

DER REZEPTTIPP FÜR DAS WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

STREIFEN VOM RUMPSTEAK

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN:
2 Rumpsteaks à 400 g, 10 g Fenchelsaat,
10 g Pfefferkörner schwarz, frisch gemah-
lenes Salz, 1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Die Steaks mind. 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und langsam Zimmertemperatur annehmen lassen. Die Fenchelsaat und den schwarzen Pfeffer zusammen in einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne leicht anrösten. Die Steaks etwas mit Öl bepinseln und mit der gerösteten Gewürzmischung von beiden Seiten würzen.
- Die Steaks bei hoher, direkter Hitze (ca. 220 °C) von beiden Seiten je 2 - 3 Minuten grillen. Danach in den indirekten Bereich legen und für weitere ca. 15 - 20 Minuten fertiggrillen. Die Steaks bei einer Kerntemperatur von 54 - 56 °C vom Grill nehmen und ca. 5 Min. abgedeckt ruhen lassen. Steaks in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, salzen und servieren.

GRILLMETHODE: Direkt / Indirekt
GRILLZEIT: 17 - 23 Minuten
NÜTZLICHES ZUBEHÖR: Weber® Gourmet BBQ System Sear Grate, Digital-Taschenthermometer

SEARING MIT DEM WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM



FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS MIT 57 CM DURCHMESSER

ZUSÄTZLICHE AROMEN

Durch Searing erhält das Grillgut zusätzliche Aromen: An den tiefbraunen Kontaktstellen hat eine sogenannte Maillard-Reaktion stattgefunden, bei der die Aminosäuren des Grillguts durch die Hitze in neue, sehr aromatische Stoffe umgewandelt werden.

KNUSPRIGE KRUSTE

Der Kontrast zwischen der knusprigen Kruste und dem saftigen Inneren des Grillguts bereitet dem Gaumen ein zusätzliches Vergnügen.

APPETITLICHES ÄUSSERES

Das Grillgut erhält durch die tiefbraune Grillmarkierung ein noch appetitlicheres Äußeres, wie aus der Profiküche. Ihre Gäste werden begeistert sein.

ONE-TOUCH® PREMIUM GOURMET 57 CM

UVP 299,00 €



ONE-TOUCH® PREMIUM 57 CM

UVP 269,00 €



ONE-TOUCH® ORIGINAL 57 CM

UVP 169,90 €



ONE-TOUCH® DELUXE 57 CM

UVP 399,00 €



GOURMET BBQ SYSTEM



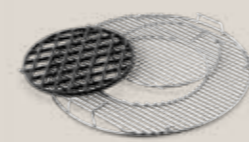
WOKEINSATZ
Grill-Kochen im Asia-Style. Porzellanemailiertes Gusseisen.



SEAR GRATE
Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung. Porzellanemailiertes Gusseisen.



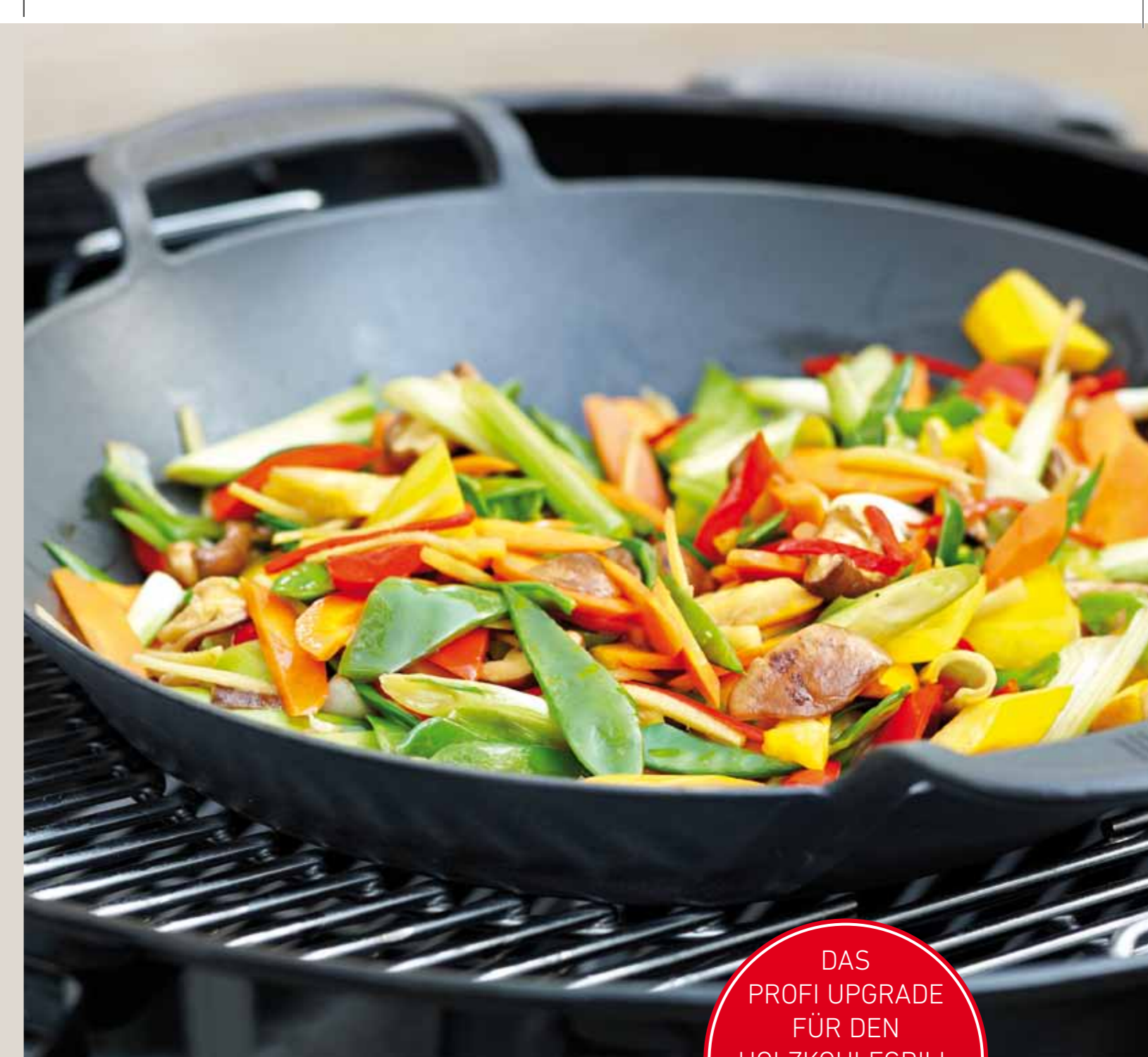
PFANNENEINSATZ
Die Pfanne für den Grill. Porzellanemailiertes Gusseisen.



SEAR GRATE SET
Komplettsset mit Sear Grate. Gusseiserner Grillrosteinsatz, emailiert mit Rautenmuster.



PFANNEN SET
Komplettsset mit Pfanneneinsatz. Gusseiserner Grillpfanneneinsatz, emailiert.



DAS
PROFI UPGRADE
FÜR DEN
HOLZKOHLEGRILL



WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

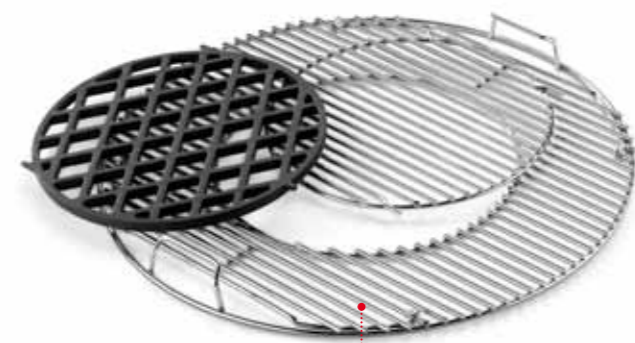
WEBER.COM



MEHR ALS GRILLEN DAS WEBER® GOURMET BBQ SYSTEM

FÜR ALLE HOLZKOHLEGRILLS MIT 57 CM DURCHMESSER

Weber® erweitert durch dieses Upgrade für Holzkohlegrills die Holzkohlegrillwelt und ermöglicht verschiedene Variationen: Das Weber® Gourmet BBQ System besteht aus einem klappbaren Grillrost, der durch verschiedene Grilleinsätze individuell an die Grillbedürfnisse angepasst werden kann. Als Starter Kit ist je ein Grillrost mit Grillpfanne oder mit Sear Grate erhältlich. Sowohl die Grillpfanne als auch das Sear Grate sind als Erweiterung des jeweils anderen Starter Kits einzeln erhältlich. Zusätzlich bietet Weber® in seinem Sortiment einen Wok an, mit dem beide Starter Kits erweiterbar sind.

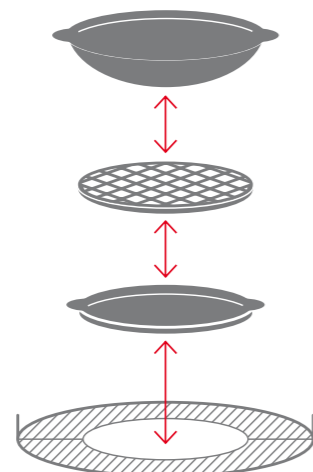


SEAR GRATE

Das englische Wort „to sear“ bedeutet „scharf anbraten“. Bei dieser Methode wird die Oberfläche des Grillguts für kurze Zeit dem direkten Kontakt mit sehr heißem Gusseisen ausgesetzt. Bei hoher Temperatur entwickelt das Grillgut an den Kontaktstellen eine tiefbraune, knusprige Kruste.

FLEXIBLE VIELFALT

Das einzigartige Gourmet BBQ System ist ein integriertes Grillsystem für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser bei Anwendung der direkten Grillmethode. Das System lässt sich durch individuell austauschbare Grilleinsätze, Ihren Bedürfnissen und Grillmethoden entsprechend, erweitern.



DAS FLEXIBLE GRILLSYSTEM MEHR ABWECHSLUNG UND KOMFORT

Das **porzellanemaillierte Gusseisen** unserer Grilleinsätze verteilt und speichert die Hitze optimal. Zudem bietet das **Gourmet BBQ System** mehr Abwechslung und Komfort: Die Speisen können in der Mitte platziert werden, die Beilagen (Tomate, Kartoffel etc.) an der Seite. **Selbstverständlich kann mit Hilfe des regulären Grillrosteinsatzes auch auf die herkömmliche Weise gegrillt werden.**



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE SET

Komplettsset mit Sear Grate für Grills mit 57 cm Durchmesser. Gusseiserner Grillrosteinsatz, emailliert mit Rautenmuster.

Art.-Nr.: 7420 | UVP 69,90 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNEN SET

Komplettsset mit Pfanneneinsatz für Grills mit 57 cm Durchmesser. Gusseiserner Grillpfanneneinsatz, emailliert.

Art.-Nr.: 8833 | UVP 69,90 €



GOURMET BBQ SYSTEM – WOKEINSATZ

Grill-Kochen im Asia-Style. Porzellanemailliertes Gusseisen.

Um Speisen unter Rühren kurz anzubraten ist der porzellanemaillierte, gusseiserne Wok ideal. Er verteilt die Hitze gleichmäßig, um Fleisch oder Gemüse anzubraten oder zu garen. Es bieten sich dadurch ganz neue Möglichkeiten, wie z.B. die Zubereitung einer asiatischen Gemüsepfanne auf dem Grill. Durch die porzellanemaillierte Beschichtung ist die Reinigung kinderleicht.

Art.-Nr.: 7422 | UVP 49,90 €



GOURMET BBQ SYSTEM – PFANNENEINSATZ

Die Pfanne für den Grill. Porzellanemailliertes Gusseisen.

Die porzellanemaillierte, gusseiserne Grillpfanne schließt beim Anbraten den Saft und den Geschmack des Grillguts ein und verhindert somit das Austrocknen. Das Fleisch bleibt innen wunderbar zart. Für kleinere Speisen wie Gemüse, Shrimps, Bratkartoffeln etc. ergeben sich komplett neue Koch- und Grillmöglichkeiten.

Art.-Nr.: 7421 | UVP 39,90 €

EMPFOHLEN VOM PROFI STERNEKOCHE JOHANN LAFER IST BEGEISTERT



GOURMET BBQ SYSTEM – SEAR GRATE

Searing Rost für die perfekte Grillmarkierung. Porzellanemailliertes Gusseisen.

Mit dem porzellanemaillierten, gusseisernen Grillrost-Einsatz (Sear Grate) werden Aromen und professionelle Grillmarkierungen erzeugt. Durch Verwendung von hoher, direkter Hitze bleibt der Fleischsaft und somit auch der Geschmack im Steak erhalten. Der 30 cm große Durchmesser des Sear Grates bietet ausreichend Platz für große Steaks wie T-Bone oder Porterhouse.

Bei herkömmlichen Grillrosten muss das Fleisch in einem zweiten Grillvorgang gedreht werden, um das Rautenmuster auf dem Fleisch zu erzeugen. Dieser zweite Grillvorgang entfällt bei Nutzung des Sear Grates. Da das Fleisch nicht mehr gedreht werden muss, gart es nicht zu weit durch und das ist besonders bei Fleischstücken von Vorteil, die medium rare oder medium gegrillt werden. Zusätzlich erhält man mit dem speziellen Rautenmuster eine größere Kontaktfläche mit dem Fleisch. Dadurch werden mehr Röstaromen erzeugt.

Art.-Nr.: 8834 | UVP 39,90 €



„Das Weber® Gourmet BBQ System hat mich rundum überzeugt. Es ermöglicht völlig neue Garmethoden beim Grillen und die Verarbeitung ist absolut hochwertig – eben Weber®-Qualität.“

Johann Lafer

