



Enjoy!



Herbst/Winter 2014

OPEN FLAVOUR

GENUSSREICHE ABENTEUER in den belgischen Ardennen



Brot ohne Kneten, frisch aus Ihrem EGG®

Sie möchten gerne Brot backen, ohne den Teig kneten zu müssen? Dieses Rezept, in dem die Zeit eine der wichtigsten Zutaten ist, macht's möglich!

Lesen Sie weiter auf Seite 3

Der Geschmack des Chefs

Lernen Sie den Kochstil von Mike Süßer kennen und entdecken Sie, welche außergewöhnliche und erlesene Gerichte Sie mit dem EGG zubereiten können.

Lesen Sie weiter auf Seite 8

Eine Genießer-Tour durch die belgischen Ardennen

Die Ardennen in Belgien sind in vielerlei Hinsicht eine Reise wert. Dieses kulinarische Abenteuer ist ein wahres Erlebnis, bei dem sich alles um das Big Green Egg dreht.

Lesen Sie weiter auf Seite 11

Schmackhaftes Saisongemüse

Zaubern Sie wunderbare Gerichte aus köstlichen Herbst- und Wintergemüsen, zum Beispiel aus Kürbis, Pilzen, (Schmor-) Birnen, Mangold, Portulak, Kohl und Wurzelgemüse.

Lesen Sie weiter auf Seite 14

Einfache Gerichte

Wer den ganzen Tag über hart gearbeitet hat, verdient abends ein wohlschmeckendes und nahrhaftes Mahl. Auch solche Gerichte können auf dem Big Green Egg® schnell und leicht zubereitet werden.

Lesen Sie weiter auf Seite 18

Big Green Egg OPEN FLAVOUR™

Big Green Egg bringt fortwährend innovative Produkte auf den Markt. Im vergangenen Jahr haben wir beispielsweise unter anderem den schönen, handgefertigten Royal Mahogany Tisch herausgebracht sowie ein sehr eindrucksvolles neues XXL-Modell. Und im nächsten Jahr dürfen Sie sich auf den MiniMax freuen, ein kompaktes Modell, mit dem Sie köstliche Gerichte aus dem Big Green Egg genießen können - mit Ihrer ganzen Familie, zu Hause ebenso wie unterwegs. Jedes Modell verleiht den Speisen das einmalige Aroma, das aus der Kombination von Holzkohle und der Hitze des Keramikkörpers entsteht. Darüber hinaus werden Sie entdecken, dass Sie nur wenig oder gar kein Fett benötigen. Sie werden auch feststellen, dass die gesunden Nährstoffe besser erhalten bleiben und dass Fleisch nicht anbrennt, wenn die Gerichte und Zutaten langsam und schonend gegart werden.

Wir freuen uns, Sie weiterhin durch Enjoy! inspirieren zu dürfen! Und wir hoffen, dass auch die wertvollen Anregungen dieser neuen Ausgabe ein Fest für Ihre Sinne sein werden. Unter anderem stellen wir Ihnen hier wieder die unwiderstehlichsten Rezepte vor, bringen einen interessanten Artikel über einen Spitzenkoch, der Sie mit seinen regionalen Lieferanten bekannt macht, und schließlich lernen Sie die Genüsse der belgischen Ardennen kennen. Sie werden von den wunderbarsten Speisen kosten, die die Natur zu bieten hat, und auf diese Weise werden Sie die exzellentesten Qualitätsprodukte der Saison optimal nutzen können. Denn die besten Ergebnisse lassen sich nur mit den geeigneten Zutaten erzielen. Und dabei ist das Big Green Egg natürlich unentbehrlich. Schließlich arbeitet jeder passionierte Koch am liebsten mit den hochwertigsten Zutaten, Materialien und Geräten, die den Geschmack weder verfälschen noch beeinträchtigen.

Selbstverständlich enthält diese Ausgabe auch eine Auswahl an Gerichten für Herbst und Winter, damit Sie weiterhin von den Möglichkeiten Ihres EGG profitieren und die großartigen Geschmackserlebnisse auskosten können, die Ihnen diese Jahreszeiten bieten. In der nächsten Ausgabe, die ab Mitte April 2015 bei Ihrem Händler erhältlich ist, wird der Schwerpunkt folglich auf den Geschmacksrichtungen des Frühjahrs und Sommers liegen. Wenn Sie nicht so lange warten wollen, dann schauen Sie sich doch einfach mal auf unserer vollständig neu gestalteten Website biggreenegg.eu um! Dort können Sie frühere Ausgaben von Enjoy! ansehen, aber Sie finden auch zahlreiche köstliche Rezepte und Menüs, die sich mithilfe des Big Green Egg zubereiten lassen. Enjoy!

Big Green Egg Europe

VORANKÜNDIGUNG:

MiniMax™ von Big Green Egg

Das neue Jahr wird durch die Einführung des MiniMax eingeleitet, einem Big Green Egg im Kleinformat, das jedoch zu großen Dingen fähig ist. Mit seinen 49,5 cm Höhe ist das MiniMax ebenso hoch wie das Mini, also ein besonders kompaktes Modell. Sein Rost hat allerdings denselben Durchmesser wie das Modell Small, 33 cm, wodurch mehrere Speisen zugleich zubereitet werden können.

Nach einer langen Entwicklungs-, Perfektionierungs- und Testphase wird das MiniMax zurzeit von einigen führenden Köchen ausprobiert und bewertet. Diese Profis machen besonders ausgiebigen Gebrauch vom MiniMax, und alle sind begeistert über den Neuzugang in der Big Green Egg-Familie. Leistung, Qualität und (Geschmacks-) Ergebnisse entsprechen dem Niveau, das sie vom Big Green Egg gewöhnt sind, und zudem wird das kleine Format in Verbindung mit der relativ großen Kochfläche von 854 cm² als bedeutender Vorteil betrachtet. In Profi-Küchen wird dem MiniMax bald ein Stammplatz neben anderen Küchengeräten eingeräumt. Darüber hinaus erwähnen die Starköche immer wieder, dass das MiniMax dank seines relativ geringen Gewichts von 28,5 kg bei Cateringjobs bereits zur Grundausstattung gehört. All diese Vorzüge machen das MiniMax zum Allround-Modell; es ist nicht nur hervorragend für die Verwendung in Hotels, Restaurants und in der Cateringindustrie geeignet, sondern auch ideal für den Hausgebrauch. Denn es ist das perfekte Tisch-Modell für zu Hause, und wenn Sie beispielsweise ein Picknick, eine

Bootstour oder einen Campingausflug planen, können Sie das MiniMax ganz einfach mitnehmen. Seine Kapazität ist groß genug, um die gesamte Familie zu versorgen - unabhängig davon, ob Sie eine eher herzhaft Fleischmahlzeit oder Feinschmeckergerichte zubereiten. Ein zusätzlicher Vorteil des MiniMax: Das Zubehör, das für das Small erhältlich ist, kann auch für dieses neue Modell verwendet werden. Die Möglichkeiten des convEGGtor™s werden erheblich erweitert, wenn man das EGG als Ofen benutzen kann, und der Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen) ist eine willkommene Ergänzung bei extrem umfangreichen Grillaktivitäten. Das MiniMax wird voraussichtlich von Beginn des Jahres 2015 an erhältlich sein.

Ein zusätzlicher Vorteil des MiniMax: Das Zubehör, das für das Small erhältlich ist, kann auch für dieses neue Modell verwendet werden. Die Möglichkeiten des convEGGtor™s werden erheblich erweitert, wenn man das EGG als Ofen benutzen kann, und der Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen) ist eine willkommene Ergänzung bei extrem umfangreichen Grillaktivitäten. Das MiniMax wird voraussichtlich von Beginn des Jahres 2015 an erhältlich sein.

Ein zusätzlicher Vorteil des MiniMax: Das Zubehör, das für das Small erhältlich ist, kann auch für dieses neue Modell verwendet werden. Die Möglichkeiten des convEGGtor™s werden erheblich erweitert, wenn man das EGG als Ofen benutzen kann, und der Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen) ist eine willkommene Ergänzung bei extrem umfangreichen Grillaktivitäten. Das MiniMax wird voraussichtlich von Beginn des Jahres 2015 an erhältlich sein.



MiniMax

Gritterrost: Ø 33 cm
Grillfläche: 854 cm²
Gewicht: 28,5 kg

Sie wünschen nähere Informationen über das MiniMax? Dann können Sie sich jederzeit an Ihren Fachhändler wenden, oder besuchen Sie einfach unsere Website biggreenegg.eu

Rezeptindex

Seite 5

• Ungeknetetes Mehrkornbrot

Seite 9

• Côte de Boeuf (Rinderkotelett) mit Ochsenchwanz und Karotten

Seite 12

• Leicht gebackene EGG-Brötchen
• Rillette von Räucherforelle

Seite 13

• Rosenkohlsuppe mit Ardennerschinken und Kastanien
• Wildschweingebratenes mit Knollensellerie und Pfefferkuchensoße

Seite 14

• Mangoldröllchen mit Soße aus geschmorten roten Beten
• Gerösteter Kürbis mit Wallnüssen und Gruyère

Seite 15

• Gefüllter Wirsing mit Pied de Mouton
• Geschmorte Birnen
• Gebratener Rotkohl mit Sultaniinen

Seite 17

• Kebab mit Wintergemüse und Portulak-Pesto
• Sauerkraut mit Äpfeln und Backkartoffeln

Seite 18

• Spaghetti mit Muscheln
• Fischburger
• Salleriesuppe
• Boeuf Stroganoff

Impressum

Enjoy! wird herausgegeben von Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Niederlande
E-Mail: info@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Redaktion Inge van der Helm

Rezepte Glenn und Kris Vanderpore (Atelier833, nationales Big Green Egg Training Centre), Jan Branswijk, Coen van Dijk, Leonard Elenbaas, Michel Lambermon, Arjen Rector und Mike Süsler

Konzept & Umsetzung Creative Skills

Fotografie Creative Skills

Mit Dank an Yvonne Coolen und Hans van Montfort

Vertrieb Big Green Egg Europe BV

Artikel aus Enjoy! dürfen nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung von Big Green Egg Europe BV übernommen werden. Die vorliegende Ausgabe wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch sind weder die Autoren noch Big Green Egg Europe BV für eventuelle Schäden verantwortlich, die mit den in dieser Ausgabe veröffentlichten Informationen in Zusammenhang gebracht werden können.

© 2014 Big Green Egg Europe BV
Enjoy! Herbst/Winter 2014



FRISCH VOM BIG GREEN EGG

Ungeknetetes Brot



In fast allen Brotrezepten wird unterstrichen, wie wichtig das richtige Kneten ist. Wenn man den zahlreichen Autoren Glauben schenken darf, ist ein Brot zum Scheitern verurteilt, wenn der Teig nicht ausreichend geknetet wird. Der Teig geht nicht richtig auf und das Ergebnis ist ein hartes, schwer verdauliches Brot. Eine der wichtigsten Zutaten dieses revolutionären Rezepts für ungeknetetes Brot ist Zeit...

Doktor Hans van Montfort und die Gestaltungs- und Bewusstseins-therapeutin und Bewusstseins-trainerin Yvonne Coolen vom Zentrum für ganzheitliche Gesundheitsfürsorge [Centrum voor Integrale Gezondheidszorg] lasen zum ersten Mal vor einigen Jahren in einem Zeitungsartikel über diese ursprünglich amerikanische Erfindung. Es war weniger die Tatsache, dass der Teig nicht geknetet werden muss, der sie ansprach, als vielmehr das Herstellungsverfahren, das aus gesundheitlicher Perspektive einzigartig ist. Was genau ist der Unterschied? Warum ist das Brot so außergewöhnlich gesund und warum ist das Kneten des Teigs überflüssig?

Langsamer Gärungsprozess „Was dieses Brot so interessant und gesund macht, ist der langsame Gärungsprozess vor dem Backen“, erklärt Hans. „Alle Körner und Samen enthalten Phytinsäure, eine natürliche Substanz, die von der Pflanze produziert wird, um Insekten abzusichern. Diese Phytinsäure behindert allerdings die Absorption einiger essenzieller Nährstoffe, wie Zink, Magnesium, Kalzium sowie der Vitamine C und D und einer Anzahl von Spurenelementen. Das kann zu ernährungsbedingten Mängeln führen. Sobald der Teig zu gären beginnt, tritt das Phytase-Enzym, ein weiterer natürlich vorhandener Stoff, in Wir-

kung. Phytase baut die Phytinsäure ab. Das benötigt allerdings Zeit. Bei der Zubereitung von ungeknetetem Brot nehmen wir uns diese Zeit.

Ganz im Gegensatz zu den Broten, die mit Hefeteig zubereitet werden.“ Yvonne: „Vor ungefähr 60 Jahren wurde das Brot, das täglich auf den Tisch kam, mit Sauerteig hergestellt. Hefebrot war ein Luxusartikel für Sonn- und Feiertage. Auch Sauerteig gärt langsam.“





Leichter verdaulich

„Aus kommerzieller Sicht ist es nachvollziehbar, dass man sich für die Herstellung von Hefebrot entscheidet. Je schneller der Prozess, desto niedriger die Kosten. Darüber hinaus spricht Hefebrot die Massen mehr an, da Sauerteigbrot und ungeknetetes Brot einen ausgeprägteren Eigengeschmack haben. Wir essen nicht besonders viel Brot, aber wenn, dann ist es entweder Dinkelbrot oder eben das ungeknetete Brot, das wir im Big Green Egg gebacken haben. Weil das Zeit erfordert, backen wir oft nur am Wochenende“, erläutert Yvonne. „Ein weiterer Vorteil des Gärungsprozesses ist die Tatsache, dass andere Enzyme Proteine abbauen, sodass das ungeknetete Brot leichter verdaulich ist. „All diese Aspekte machen das Brot so gesund“, ergänzt Hans. „Es hat sich einfach so ergeben, dass wir das Brot im Big Green Egg backen. Durch die Kohle bekommt das Brot einen ganz anderen Geschmack als wenn es im Ofen gebacken wird. Die Hitze, die Belüftung und die Feuchtigkeit sind in einem Big Green Egg natürlich ganz anders. Der Feuchtigkeitsgehalt in einem elektrischen Ofen ist eigentlich zu niedrig.“

Niemals Fertigmischungen für Brot verwenden

„Wir halten uns an das Originalrezept des Bäckers Jim Lahey und verwenden nur 1 g Hefe auf 430 g Mehl. Manchmal fügen wir dem Teig Körnermischungen und Nüsse hinzu. Deren Hülsen enthalten ebenfalls Phytinsäure, deswegen weichen wir sie zunächst einige Stunden in Wasser ein, um die Säure zu entfernen. Darüber hinaus verwenden wir ausschließlich reines Mehl, niemals Fertigmischungen. Viele davon enthalten noch andere Zutaten, wie

beispielsweise Eipulver, Hefe, Fett, Milchpulver und L-Cystein, einen Brotverbesserer, der aus Haaren hergestellt wird. Im Gegensatz zum Originalrezept backen wir das Brot nicht in einer Pfanne auf dem Big Green Egg, sondern legen es direkt bei einer Temperatur von 260 °C auf den Flat Baking Stone unter einer hitzebeständigen Kappe. Nach einer halben Stunde entfernen wir die Kappe und backen das Brot weitere 20 Minuten bei 200 °C. Dadurch wird es flacher, aber durch den direkten Kontakt mit dem Flat Baking Stone bekommt man ein echtes Bauernbrot.“

Eine Art langsames Garen

Bedeutet das, dass ungeknetetes Brot bald extrem beliebt werden wird? „Es hat auf jeden Fall das Zeug dazu, ein Trend zu werden“, bestätigt Yvonne. „Zum Glück werden sich immer mehr Menschen bewusst, wie sehr die Ernährung zu einer guten Gesundheit beitragen kann. Außer den Nährwerten spielt auch die Belüftung und die Feuchtigkeit eine wichtige Rolle. In unserem Gesundheitszentrum ist uns aufgefallen, dass die Leute heutzutage bereit sind, mehr Zeit für die Zubereitung ihrer Mahlzeiten einzuplanen. Das macht eine Veränderung der Tagesstruktur erforderlich. Die Vorbereitung und das Backen sind nicht das Problem, es ist vielmehr die Zeit, die vergeht, bevor man es essen kann. Natürlich



kann man in der Zwischenzeit andere Dinge tun. Es ist im Grunde eine Art langsames Garen. Außerdem riecht und schmeckt das ungeknetete Brot wirklich köstlich. Man kann es auf jeder Dinnerparty mit einem ausgezeichneten Olivenöl reichen und es wird im wahrsten Sinnes des Wortes in aller Munde sein!“

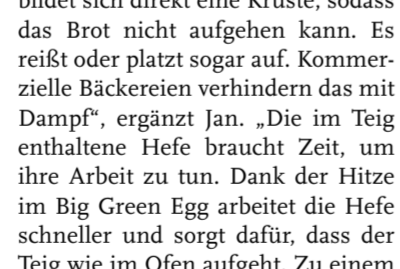
Der Bäcker und der Chefkoch

Ungeknetetes Brot passt also nicht nur zu einem gesunden Lebensstil, sondern schmeckt zudem köstlich! Trotzdem bleibt die Frage, wie man schmackhaftes, gesundes Brot ganz ohne Kneten backen kann. Bäcker Jan Bronswijk von der Bronswijk BuytenDelft Bäckerei und Chefkoch Leonard Elenbaas aus dem Restaurant Pure Passie haben den Vorgang einmal genau untersucht. „Anfangs habe ich nicht viel davon gehalten“, gesteht Jan. „Das vorhandene Gluten wird durch Hinzufügen von Wasser aktiviert, sodass es abgebaut wird und verklebt. Dadurch entstehen Stränge, welche die Luft einschließen. Diese Stränge bilden ein flexibles Skelett für das Brot. Dadurch kann der Teig aufgehen und bekommt eine feste Struktur. Das Kneten beschleunigt diesen Prozess natürlich, aber wenn man ihm ausreichend Zeit gibt, erledigt das Gluten im Brot das ganz von selbst.“

Schöne Kruste

„Nach dem Mischen der Zutaten kann man den Teig zum Beispiel in eine Schüssel oder einen Behälter tun. Man muss ihn zudecken, damit er nicht austrocknet. Das ist ganz wichtig. Danach lässt man die Zeit Wunder vollbringen und der Teig gärt und geht auf. Für ein besonders gutes Ergebnis sollte man die Schüssel auf eine Holzoberfläche stellen

und keinesfalls auf das kalte Spülbecken. Wenn man mehrere Laibe Brot backen möchte, kann man einen Erstteig für die Quellphase zubereiten. Nachdem er weitere zwei Stunden aufgegangen, schneidet man ihn dann in zwei Portionen“, erklärt Leonard. „Der ungeknetete Brotteig ist feuchter als herkömmlicher Teig, er muss gestützt werden. Wir backen unser Brot in einer gusseisernen Pfanne, die Hitze auch dann gut festhält, wenn man den kalten Teig hineingibt“, betont der Chefkoch. „Außerdem muss man die Pfanne zu Beginn des Backvorgangs abdecken. Sonst verdunstet das Wasser durch die Hitze und es bildet sich direkt eine Kruste, sodass das Brot nicht aufgehen kann. Es reißt oder platzt sogar auf. Kommerzielle Bäckereien verhindern das mit Dampf“, ergänzt Jan. „Die im Teig enthaltene Hefe braucht Zeit, um ihre Arbeit zu tun. Dank der Hitze im Big Green Egg arbeitet die Hefe schneller und sorgt dafür, dass der Teig wie im Ofen aufgeht. Zu einem gewissen Zeitpunkt stirbt die Hefe ab und das Brot hat seine endgültige Größe erreicht. Wir nehmen den Deckel erst dann von der Pfanne, wenn das Brot sich geformt hat, damit sich eine schöne, knusprige Kruste entwickeln kann.“



Unendlich viele Variationen

„Das Tolle an diesem Rezept ist, dass es endlose Variationsmöglichkeiten bietet“, fügt Leonard hinzu. „Mann kann beispielsweise anstelle der Sechskornmischung auch Mehl, z. B. Weizen- oder Dinkelmehl verwenden. Die weiteren Zutaten bleiben unverändert.“ Jan: „Es kann darüber hinaus perfekt im Big Green Egg gebacken werden. Man muss die Zutaten einen Tag zuvor mischen, den Teig am nächsten Tag gehen lassen und sich einen Drink gönnen, während es backt. Dann hat man zum Abendessen köstliches, frisch im Big Green Egg gebackenes Brot!“

Hilfreiche Richtlinien
„Eine schöne Kruste ist allerdings noch keine Garantie dafür, dass das Brot auch wirklich durch ist. Wenn es nicht durchgebacken ist, fällt es zusammen. Die Glutenstränge können Luft festhalten, aber die Basis für das Brot wird erst dann gelegt, wenn die Stärke hart geworden ist. Das geschieht, wenn der Kern des Brotes eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Die Temperatur und die Backzeit mit und ohne Deckel bieten

einen hilfreichen Leitfaden, um unter anderem dafür zu sorgen, dass die Kruste des fertigen Brotes die richtige Farbe hat. Für das Backen von kleineren oder größeren Laiben Brot, müssen die Temperatur und die Backzeit entsprechend angepasst werden. Bei einem großen, schweren Brot dauert es länger, bis die Hitze den Kern erreicht.“ Leonard: „Um zu prüfen, ob das Brot fertig ist, kann man es vorsichtig aus der Pfanne nehmen und gegen den Boden klopfen. Es sollte hohl klingen. Wenn das nicht der Fall ist, ist das Brot noch zu feucht. Sollte es also noch nicht fertig sein, zurück damit in den Ofen.“



und keinesfalls auf das kalte Spülbecken. Wenn man mehrere Laibe Brot backen möchte, kann man einen Erstteig für die Quellphase zubereiten. Nachdem er weitere zwei Stunden aufgegangen, schneidet man ihn dann in zwei Portionen“, erklärt Leonard. „Der ungeknetete Brotteig ist feuchter als herkömmlicher Teig, er muss gestützt werden. Wir backen unser Brot in einer gusseisernen Pfanne, die Hitze auch dann gut festhält, wenn man den kalten Teig hineingibt“, betont der Chefkoch. „Außerdem muss man die Pfanne zu Beginn des Backvorgangs abdecken. Sonst verdunstet das Wasser durch die Hitze und es bildet sich direkt eine Kruste, sodass das Brot nicht aufgehen kann. Es reißt oder platzt sogar auf. Kommerzielle Bäckereien verhindern das mit Dampf“, ergänzt Jan. „Die im Teig enthaltene Hefe braucht Zeit, um ihre Arbeit zu tun. Dank der Hitze im Big Green Egg arbeitet die Hefe schneller und sorgt dafür, dass der Teig wie im Ofen aufgeht. Zu einem gewissen Zeitpunkt stirbt die Hefe ab und das Brot hat seine endgültige Größe erreicht. Wir nehmen den Deckel erst dann von der Pfanne, wenn das Brot sich geformt hat, damit sich eine schöne, knusprige Kruste entwickeln kann.“

Hilfreiche Richtlinien
„Eine schöne Kruste ist allerdings noch keine Garantie dafür, dass das Brot auch wirklich durch ist. Wenn es nicht durchgebacken ist, fällt es zusammen. Die Glutenstränge können Luft festhalten, aber die Basis für das Brot wird erst dann gelegt, wenn die Stärke hart geworden ist. Das geschieht, wenn der Kern des Brotes eine bestimmte Temperatur erreicht hat. Die Temperatur und die Backzeit mit und ohne Deckel bieten

Ungeknetetes Mehrkornbrot

%	Zutaten	Menge
100	6-Korn-Mischung	850 g
1,8	Salz	15 g
0,8	Trockenhefe	7 g
78	Wasser	663 g
	Gesamt	1,535 g

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor
- Flat Baking Stone (Flacher Backstein)
- Cast Iron Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen)



1. Mischen Sie die Zutaten mit einem Löffel. Lassen Sie den Teig in einer mit Frischhaltefolie abgedeckten Schüssel 16 Stunden lang bei Zimmertemperatur aufgehen.
2. Bestäuben Sie die Arbeitsplatte großzügig mit Mehl. Geben Sie den Teig darauf und falten Sie ihn mehrmals von beiden Seiten aus zusammen. Die Falte sollte sich an der Seite befinden. Fahren Sie damit fort, bis Sie eine Kugel geformt haben.
3. Bestäuben Sie die Kugel mit Mehl und geben Sie diese wieder in die Schüssel. Die gefaltete Seite nach oben. Lassen Sie den Teig (mit Frischhaltefolie abgedeckt) weitere zwei Stunden aufgehen.
4. Erhitzen Sie das Big Green Egg mit dem convEGGtor, dem Rost und



Der vielseitig einsetzbare Dutch Oven

Dutch ovens sind eine Art gusseiserner Töpfe, die viele Jahrhunderte hindurch als Kochgeräte gedient haben. Im Laufe der Zeit wurde eine Variante mit Füßen entwickelt, sodass der Topf zum Garen des Inhalts auf eine glühende Kohlschicht gestellt werden konnte. Die Deckel wurden mit angehobenen Rändern ausgerüstet, sodass diese ebenfalls mit Kohlen belegt werden konnten. Gusseisen, das für seine Fähigkeit zur Wärmespeicherung bekannt ist, sorgt für eine perfekte Verteilung der Wärme. Doch welche Temperatur diese Art des Dutch Oven erreichen würde, blieb stets Mutmaßungen überlassen; sie war unter anderem von der Kohlenmenge auf und unter dem Topf abhängig.



Aber in Verbindung mit Ihrem EGG ergibt der Cast Iron Dutch Oven (Gusseiserner Dutch Oven) von Big Green Egg eine ideale Kombination. Denn wenn man den Topf auf den Rost stellt und den Deckel des EGG schließt, wird der gusseiserner Topf genauso warm wie die Innenseite des EGG, welches präzise eingestellt werden kann. Das bedeutet, dass der Topf besonders vielseitig einsetzbar ist. Er kann selbstverständlich zum Schmoren verwendet werden, und da Gusseisen sehr heiß bleibt, sobald es die richtige Temperatur erreicht hat, und hohen Temperaturen standhalten kann, ist der Topf perfekt zum scharfen Anbraten von Fleisch und Fisch geeignet. Aufgrund dieser Eigenschaften ist der Cast Iron Dutch Oven auch ideal für das Pfannenrühren von Gerichten. Außerdem lassen sich mit ihm ausgezeichnete köstliche (sättigende) Suppen zubereiten sowie Gemüse blanchieren, saftige Hähnchen und Krustentiere braten oder einfach nur Kartoffelstücke rösten. Darüber hinaus kann der Cast Iron Dutch Oven zum Frittieren und als Aufbewahrungsbehälter für Brot oder Kuchen eingesetzt werden. Die Möglichkeiten sind schier endlos!

Der Cast Iron Dutch Oven kann - je nach Gericht - mit oder ohne Deckel benutzt werden. Ohne Deckel entwickeln die Gerichte oder Zutaten rasch ihren delikaten, charakteristischen Geschmack, den Sie ja bereits vom Big Green Egg gewöhnt sind. Der Topf fasst insgesamt 4,7 Liter und passt ab dem Modell Medium in alle EGGS.

@biggreeneggeu

Möchten Sie gerne wissen, welche köstlichen Gerichte andere Liebhaber mit dem Big Green Egg zubereiten oder möchten Sie Ihre eigenen Rezepte mit anderen teilen? Folgen Sie dann @biggreeneggeu auf Twitter.

 [www.guusaanzee.nl @bulldirk](https://twitter.com/bulldirk)
Wok-Party @BigGreenEgg_NL mit u. a.: Roseval-Kartoffeln, Champignons, Zucchini & Rinderfiletstückchen, köstlich! pic.twitter.com/FjJUGefONX

 [@partyznl](https://twitter.com/partyznl)
@BBQPitmaster im Gebüsch für die schönsten Aufnahmen der Pekingente: @BigGreenEgg_NL pic.twitter.com/iQykHFwzle

 [Eric Miete @ericmiete](https://twitter.com/ericmiete)
Die einfachen Freuden des Lebens genießen @eilandmaurik #LetsSmokeThem! @BigGreenEgg_NL pic.twitter.com/BsKZL7POrw

 [@JaySkinner](https://twitter.com/JaySkinner)
For the 4th time in 6 days I'm grilling on the new @BigGreenEgg. Today it's hamburgers for lunch. It's so easy to use anyone can do it.

 [@RutledgeWood](https://twitter.com/RutledgeWood)
Kids, you gotta get up early if you want to make good BBQ. That's all there is to it. Let's do this! @BigGreenEgg!

 [@ErikDubb](https://twitter.com/ErikDubb)
Der Sommer(urlaub) ist vorbei! #regen Die gute Nachricht ist, dass #biggreenegg wieder an ist @BigGreenEgg_NL pic.twitter.com/FTasrIEhMz

Alles dreht sich um Geschmack...

Das Big Green Egg verdankt seine besonderen Qualitäten der hochwertigen Keramik, die zu seiner Herstellung verwendet wird. Eine der Eigenschaften des benutzten keramischen Materials besteht darin, dass es die Hitze festhält und dadurch einen gleichmäßigen heißen Luftstrom erzeugt. Dank der einzigartigen Form des EGG entsteht ein mit Heißluftkochen vergleichbarer Effekt, der außerordentliche Geschmackserlebnisse und unübertroffene kulinarische Ergebnisse ermöglicht. Darüber hinaus wird im Innern des EGG eine erstaunliche Hitzemenge festgehalten. Weil das Big Green Egg das einzige Kochgerät weltweit ist, das aus diesem besonderen Keramikmaterial hergestellt wird und mehrere patentierte Komponenten umfasst, ist es wirklich ein einzigartiges Produkt. Kein anderes Kochgerät ist so stark, langlebig und wetterfest und so gut in der Lage Wärme zu speichern.

Die Außentemperaturen beeinflussen die Hitze im Innern des EGG nur kaum. Auch bei extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen ermöglicht das Keramikmaterial perfekte Ergebnisse, und da es sich weder ausdehnt noch schrumpft, ist es zudem äußerst langlebig. Kein Wunder also, dass Big Green Egg auf die Materialien und die Struktur aller keramischen Teile des EGG eine begrenzte lebenslange Garantie gewährt.



Mit dem keramischen conuEGGtor, unser neuer Name für Plate Setter, bauen Sie das Big Green Egg auf einfache Weise zu einem Ofen um. Durch das Wärmeschild kommt die Wärme nicht direkt mit den Speisen in Kontakt – ideal zum Garen von delikateren Zutaten oder für Slow Cooking. Wenn Sie außerdem den Flat Baking Stone benutzen, backen Sie zugleich das köstlichste Brot und herrliche Pizzas mit echtem knusprigem Boden.

...Kombination aus alter Weisheit und moderner Technologie...

Vor gut 3000 Jahren wurden im asiatischen Raum bereits Tonöfen, „Kamato“ genannt, benutzt. Durch die Kombination von Material und Konstruktion boten diese holzbeheizten Öfen verschiedene Vorteile. Sie speicherten die Wärme und sorgten dadurch für saftige, aromatische Gerichte. Das Big Green Egg wird nach dem gleichen Prinzip hergestellt, aber das Gerät wurde mit modernen Technologien und Materialien perfektioniert.

Die hochwertige Keramik in Kombination mit dem Deckel ermöglicht einen sehr effizienten Brennstoffverbrauch und eine perfekte Luftzirkulation, sodass die Speisen bei der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen.

Mit nur 3 Zündblöcken innerhalb von 15 Minuten gebrauchsbereit!



Big Green Egg Charcoal Starters sind natürliche Zündblöcke, die keine chemischen Bestandteile enthalten und weder Geruch noch Geschmack abgeben.



Die natürliche Big Green Egg-Holzkohle besteht aus einer perfekten Mischung aus Eichen- und Hickory-Holz. Die großen Stücke brennen am längsten und erzeugen, im Gegensatz zu anderen Holzkohlearten, nur sehr wenig Asche, aber ein subtiles Räucheraroma. Mit einer vollen Holzkohlefüllung wird über 8 Stunden lang eine konstante Temperatur erzielt.

Pflege- und Bedienungstipps!

1. Das EGG muss stabil aufgebaut werden und darf nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen stehen. Wenn das EGG in der gewünschten Position steht, stellen Sie die Räder unter dem Nest™ (Grillgestell) oder auf dem Tisch fest. Bewegen Sie das EGG niemals während des Gebrauchs oder wenn es noch nicht vollständig abgekühlt ist.

2. Es wird empfohlen, die Kohle im EGG mit den Big Green Egg Charcoal Starters anzuzünden. Zeitungspapier, Papp, Grillanzünder-Gel oder andere entflammare Flüssigkeiten können beträchtliche Rauchbildung, übermäßige Asche und/oder unangenehme Gerüche verursachen und möglicherweise den Geschmack negativ beeinflussen. Vermeiden Sie chemische Feueranzünder.

3. Wenn die Anzünder verbrannt sind, platzieren Sie den Luftregler auf dem Rauchabzug. Bestimmen Sie unter Berücksichtigung der gewünschten Temperatur die richtige Position für die Lufteintrittsöffnung des Keramik-Basisteils und des Luftreglers. Die vollständige Bedienungsanleitung mit Tipps zur Temperaturregelung an Ihrem EGG können Sie unter <http://www.biggreenegg.eu/de/service-garantie/zusammenbau/>.

4. Benutzen Sie den speziell entwickelten Grill Gripper, um den heißen Rost zu bewegen. Halten Sie den Grill Gripper so fest, dass sich eine Hälfte des „Schnabels“ unter dem Rost befindet. Wenn Sie den Rost von oben hochheben, können Sie ihn nicht so gut festhalten.

5. Versuchen Sie, den Deckel geschlossen zu halten. Auf diese Weise erreichen Sie höhere Temperaturen, das EGG verbraucht weniger Brennstoff und die Speisen sind saftiger, was ihrem Geschmack zugute kommt. Das verlängert darüber hinaus die Lebensdauer des Filzes und Ihres EGG.

6. Das Big Green Egg kann draußen aufbewahrt werden, da das Keramikmaterial unempfindlich gegen Wetterbedingungen ist. Um die Metallteile zu schützen, empfiehlt es sich bei Nichtgebrauch, die speziell erhältliche Abdeckung für das EGG zu benutzen. Wenn Sie das EGG lange nicht benutzen, müssen sämtliche Essensreste vom EGG entfernt werden, der untere Lufteintritt muss vollständig geöffnet sein und der gusseiserne Luftregler und die Keramikabdeckung

dürfen sich nicht auf der Kochzelle befinden (sie können im EGG aufbewahrt werden). Auf diese Weise können keine Schimmelpilze entstehen. Anschließend sollten Sie das EGG mit der Schutzhülle bedecken. Sollten sich trotzdem Pilze im Innern des EGG bilden, können diese mühelos entfernt werden, indem Sie das EGG einige Male auf hohe Temperatur erhitzen.

Unter biggreenegg.eu finden Sie weitere Tipps zu folgenden Themen: allgemeine Sicherheitsaspekte, Bedienung und Pflege Ihres EGG. Sollten Sie Fragen haben, können Sie sich über die sozialen Medien an uns wenden (Facebook: Big Green Egg Europe / Twitter: @biggreeneggeu).



Mini

Gritterrost: Ø 25 cm
Grillfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg



Small

Gritterrost: Ø 33 cm
Grillfläche: 856 cm²
Gewicht: 36 kg



Medium

Gritterrost: Ø 38 cm
Grillfläche: 1140 cm²
Gewicht: 51 kg



Large

Gritterrost: Ø 46 cm
Grillfläche: 1688 cm²
Gewicht: 73 kg



XLarge

Gritterrost: Ø 61 cm
Grillfläche: 2919 cm²
Gewicht: 99 kg



XXLarge

Gritterrost: Ø 74 cm
Grillfläche: 4336 cm²
Gewicht: 222 kg

SO IST DAS BIG GREEN EGG ZUSAMMENGESETZT

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT & PATENTIERTE KERAMIK

KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erstickt die Holzkohle und lässt sich beim nächsten Mal erneut anzünden.

DECKEL MIT SCHORNSTEIN

Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik wird im EGG Heißluftzirkulation erzeugt, die mit einem gleichmäßigen und aromatischen Garprozess einhergeht.

KERAMIK-INNENRING

Der Innenring aus Keramik ist auf dem Feuerkorb befestigt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in der Keramik-Basis und ist mit Holzkohle zu füllen. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler geöffnet und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

KERAMIK-BASIS

Hitzisolierende Basis aus Keramik, die außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.



ABLUFVENTIL

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.

THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.

ROST AUS ROSTFREIEM STAHL

Auf das Rost aus rostfreiem Stahl (Stainless Steel Grid) werden die zuzubereitenden Zutaten gelegt.

ROST

Das Rost liegt im Feuerkorb. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben und die Asche fällt in die Base und lässt sich über den Luftzufuhrregler leicht entfernen.

ZULUFVENTIL

In Kombination mit dem Abluftventil reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

Weitere Informationen finden Sie unter: biggreenegg.eu

Der Geschmack des Chefs

Mike Süßer, Philosoph der Gastronomie

Jeder Chef hat seinen eigenen Kochstil. Dieser wird meist von Lebenserfahrung und einer bestimmten Philosophie geprägt. Das gilt auch für den in Deutschland geborenen und aufgewachsenen Mike Süßer, Chefkoch und Inhaber von 'Mike's Koch & Eventstudios' in Scharnstein im Oberösterreichischen Almtal. Sein Kochstil, über den er gern öffentlich philosophiert, ist ein Garant für überraschende und erlesene Gerichte mit einem intensiven und naturbelassenen Geschmack.



Meine beste Eigenschaft...

Handwritten: HANDSCHLAG QUALITÄT
...DIE SCHLECHTESTE:
WANN MAN ZU DIR KÖCHT, SORGE!

Als Kind wolte ich...

Handwritten: ZUR SEE FAHREN...
VON MEINER KAPITÄN WERDEN
... GUT... SCH... SCHULE!

Meine größte Errungenschaft der letzten 5 Jahre...

Handwritten: KEINE NEUE
SIA ABER ENA TERRASSE

Talent oder Ehrgeiz? Ehrgeiz

Handwritten: ...TALENT VON GESCHMACK :-)

Der letzte Rat, den ich befolgt habe war...

Handwritten: ... ICH BEFOLGE GERN
U. EHER STÄRMIG
RAT -> VON FREUNDEN!

und er war von...

Handwritten: R.H. ?

Diese Persönlichkeit fasziniert mich...

Handwritten: IN MEINER BEUF :
E. WITENJANN
LEBENSWEK :
KARL HEINZ BÖHM

Mein letzter AHA-Effekt...

Handwritten: DAS JEDEM KEIN VON
EINER "NEUBAU"
GEWESENEN SQWAMMER
"SEIN GEHÖRIGES KAT
ALS WIE VON SEINER LETZTEN
BEUCH INGER
STERNE ASTRONOMIE!

Das besondere am Grillen ist...

Handwritten: DAS GEMEINSAME - ODER:
DIE ANTWORT AUF
PASTA IN DER MITTE
VON DER "ITALIA MANA!"

Mike ist für viele Menschen eine bekannte Persönlichkeit. Der Chef ist Autor mehrerer Kochbücher, glänzte jahrelang in der deutschen Fernsehsendung 'Die Kochprofis' und war im österreichischen Fernsehen mit 'Süßer am Samstag' präsent. Nach seiner Kochausbildung in Deutschland zog es den jungen Chef in die weite Welt hinaus. Praktika in Asien und Anstellungen in Portugal, Spanien, der Schweiz und den USA folgten und prägten den Kochvirtuosen, der schließlich in Österreich ansässig wurde und sein eigenes Koch- und Eventstudio eröffnete. 'In Deutschland waren die Kochstudios bereits ein bekanntes Phänomen, aber für Österreich war es etwas komplett Neues', erzählt

Mike. 'Meine im Ausland gesammelten Erfahrungen waren dabei sehr hilfreich. Ich arbeite viel mit regionalen Produkten, kombiniere diese aber auch mit exotischen Zutaten wie Zitronengras. Eine klassische Grundlage wird mit innovativen Elementen und einem gewissen Maß an Unterhaltung kombiniert.'

Nachfrage nach Qualität

Nicht zuletzt durch den persönlichen Kontakt zu den Gästen des Kochstudios stellt Mike ein zunehmendes Interesse für die verwendeten Zutaten fest. 'Die Nachfrage nach Qualität steigt', so der Chefkoch. Man interessiert sich für die Herkunft der Zutaten und schätzt es sehr, wenn regionale und saisonale

Produkte zum Einsatz kommen. Die Gäste sind neugierig nach den Produkten aus der Region und lassen sich Qualität gern etwas mehr kosten. Mangelnde Bewusstheit mit den Produkten um, vom Einkauf bis hin zur Verarbeitung. Das Schöne ist, dass sich diese Wertschätzung und dieses Interesse durch alle Schichten der Bevölkerung ziehen und sowohl bei Menschen vom Land als auch bei Städtern vorhanden sind. Ein Big Green Egg passt hervorragend zu dieser Philosophie. Durch das Kochen auf Holzkohle bleibt der ursprüngliche, reine Geschmack der Produkte erhalten. Das Kochen auf Holzkohle liegt (wieder) voll im Trend. Das Big Green Egg ist sehr innovativ und vielseitig und

seiner Zeit eigentlich weit voraus. Darüber hinaus ist das Gerät langlebig, von überaus hochwertiger Qualität und es beflügelt die Kreativität.

Geschmackvolle Welt

Mike, bereits seit 2004 Partner der Firma Lohberger, arbeitet seit letztem Jahr mit dem Big Green Egg, 'dem geistigen Grill der Welt'. Nicht nur in seinem Kochstudio und auf der dazu gehörenden eindrucksvollen Terrasse, sondern auch als Privatmann. 'Beim Grillen oder einer anderen Zubereitungsweise im Big Green Egg ist die Stimmung immer sehr entspannt. Das Big Green Egg ist sozusagen ein Symbol für Gemütlichkeit und gemeinsamen Genuss. Die Grill-Szene gewinnt nach

wie vor Anhänger. In Blogs und Foren wechseln Profis und Hobbyköche eine Vielzahl von Rezepten, Tipps und Tricks aus. Wir selbst haben kürzlich das 'Homeland of Big Green Egg - Grill Competence Center Oberösterreich' gegründet, um den Menschen diese Art des Kochens und des Genießens näherzubringen. Meine Philosophie basiert auf Emotion, Spaß und Schlichtheit, insbesondere beim Kochen mit dem Big Green Egg. Es eröffnet eine komplett neue und geschmackvolle Welt, welche die Menschen wieder näher zusammenbringt. Ich hoffe, mit diesen einfachen und zugleich raffinierten Rezepten meinen Beitrag dazu leisten zu können!



Surf & Turf Röllchen mit Passionsfrucht, Mais & Mayo

Für 4 Personen

- 400 g Rinderfilet
- 8 Scampi (Größe 8/12)
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 40 g Rucola
- 80 g getrocknete Tomaten
- 200 g Schweinefleisch, gut gewaschen
- Limonensaft

Für den Mais:

- 4 Maiskolben mit Blatt
- Butter

Für die Mayonnaise:

- Zesten und Saft von einer 1/2 Zitrone
- 2 Eidotter
- 2 EL grober Senf
- 1 Schuss weißer Balsamico-Essig
- 100 ml Pflanzenöl
- 50 ml Olivenöl
- 1 Passionsfrucht
- 1 EL Sauerrahm

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor
- Cast Iron Grid

1. Big Green Egg mit convEGGtor und Grillrost auf 100 °C erhitzen. Das Rinderfilet in vier gleiche Portionen schneiden. Jedes Stück Fleisch zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit der Unterseite einer Bratpfanne flach klopfen. Die Scampis schälen, den Darm entfernen und unter fließendem Wasser abspülen. Knoblauch schälen und fein hacken, etwas Olivenöl hinzufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit den Scampis vermischen. Rucola waschen und die



Tomaten in Streifen schneiden.

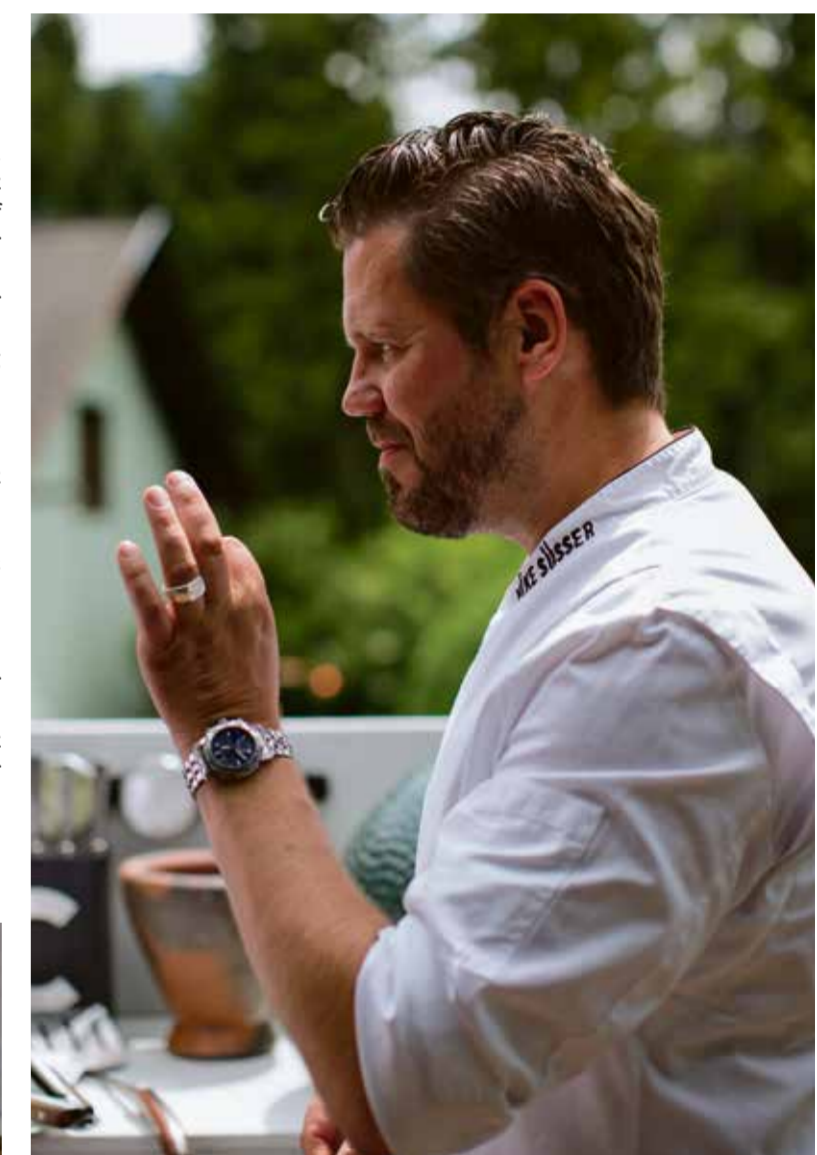
2. Die oberste Frischhaltefolie vom Fleisch entfernen. Rucola und Tomatenstreifen über das Fleisch verteilen. Jeweils in die Mitte vom Fleisch 2 Scampi legen, das Fleisch danach

auffrollen und in ein Stück Schweinefleisch einwickeln. Die Röllchen auf den Rost vom EGG legen, den Deckel schließen und 20 Minuten garen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Mayonnaise zubereiten. Dazu die Schale der Zitrone fein raspeln und den Saft auspressen. Eidotter, Senf, Zitronenzesten und Balsamico-Essig mit dem Stabmixer vermischen. Bei eingeschaltetem Mixer zunächst Tropfen für Tropfen und danach in einem dünnen Strahl Pflanzenöl und Olivenöl zugeben, sodass eine sahnige Mayonnaise entsteht. Die Passionsfrucht halbieren, das Fruchtfleisch herauslösen und mit Sauerrahm und Zitronensaft unter die Mayonnaise rühren. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Die Röllchen aus dem EGG herausnehmen und mit Alufolie abdecken. Grillrost und convEGGtor gegen Cast Iron Grid austauschen und das EGG auf 180 °C erhitzen. Das Maishaar an der Oberseite der Maiskolben abschneiden und die Kolben mit etwas Wasser anfeuchten. Die Maiskolben auf den Grillrost legen und ca. 35 Minuten lang grillen, bis die Blätter rund herum schwarz sind. Die Maiskolben beim Grillen regelmäßig wenden. In den letzten 5 Minuten der Zubereitungszeit die Rinderröllchen dazu legen und von allen Seiten schön braun grillen.

5. Maiskolben und Rinderröllchen aus dem EGG herausnehmen. Die schwarzen (heißen!) Blätter der Maiskolben vorsichtig an den Spitzen abziehen. Die Maiskolben dann direkt mit Butter bestreichen. Die Rinderröllchen in schöne Scheiben schneiden und mit Limonensaft beträufeln. Über die Teller verteilen und mit der Mayonnaise und einem leckeren Rucolasalat servieren.



Indian Summer Tandoori-Hähnchen mit Naan & Melone

Dieses Gericht lässt sich eventuell wie folgt erweitern: mit Mango- und Avocado-Stückchen, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, Zitronengras und Shiso Purple als Garnierung.

Für 4 Personen

Für das Tandoori-Hähnchen:

- 4 Hähnchenbrustfilets
 - 2 EL Pflanzenöl
 - 2 TL Honig
- Für die Tandoori-Paste:
- 5 Knoblauchzehen
 - 5 cm frische Ingwerwurzel
 - 1 Zwiebel
 - ½ TL schwarzer Pfeffer
 - ½ TL Salz
 - ¼ TL Kardamompulver
 - ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
 - ¼ TL gemahlene Nelken
 - ¼ TL Zimt
 - 2 TL gemahlener Koriandersamen
 - ¼ TL Chilipulver
 - 1 TL gemahlener Kümmel
 - 1 TL Kurkumapulver
 - 200 ml Joghurt
 - 3 TL Limonensaft

Für das Naan-Brot:

- 10 g Hefe
- 10 g Basterdzucker
- 90 ml Milch, zimmerwarm
- 300 g Weizenmehl
- 5 g Salz
- 90 ml Biojoghurt, zimmerwarm
- 40 g Ei
- 5 g Butter
- 10 ml Pflanzenöl
- 1 rote Chilischote
- Olivenöl
- Meersalz
- Sesamsamen, weiß und schwarz
- Kümmelsamen

Für den Salat:

- 300 g Melone (zum Beispiel Galia oder Charentais)
 - 1 Limone
 - 3 EL Pflanzenöl
 - 1 TL Honig
 - 1-2 Köpfe Mini-Römersalat
 - 3 Zweige frische Minze
- Für den Joghurt-Dip:
- 1 Zweig Koriander
 - 200 ml Joghurt
 - 1 TL gemahlener Kümmel
 - 1 TL gemahlene Koriandersamen
 - 10 ml Limonensaft

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor
- Flat Baking Stone
- Cast Iron Grid
- Grid Lifter



1. Zuerst die Tandoori-Paste zubereiten. Dazu Knoblauch, Zwiebel und Ingwerwurzel schälen und fein hacken. Zusammen mit den Gewürzen in der Küchenmaschine vermischen und abschließend Joghurt und Limonensaft unterrühren.

2. Die Hähnchenbrustfilets an mehreren Stellen etwas einschneiden. Öl und Honig mit der Tandoori-Paste vermischen. Die Mischung und die Hähnchenbrustfilets in einen Gefrierbeutel geben und 4 bis 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Für das Brot die Hefe und die Hälfte vom Zucker in Milch auflösen. Das Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit dem restlichen Zucker und dem Salz vermischen. Milchmischung, Joghurt, Ei, Butter und Pflanzenöl mit den trockenen Zutaten vermischen und daraus einen glatten und geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort circa 50 Minuten gehen lassen. Von der Chilischote den Stiel und die Samen entfernen und die Schote in sehr dünne Ringe schneiden.

4. Inzwischen den Salat vorbereiten und den Joghurt-Dip anrühren. Von der Melone die Kerne entfernen und mit einem Melonenausstecher schöne Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen. Die Limone auspressen und den Saft mit Öl und Honig vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Melone mit dem Dressing beträufeln. Die Blätter vom Salat und von der Minze zerpfücken. Für den Dip

die Blätter vom Koriander zerpfücken und fein schneiden. Mit den übrigen Zutaten für den Joghurt-Dip vermischen.

5. Das Big Green Egg, mit convEGGtor, Grillrost und Flat Baking Stone, auf 180 °C vorheizen. Den Brotteig in 10 gleichmäßige Stücke verteilen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu dünnen, länglichen Teigfladen ausrollen. Mit Olivenöl bestreichen und je nach Geschmack mit fein geschnittener Chilischote, Meersalz, Sesam und Kümmel bestreuen. Drei Brotfladen auf den Flat Baking Stone legen, den Deckel schließen und in ca. 10 Minuten fertig backen. Die restlichen Brotfladen in gleicher Weise backen.

6. Flat Baking Stone, convEGGtor und Rost aus dem EGG herausnehmen. Cast Iron Grid hineinlegen, den Deckel schließen und die Temperatur auf 200 °C erhöhen. Die Hähnchenbrustfilets aus dem Beutel mit der Marinade herausnehmen (Marinade aufheben) und mit Salz bestreuen. Das Fleisch auf beiden Seiten so grillen, dass eine schöne Raute entsteht.

7. Hähnchenfleisch aus dem EGG herausnehmen, Cast Iron Grid mit dem Grid Lifter herausnehmen und convEGGtor sowie Edelstahl-Grillrost hineinschieben. Die Temperatur wird um circa 50 °C sinken, diese dann auf 160 °C erhöhen. Hähnchenfleisch wieder in das EGG legen, mit der Marinade bestreichen und circa 10 Minuten garen, bis die Filets eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht haben.

8. Auf jeden Teller ein Naan-Brot legen. Die Hähnchenbrustfilets auf das Brot legen und Salatblätter, Melone und Minze auf dem Teller anrichten. Mit Joghurt-Dip beträufeln und das restliche Brot separat dazu servieren.

Möchten Sie noch mehr von Mike sehen?
Scannen Sie dazu die nachstehende
Abbildung mit der Layar-App.



Diese Seite
mit der
Layar-App
scannen.

ISCHGL KART TROPHY

Ein prachtvolle Kulisse, leistungsstarke, schnelle Rennkarts und Big Green Egg: Das waren die unentbehrlichen Zutaten der spektakulären, jährlichen Ischgl Kart Trophy 2014. Etwa 40 Teams aus diversen Ländern nahmen an diesem imposanten Rennen inmitten der Tiroler Alpen teil.



Das Team "Lohberger & Friends", das aus einer beeindruckenden Gruppe führender Chefköche bestand, musste sich einer echten Herausforderung stellen. Als Botschafter der Firma Lohberger, die unter anderem hochwertige Küchen für das Gastronomiegewerbe herstellt und für den Vertrieb des Big Green Egg auf dem deutschen und österreichischen Markt verantwortlich ist, gaben sie ihr Bestes, um Eindruck zu hinterlassen. Und zwar nicht nur in Bezug auf die Renntage selbst, sondern auch hinsichtlich der Betreuung des kulinarischen Auftakts der prestigeträchtigen Lifetime-Veranstaltung. Unter den wachsamsten Augen Roland Trettl (Ex-Küchenchef des Restaurants Ikarus & RedBull Hangar-7 - Salzburg), Mike Süßers (TV Koch & Kochevents von Mike Süßer - Almtal/Oberösterreich), Andi Schweiger (TV Koch, Restaurant Schweiger & Kochschule Andi Schweiger - München), Andreas Senns (Chefkoch des Gourmetrestaurants Heimatliebe - Kitzbühel & Salzburg), Hans Neuners (Chefkoch des Restaurants Ocean - VILA VITA Parc Portugal) und Didi Maier (Restaurant & Kochstudio DIDLicious - Salzburg) fand - auf einer Höhe von gut und gerne 2300 Metern - das Big Apple Green Sunset BBQ statt.

Ein eindrucksvolles Empfangsdinner für eine Gesellschaft von 400 Gästen aus 7 verschiedenen Ländern, die sich im exklusiven Alpenhaus bei der Bergstation auf der Idalp versammelt hatten. Lohberger stellte eine imponierende Anzahl von Big Green Eggs bereit, auf denen außergewöhnlich leckere Gerichte wie zum Beispiel rosa gegrillte Rinderfilets mit gerösteten Kartoffeln und Kräuterdip, geräucherte Lachsrollen mit süßer Chilisoße und Erdbeerstrudel zubereitet wurden. "Grillen ist auch für uns Profis nicht selten eine sportliche Herausforderung", erklärte Mike Süßer. "Ein Abend wie dieser eignet sich optimal als Vorbereitung auf das Rennen - so landet man in der Poleposition!"

Am nächsten Morgen wurden die Jacken des Teams "Lohberger & Friends" allerdings durch ein professionelles, selbstverständlich grünes Renn-Outfit ersetzt, und anschließend stiegen die Chefköche in die dazupassenden grünen Karts, um sich der sportlichen Herausforderung und den anderen Teams zu stellen. Mit ebenso großer Leidenschaft, mit der sie normalerweise am Herd stehen, stürzten sie sich in den Wettkampf um das schnellste Rennteam. "Je später man bremst, desto schneller ist man", lautete dabei das Motto des Chefkochs und begeisterten Motorradfahrers Andi Schweiger. Didi Maier hatte sich seinerseits gewissenhaft auf den Wettkampf vorbereitet, indem er sich eiweißreiche Ernährung verordnete, wie zum Beispiel ein schmackhaftes Omelett und selbst gemachte Bananenmilchshakes, um seine Kraft und sein Durchhaltevermögen zu verbessern. Die Köche genossen gemeinsam mit den Gästen die auffallend entspannte Atmosphäre und die ausgezeichneten Gerichte, die während des Big Apple Green Sunset BBQ gereicht wurden, in vollen Zügen. Ein köstlicher Auftakt zu einer großartigen Veranstaltung!



Mit der Layar-App können Sie sich einen Eindruck von der Ischgl Kart Trophy verschaffen.



Diese Seite
mit der
Layar-App
scannen.

Die belgischen Ardennen...

Abenteuerlich und kulinarisch

Die belgischen Ardennen haben sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einem beliebten Reiseziel entwickelt. Urlauber verweilen gern für ein Wochenende oder länger, um alle Facetten dieses prachtvollen Naturgebiets genießen zu können. Es gibt zahlreiche Freizeitangebote, sowohl im sportlichen Bereich als auch zum Entspannen. Vor, während oder nach den aufregenden Aktivitäten, sollte man sich unbedingt Zeit für ein entspanntes Geschmackserlebnis mit dem Big Green Egg nehmen!



Die ausgestreckten Wälder in diesem Landstrich bieten zahllose Unterhaltungsmöglichkeiten. Das Angebot von Durbuy Adventure, im Herzen der belgischen Ardennen, umfasst 60 verschiedene (Freiluft-)Aktivitäten. Die besonders Wagemutigen können steile Felswände erklimmen, die Flüsse laden zu Kanufahrten und zum Rafting ein und die ausgedehnten Wälder bieten die perfekte Kulisse für eine Tour auf dem Mountainbike oder einen langen Winterspaziergang. Die Naturgestal-

tung der belgischen Ardennen ist mehr oder weniger zufällig entstanden. In der Vergangenheit gab es in Wallonien eine bedeutende Bergbaubranche. Um die kilometerlangen Schächte abzustützen benötigte man viel Holz. Aus diesem Grund wurden zusätzlich zur natürlichen Begrünung noch weitere Waldflächen angepflanzt. Der karge Boden und die großen Höhenunterschiede machten das Gebiet für die Landwirtschaft weitestgehend ungeeignet. Eine umfassende Infra-

struktur war nicht erforderlich, da der Landstrich nur dünn besiedelt und größtenteils für die Beforstung vorgesehen war. Als in den Fünfzigerjahren die Minen schlossen, wurden die großen Mengen Holz nicht mehr benötigt und die Region wurde dank der Artenvielfalt von Pflanzen und Tieren zu einem beliebten Erholungsgebiet.

Walhalla für Wild

Obwohl das Gebiet nicht unbedingt für besondere regionale Spezialitäten

berühmt ist, hat es zahlreiche Leckereien zu bieten. Traditionelle Produkte sind dort sehr beliebt und werden mit großer Sorgfalt und viel Liebe zubereitet. Die Confiturerie Saint Amour in Durbuy beispielsweise ist bekannt für die handwerkliche Zubereitung von Marmelade, Gelee und Essig. Ein Besuch ist immer ein interessantes und schmackhaftes Erlebnis. Man kann dort nicht nur einen Blick hinter die Kulissen des Familienbetriebs werfen, sondern auch eine große Vielfalt lokal her-

gestellter Produkte wie Honig, Spezialbiere, Liköre, Süßigkeiten und Gewürze erwerben. Wie in fast allen bewaldeten Gebieten ist auch diese Gegend ein Walhalla für Wildbret wie Hirsch, Ente und Wildschwein, das hier Dank des erlesenen Geschmacks in verschiedenen Variationen auf der Speisekarte steht. Eine weitere beliebte Freizeitbeschäftigung ist das Forellenfischen in den zahlreichen Flüssen.



Frische Forelle

Wer sich vor Ort eine frische Forelle gönnen möchte, aber nicht im Angelsport zuhause ist, sollte „La Truite de Freux“ in Freux besuchen. Diese 1889 gegründete Forellenzucht bietet ausgezeichnete Forellen und Flusskrebse von allerbesten Qualität. Seit 2009 wird hier vollkommen ökologisch und biologisch gezüchtet. Die vielen Teiche, in denen die Forellen auf natürliche Weise heranwachsen, gehören zu einem beeindruckenden Landgut, dessen denkmalgeschütztes Bauernhaus immer noch von einer echten Baronin bewohnt wird. Die Teiche wurden früher als natürliche Drainage angelegt und bieten darüber hinaus eine Quelle für die Wasserversorgung der Flusskrebse. Der Platz, die Ruhe und die Zeit, die den Tieren geboten



werden, um heranzuwachsen, sorgen für einen hervorragenden Geschmack, der durch die Zubereitung auf dem Big Green Egg noch unterstrichen wird. Ein schmackhaftes und stimmungsvolles kulinarisches Intermezzo an einem aktiven Tag in den belgischen Ardennen!



Leicht gebackene EGG-Brötchen

Für 4 Personen

- 4 runde Brötchen
- 4 Eier
- Mehl
- 12 Scheiben geräucherter Frühstücksspeck
- 12-16 Kirschtomaten (vom Strauch)

Benötigtes Zubehör:
• convEGGtor
• Flat Baking Stone



Rillette von Räucherforelle

Für 4 Personen

- 900 g frische Forelle
- 900 g grobes Meersalz
- 100 g Zucker
- Saft von 1/2 Zitrone
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- 200 ml Schlagsahne
- Bauernbrot
- Einige junge Blätter von roten Beten

Benötigtes Zubehör:
• 2 Ceder Grilling Planks (Grillbretchen aus Zedernholz)
• Hickory Wood Chips

1. Die Forellen filetieren, die Gräten entfernen und die Haut am Fisch lassen. Das Meersalz mit dem Zucker vermengen, die Hälfte in eine Schale streuen und die Forellenfilets hineinlegen. Mit der restlichen Salz Mischung bestreuen und 10-20 Minuten einziehen lassen. Inzwischen das Big Green Egg auf 100 °C erhitzen und die Ceder Grilling Planks sowie die Hickory Wood Chips in Wasser einweichen.

2. Die Forellenfilets abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und mit der Haut auf die Ceder Grilling Planks legen. Die eingeweichten Wood Chips (Holzspäne) auf die glühende Holzkohle streuen, den Rost in das EGG einsetzen und die Grilling Planks darauflegen. Den Deckel schließen und 10 Minuten räuchern lassen. (Wenn Sie ein kleineres Modell des EGG verwenden, können Sie die Forellen in Partien räuchern. Behalten Sie ausreichend eingeweichte Holzspäne für alle Partien über.) Die Grilling Planks vom Rost

nehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln säubern und in feine Ringe schneiden. Hauchdünne Zesten (Schalenschichten) von der Limette abziehen und die Sahne steif schlagen.

3. Die Haut von den Filets abziehen

und in der Küchenmaschine oder mit einer Gabel grob zermahlen. Den Zitronensaft und die Sahne untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das EGG auf eine Temperatur von 180 °C bringen. Das Brot in Scheiben schneiden und auf

dem Rost des Big Green Egg rösten. Ein wenig von der Rillette auf das geröstete Brot geben, nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und mit Frühlingszwiebeln, Limettenzesten und rote Beetblätter garnieren.



Rosenkohlsuppe mit Ardennerschinken und Kastanien

Für 4 Personen

- 250 g Rosenkohl
- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stange Lauch
- 2 Stangen Bleichsellerie
- 250 g Wirsing

- 200 g Ardennerschinken
- 4 Esskastanien, frisch oder vorgegart
- 20 g Butter
- 1 l Gemüsebrühe
- Bauernbrot als Beilage

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Dutch Oven

1. Erhitzen Sie das Big Green Egg auf 180 bis 200 °C. Entfernen Sie die äußeren Blätter der Rosenkohlröschen. Legen Sie einige Blätter

zum Garnieren zur Seite und halbieren Sie die Röschen. Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Sellerie und Wirsing säubern und fein schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden und die Kastanien grob hacken.

2. Die Butter im Cast Iron Dutch Oven auf dem Rost des EGG schmelzen und Rosenkohl, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Sellerie einige Minuten anschwitzen. Mit der Brühe ablöschen, den Schinken unterrühren und zum Kochen bringen.

15-20 Minuten kochen lassen. Den Wirsing in der Zwischenzeit ca. 30 Sekunden in leicht gesalzenem Wasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken.

3. Den blanchierten Kohl unter die Suppe rühren, den Cast Iron Dutch Oven aus dem EGG nehmen und die Suppe mit dem Stabmixer glatt rühren. Die Suppe auf die Teller geben und mit den fein gehackten Kastanien und den Rosenkohlblättern garnieren. Dazu Bauernbrot servieren.

Haben es Ihnen die belgischen Ardennen kulinarisch angetan? **Nachstehende Rezepte finden Sie unter biggreenegg.eu.**

Nussbrot mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen



Terrine aus Wildente mit Moosbeeren



Blini aus 2 Sorten Kartoffeln mit Écrevisses



Wildschwein-gebratenes mit Knollensellerie und Pfefferkuchensoße

Für 4 Personen

- 1 Knollensellerie mit Blatt
- 700 g Wildschweinkeule, entbeint
- 1 Knolle Knoblauch
- 200 ml Portwein
- 190 ml Wildfonds
- 40 g Pfefferkuchen
- 15 g Butter
- 120 g Steinpilze
- 2 reife Feigen

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Grid
• Porcelain V-Rack
• Rectangular Drip Pan
• convEGGtor
• Dual Probe Wireless Remote Thermometer



1. Erhitzen Sie das Big Green Egg ohne Rost auf 180 °C. Entfernen Sie das Laub vom Knollensellerie und legen Sie ungefähr 20 Blätter zur Seite. Den Knollensellerie direkt auf die glühende Holzkohle legen und 2 Stunden garen lassen, bis die Knolle durch und die Schale schwarz ist. Während des Garens regelmäßig wenden. Die Blätter der Knollensellerie einige Sekunden in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Abgießen und mit Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Knollensellerie aus dem EGG nehmen und abkühlen lassen.

2. Den Cast Iron Grid in das EGG legen und auf Temperatur kommen lassen. Die entbeinte Wildschweinkeule auf einer sauberen Arbeitsfläche ausbreiten. Die Knoblauchknolle halbieren und das Fleisch damit einreiben. Mit Pfeffer und Salz bestreuen, das Fleisch mit

Küchegarn zubinden und grillen, bis es rundum schön braun ist. 3. Das Fleisch vom Rost nehmen, auf das V-Rack legen und alles in die Rectangular Drip Pan geben. Den Rost aus dem EGG nehmen, den convEGGtor anbringen und den Rost wieder einsetzen. Die Rectangular Drip Pan daraufstellen und die Messsonde des Dual Probe Wireless Remote Thermometers bis in den Kern des Fleisches stecken. Den Deckel schließen und circa 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 60-65 °C erreicht ist.

4. Schenken Sie in der Zwischenzeit den Portwein für die Soße in einen Stieltopf. Bei hoher Temperatur zum Kochen bringen und auf die Hälfte einkochen lassen. Den Wildfonds dazugießen und auf ein Drittel einkochen lassen. Auf kleine Flamme stellen, die Pfefferkuchen über dem Topf zerkrümeln und mit einem Schneebesen zu



einer glatten Soße schlagen. Die Soße vom Feuer nehmen, die Butter unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Steinpilze halbieren und die Feigen in Viertel schneiden. Den Knollensellerie in ca. 2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und mit einem Ring von 6 Zentimetern Durchmesser das Herz aus der Mitte stechen. Das Fleisch aus dem EGG nehmen und unter Aluminiumfolie ruhen lassen. Alle Zubehörtelle aus dem EGG nehmen, den Cast Iron Grid wieder einsetzen und auf Temperatur bringen.

5. Die Scheiben Knollensellerie mit dem Herz mithilfe eines Pfannenwenders auf den Rost legen und von beiden Seiten jeweils 1 Minute grillen, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Gleichzeitig die Steinpilze und die Feigen von beiden Seiten grillen. Wenn nötig die Soße aufwärmen.

6. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und die Knollensellerie-ringe halbieren. Das Fleisch auf die Teller verteilen. Auf jeden Teller ein Knollensellerieherz legen und dar-

auf die gegrillten Pilze und Feigen anrichten. Die halbierten Knollensellerie-ringe daneben legen, mit etwas Soße übergießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Köstliche Gerichte mit Saison Gemüse

Gemüse sind gesunde, unbearbeitete Produkte, deren Verfügbarkeit von der Jahreszeit abhängig ist. Es ist immer eine umfangreiche, ständig wechselnde Vielfalt verschiedener Saison Gemüse erhältlich. Im Herbst und Winter kommen leckere Zutaten wie Kürbisse, Pilze, (Schmor-)Birnen, Mangold, Portulak, verschiedene Kohlvarianten und Wurzelgemüse auf den Tisch. Sie alle bilden eine hervorragende Grundlage für wunderbare Gerichte aus dem Big Green Egg.

Mangoldröllchen mit Soße aus geschmorten roten Beten

Für 4 Personen

- 500 g ungeschälte rote Beete (nicht zu groß)
- 25 ml Balsamico-Essig
- 100 ml Olivenöl
- 500 g bunter Mangold

Benötigtes Zubehör:

- Grill Tong
- Round Grill Wok



1. Erhitzen Sie das Big Green Egg ohne Rost auf 150 °C. In der Zwischenzeit die roten Beten unter kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen und in Aluminiumfolie einwickeln. Die roten Beten zwischen den glühenden Kohlen verteilen, die Abdeckung des EGG schließen und ungefähr 60 Minuten schmoren lassen.

2. Kontrollieren Sie mit einer Fleischgabel, ob die roten Beten gar sind. Nehmen Sie diese anschließend aus dem EGG (oder lassen Sie sie noch eine Weile länger garen, wenn sie nicht weich sind). Vorsichtig die Folie entfernen und die roten Beten abkühlen lassen. Anschließend schälen und in Stücke schneiden.

3. Die roten Beten-Stücke mit dem Balsamico-Essig in einen Mixer geben, einen Schuss Wasser hinzufügen und mixen, bis alles eine weiche Paste ergibt. Die Mischung in eine Schüssel füllen und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn erforderlich, kann die Soße vorher zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Gebrauch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sodass sie auf Zimmertemperatur serviert werden kann.

4. Den Rost im Big Green Egg anbringen, den Round Grill Wok darauf stellen und das EGG auf 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Mangold waschen

und die Blätter abschneiden. Die Stängel in dünne Streifen schneiden und 10 bis 12 Blätter aufbewahren. Die Streifen mit dem noch nicht abgetropften Wasser in den Wok geben und diesen bei geschlossenem Deckel hin und her bewegen, um Flammenbildung zu begrenzen. 5-10 Minuten dämpfen und den Wok vom EGG nehmen.

5. Legen Sie die Mangoldblätter, die Sie aufgehoben haben, auf die Arbeitsplatte und geben Sie mit einem Löffel jeweils einige Kohlstreifen darauf. Fest zusammenrollen und auf Wunsch kurz auf dem Rost des EGG erhitzen. Die Röllchen mit der roten Beete-Soße servieren.

Gerösteter Kürbis mit Wallnüssen und Gruyère

Für 4 Personen

- 1 biologischer Kürbis (1 kg)
- Olivenöl
- 4 Zweige Thymian
- 100 g Wallnüsse
- 200 g Gruyère, gerieben

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor

1. Das Big Green Egg mit dem convEGGtor und dem Rost auf 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Kürbis waschen und mit Olivenöl bestreichen. Den Kürbis auf den Rost legen und ungefähr 30 Minuten bei geschlossenem Deckel garen. Den Thymian fein hacken. Die Wallnüsse grob hacken.

2. Den Kürbis aus dem EGG nehmen,



leicht abkühlen lassen und etwa ein Drittel der Höhe horizontal abschneiden. Die Kerne mit einem Löffel herausheben und darauf achten, dass die Innenseite unbeschädigt bleibt. Das obere Stück vom Kürbis schälen. Das Fruchtfleisch in große Stücke schneiden und mit dem Thymian, der Hälfte der Wallnüsse und der Hälfte des Gruyère vermengen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Löffel in den ausgehöhlten Kürbis füllen. Die restlichen Wallnüsse und den Gruyère darüber streuen.

3. Den gefüllten Kürbis auf den Rost des EGG legen, den Deckel schließen und ungefähr 30 Minuten lang erhitzen.



Gefüllter Wirsing mit Pied de Mouton

Für 4 Personen

- 1 großer Wirsing
- 1 mittelgroße Karotte
- ¼ Sellerie
- 1 rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 200 g Pied de Mouton (Semmelstopfpilz)
- 1 Zweig Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Bund Petersilie



- 5 Scheiben dunkles Brot
- 2 Eier
- 200 ml Vollmilch
- 2 EL Pflanzenöl

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor



Geschmorte Birnen

Für 4 Personen

- 8 Birnen der Sorte Gieser Wildeman
- 1 Flasche Rotwein
- 200 g Zucker
- 10 Pimentkörner
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 1 Orange

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Dutch Oven



1. Das Big Green Egg mit dem Standardrost auf 200 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Birnen schälen.

2. Gießen Sie den Wein in den Cast Iron Dutch Oven, fügen Sie den Zucker und die Gewürze hinzu, schließen Sie den Deckel und bringen alles zum Kochen. Währenddessen die Orange waschen und die äußere Schale mit einem

Gebratener Rotkohl mit Sultaninen

Für 4 Personen

- 100 g Sultaninen
- 200 ml Riesling
- 200 ml Balsamico-Essig (nicht zu alt)
- 100 g weicher brauner Zucker
- 1 kleiner Rotkohl
- Sonnenblumenöl

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Griddle Half Moon



1. Die Sultaninen in eine Schüssel geben und den Riesling darüber schütten. 24 Stunden einweichen lassen. Den Balsamico-Essig in einer Pfanne auf dem Herd erhitzen und den Zucker darin auflösen. Die äußeren Kohlblätter entfernen und die übrigen Kohlspalten schneiden und darauf achten, dass sie intakt bleiben. Dies erreicht man, indem man in jeder Spalte ein Stück vom Strunk behält. Die Kohlspalten in eine ofeneste Schale geben und die warme Essig-Mischung darüber gießen. 24 Stunden lang im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Das Big Green Egg mit dem Standardrost und dem Cast Iron Griddle Half Moon

(mit der glatten Seite nach oben) auf 180 °C erhitzen. Den Kohl aus der Marinade nehmen und ein wenig abtropfen lassen. Den Cast Iron Griddle Half Moon mit ein wenig Sonnenblumenöl bestreichen und die Kohlspalten von beiden Seiten braten. Einen Löffel Marinade auf jede Kohlspalte geben; diese karamellisiert fast augenblicklich.

3. Den Kohl vom Blech nehmen und auf einer schönen Platte anrichten. Die restliche Marinade vom Cast Iron Griddle Half Moon entfernen, sodass sie nicht anbrennt. Mit den eingeweichten Sultaninen bestreuen und direkt servieren.

Fortsetzung auf Seite 17

Praktisches Zubehör für das Big Green Egg

Das Big Green Egg unterscheidet sich von anderen Geräten nicht nur durch die vielen kulinarischen Möglichkeiten und die ausgezeichnete Qualität, auch das breitgefächerte Zubehörsortiment ist einzigartig. Derzeit sind gut 130 verschiedene Artikel erhältlich. Außer verschiedenen allgemeinen Zubehöerteilen umfasst das Sortiment auch zahlreiche praktische Hilfsmittel, mit denen das Big Green Egg noch mehr Möglichkeiten bietet. Die nachstehende Auswahl aus dem umfassenden Angebot soll Ihnen einen allgemeinen Eindruck der Qualität und der Funktionen der Zubehöerteile vermitteln.



Premium Organic Lump Charcoal

Die Verwendung guter Holzkohle ist eine wichtige Voraussetzung für die richtige Temperatur und den richtigen Geschmack der Zutaten und Gerichte aus dem EGG. Big Green Egg-Holzkohle besteht aus Eichen- und Hickory-Holz (Walnuss) – eine perfekte Mischung! Die großen Stücke Holzkohle brennen lange und erzeugen extrem wenig Asche.



Charcoal Starters

Zum Anzünden der Holzkohle im Big Green Egg benötigt man, je nach der Größe des EGG, nur 2-3 Zündblöcke. Diese natürlichen Zündblöcke enthalten keine chemischen Stoffe und sind geruchs- und geschmacksfrei.



Cast Iron Griddle Half Moon

Diese besonders praktische Grillplatte aus Gusseisen hat eine glatte und eine geriffelte Seite und erfüllt daher eine doppelte Funktion. Während die glatte Seite beispielsweise für dünne Pfannkuchen, Blinis oder Spiegeleier ideal ist, kann man auf der geriffelten Seite perfekte Käse-Schinken-Toasts zubereiten oder zarte Fischfilets grillen. Und da der Cast Iron Griddle Half Moon nur die Hälfte des Rostes bedeckt, können Sie in der Zwischenzeit auch andere Zutaten grillen.



convEGGtor, unser neuer Name für Plate Setter

Der keramische convEGGtor ist ein Wärmeschild, das verhindert, dass die Lebensmittel direkt mit der Wärme in Kontakt kommen. Durch die indirekte Wärme wird der Effekt eines Ofens erzeugt. Das ist eine ideale Zubereitungsmethode für alle „Ofengerichte“, zum Garen empfindlicher Zutaten, zum Garen bei niedriger Temperatur und bei der Verwendung des Cast Iron Dutch Oven. Der convEGGtor lässt sich ganz einfach mit dem Flat Baking Stone kombinieren, auf dem Sie köstliches Brot oder eine Pizza mit echtem knusprigem Boden backen.



Cast Iron Grid

Dieser Rost aus Gusseisen sorgt nicht nur für den charakteristischen Grillgeschmack, sondern erzeugt durch den Kontakt mit dem Grillgut auch eine perfektes Grillmuster, beispielsweise auf Gemüse, Fleisch und Geflügel.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST

WWW.BIGGREENEGG.EU

Mike Süsler
Germany

OPEN FLAVOUR

Fortsetzung von Seite 15

Kebab mit Wintergemüse und Portulak-Pesto

Für 4 Personen

- 1 mittelgroße Karotte
- 1/2 Sellerie
- 1/2 Kohlrübe
- 20 große Rosenkohlröschen
- 100 g Portulak
- 1 Zehe Knoblauch
- 25 g Kürbiskerne
- Olivenöl

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Grid
(Rost aus Gusseisen)

1. Das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf 200 °C erhitzen. 8 hölzerne Grillspieße in Wasser einweichen. Die Karotte, den Sellerie und die Kohlrübe schälen. Die Karotte in Scheiben von mehr als einem 1 cm Dicke schneiden und den Sellerie und die Steckrübe in Würfel von 3 x 3 cm. Den Rosenkohl reinigen und das ganze Gemüse gründlich abwaschen.

2. Jedes Gemüse auf ein eigenes Stück Aluminiumfolie geben, bevor das Wasser ganz abgetropft ist. Mit Olivenöl, Pfeffer und Salz bestreuen und



vorsichtig mischen. Die Aluminiumfolie vorsichtig zufalten, die Päckchen auf den Rost legen und ca. 15 Minuten garen lassen. Prüfen Sie mit einem Grillspieß, ob das Gemüse gar ist. Die Päckchen vom EGG nehmen, das Gemüse etwas abkühlen lassen und abwechselnd auf die eingeweichten Spieße stecken.

3. In der Zwischenzeit den unteren Teil der Portulakstiele abschneiden und die Blätter waschen. Vorsichtig mit einem sauberen Geschirrtuch trocken tupfen. Bewahren Sie einige Blätter zum

Grünieren auf und geben Sie den Rest in einen Mixer. Pellen Sie den Knoblauch und geben sie ihn mit den Kürbiskernen zu dem Portulak. Sorgfältig mixen und gleichzeitig ausreichend Öl hinzufügen, um dem Pesto die gewünschte Konsistenz zu verleihen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4. Die Gemüse-Kebabs auf dem EGG grillen. Auf Tellern servieren und mit dem Portulak-Pesto besprenkeln. Auf Wunsch mit geschmorten Birnen servieren: eine perfekte geschmackliche Ergänzung!

Sauerkraut mit Äpfeln und Backkartoffeln

Für 4 Personen

- 4 große Kartoffeln
- 1 kg Sauerkraut
- 4 große Äpfel der Sorte Golden ReINETTE
- 2 weiße Zwiebeln
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 Zimtstangen
- 20 schwarze Pfefferkörner
- 20 Koriandersamen
- 1 l biologischer Apfelsaft
- Sonnenblumenöl

Benötigtes Zubehör:
• Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen)
• Cast Iron Dutch Oven



1. Das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf 180 °C erhitzen. Die Kartoffeln auf den Rost legen und 45 Minuten lang backen. In der Zwischenzeit das Sauerkraut waschen und die Feuchtigkeit ausdrücken. Die Golden ReINETTES waschen. Die Zwiebeln und den Knoblauch pellen. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und den Knoblauch hacken.

2. Die Kartoffeln vom Rost nehmen. Den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost stellen, einen Schuss Öl darin erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Die Gewürze und das Sauerkraut hinzufügen und gut verrühren. Den Apfelsaft in den Cast Iron Dutch Oven gießen und zum Kochen bringen. Den Deckel des Cast Iron Dutch Oven schließen und die Abdeckung des EGG ebenfalls schließen. Die Temperatur auf ungefähr 150 °C reduzieren und das Sauerkraut 45 Minuten lang köcheln lassen.

3. Gegen Ende der Garzeit zwei der Golden ReINETTES reiben und mit dem Sauerkraut vermengen. Den Deckel vom Cast Iron Dutch Oven nehmen und die Abdeckung des EGG schließen, damit sich die Flüssigkeit im Topf reduziert.

4. Den Cast Iron Dutch Oven aus dem EGG nehmen, wenn fast die gesamte Flüssigkeit verdampft ist, und die Temperatur auf 180 °C erhöhen. Die restlichen beiden Golden ReINETTES in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Backkartoffeln auf den Rost legen und die Apfelscheiben von beiden Seiten grillen, während die Kartoffeln aufgewärmt werden. Das Sauerkraut auf den Tellern verteilen und jeweils eine Backkartoffel und eine gegrillte Apfelscheibe dazugeben.

Handgemachte Royal Mahogany Tables

Big Green Egg steht für Topqualität. Diese Qualität lässt sich nicht nur an den verschiedenen Modellen keramischer Kochgeräte ablesen, sondern auch an dem breitgefächerten Angebot von Zubehör und den Erweiterungsmöglichkeiten der Arbeitsflächen. Auch diesbezüglich ist Big Green Egg ein Trendsetter, sowohl was das Sortiment angeht als auch das Streben nach hochwertigen und dauerhaften Materialien, damit die gefertigten Produkte das Prädikat Big Green Egg verdienen. Im Mittelpunkt stehen unter anderem Benutzerfreundlichkeit und eine ästhetische Ausstrahlung. Die wundervollen Arbeitstische aus Hartholz sind neu im Sortiment und erfüllen diese Anforderungen voll und ganz. Sie sind schön, praktisch und nachhaltig!

Die klassischen Tische werden im Auftrag von Big Green Egg in Mittelamerika von einem Handwerksbetrieb hergestellt, der sich unter anderem auf die Produktion von In- und Outdoormöbeln spezialisiert hat. Ein Unternehmen mit einer Geschichte, das in gewisser Weise aus Liebe zum Land, der Natur und Design entstanden ist. Clemente Poncon, ein französischer Agronom, verlor sein Herz vor 20 Jahren an Nicaragua. Er setzte sich für den Erhalt des tropischen Regenwaldes ein, weil er beobachtete, dass so viel abgeholzt wurde, dass die Diversität und der Umfang des tropischen Regenwaldes Schaden erlitten. Der Agronom mit Weitblick gründete eine Möbelschreinerei und pflanzte neue Bäume, wodurch Biodiversität und Umfang des Regenwaldes wieder zunahm. Er beeinflusste somit die Industrie, seinem Beispiel zu folgen. Eine positive Entwicklung, die bereits seit zwei Jahrzehnten anhält. Poncon war seiner Zeit weit voraus und schon bald erhielt das Unternehmen wegen der Verwendung von Forest Stewardship Council-zertifiziertem Holz das Rainforest Alliance Gütezeichen.

Um dieses Gütezeichen zu erhalten, müssen strenge Auflagen bezüglich Umwelt, Aufforstung, Abfallwirtschaft, Wasserschutz und der Arbeitsbedingungen erfüllt werden. Das Unternehmen ist für Anpflanzung, Abholzung und Wiederaufforstung der von ihnen verwalteten Wälder zuständig. Das Holz wird im eigenen Haus von Einheimischen gesägt, getrocknet und schließlich per Hand zu den schönsten Produkten verarbeitet, zu denen die Royal Mahogany Tables für Big Green Egg zählen. Wie der Name bereits sagt, werden die Tische aus FSC-zertifiziertem Cedro Macho Hartholz gefertigt, das auch unter dem Namen Royal Mahogany bekannt ist. Es stammt von einem Baum, der zu den Mahagoniartigen gehört, was ihm seine Härte, Feinmaserung und die warme rotbraune Farbe verleiht.

Die Tische sind in den Modellen Large (160 x 77 x 85 cm) und XLarge (165 x 93 x 85 cm) erhältlich. Jedes Exemplar ist einzigartig, da die Baumkonturen beim vordersten Brett intakt gelassen wurden. Mit einem Minimum an Pflege können die Tische problemlos ganzjährig im Freien stehen. Die Modelle L und XL werden mit einem Set Metallfüße geliefert, um das EGG gefahrlos platzieren zu können.



Einfache Mahlzeiten

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur perfekt für ausgedehnte Menüs, sondern auch für rasche und unkomplizierte Mahlzeiten. Zünden Sie das EGG an, bereiten Sie das Gericht zu, während es sich erwärmt, und in Nullkommanichts haben Sie eine köstliche Mahlzeit auf den Tisch gezaubert. Diese schmackhaften Gerichte sind relativ einfach und schnell zuzubereiten, sodass man sie hervorragend nach einem anstrengenden Arbeitstag servieren kann!

Spaghetti mit Muscheln

Für 4 Personen

- 2 kg Muscheln
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1/2 rote Chilischote
- 100 g Knollensellerie
- 4 Tomaten
- 2 Schalotten
- 2 Zehen Knoblauch
- 1/2 Stange Lauch
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Stange Sellerie
- 2 Zweige Sellerieblatt
- 200 g Spaghetti
- Olivenöl

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen)
- Cast Iron Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen)

1. Erhitzen Sie das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf 180 °C. In der Zwischenzeit die Spaghetti wie auf der Verpackung angegeben in leicht gesalzenem Wasser mit einem Tropfen Olivenöl kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und in einem Durchschlag unter kaltem Wasser abspülen. In der Zwischenzeit die Muscheln auf kaputte oder offene Schalen kontrollieren und die intakten Muscheln in kaltem Wasser mit einer Prise Salz abwaschen.
2. Den Stiel und die Kerne von Paprikaschote und Chilischote entfernen. Die Paprikaschote anschließend in kleine Würfel und die Chilischote in dünne Ringe schneiden. Den Sellerie schälen und ebenso wie die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen, die Schalotten klein schneiden und den Knoblauch hacken. Lauch, Frühlingszwiebeln, Sellerie und Sellerieblätter waschen. Die Selleriestange und den Lauch fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und die Sellerieblätter hacken.
3. Erhitzen Sie einen großzügigen Schuss Olivenöl im Cast Iron Dutch Oven auf dem Rost des EGG. Paprika, Chili, Sellerie, Schalotten, Knoblauch, Lauch und Stangensellerie kurz darin anbraten, anschließend die Muscheln und die Tomatenwürfel hinzufügen. Gut vermischen, den Deckel des EGG schließen und ungefähr 3 Minuten kochen lassen.
4. Kontrollieren Sie, ob sich die Muscheln geöffnet haben und vermengen Sie die Spaghetti mit der Muschelmischung. Deckel schließen und 2 Minuten erwärmen.
5. Muscheln und Spaghetti auf die Teller verteilen und mit Sellerieblatt und Frühlingszwiebeln bestreuen.



Fischburger

Für 4 Personen

- 250 g weißer Fisch
- 250 g Lachs
- 1/4 rote Chilischote
- 3 Gewürzgurken
- 15 Silberzwiebeln
- 40 g Kapern
- 2 Zweige Petersilie
- 2 Eigelb
- 10 g geriebener Ingwer
- Paniermehl
- 2 Eier
- 150 g Mayonnaise
- 4 Salatblätter
- Olivenöl
- 4 Hamburger-Brötchen

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen)
- Cast Iron Griddle Half Moon

1. Erhitzen Sie das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid und dem Cast Iron Griddle Half Moon (mit der glatten Seite nach oben) auf 180 °C. In der Zwischenzeit den weißen Fisch und den Lachs kleinschneiden. Stiel und Kerne der Chilischote entfernen und die Schote fein schneiden. Gewürzgurken, Silberzwiebeln, Kapern und Petersilie fein hacken und ein Drittel davon mit dem Fisch vermengen. Chili, Eigelb und Ingwer hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. So viel Paniermehl hinzufügen, dass schöne Burger geformt werden können. Vier Burger formen und 10 Minuten lang im Kühlschrank hart werden lassen.
2. In der Zwischenzeit die Eier hart kochen und abschrecken, sodass sie leichter zu pellen sind. Anschließend klein schneiden. Mit der Mayonnaise und den restlichen Gewürzgurken vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Salat waschen und trocken tupfen.
3. Den Cast Iron Griddle Half Moon mit etwas Olivenöl austreichen und die Fischburger von beiden Seiten ungefähr 2 Minuten im Egg bei geschlossenem Deckel braten. Die Brötchen halbieren und die Schnittfläche kurz grillen.
4. Jeweils einen Fischburger mit der Spezialmayonnaise und einem Salatblatt auf ein Brötchen geben.



Selleriesuppe

Für 4 Personen

- 1 Knollensellerie
- 700 ml Hühnerbrühe
- 500 ml Sahne
- 2 Eier
- 2 Scheiben Schinken
- 2 Zweige Sellerieblatt
- 1 ca. 10 cm langes Stück Baguette
- 100 g junger, harter Ziegenkäse
- Sonnenblumenöl

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen)
- Cast Iron Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen)
- Cast Iron Griddle Half Moon

1. Erhitzen Sie das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf eine Temperatur von 180 °C. In der Zwischenzeit schälen und waschen und schneiden Sie den Sellerie in 1 cm dicke Scheiben.
2. Die Selleriescheiben von beiden Seiten grillen. Den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost des EGG stellen und den gegrillten Sellerie hineingeben. Die Brühe und die Sahne darüber gießen und den Deckel schließen. Die Temperatur auf 140 °C reduzieren und 15 Minuten lang leicht köcheln lassen.



Boeuf Stroganoff

Für 4 Personen

- 4 Kartoffeln
- Sonnenblumenöl zum Frittieren und Braten
- 400 g Steak
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 2 Zwiebeln
- 250 g Pilze
- 2 Gewürzgurken
- 3 Zehen frischer Knoblauch
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1/2 EL Paprikapulver
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Cognac
- 100 ml Wodka
- 200 ml Hühnerbrühe
- 300 ml Sahne
- Currypulver
- 100 g Silberzwiebeln
- Tabasco
- Kartoffelstärke

Benötigtes Zubehör:

- Cast Iron Grid (Rost aus Gusseisen)
- Cast Iron Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen)

1. Erhitzen Sie das Big Green Egg mit dem Cast Iron Grid auf 200 °C. Das Öl in einer Fritteuse auf 140 °C erwärmen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln gründlich abwaschen, in Stücke schneiden und mit kaltem Wasser abspülen. Mit einem sauberen Küchentuch trocken tupfen und anschließend ungefähr 5 Minuten im heißen Öl in der Fritteuse frittieren. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Das Steak in Streifen schneiden. Stiel und Kerne der Paprikaschoten entfernen und in 1 1/2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln pellen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Pilze sauber abbürsten und halbieren, die Gewürzgurken in Scheiben schneiden. Die Blätter und Nadeln von Thymian bzw. Rosmarin abstreifen und den Knoblauch pellen. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken. Eine Zehe Knoblauch mit den Kräutern vermengen und die restlichen zwei Zehen aufbewahren.
3. Einen großzügigen Schuss Olivenöl im Cast Iron Dutch Oven auf dem Rost des EGG erhitzen und die Steakstreifen von allen Seiten braun

3. In der Zwischenzeit die Eier hart kochen, unter kaltem Wasser abschrecken und pellen. Den Schinken in Streifen schneiden. Das Sellerieblatt waschen, trocken tupfen und fein hacken. Der Länge nach 4 gleichmäßige Scheiben aus dem Baguette schneiden. Den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf die Brotscheiben legen.
4. Den Cast Iron Dutch Oven aus dem EGG nehmen und den Cast Iron Griddle Half Moon (mit der glatten Seite nach oben) auf den Rost stellen, anschließend den Deckel schließen. Die Seliemischung mit einem Handmixer zu einer cremigen Masse pürieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Cast Iron Griddle Half Moon mit Sonnenblumenöl bestreichen und die Baguettescheiben mit dem Ziegenkäse hinein geben. Den Deckel schließen, bis sie goldbraun gebacken sind (ca. nach 1 Minute).
5. Schinken und Ei auf 4 Suppenteller verteilen, die Suppe hinzufügen und mit den Ziegenkäse-Crostini servieren.



anbraten. Anschließend Paprika, Zwiebeln, Pilze und den Knoblauch, den Sie aufbewahrt haben, dazu geben und gut vermengen. Das Paprikapulver und anschließend das Tomatenmark unterrühren. Mit Cognac und Wodka ablöschen (Vorsicht vor möglicher Flammbildung), einige Minuten köcheln lassen, anschließend die Brühe und die Sahne hinzufügen. Den Deckel des EGG schließen, die Temperatur auf 140 °C reduzieren und 25 Minuten leicht kochen lassen.

4. Den Cast Iron Dutch Oven aus dem EGG nehmen, mit einem hitzebeständigen Untersetzer auf den Tisch stellen und den Topf mit dem Deckel verschließen, sodass der Inhalt warm bleibt. Einen Schuss Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne auf dem Herd erhitzen und die Kartoffelscheiben braten bis sie goldbraun sind. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Currypulver und der Kräutermischung abschmecken. Die Gewürzgurke und die Silberzwiebeln mit dem Stroganoff vermengen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Stroganoff und geben Sie wenn nötig etwas Kartoffelstärke und Wasser zum Binden hinzu.



Neu: Big Green Egg Premium Toolset

Gemüse, Fleisch oder Brot schneiden, einen Fisch filetieren und nach Gräten durchsuchen, einen geräucherten Lachs in schön gleichmäßige Scheiben schneiden oder auch Speisen hinlegen, wenden und aufheben: All diese Tätigkeiten müssen beim Kochen mit dem Big Green Egg durchgeführt werden. Und für jede dieser Tätigkeiten ist ein spezielles Gerät bzw. Küchenhelfer erforderlich. Diese unentbehrlichen Küchenhelfer sind jetzt allesamt im neuen, umfassenden und hochwertigen Big Green Egg Premium Toolset zusammengefasst worden, das aus einer umfangreichen Reihe von Messern und ähnlichen Utensilien besteht. Der Edelstahl, aus dem die Messerklingen hergestellt werden, hat einen hohen Anteil an Kohlenstoff; das bedeutet, dass er auf der Rockwell-Härteskala den Härtegrad 56 erreicht. Je höher die Härte, desto länger bleibt das Messer scharf und desto geringer ist auch das Unfallrisiko. Die Messer bleiben sehr lange scharf, insbesondere wenn sie in Verbindung

mit einem - vorzugsweise diamantenen - Messerschärfer verwendet werden. Übrigens sollten Sie beim Schleifen der Messer immer einen Winkel von 20 bis 30 Grad einhalten, denn so erzielen Sie die besten Ergebnisse. Die Messer und Spatel sind mit hygienischen Griffen aus Polypropylen ausgestattet, gemäß den professionellen Hygienestandards nach HACCP. Das 11-teilige Premium Toolset von Big Green Egg kostet € 395 (empfohlener Einzelhandelspreis) und besteht aus Zangen, einem Lachsmesser, einem Messer zum Filetieren/Entgräten von Fisch, einem Schälmesser, einem Brotmesser, einem Kochmesser, einem Fleischmesser, XL-Pinzetten, Grillzangen und einem Spatel. Die Kochutensilien können in einer robusten, verschleißbaren Tasche mit Henkel aufbewahrt werden, die mit einem aufgestickten Big Green Egg verziert ist. Das Set kann also leicht verstaut und transportiert werden. Die Messer und ähnliche Zubehörteile sind spülmaschinenfest.



DAS BIG GREEN EGG BOOK



Das offizielle Big Green Egg Book erschien Ende letzten Jahres. Dieses erstaunliche Lexikon, das ein Vorwort des niederländischen Starkochs Jonnie Boer von Drei-Sterne-Restaurant De Librije in Zwolle enthält, war ein riesiger Erfolg. Alle Kochtechniken, die Sie bei einem Big Green Egg anwenden können,

wie zum Beispiel Backen, Braten, Schmoren, Grillen, Räuchern und Niedrigtemperaturgaren, werden hier mit der ihnen gebührenden Aufmerksamkeit ausführlich, klar verständlich und Schritt für Schritt erläutert. Die zahlreichen Grundrezepte sowie die etwas anspruchsvolleren Rezepte unserer Botschafter machen dieses Buch zu einer wertvollen Inspirationsquelle für alle, die ein Big Green Egg besitzen oder sich eines anschaffen möchten. Wie Sie es bereits gewohnt sind, werden nur die besten Zutaten verwendet, die dank des Gebrauchs des Big Green Egg um eine subtile, aber unverwechselbare Geschmacksnuance bereichert werden. Und die Ergebnisse? Sie sind im Big Green Egg Book in wunderschönen Fotos zu bewundern, bei deren Anblick einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Das Big Green Egg Book enthält eine Fülle von Informationen und Rezepten. Das Buch

hat 192 Seiten, ist 24 x 28 cm groß und verfügt über einen stylischen Festeinband. Neben der schon vorhandenen niederländischen Ausgabe des Buches werden voraussichtlich Mitte 2015 auch die englisch- und deutschsprachigen Ausgaben erscheinen.



Das Big Green Egg Book kostet € 57 (empfohlener Einzelhandelspreis) und ist unter anderem bei Big Green Egg-Händlern erhältlich.

Monatliche Inspiration

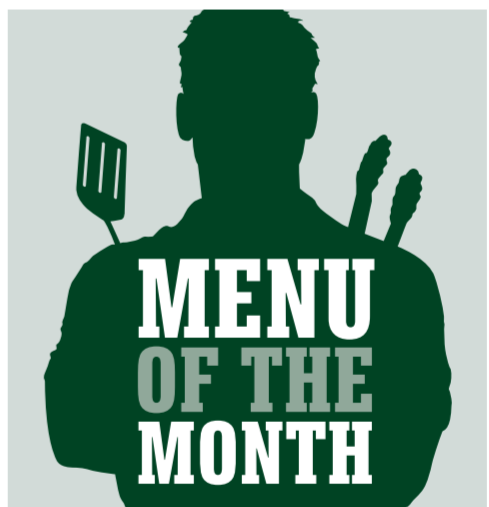
Damit Sie auch weiterhin nicht auf unsere Inspirationen zu verzichten brauchen, versendet Big Green Egg 12 Mal im Jahr einen Newsletter mit dem Titel „Menu of the month“ (Menü des Monats), der delikate, dreigängige Menüs und Rezeptvariationen mit bestimmten Produkten vorstellt. Die Rezepte wurden speziell für den Newsletter entwickelt, und dank der wunderbaren Fotos und der klaren Anweisungen können Sie ganz einfach nachvollziehen, wie Sie die Speisen auf Ihrem EGG zubereiten können.

Zu Beginn einer jeden neuen Saison liegt der Schwerpunkt auf einer bestimmten Basiszutat. Neben diesbezüglichen Hintergrundinformationen demonstriert Ralph de Kok, Niederländischer BBQ Champion 2010, Inhaber des Barbecue Paleis und EGG-Spezialist, anhand unterschiedlicher Kochtechniken eine Reihe von Zubereitungsarten. Jede von ihnen verleiht der geschilderten Basiszutat eine etwas andere Geschmacksnuance, was zu überraschenden Ergebnissen führen kann. SVH-Meisterkoch Michel Lamberman und Küchenchef Arjen Rector sind für die dreigängigen Menüs verantwortlich, die in den anderen Monatsausgaben vorgestellt werden. Ihr Unternehmen „To Amuse“ bietet unter anderem Big Green Egg-Workshops an.

Buch: Menu of the month

Kennen Sie den inspirierenden Newsletter von Big Green Egg "Menu of the month" (Menü des Monats), den wir 12 Mal im Jahr an unsere Mitglieder versenden? Im Buch "Enjoy the menu of the month all year long No. 1" (Genießen Sie das Menü des Monats das ganze Jahr hindurch, Nr. 1) werden Sie alle diese Menüs wiederfinden. Die Autoren des Kochbuches, das zwölf sehr abwechslungsreiche

Monatsmenüs enthält, sind Ralph de Kok, Michel Lamberman und Arjen Rector. Die Menüs bieten eine fantastische Auswahl saisonaler Lebensmittel, und die für die Zubereitung nötigen Tätigkeiten werden der Reihe nach klar und deutlich beschrieben. Denn wenn man ein ganzes Menü auf dem Big Green Egg zubereiten möchte, muss man manchmal zuerst das Hauptgericht vorbereiten, bevor man mit der Zubereitung der Vorspeise beginnt. Die Zubereitung der Gerichte sowie die fertigen Menüs werden durch prachvolle Fotos illustriert, und da auch die Rezepte Schritt für Schritt leicht verständlich erklärt werden, ist die Zubereitung der kompletten Menüs auf Ihrem EGG sicherlich kein Problem für Sie. Außerdem wird für jedes Gericht ein dazu passender Wein empfohlen. So wird sichergestellt, dass Wein und Speisen angemessen miteinander kombiniert werden. Und als Extra haben wir noch ein Pizza-Special hinzugefügt, das einen Test des EGG in Neapel



Wünschen Sie, dass das „Menü des Monats“ automatisch an Ihre E-Mail-Adresse gesendet wird? Wenn ja, melden Sie sich bitte dafür bei biggreenegg.eu.



enthält - sozusagen die geistige Heimat der Pizza -, der vom Pizzakoch Angelo Caprio durchgeführt wurde. Alle zu den monatlichen Menüs gehörenden Rezepte werden einzeln beschrieben, sodass Sie sie unabhängig voneinander zubereiten können. Dank dieses Buches und seiner über 40 Rezepte werden

Sie künftig bestimmt mühelos dreigängige Menüs aus Ihrem Big Green Egg hervorzaubern können! Das Buch hat 208 Seiten und kostet € 24,95 (empfohlener Einzelhandelspreis). Es ist sowohl in niederländischer als auch in englischer Sprache bei Big Green Egg-Händlern erhältlich.

Nächstes Mal in Enjoy!

Wir hoffen, dass Sie diese Ausgabe von Enjoy!, deren Geschichten und Rezepte dem Thema Herbst und Winter gewidmet waren, mit Vergnügen gelesen haben. In der nächsten Enjoy! werden Sie eine Auswahl von Rezepten finden, die perfekt auf Frühjahr und Sommer abgestimmt sind. So inspirieren wir Sie das ganze Jahr hindurch immer wieder aufs Neue...

Menüs der Saison

Geschmack des Frühjahrs & Sommers

Der Chefkoch und seine Region
Isländische Spezialitäten

Vielseitig!
Flammkuchen

Genuss in der Schweiz
Von traditionell zu trendig

Unterwegs
Alles für den Picknickkorb

Nachhaltig
Köstlicher Fisch der Saison

Die nächste Enjoy! ist Mitte April 2015 bei Ihrem Big Green Egg-Händler erhältlich.

**WE ARE THE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS,
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.
WWW.BIGGREENEGG.EU**

OPEN FLAVOUR

