen Teil (nicht so heiß) des Inhalts aus dem Anzündkamin möglichst gleichmäßig verteilen. Dazu je ¼ des Inhalts abwechselnd auf der rechten und der linken Seite verteilen, bis der Anzündkamin leer ist.

## **ANZÜNDMITTEL**



Vermeiden Sie flüssige Anzündmittel. Die sicherste Anwendung ist mit den festen Anzündwürfeln von Weber gegeben. Sie brennen lange und riechen nicht unangenehm. Die Weber Anzündwürfel brennen lange genug, um jedes noch so fest gepresste Brikett entflammen zu können.

Sie haben die Wahl zwischen dem sehr bewährten Paraffinwürfel oder dem mit Pflanzenöl getränkten Würfel aus Holzspänen. Beide brennen lange genug und mit hoher Hitze. Verwenden Sie bei Briketts immer drei Anzündwürfel in Verbindung mit dem Weber Anzündkamin.

## HOLZKOHLE ODER BRIKETTS:

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten der Anwendung im Weber Kugelgrill (siehe Weber Grillmethoden auf Seite 6). Generell gilt: Je dichter die Kohlen zusammen liegen, desto länger bleibt die Hitze erhalten. Naturgemäß verbrennt Holzkohle zunächst mit hoher Temperatur und lässt dann relativ schnell nach. Für längere Garvorgänge sollten Sie Briketts verwenden. Diese halten sehr gleichmäßig die Temperatur und brennen je nach Grillmethode bis zu vier Stunden.



### WAS MACHT DIE WEBER® EASY START PREMIUM BRIKETTS EINZIGARTIG?

- Mit Anzündmittel getränkte Holzkohlebrikettes
- **Leicht anzünden**, die Hände bleiben sauber, keine offenen Verpackungen, Staub oder Kohlereste
- **Fertig vortportioniert**, einfach Beutel in den Grill legen und anzünden
- Für **direktes und indirektes Grillen**, besteht aus zwei Beuteln
- **Brenndauer von bis zu 100 Minuten**
- **Fertige Glut in 20 Minuten**
- Ideal für 57cm Holzkohlegrills (2 Beutel) und Smokey Joe, 37cm (1 Beutel)
- **FSC®-zertifiziert**: Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern.

### WAS IST DAS BESONDERE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIKETTS?

- Briketts haben eine extrem lange **Brenndauer von bis zu 240 Minuten**
- Anzündzeit **30–35 Minuten**
- Besonders geeignet für **Grillgut mit langen Garzeiten**, wie z.B. Braten
- Ideal für **direktes und indirektes Grillen**
- Leicht **portionierbar**
- **TÜV-zertifiziert**
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**



Die Anzündzeiten beziehen sich auf die Verwendung eines gefüllten Weber Anzündkamins. Je nach Witterung können die Anzündzeiten abweichen, insbesondere bei extrem schwüler und drückender Wetterlage. Sofern die Briketts feucht geworden sind (trocken lagern!) kann die Anzündzeit deutlich abweichend sein.



#### EMPFEHLUNG: ANZÜND-SET

Dieses enthält

- 1 Weber Rapidfire Anzündkamin
- 6 Anzündwürfel
- 2 kg Weber Long Lasting Premium Briquettes



# TEMPERATURREGELUNG IM WEBER® KUGELGRILL

6/8

WEBER.COM

Mit Weber® wird immer mit geschlossenem Deckel gegrillt. Daher benötigt man auch weniger Glut im Vergleich zu Standard-Grills ohne Deckel. Wie viel Holzkohle oder Briketts erforderlich sind, können Sie der Bedienungsanleitung Ihres Weber® Grills entnehmen. Zu jedem Holzkohle-Grill liefert Weber® einen Messbecher mit. Die Bedienungsanleitung gibt genaue Auskunft über die zu verwendende Menge bei direkter oder indirekter Grillmethode.

Am Deckelthermometer kann die Temperatur in der indirekten oder auch direkten Zone abgelesen werden. Durch unterschiedliche Anordnung der Glut können Sie mehrere Hitzezonen im Grill erhalten (siehe Weber® Grillmethoden). Somit können Sie auch Grillgut mit unterschiedlichen Hitzeanforderungen gleichzeitig auf einem Grill zubereiten.



Luftzirkulation  
im Weber®  
Kugelgrill

## LÜFTUNGSÖFFNUNGEN IM WEBER® KUGELGRILL:

Beim Grillvorgang wird der Deckel geschlossen. Die Lüftungsöffnungen am Kessel und am Deckel bleiben jedoch voll geöffnet, damit die Glut ausreichend Sauerstoff zum Glühen erhält. Zum Erstickten der Glut können die Lüftungsöffnungen geschlossen werden.

## ONE-TOUCH-SYSTEM:

Über das One-Touch-System lässt sich ebenfalls die Zuluft regulieren. Damit kann man die Hitze reduzieren. Vorsicht: Wenn das One-Touch-System zu weit geschlossen wird, besteht die Gefahr, dass die Glut erstickt!

## MIT DECKEL: DIE WEBER® GRILLMETHODEN



DIREKT



INDIREKT



50/50



3-ZONEN-GLUT



BULLS EYE



RING OF FIRE

## GOURMET BBQ SYSTEM

Folgend finden Sie die Einsätze unseres Gourmet BBQ Systems (GBS) sowie die verschiedenen Möglichkeiten der Zubereitung durch die Nutzung der unterschiedlichen Grillmethoden.

### EBELSKIVER



**Empfehlung:**  
 2 Kohlekörbe, mittig, mit  
 kleinem Abstand (ca. 10 cm)

45 Briketts/1/2 AZK,  
 bei 160-170°C

**Grillmethode:**  
 Direkt

### WOK



**Empfehlung:**  
 2 Kohlekörbe, mittig,  
 ohne Abstand

55 Briketts/3/4 AZK,  
 bei 220°C

**Grillmethode:**  
 Direkt

### GEFLÜGELHALTER



**Empfehlung:**  
 2 Kohlekörbe, mittig, mit  
 kleinem Abstand (ca. 10 cm)

55 Briketts/3/4 AZK,  
 bei 170°C

**Grillmethode:**  
 Indirekt

### PFANNE



**Empfehlung:**  
 2 Kohlekörbe, mittig,  
 ohne Abstand

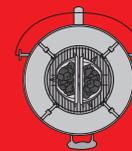
55 Briketts/3/4 AZK,  
 bei 200°C

**Grillmethode:**  
 Direkt

## DIE ANORDNUNG UNSERER KOHLEKÖRBE BEI DER VERWENDUNG



2 Kohlekörbe,  
 links und rechts



2 Kohlekörbe,  
 mittig, ohne  
 Abstand



Holzkohlekörbe  
 Char-Basket

### DUTCH OVEN



Indirekt

Direkt

**Empfehlung:**

Indirekt: 2 Kohlekörbe,  
 links und rechts  
 Direkt: 2 Kohlekörbe, mittig,  
 ohne Abstand

55 Briketts/3/4 AZK,  
 bei 180-200°C

**Grillmethode:**  
 Direkt/Indirekt



### PIZZASTEIN MIT GESTELL



**Empfehlung:**

2 Kohlekörbe, mittig, mit  
 kleinem Abstand (ca. 10 cm)

55 Briketts/3/4 AZK,  
 bei 190-200°C

**Grillmethode:**  
 Indirekt/Ring of Fire (s.S.6)

### SEAR GRATE



**Empfehlung:**

2 Kohlekörbe, mittig,  
 ohne Abstand

55 Briketts/3/4-1/1 AZK,  
 bei 220°C

**Grillmethode:**  
 Direkt/Bulls Eye (s.S.6)

## **DIE HITZE LÄSST NACH KURZER ZEIT SEHR SCHNELL NACH BZW. GEHT AUS:**

- Warten Sie, bis die Kohlen im Anzündkamin auch komplett durchgeglüht sind. Auch die oberste Lage Briketts muss mit der Ascheschicht bedeckt sein. Erst dann sollten Sie die Briketts oder Holzkohle in den Grill einfüllen.
- Überprüfen Sie, dass die Lüftungsöffnungen am Kessel und am Deckel voll geöffnet sind.
- Briketts und Holzkohle sollen immer eng zusammen liegen, nicht vereinzelt.
- Verwenden Sie nicht zu viele Briketts, ansonsten kann die Luftzufuhr von unten über den Kessel nicht mehr gewährleistet werden. Prüfen Sie die zu verwendende Menge anhand der Bedienungsanleitung des Grills.
- Lagern Sie die Weber Long Lasting Briketts immer trocken und verschließen Sie die Verpackung.

## **DIE BRIKETTS BRENNEN NICHT AN:**

- Verwenden Sie den Weber Anzündkamin und die Weber Anzündwürfel
- Benutzen Sie keine Flüssiganzünder. Diese verbrennen zu schnell, ohne dass die Briketts anbrennen.
- Die Anzündwürfel immer unter dem Anzündkamin auf dem Kohlerost anordnen und anzünden.
- Die Anzündwürfel nicht oben auf die Kohlen legen und anzünden.



Anzündkamin

## **ZU GERINGE HITZEENTWICKLUNG GLUT GEHT WIEDER AUS:**

- Warten Sie, bis die Kohlen im Anzündkamin auch komplett durchgeglüht sind. Auch die oberste Lage Briketts müssen mit der Ascheschicht bedeckt sein. Erst dann die Briketts in den Grill einfüllen.
- Es befindet sich eine zu geringe Menge an Briketts oder Holzkohle im Grill.
- Deckellüfter oder Lüftungsöffnung am Kessel müssen voll geöffnet sein.
- Grill reinigen. Sofern der Grill innen stark verschmutzt ist, wird die Hitzereflektion im Grill behindert. Die Temperatur reduziert sich.

## **ZU HOHE HITZE:**

- Reduzieren Sie die Menge der Briketts/Holzkohle. Beachten Sie hierzu die Ihrem Grill beiliegende Bedienungsanleitung. Durch teilweises Schließen des One-Touch-Systems können Sie die Hitze reduzieren. Vorsicht! Nicht zu weit schließen, die Glut erstickt sonst.
- Bei deutlich zu hoher Hitze: Entnehmen Sie dem Grill einige Briketts. So können Sie am schnellsten die Hitze reduzieren.
- Benutzen Sie hierzu Grillhandschuhe und eine Weber Grill- oder Kohlenzange. Vorsicht! Die entnommenen Briketts sollten Sie in einem mit Wasser gefüllten Metallimer sofort ablöschen. Der Eimer sollte auf einer feuerfesten Unterlage stehen.
- Gießen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Grill.

## **WEITERE TIPPS & INFORMATIONEN**

Weber steht nicht nur für Grillmodelle und Zubehör mit höchster Qualität und Gelinggarantie. Die Weber Welt bietet Ihnen viele Möglichkeiten, sich rund um das Thema Grillen zu informieren:

- in den Merkblättern „Pflegeanleitung für Grills und Zubehör“ und „Räuchern mit Weber“
- in den Büchern von Weber, beispielsweise der Weber Grillbibel
- mit der Weber iPhone App WEBER'S ON THE GRILL
- unter WEBER.COM
- GRILLAKADEMIE
- auf Facebook

### **LERNEN SIE ZU GRILLEN WIE DIE PROFIS – MIT VIEL SPASS UND GENUSS**

weitere Informationen zur Grillakademie und unserem Kursangebot finden sie unter [Weber-grillakademie.com](http://Weber-grillakademie.com)

