

# WEBER® GRILL KURSE



WINTERLICHER  
GRILLGENUSS



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

Wir machen Pellets aus reinem Holz, damit du Steaks mit reinem Geschmack grillen kannst.

VOR ALLEM GESCHMACK.



#### DIREKTES GAREN

Verteile die glühenden Kohlen gleichmäßig auf dem Kohlerost und grille die Speisen direkt über der Hitze.



#### INDIREKTES GAREN

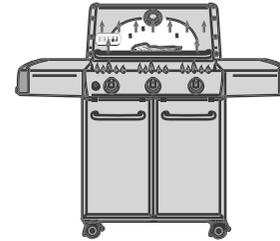
Schiebe die glühenden Kohlen zur Seite (z. B. in einem Kohlekorb) und lege die Speisen in die Mitte.



#### 50/50-METHODE

Kombination aus direktem und indirektem Garen: Schiebe die glühenden Kohlen auf eine Seite des Grills und brate deine Speisen direkt über der Kohle scharf an. Lege die Speisen anschließend über die indirekte Hitze und gare sie weiter.

#### GASGRILL



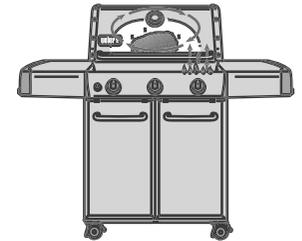
#### DIREKTES GAREN

Zünde alle Brenner und passe die Temperatur an die im Rezept angegebene Stufe an. Lass den Deckel geschlossen, während der Grill sich erhitzt. Grille die Speisen anschließend direkt über der Hitze.



#### INDIREKTES GAREN

Lass den Deckel geschlossen und heize den Grill mit den zwei äußeren Brennern auf die im Rezept angegebene Temperatur auf. Lege die Speisen in die Mitte des Grills und gare sie über der indirekten Hitze.



#### 50/50-METHODE

Zünde einen der äußeren Brenner gemeinsam mit dem in der Mitte und heize den Grill auf die angegebene Temperatur auf. Brate die Speisen für die angegebene Dauer über der direkten Hitze des mittleren Brenners scharf an. Schalte den mittleren Brenner aus, lass den äußeren Brenner angezündet und gare die Speisen über indirekter Hitze weiter.

## WARUM WIR TUN, WAS WIR TUN

#### DIREKTES GAREN

Die Garmethode mit direkter Hitze bedeutet, dass das Grillgut direkt über die Hitze gelegt wird. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die weniger als 20 Minuten gegart werden müssen oder schöne Grillstreifen haben sollen, z. B. Steaks und Burger.

#### DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED

Bei Weber grillen wir mit geschlossenem Deckel. Auf diese Weise kann die Luft im Inneren des Grills zirkulieren und die köstlichen Grillaromen werden darin eingeschlossen. Bei geschlossenem Deckel



DAS ANZÜNDEN DES GRILLS WAR NOCH NIE SO EINFACH WIE MIT DEM RAPIDFIRE ANZÜNDKAMIN.



BENUTZER-FREUNDLICH



SCHNELLE GLUT



SAUBERE HANDHABUNG



ANZÜNDWÜRFEL SIND DIE ANTWORT AUF EINE SCHNELLE, ASCHEFREIE UND UMWELTVERTRÄGLICHE HOLZKOHLEGLUT.



BENUTZER-FREUNDLICH



SCHNELLE GLUT



SAUBERE HANDHABUNG



PREMIUM-HOLZKOHLE IST IDEAL FÜR SCHNELLES GRILLEN MIT HOHEN TEMPERATUREN.



GRILLDAUER 1 STUNDE



15 MINUTEN BIS ZUR VOLLEN GLUT



100 % NATÜRLICH



BRIKETS BIETEN GLEICHMÄSSIGE HITZE ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM.



GRILLDAUER 3 STUNDEN



20 MINUTEN BIS ZUR VOLLEN GLUT



100 % NATÜRLICH

# GRILLGENUSS



Viele typisch winterliche Komponenten verschmelzen in Gerichten, die man klassischerweise nicht auf dem Grill erwartet. Ein rundes Menü startet mit einer raffiniert gewürzten Entenbrust, gefolgt von Roastbeef am Stück, zu dem eine leckere Schwarzwurzel-Tortilla gereicht wird. Weiter geht es mit einem Sandwich und Kartoffelsuppe, bis das Menü von einem Cranberry-Brot pudding getoppt wird.

Diese Rezept-Broschüre ist deine Anleitung für die Zubereitung eines köstlichen, mehrgängigen Menüs. Lass dich inspirieren und lerne neue Tipps und Tricks!

- VORSPEISE** Entenbrust mit Kiwi-Orangen-Chutney
- HAUPTSPEISE** Rinderbraten mit Senfkruste / Schwarzwurzel-Tortilla / Rosmarin-Jus
- SNACKS** Turkey-Camembert-Sandwich / Räucherkartoffelsuppe mit Chorizo
- DESSERT** Cranberry-Brot pudding





# ENTENBRUST MIT KIWI-ORANGEN-CHUTNEY

Für 4 Portionen



**VORBEREITUNG:**  
20 Minuten

**GRILLDAUER:**  
15–20 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
180 °C

**KERNTemperatur:**  
60 °C



**GARMETHODE:**  
Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel



**WEBER ZUBEHÖR:**  
Plancha,  
Weber Connect Smart Grilling Hub

## ZUTATEN:

**Entenbrust:** 2 Entenbrustfilets (à 300 g, pariert), Pfeffer, Salz, 5-Gewürze-Pulver (Anis, Zimt, Nelken, Fenchel und Pfeffer), 2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl

**Kiwi-Orangen-Chutney:** 2 EL Zucker, 3 TL Orangenlikör (z. B. Grand Marnier), 2 Orangen (filetiert, Saft auffangen), 2 Kiwi, 1 TL Stärke (gelöst in etwas Orangensaft)

Rosa Pfeffer (zerstoßen)

## IN DER KÜCHE:

- 1 Die Haut jeder Entenbrust kreuzweise oberflächlich einschneiden, ohne in das Fleisch zu schneiden.
- 2 Mit Pfeffer, Salz und dem Fünf-Gewürze-Pulver würzen, dabei besonders die Kreuzschnitte auf der Haut mit den Gewürzen einreiben.
- 3 Die Orangen schälen und filetieren, dabei den Saft auffangen und aus dem Rest der Orange auspressen. Die Kiwis schälen, längst halbieren und in Scheiben schneiden.
- 4 Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit Orangenlikör und Saft ablöschen. So lange köcheln lassen, bis sich das Karamell aufgelöst hat. Die Stärke in etwas Orangensaft auflösen. Den Karamell-Mix mit der Stärke abbinden, anschließend Orangenfilets und Kiwischeiben hinzufügen und warm stellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf die Plancha geben und das Entenbrustfilet auf die Hautseite legen – ca. 10 Min. später sollte diese schön knusprig sein. Umdrehen, den Temperaturfühler einstecken und grillen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist.

**VORBEREITUNG:**  
10 Minuten

**ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNG:**  
10 Minuten Ruhezeit

**GRILLDAUER:**  
45–60 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
200 °C

**KERNTemperatur:**  
57 °C



**GARMETHODE:**  
Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Medium



**WEBER ZUBEHÖR:**  
BBQ Keramik-Grillpfanne,  
Weber Connect Smart Grilling Hub

**Roastbeef:** 1 kg Roastbeef (küchenfertig), 2 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl, Salz, Pfeffer  
**Senfkruste:** 3 TL grober Dijonsenf, 100 g Panko (asiatisches Paniermehl), 3 EL Butter (weich), 1 EL getrocknete Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer

## IN DER KÜCHE

- 1 Für die Senfkruste: Alle Zutaten in eine Schüssel geben, miteinander vermengen und erstmal beiseitestellen.
- 2 Das Roastbeef mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

## AM GRILL:

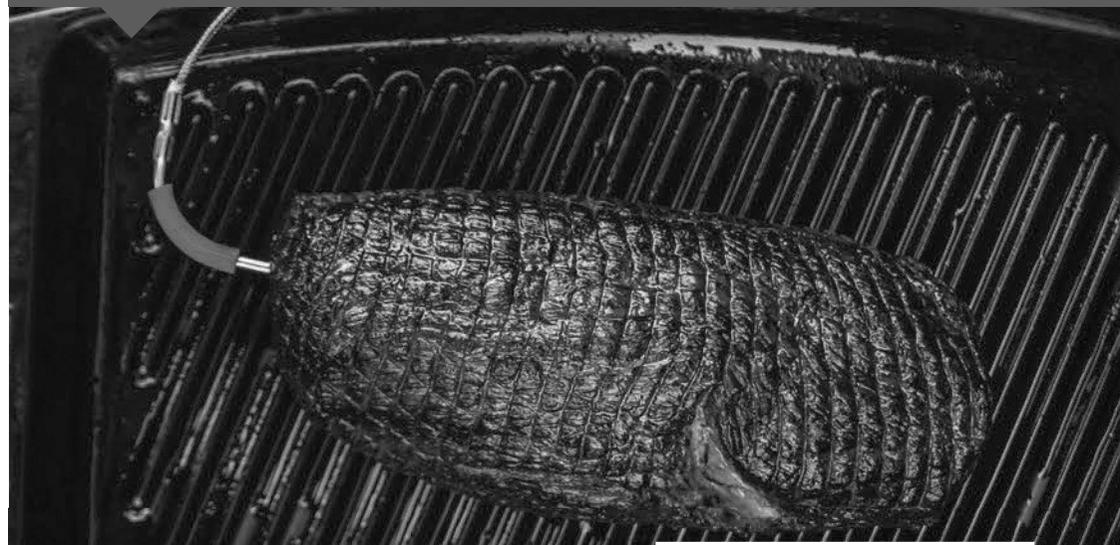
- 1 Den Grill für indirekte Hitze (200 °C) vorbereiten.
- 2 Für gleichmäßiges Braten und Grillbranding das Roastbeef von allen Seiten angrillen.
- 3 Anschließend das rundum angegrillte Roastbeef in die Grillpfanne geben, den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 4 Wenn die Kerntemperatur von 52 °C erreicht wurde, die Senfkruste oben auftragen und andrücken. Das Fleisch so lang auf dem Grill lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht wird.
- 5 Danach das Roastbeef vom Grill nehmen, 10 Min. ruhen lassen, da man sonst kostbaren Fleischsaft verliert und anschließend servieren.

## Kerntemperaturen:

Medium-rare: ca. 50–55 °C

Medium: ca. 55–60 °C

Medium-well: ca. 60–65 °C



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

30 Minuten

**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C

**GARMETHODE:**

Indirekt

**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

**WEBER ZUBEHÖR:**

GBS Grillpfanne

**ZUTATEN:**

500 g Schwarzwurzeln, 200 g Kartoffeln, 4 Eier, 100 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, 3 Frühlingszwiebeln, 3 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Die Schwarzwurzeln und die Kartoffeln schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden, danach in gesalzenem Wasser kochen.
- 2 Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- 3 Die Eier und die Gemüsebrühe in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln hinzugeben.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die Grillpfanne auf indirekter Hitze platzieren und 10 Min. aufheizen.
- 3 Anschließend mit Öl bepinseln, bevor die Schwarzwurzeln und Kartoffeln hineingegeben werden. Diese im Anschluss darin anbraten, bis sie goldbraun sind.
- 4 Die Eier-Gemüsebrühe-Mischung hinzugeben und für ca. 20 Min. indirekt bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Eier gestockt sind.



## ROSMARIN-JUS

### Für 4 Portionen

**GRILLDAUER:**

30 Minuten

**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C

**GARMETHODE:**

Direkt

**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

**WEBER ZUBEHÖR:**

Dutch Oven

**ZUTATEN:**

200 ml Kalbsfond, 300 ml Rotwein, 100 ml roter Portwein, 2 Rosmarinzweige, 1 Knoblauchzehe (geschält)

1 Rosmarinweig (gezupft und sehr fein gehackt), 3 EL Butter, Salz, Pfeffer

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit dem Dutch Oven oder wahlweise mit der Grillpfanne vorbereiten.
- 2 Kalbsfond, Rotwein, Portwein, Rosmarinzweige und Knoblauch hinzufügen und auf etwa ein Viertel einkochen lassen.
- 3 Anschließend den Dutch Oven oder die Grillpfanne vom Grill nehmen. Die Sauce durchsieben, damit der Knoblauch und die Rosmarinzweige von der Sauce getrennt werden.
- 4 Den frischen, fein gehackten Rosmarin hinzufügen, zum Kochen bringen und die Butter in kleinen Flocken



## CRANBERRY-BROTPUDDING

1 Kuchen / 12 Portionen



**VORBEREITUNG:**  
20 Minuten

**GRILLDAUER:**  
45 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
180 °C



**GARMETHODE:**  
Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel



**WEBER ZUBEHÖR:**  
BBQ Keramik-Kasserolle

### ZUTATEN:

12 Scheiben Toastbrot, 200 g brauner Zucker, 4 Eier, 500 ml Milch, 125 g Butter (zerlassen), 200 ml Sahne, ½ TL gemahlener Zimt, 1 g Salz, 150 g frische oder gefrorene Cranberrys, 100 g getrocknete Cranberrys

### IN DER KÜCHE:

- 1 Das Toastbrot in Würfel schneiden.
- 2 Die Kasserolle mit Backpapier auslegen, sodass der Boden und die Seiten bedeckt sind.
- 3 In einer Schüssel braunen Zucker, Eier, Milch, geschmolzene Butter, Sahne, Zimt und Salz vermengen.
- 4 Die frischen und getrockneten Cranberrys und Brotwürfel hinzugeben und vorsichtig unterheben.
- 5 Die Rohmasse in die mit Backpapier ausgelegte Kasserolle geben.

### AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die gefüllte Kasserolle auf indirekter Hitze platzieren

### VORBEREITUNG:

15 Minuten

### GRILLDAUER:

6–10 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
160 °C



**GARMETHODE:**  
Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel



**WEBER ZUBEHÖR:**  
Fisch- und Gemüsehalter

6 Scheiben Graubrot, 150 g Butter, Putenschinken (genug, um 4 Brote zu belegen), 1 kleines Glas Preiselbeergelee, 200 g Camembert (in dünnen Scheiben), 4 Thymianzweige, Pfeffer (frisch gemahlen), Salz

### IN DER KÜCHE:

- 1 Die Graubrotsscheiben auf beiden Seiten sehr dünn mit Butter bestreichen. Es reicht aus, die Poren mit Butter zu füllen, also eher kratzen als schmieren.
- 2 4 Scheiben Brot mit Putenschinken belegen, dann mit Preiselbeergelee bestreichen und darauf Camembertscheiben legen.
- 3 Mit ein paar Thymianblättchen, frisch gemahlendem Pfeffer und Salz bestreuen und eine zweite Brotscheibe darauflegen.
- 4 Die 4 Sandwiches in den Fisch- und Gemüsehalter legen und gut verschließen.

### AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten.
- 2 Den Fisch- und Gemüsehalter mit den Sandwiches auf indirekte Hitze legen und grillen, bis die Brote goldbraun sind. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen, damit sie gleichmäßig knusprig werden.



**VORBEREITUNG:**

20 Minuten

**GRILLDAUER:**

30 Minuten

**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C

**GARMETHODE:**

Indirekt

**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

**WEBER ZUBEHÖR:**Dutch Oven, Deluxe Grillpfanne,  
Räucherbox, Räucherchips

1 kg Kartoffeln (Kartoffeln müssen gekocht und kalt sein, damit sie ein Raucharoma aufnehmen) 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 Stange Lauch, 2 Karotten, 2 Stangen Staudensellerie, 2 Knoblauchzehen, 400 g Chorizo, 2 EL Sonnenblumenöl, 200 ml Weißwein, 750 ml Gemüsefond, 500 ml Sahne, ½ TL Muskat, Salz, Pfeffer

Räucherchips: 1 Handvoll Räucherchips (mind. 30 Min. gewässert)

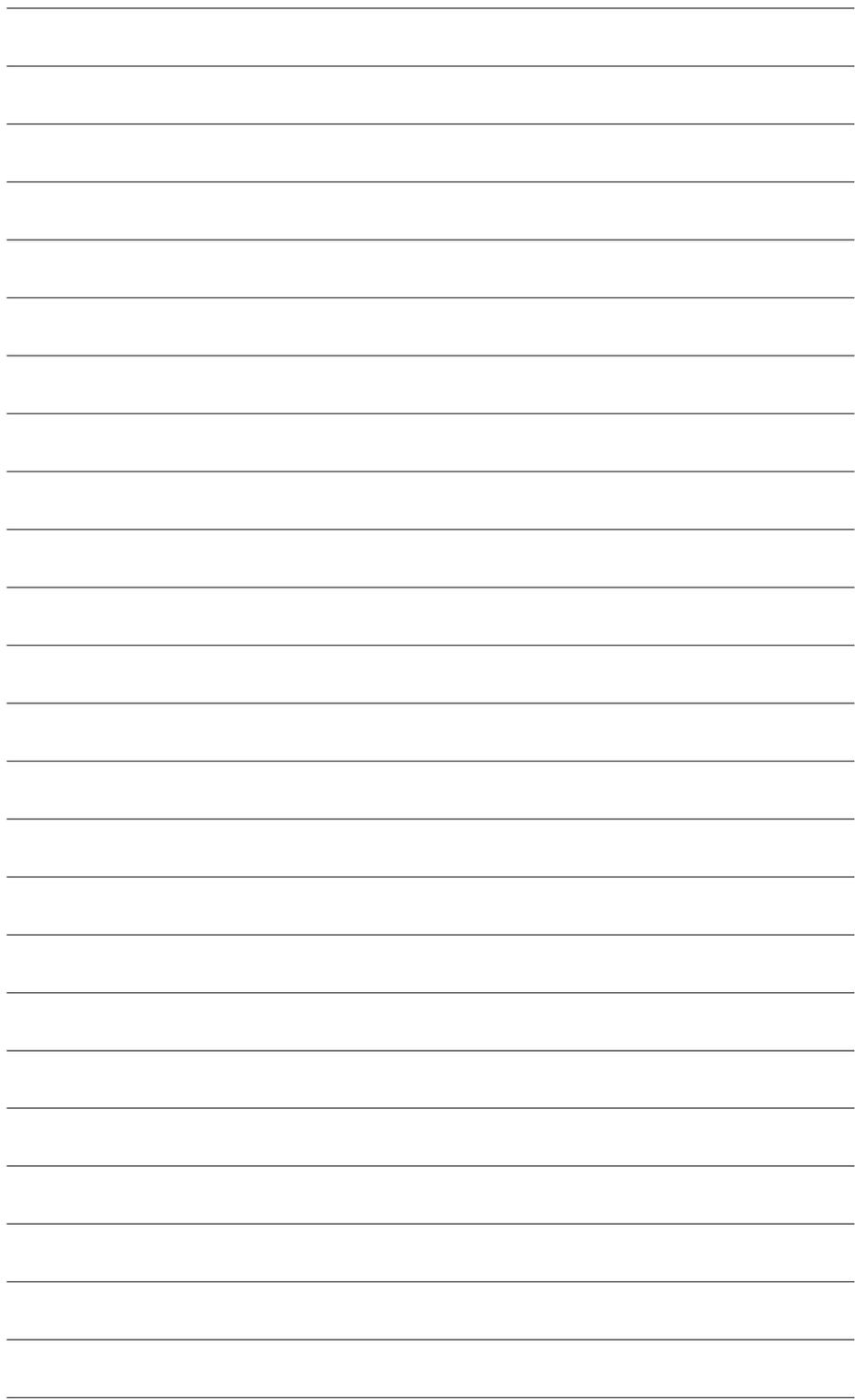
**IN DER KÜCHE:**

- 1 Für die Verwendung eines Holzkohle- oder Gasgrills Räucherchips mind. 30 Min. lang wässern.
- 2 Die Grillpfanne mit dem Rapsöl einfetten. Die vorgekochten und „kühlschränkalt“ Kartoffeln stampfen und in der Grillpfanne verteilen.
- 3 Das gesamte Gemüse vorbereiten: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Lauch, Karotten, Sellerie putzen, waschen bzw. schälen. Lauch in feine Ringe schneiden, Karotten und Sellerie würfeln.
- 4 Die Chorizo-Würste würfeln und in einer Schüssel etwas Sonnenblumenöl darüber geben.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für direkte / indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten. HINWEIS: Für den Gasgrill eine Räucherbox verwenden. Bei Holzkohlegrills können die abgetropften Räucherchips direkt auf die Glut gelegt werden.
- 2 Die Grillpfanne mit den kalten Kartoffeln auf indirekte Hitze stellen.
- 3 Die Kartoffeln mindestens 20 Min. lang räuchern.
- 4 Die Grillpfanne mit den geräucherten Kartoffeln vom Grill nehmen und zur späteren Verwendung beiseitestellen.
- 5 Den Dutch Oven auf direkte Hitze stellen und aufheizen lassen. Ca. 10 Min. später die geölten Chorizo-Würfel anbraten, bis sie bräunlich und knusprig sind. Danach die Würfel aus dem Dutch Oven nehmen.
- 6 Das gesamte Gemüse auf direkter Hitze im Chorizo-Öl anbraten, bis es weich ist. Anschließend mit Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen.
- 7 Nach 10 Min. die frisch geräucherten Kartoffeln, Sahne und Muskatnuss in den Dutch Oven hinzugeben und weitere 10 Min. kochen lassen. Anschließend die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Vor dem Servieren einige angebratene Chorizo-Würfel auf die Suppe als Topping geben.







JETZT FEEDBACK GEBEN  
UND BELOHNUNG

1.3. Es sind ausschließlich volljährige Personen zur Teilnahme an der Aktion berechtigt, die ihren Wohnsitz in Deutschland haben. Nicht teilnahmeberechtigt sind Mitarbeiter von Weber sowie von mit Weber verbundenen Unternehmen. Jeder Teilnehmer darf nur einmal an dem Gewinnspiel teilnehmen. Die Teilnahme an dem Gewinnspiel erfolgt unentgeltlich. Die Teilnahme sowie die Gewinnchancen sind unabhängig von dem Erwerb von Produkten oder der Bestellung von Services. Voraussetzung zur Teilnahme ist lediglich das Übermitteln der ausgefüllten Feedback-Karten an Weber; dies kann per Post oder über Abgabe beim teilnehmenden Weber Partner-Händler erfolgen.

Weber behält es sich vor, Personen von der Teilnahme an dem Gewinnspiel auszuschließen, die sich durch unerlaubte Manipulation Vorteile verschaffen bzw. verschaffen wollen oder gegen diese Teilnahmebedingungen verstoßen. In diesen Fällen kann der Gewinn auch noch nachträglich aberkannt und ein Ersatzgewinner ausgelost werden.

#### 2. Durchführung und Gewinn

2.1. Die Ermittlung des Gewinners erfolgt durch den Veranstalter. Der Gewinner wird durch den Veranstalter per Zufall nach Abschluss der Aktion ausgelost. Der Gewinner wird per Privatnachricht benachrichtigt. Der Gewinner hat sodann die Verpflichtung zur Rückmeldung per E-Mail innerhalb einer Frist von längstens 7 Tagen (Meldefrist). Verstreicht die Meldefrist und meldet sich der Gewinner nicht, verfällt der Anspruch auf den Gewinn. Gleiches gilt, wenn der Gewinner nicht zur Teilnahme berechtigt war. Weber behält es sich in diesem Fall vor, einen Ersatzgewinner durch Auslosung zu ermitteln und entsprechend zu benachrichtigen.

2.2. Als Gewinn steht dem Gewinner ein (1) Master-Touch Premium Grill und (1) Weber Connect Smart Grilling Hub zu.

2.3. Der Gewinn besteht grundsätzlich nur in dem von Weber angegebenen Umfang nach Wahl von Weber. Es besteht kein Anspruch auf ersatzweise Barauszahlung oder auf eine Abänderung des Gewinns. Weber ist jederzeit berechtigt, einen gleichwertigen Gewinn mittlerer Art und Güte nach eigener Wahl ersatzweise an den Gewinner abzugeben. Gewinnansprüche sind nicht übertragbar. Portokosten für den Versand des Gewinns ins Ausland sowie etwaige dem Gewinner durch Nutzung des Gewinns ggf. entstehende Folgekosten sind nicht umfasst.

#### 3. Haftung

3.1. Eine Verantwortlichkeit des Veranstalters für etwaige Rechtsverstöße von Teilnehmern im Zusammenhang mit diesem Gewinnspiel ist ausgeschlossen.

3.2. Weber haftet bei grober Fahrlässigkeit oder Vorsatz sowie nach dem Produkthaftungsgesetz oder anderen zwingenden gesetzlichen Vorgaben uneingeschränkt. Bei leichter oder mittlerer Fahrlässigkeit haftet Weber im Falle der Verletzung des Lebens, Körpers oder der Gesundheit unbeschränkt. Im Übrigen haftet Weber bei leichter und mittlerer Fahrlässigkeit nur, sofern eine Pflicht verletzt wird, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung dieses Gewinnspiels überhaupt erst ermöglicht, deren Verletzung die Erreichung des Gewinnspielzwecks gefährdet oder auf deren Einhaltung der Teilnehmer/Gewinner regelmäßig vertrauen kann (Kardinalpflicht). Bei Verletzung einer Kardinalpflicht ist die Haftung von Weber auf vertragstypische vorhersehbare Schäden begrenzt. Weber wird mit der Aushändigung des Gewinns von allen Verpflichtungen freigestellt. Für den Fall, dass der Gewinn aus Gründen, die der Gewinner zu vertreten hat, nicht wahrgenommen werden kann, verfällt der Anspruch auf den Gewinn.

#### 4. Sonstiges

4.1. Weber behält sich vor, das Gewinnspiel ganz oder zeitweise ohne Angabe von Gründen abzubrechen oder zu beenden. Dies gilt insbesondere, falls eine ordnungsgemäße Durchführung aus technischen oder rechtlichen Gründen nicht gewährleistet werden kann. Den Teilnehmern stehen in einem solchen Fall keinerlei Ansprüche gegen Weber zu. Weber behält sich ferner das Recht vor, diese Teilnahmebedingungen – auch ungekündigt – zu ändern. Entscheidungen von Weber sind für alle Teilnehmer verbindlich und endgültig.

4.2. Sollten einzelne Bestimmungen dieser Teilnahmebedingungen unwirksam sein oder werden, so wird dadurch die Rechtswirksamkeit der übrigen Teilnahmebedingungen nicht berührt.

4.3. Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

#### B. Datenschutz

Weber ist verantwortlich für die Datenverarbeitung der von dem Teilnehmer angegebenen personenbezogenen Daten.

Weber wird alle einschlägigen Datenschutzbestimmungen in der jeweils gültigen Fassung beachten. Personenbezogene Daten, die der Teilnehmer Weber im Rahmen der Teilnahme an der Aktion übermittelt, werden von Weber im Rahmen der Durchführung und Abwicklung des Gewinnspiels gespeichert, verarbeitet und genutzt. Die Daten werden nach Beendigung des Gewinnspiels gelöscht, soweit keine weitere Berechtigung zur Speicherung seitens Weber oder eine entsprechende Aufbewahrungsfrist besteht. Weber hat jedenfalls ein berechtigtes Interesse, die Daten zur Abwehr etwaiger (Gewährleistungs-)Ansprüche bis zum Ablauf der Verjährungsfrist aufzubewahren.

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung der personenbezogenen Daten der Teilnehmer ist Art. 6 Abs. 1 lit. b) DS-GVO.

Eine Speicherung, Verarbeitung und Nutzung der personenbezogenen Daten erfolgt darüber hinaus nur in den Fällen, in denen der Teilnehmer Weber hierzu ausdrücklich seine Einwilligung erteilt hat.

Rechtsgrundlage für die Verarbeitung der personenbezogenen Daten ist dann Art. 6 Abs. 1 lit. a) DS-GVO.

## FEEDBACK

An welchem Grillkurs mit welchem Grillmeister hast du teilgenommen?

\_\_\_\_\_

Hat der Kurs deine Erwartungen erfüllt? Ja  Nein  Wenn nicht, was hat gefehlt?

\_\_\_\_\_

Wie hast du von dem Kurs erfahren?

\_\_\_\_\_

An wie vielen Weber Grillkursen hast du bereits teilgenommen? \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

# WEBER® GRILL KURSE



## ENTDECKE MEHR!

ERWEITERE DEINE  
GRILLKÜNSTE MIT EINEM  
UNSERER ANDEREN  
WEBER GRILLKURSE!



**Wasabi-Gurken-Becher**  
**HAUPTSPEISE** Mit mediterranen  
Kräutern gebratenes Schweinefleisch /  
Gebratene Gnocchi mit Gemüsesauce  
**SNACKS** Steaks / Pizza mit Salsiccia  
und Mozzarella  
**DESSERT** Brownie-Kuchen /  
Ananas-Bananen-Chutney

**VORSPEISE** Garnelenspieße mit  
Estragon und Senf / Exotische Salsa  
**HAUPTSPEISE** Marinierte  
Hühnerkeule / Grüner Spargel mit  
Sweet-Chili-Glasur /  
Cashew-Jasmin-Reis  
**SNACKS** Baby Back Ribs mit  
süßlicher BBQ-Sauce / Steaks mit  
Meerrettichkruste  
**DESSERT** Pfirsich-Blaubeeren-  
Cobbler



**VORSPEISE** Butlersteak-Spieße /  
Herzhafte Maiskekse /  
Chili-Käse-Mayo  
**HAUPTSPEISE** Burger nach  
griechischer Art / Geräucherter  
Zaziki / Süßkartoffel-Pommes-frites  
**SNACKS** Schweine- und  
Rindensteaks / Buffalo Wings

**DIE BESTEN  
GRILL-  
MOMENTE  
ENTSTEHEN BEI  
EINER HERRLICHEN  
GEMEINSAMEN  
MAHLZEIT**



**WEITERE LECKERE REZEPTE  
FÜR DEINEN PERFEKTEN  
GRILLPROFI-AUFTRITT**

**Lass deine Nachbarn und Freunde über deine Fähigkeiten  
und die Möglichkeiten von Weber staunen.**



[WEBER.COM/DE/DE/GRILLKURSE-IM-HANDEL/WEBER-1907724.HTML](http://WEBER.COM/DE/DE/GRILLKURSE-IM-HANDEL/WEBER-1907724.HTML)



**ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST**