

DER REZEPTTIPP FÜR WEBER® ELEKTROGRILLS

GERÖSTETES KNOBLAUCH- KRÄUTER-BAGUETTE

ZUTATEN

6 Scheiben Weißbrot, 1 Knoblauchzehe, 2 Blätter Basilikum, 1 Zweig Thymian, Salz aus der Mühle, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

• Die Weißbrotscheiben mit dem Olivenöl beträufeln. Die Knoblauchzehe halbieren und die geölten Weißbrotscheiben damit von beiden Seiten einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten bei direkter Hitze (ca. 180 °C) etwa 3 Minuten grillen.

EMPFOHLENER GRILL: Weber® Q™ 140

Ergibt 4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 10 Minuten
GRILLZEIT: ca. 6 Minuten

GEMÜSE-HALLOUMI-SPIESS

ZUTATEN

600 g Halloumikäse, 2 gelbe Zucchini, 2 rote Paprika, 2 Stangen Lauch, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, Salz aus der Mühle, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

• Den Halloumikäse in 12 gleichgroße Würfel (à 50g) schneiden. Zucchini und Lauch ebenfalls in gleichgroße Stücke schneiden. Die Paprika teilen, entkernen und achteln.
• Alle Gemüse- und Käsestücke abwechselnd auf 4 Weber® Doppelspieße stecken, sodass ein schönes Farbspiel entsteht.
• Thymian und Rosmarin abzupfen und fein wiegen.
• Die Spieße mit dem Olivenöl einpinseln und etwas salzen und pfeffern. Bei ca. 180 °C direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten 4 – 6 Minuten grillen.
• Vom Grill herunternehmen und vor dem Servieren mit den Kräutern bestreuen.

EMPFOHLENER GRILL: Weber® Q™ 140
HILFSMITTEL: Weber® Doppelspieße

Ergibt 4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
GRILLZEIT: ca. 8 – 12 Minuten

ZUCCHINIHALFTEN GEGRILLT

ZUTATEN

2 kleine grüne Zucchini, 1 fein gehackte Knoblauchzehe, Salz aus der Mühle, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Olivenöl, 1 EL Limettensaft

ZUBEREITUNG

• Die Zucchini längs halbieren. Die Zucchinihälften auf beiden Seiten mit der Limettensaft-Olivenölmischung bestreichen. Auf der Schnittfläche mit dem fein gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Bei direkter, mittlerer Hitze (ca. 180 °C) zuerst auf der Schnittfläche 5 Minuten, dann auf der anderen Seite nochmals ca. 5 Minuten grillen.

EMPFOHLENER GRILL: Weber® Q™ 140
HILFSMITTEL: Weber® Doppelspieße

Ergibt 4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 10 Minuten
GRILLZEIT: ca. 10 Minuten

WEBER® ELEKTROGRILLS



WEBER® Q™ 140

UVP 249 €



AUSSTATTUNG

- Deckel und Gehäuse aus **Aluminiumguss**
- **Gussgrillrost**
- Große, **selbstreinigende Heizspirale**
- Stufenlos **verstellbarer Temperaturregler**
- Herausnehmbare **Fettauffangschale**
- Glasfaserverstärkter **Nylonrahmen**
- **Grillfläche** – 43 x 32 cm

GARANTIE

- **5 Jahre** Garantie auf Aluminiumussteile

WEBER® Q™ 140 STAND

UVP 299 €



AUSSTATTUNG:

- Deckel und Gehäuse aus **Aluminiumguss**
- **Gussgrillrost**
- Große, **selbstreinigende Heizspirale**
- Stufenlos **verstellbarer Temperaturregler**
- Herausnehmbare **Fettauffangschale**
- Glasfaserverstärkter **Nylonrahmen**
- **Grillfläche** – 43 x 32 cm

ZUSATZAUSSTATTUNG

- **Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe.

GARANTIE

- **5 Jahre** Garantie auf Aluminiumussteile

WEBER® Q™ 240

UVP 349 €



AUSSTATTUNG:

- Deckel und Gehäuse aus **Aluminiumguss**
- **Gussgrillrost**
- Große, **selbstreinigende Heizspirale**
- Stufenlos **verstellbarer Temperaturregler**
- **Hitzereflektor** aus Aluminium
- Herausnehmbare **Fettauffangschale**
- Glasfaserverstärkter **Nylonrahmen**
- **Grillfläche** – 54 x 39 cm

GARANTIE

- **5 Jahre** Garantie auf Aluminiumussteile

WEBER® Q™ 240 STAND

UVP 399 €



AUSSTATTUNG:

- Deckel und Gehäuse aus **Aluminiumguss**
- **Gussgrillrost**
- Große, **selbstreinigende Heizspirale**
- Stufenlos **verstellbarer Temperaturregler**
- **Hitzereflektor** aus Aluminium
- Herausnehmbare **Fettauffangschale**
- Glasfaserverstärkter **Nylonrahmen**
- **Grillfläche** – 54 x 39 cm

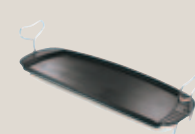
ZUSATZAUSSTATTUNG

- **Q™ Stand:** sicherer Stand, komfortable Arbeitshöhe.

GARANTIE

- **5 Jahre** Garantie auf Aluminiumussteile

NÜTZLICHES ZUBEHÖR



GRILLPLATTE

Porzellanemailierte, gusseiserne Grillplatte mit praktischen Griffen zum Einhängen.



DOPPELSPIESSE

Grillgut wird durch 2 Spieße sicher gehalten und verrutscht nicht beim Wenden.



GRILLBESTECK

Kleines, praktisches Besteck-Set zum optimalen Wenden des Grillgutes.



GRILLBÜRSTE

Zur Reinigung der Rostzwischenräume und schwer zugänglicher Stellen an den Kanten der Grillfläche.



ABDECKHAUBE

Schließt durch elastische Bänder an den Seiten und einem Zugband an der Vorderseite dicht ab.



WEBER® Q™ REINIGER

Dient zur optimalen Reinigung der Innenseite des Weber® Q™ Deckels.



DIE WEBER®
ELEKTRO
E-VOLUTION



DIE E-VOLUTION IN DER ELEKTROGRILLWELT

WEBER.COM



DIE E-VOLUTION IN DER ELEKTROGRILLWELT

SCHNELL UND EINFACH Nur den Stecker in die Steckdose stecken und das Grillvergnügen kann beginnen.

WENIG RAUCH UND GERUCH Kein Kohlequalm und kaum Geruch – da kann sich auch der Nachbar nicht beschweren.

IDEAL FÜR BALKON UND TERRASSE Ob City-Balkon oder heimische Terrasse: Weber® Elektrogrills **brauchen wenig Platz.**



PERFEKTER GRILLGENUSS MIT WEBER® ELEKTROGRILLS



HITZEREFLEKTOR AUS ALUMINIUM

Der Hitzereflektor aus Aluminium sorgt für eine optimale Wärmeabstrahlung auf das Grillgut (nur bei Weber® Q™ 240).

DER PERFEKTE DECKEL

Schnelles Rundum-Grillen auf den Punkt: Selbst sensibles Grillgut gelingt dank des Original-Grillens mit Deckel. Die Hitze wird optimal gehalten und zusätzlich auf das Grillgut reflektiert.



GRILLFLÄCHE IN ZWEI GRÖSSEN

Weber® Q™ 140: ca. 43 x 32 cm
Weber® Q™ 240: ca. 54 x 39 cm



OPTIMALE HITZE FÜR ECHTEN GESCHMACK

PERFEKTE TEMPERATUR

Weber® Elektrogrills bieten maximale Hitze. Damit erreichen Sie die aromatische BBQ-Qualität, die sich bei allen Vorteilen nicht von traditionellen Kohlegrills unterscheidet.



SCHNELL AUF TOUREN

Mit Weber® Elektrogrills erreichen Sie die optimale Temperatur für ein saftiges Steak mit krosser Grillmarkierung in der gleichen Zeit wie mit einem Gas- oder Holzkohlegrill.

SICHERHEIT UND ATTRAKTIVITÄT

Weber® Elektrogrills sehen mit ihrem durchdachten Design nicht nur gut aus, sondern zeichnen sich auch durch besondere Stabilität und Sicherheit aus, die vollen Komfort bietet.



FÜR SIE GETESTET

Erzeugen Elektrogrills weniger Grillaroma? Unsere **Blindtests mit Grillprofis und Verbrauchern** haben ergeben, dass es **keinen Geschmacksunterschied** gibt.

AUF DIE HITZE KOMMT ES AN

Für das typische Grillaroma ist nicht die Art der Wärmequelle, sondern einzig die Temperatur entscheidend. Weber® Elektrogrills bieten eine hohe Hitze, die durch das Grillen mit Deckel zudem optimal genutzt wird und das perfekte Grillmuster auf das Grillgut zaubert.

