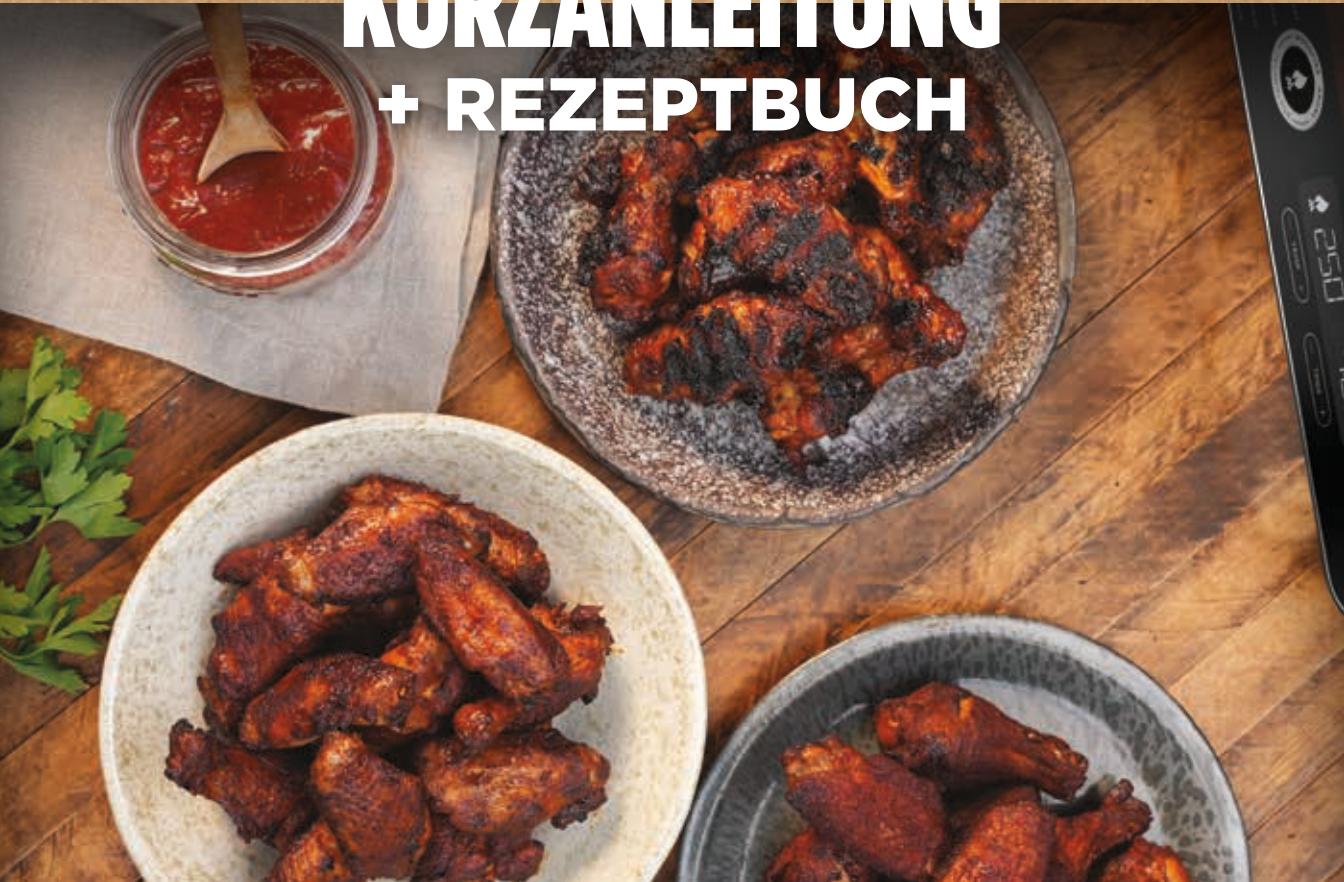


# NINJA WOODFIRE

## KURZANLEITUNG + REZEPTBUCH



Bitte lesen Sie unbedingt die beiliegende Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

# IHR LEITFADEN ZUM GRILLEN WIE EIN PROFI

Wir präsentieren den Ninja Woodfire Elektrischen Outdoor Grill & Smoker, der die Küche nach draußen bringt. Genießen Sie Ihre Lieblingsspeisen wie vom Kohlegrill mit authentischen Holzkohlearomen oder heißluft-frittiert im Freien.

Lesen Sie unsere Anleitungen und Rezepte für das ultimative und mühelose Grill- und Räuchererlebnis im Freien.

Legen Sie gleich los!

Das Gerät wurde für die Verwendung im Freien entwickelt und ist wetterbeständig. Einen Ständer und eine Abdeckung finden Sie auf [ninjakitchen.eu](http://ninjakitchen.eu).

## INHALT

<b>Lieferumfang</b> .....	2	<b>HEIßLUFT-FRITTIEREN</b>	
<b>Machen Sie sich mit dem Bedienfeld vertraut</b> .....	3	Kräuter-Knoblauch-Kartoffelspalten mit feiner Rauchnote	33
<b>Woodfire Technologie</b> .....	6	Karamell-Schokoladen-Bananen mit feiner Rauchnote	34
<b>Ninja Woodfire Pellets</b> .....	8	<b>BACKEN</b>	
Ausprägung des Holzfeueraromas	9	Knuspriger Beeren-Crumble	35
<b>Kurzanleitung – Verwendung der Funktionen</b> .....	10	<b>Saucen und Gewürzmischungen</b> .....	38
<b>Grillgerichte für das Abendessen unter der Woche</b> .....	12	<b>Gartabellen</b> .....	38
<b>REZEPTE</b>		Grilltabellen (Zubereitung mit geschlossenem Deckel)	38
<b>GRILLEN</b>		Grilltabelle für Gefrorenes (Zubereitung mit geschlossenem Deckel)	42
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Geräucherte Rindfleischburger	14	Gartabelle für das BBQ-Räuchern	44
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Das ultimative Smoked BBQ-Steak mit gegrilltem Spargel	16	Gartabellen für das Heißluft-Frittieren	46
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Caesar Salad mit geräucherter Piri-Piri-Hähnchenbrust	18	Gartabellen für das Dörren	50
Hähnchen-Chorizo-Kebabs	20		
Lammkofta in Pita-Wraps mit gegrillten Paprika und Zaziki	22		
Koreanische Rindfleischköfte im BBQ-Stil mit asiatischem Krautsalat	23		
Gegrillte Maiskolben mit verschiedenen Butterzubereitungen	24		
Mediterrane Gemüse-Spieße	25		
Pilz-Tofu-Burger mit Chimichurri-Sauce	26		
<b>RÄUCHERN</b>			
<b>KICKSTARTER-REZEPT</b> Geräuchertes Pulled Pork	28		
Geräucherte Makrele	30		
Geräucherte Schweinshaxen	32		



## REZEPTSCHLÜSSEL



VEGETARISCH



VEGAN



NUSS-FREI



GLUTEN-FREI



OHNE MILCHPRODUKTE



WOODFIRE FLAVOUR

Achten Sie auf dieses Symbol, um Ihrem Gericht ein Holzfeueraroma hinzuzufügen. Weitere Informationen finden Sie auf Seite 6.

# LIEFERUMFANG

## ANTIHAFTBESCHICHTETE GRILLPLATTE

Mit allen Garfunktionen zu verwenden. Für bis zu 8 Burger, 16 Würstchen oder 2 Portionen Rippchen.

## HERAUSNEHMBARE SMOKER-BOX

Vorinstalliert im Gerät. Stets einsetzen, bevor Sie Pellets hineingeben.

## GRILL-RÜCKSEITE

## FETTAUFFANGSCHALE

Setzen Sie die Fettauffangschale vor jedem Grillvorgang ein.



## HEISSLUFT-FRITTIERKORB

Für beste Ergebnisse beim Heißluft-Frittieren.



## PELLETSCHAUFEL

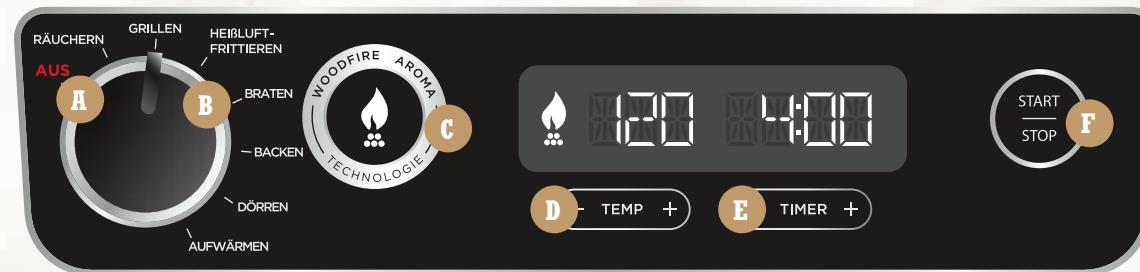
Zum Abmessen der perfekten Menge an Ninja Woodfire Pellets für einen Räuchervorgang.



## NINJA WOODFIRE PELLETS

Probieren Sie unsere beiden charakteristischen Mischungen. Jeder Musterbeutel reicht für 3 Räuchervorgänge. Öffnen Sie den Beutel, füllen Sie die Pelletschaufel und geben Sie die Pellets in die Smoker-Box.

# MACHEN SIE SICH MIT DEM BEDIENFELD VERTRAUT



## A AUS

Wenn das Gerät nicht verwendet wird, stellen Sie sicher, dass sich der Drehknopf in der Position AUS befindet. Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um die Garfunktion auszuwählen.

*HINWEIS:* Wenn das Display leuchtet, ist das Gerät eingeschaltet.

## B GARFUNKTIONEN

**RÄUCHERN:** Ermöglicht langsames Räuchern von großen Fleischstücken bei niedriger Temperatur.

**GRILLEN:** Verleiht Fleisch und Gemüse ein authentisches Raucharoma wie vom Holzkohlegrill.

**HEISSLUFT-FRITTIEREN:** Hohe Temperaturen und ein Hochgeschwindigkeitsgebläse sorgen für ein knuspriges Ergebnis.

**BRATEN:** Machen Sie Fleisch zarter, rösten Sie Gemüse und mehr.

**BACKEN:** Backen Sie Brote, Kuchen und mehr mit niedrigeren Gebläsegeschwindigkeiten.

**DÖRREN:** Ideal zum Trocknen von Obst, Gemüse und mehr.

**AUFWÄRMEN:** Ideal zum Aufwärmen von Resten.

## C WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE

### WOODFIRE AROMA-TECHNOLOGIE

Nach Auswahl der gewünschten Garfunktion drücken, um bei den Funktionen GRILLEN, HEISSLUFT-FRITTIEREN, BRATEN, BACKEN oder DÖRREN ein Holzfeueraroma hinzuzufügen. Nach dem Drücken leuchtet das Flammensymbol auf dem Display auf.

## D TEMP (TEMPERATUR)

Verwenden Sie die Tasten , um die Temperatur einzustellen.

## E TIMER (ZEIT)

Verwenden Sie die Tasten , um die Zeit einzustellen.

## F START|STOP

Drücken, um mit dem Garen zu beginnen, oder während des Garvorgangs drücken, um die aktuelle Garfunktion zu stoppen.

### VORHEIZEN, UM BESSERE ERGEBNISSE ZU ERZIELEN

Optimale Grillergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vorheizen lassen und anschließend das Gar-/Grillgut hinzugeben.

## ES GIBT ZWEI MÖGLICHKEITEN AUTHENTISCHE HOLZFEUER AROMEN ZU ERZIELEN

1. Das spezielle RÄUCHERN-Programm für das Garen über einen längeren Zeitraum sorgt für kräftige Aromen und macht das Fleisch besonders zart.
2. Ein Hauch von Raucharoma kann jeder anderen Funktion außer AUFWÄRMEN hinzugefügt werden – einfach die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE drücken .

# MEHR ALS EIN GRILL: 7 FUNKTIONEN FÜR DAS KOCHEN IM FREIEN

## MIT ECHTEM HOLZFEUERAROMA

### RÄUCHERN



Langsames Räuchern bei niedriger Temperatur für BBQ-Klassiker wie Rippchen und Pulled Pork. Seiten 28-32

### GRILLEN



Scharfes Anbraten bei hoher Hitze und Grillen mit Holzfeueraroma für Steaks, Burger und mehr. Seiten 14-27

### HEIßLUFT-FRITTIEREN



Perfektionieren Sie Ihre heißluftfrittierten Lieblings Speisen mit authentischen BBQ-Aromen. Seiten 33

### BRATEN



Gebratenes Fleisch und Gemüse

### BACKEN



Brote, Kuchen und Desserts

### DÖRREN



Beef-, Chicken- oder Salmon-Jerky

### AUFWÄRMEN



Ideal zum Aufwärmen von Resten



## HOLZFEUERAROMA FÜR IHRE SPEISEN

Einfach Pellets einfüllen, eine Garfunktion auswählen und die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE drücken. Alles weitere erledigt der Grill. Achten Sie in den Rezepten auf das WOODFIRE-Logo, um es selbst auszuprobieren.

# WOODFIRE TECHNOLOGIE

Elektrisch betrieben, aromatisiert durch echte brennende Holzpellets. Verleiht den Speisen bei allen Funktionen ein unvergleichliches Raucharoma.

## EXPERIMENTIEREN SIE MIT HOLZFEUERAROMEN



## 100 % ECHE HOLZFEUERAROMEN

Rauchnote in kürzester Zeit? Unsere Kombination aus Hochleistungs-Konvektionsgebläse, integrierter Smoker-Box und Ninja Woodfire Pellets erzeugt zusammen ein kräftiges, voll entfaltetes Holzfeueraroma.



### KONVEKTIONS- GEBLÄSE

Bewirkt eine schnelle Zirkulation der Luft und des Holzfeurruchs für schnelles, gleichmäßiges Garen und optimale Aromaaufnahme.



### INTEGRIERTE SMOKER-BOX

Die selbstzündende Smoker-Box benötigt nur eine Schaufel voll Pellets, um Ihren Speisen das authentische Holzfeueraroma zu verleihen.

**HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Smoker-Box bis oben gefüllt ist und der Deckel sich schließen lässt.



### VERBRENNT ECHE HOLZPELLETS

Ninja Woodfire Pellets wurden zur Aromabildung, nicht zum Heizen entwickelt. Deshalb haben sie die ideale Größe und bestehen aus einer perfekten Mischung erstklassiger Harthölzer.





HIER SCANNEN,  
UM MEHR PELLETS  
ZU KAUFEN

# NINJA WOODFIRE PELLETS

100 % ECHTHOLZ FÜR  
100 % ECHTE HOLZFEUERAROMEN

Nur Ninja Woodfire Pellets sind mit dem Ninja Woodfire Elektrischen Outdoor Grill & Smoker kompatibel.

Speziell für Ninja Woodfire-Produkte entwickelt, werden unsere Pellets aus 100 % echtem Hartholz hergestellt, um ein authentisches Holzfeueraroma zu erzeugen. Sie sind nicht als Brennstoff gedacht. Deshalb ist es so einfach, Ihren Gerichten eine rauchige Note zu verleihen.

## 100 % ECHTES HOLZ – KEINE FÜLLSTOFFE.

Jedes Pellet ist eine Kombination aus erstklassigen Harthölzern im perfekten Verhältnis für ein optimales Aroma.

## PREMIUM-QUALITÄT FÜR BESTEN RAUCH

Unsere Holzpellets verfügen über eine hohe Dichte und geringe Feuchtigkeit – die perfekte Kombination zur Raucherzeugung.

## GLEICHBLEIBENDES- AROMA

Größe und Form unserer Pellets wurden für einen optimalen Luftstrom und ein gleichbleibendes Raucharoma gewählt.

# AUSPRÄGUNG DES HOLZFEUERAROMAS

Unsere Rezepte wurden ausschließlich für die Verwendung von Ninja Woodfire Pellets entwickelt.

MILD

KRÄFTIG



Egal welche Mischung Sie wählen, unsere Pellets können mit allen Gerichten verwendet werden:



## ALLZWECKMISCHUNG

**AROMA:** Ausgewogene, milde, süßlich  
**KOMPOSITION:** Kirsche, Ahorn, Eiche  
**GEEIGNET FÜR:** Fisch, Gemüse, Obst, pflanzenbasierte Proteine

## KRÄFTIGE MISCHUNG

**AROMA:** Starke, klassisches BBQ  
**KOMPOSITION:** Hickory, Kirsche, Ahorn, Eiche  
**GEEIGNET FÜR:** Rind, Schwein, Lamm und Hähnchen

## TIPPS UND TRICKS

Unsere Pelletschaufel ist im Lieferumfang enthalten, sodass Sie jedes Mal die perfekte Menge entnehmen.

Machen Sie sich keine Sorgen um Ihren Pelletvorrat. Sie brauchen jedes Mal nur **eine volle Schaufel** Pellets, um eine feine Rauchnote zu erzielen.

Sie müssen während des Garens nicht nachlegen. Geben Sie einfach eine volle Schaufel Pellets in die Smoker-Box und der Grill erledigt den Rest.

## Die Asche können Sie in Ihrem Garten verwenden.

Holzasche ist eine ausgezeichnete Nährstoffquelle für Pflanzen. Zur Verwendung in Ihrem Garten die Asche (nachdem sie abgekühlt ist) auf dem Boden verstreuen oder dem Kompost zugeben.

# KURZANLEITUNG

Verwendung der Funktionen **GRILLEN, HEIßLUFT-FRITTIEREN, BRATEN, BACKEN** oder **DÖRREN**

## SCHRITT 1 VORBEREITUNG

- Stellen Sie den Grill auf eine ebene Fläche wie einen Gartentisch oder einen Ständer.
- Öffnen Sie den Deckel und setzen Sie die Grillplatte ein, indem Sie sie flach auf das Heizelement legen, sodass sie fest sitzt.
- Setzen Sie die Fettauffangschale ein, indem Sie sie an der Rückseite des Grills einschieben.



**TIPP** Zur einfacheren und schnelleren Reinigung legen Sie die Fettauffangschale mit Alufolie aus.

## SCHRITT 2 PELLETS EINFÜLLEN

- Wählen Sie ein Aroma – Allzweckmischung oder kräftige Mischung.
- Gehen Sie mit der Pelletschaufel in den Beutel, und füllen Sie sie bis zum Rand. Streichen Sie sie ab, um ein Verschütten zu vermeiden.  
**HINWEIS:** Die Schaufel ist so gestaltet, dass sie die Pellets abmisst, die für einen Räuchervorgang benötigt werden.
- Während Sie den Deckel der Smoker-Box offenhalten, geben Sie Pellets in der Smoker-Box, bis sie bis zum Rand gefüllt ist. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box.



**SIE WOLLEN NICHT SMOKEN?**  
Überspringen Sie Schritt 2

## SCHRITT 3 PROGRAMM

- Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Drehknopf von der OFF-Position im Uhrzeigersinn drehen, um **Grillen, Heißluft-Frittieren, Braten, Backen** oder **Dörren** auszuwählen.



Wenn Sie Pellets hineingegeben haben, drücken Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE.

- Verwenden Sie die Tasten **TEMP**, um die Temperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die Tasten **TIMER**, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Wenn Sie die WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

## SCHRITT 4 VORHEIZEN

Lassen Sie den Grill vollständig vorheizen, bevor Sie Grill-/Gargut hinzufügen, sonst kann es zu übergarbenen Speisen kommen.

- Zum Vorheizen auf START drücken. Wenn Sie die WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE verwenden, durchlaufen die Pellets einen Zündzyklus (IGN), dann beginnt der Grill mit dem Vorheizen (PRE).

**Vorheizzeiten nach Funktion:**

**GRILLEN:** HI (Hoch) 8–12 | MED (Mittel) 6–11 | LO (Niedrig) 5–9 Minuten

**Heißluft-Frittieren, Braten, Backen:** 3 Minuten

**Dörren:** Kein Vorheizen

Das Entzünden der Pellets nimmt zusätzliche 2–4 Minuten in Anspruch.

## SCHRITT 5 GAREN

- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, erscheint „ADD FOOD“ (Grill-/Gargut hineinlegen) auf dem Display.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Grill-/Gargut auf den Grill.
- Schließen Sie den Deckel. Der Grill beginnt mit dem Garen und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

**HINWEIS:** Wir raten davon ab, die Woodfire Technologie zusammen mit der Aufwärmen-Funktion zu verwenden, da Ihre Speisen bereits voller Geschmack sind.

## SCHRITT 6 SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „DONE“ (Fertig).
- Grill-/Gargut vom Grill nehmen, dann genießen!

# KURZANLEITUNG

Verwendung der **Smoker**-Funktion

## SCHRITT 1 STARTEN

- Folgen Sie den Anweisungen in Schritt 1 und 2 auf der benachbarten Seite.
- Legen Sie das Grill-/Gargut auf den Grill und schließen Sie dann den Deckel.



## SCHRITT 2 GAREN

- Schalten Sie den Grill ein, indem Sie den Drehknopf von der OFF-Position im Uhrzeigersinn drehen, um die **RÄUCHERN**-Funktion auszuwählen.
- Verwenden Sie die Tasten **TEMP**, um die Temperatur einzustellen.
- Verwenden Sie die Tasten **TIMER**, um die Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die START/STOP-Taste rechts neben dem Display, um mit dem Garen zu beginnen.
- Schließen Sie den Deckel. Der Grill beginnt mit dem Garen und der Timer beginnt mit dem Herunterzählen.

**HINWEIS:** Für die Smoker-Funktion gibt es keine Vorheizzeit.

## SCHRITT 3 SERVIEREN

- Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, piept das Gerät und auf dem Display erscheint „DONE“ (Fertig).
- Grill-/Gargut vom Grill nehmen, dann genießen!

**HINWEIS:** Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch möglicherweise nicht sichtbar ist, fügt er dennoch Geschmack zu Ihren Speisen hinzu.

## HILFREICHE TIPPS

- Für ein optimales Raucharoma sollte das Grill-/Gargut kühl gelagert werden, bevor es auf den Grill kommt.
- Für ein optimales Raucharoma minimieren Sie die Zeit, die der Deckel geöffnet ist, wenn Sie Lebensmittel hineingeben oder wenden.
- Wir empfehlen, beim Räuchern keine Öle oder Antihafsprays zu verwenden, da das Raucharoma dann weniger gut an den Speisen haftet.
- Kleinere Mengen an Speisen wie Gemüse oder Hackfleisch nehmen mehr Rauch auf.
- Wenn Sie mehr Pellets hinzugeben möchten, füllen Sie eine zweite Schaufel voll Pellets ein, nachdem die erste Füllung komplett verbrannt ist. Halten Sie die Taste WOODFIRE FLAVOUR TECHNOLOGIE (Holzfeueraroma-Technologie) 4 Sekunden lang gedrückt, um die Pellets in der Smoker-Box. Das Gerät NICHT mehr als 2 Mal nachfüllen.
- Obwohl das Vorheizen ausdrücklich empfohlen ist, können Sie diesen Schritt auch überspringen, indem Sie die START/STOP-Taste 4 Sekunden lang gedrückt halten.

# GRILLGERICHTE FÜR DAS ABENDESSEN UNTER DER WOCHE

Die Zubereitung von Grillgerichten für das Abendessen unter der Woche ist ein Kinderspiel mit dem Ninja Woodfire Electric BBQ Grill & Smoker! Verwenden Sie die nachstehende Tabelle, um sich an jedem Tag der Woche einfach inspirieren zu lassen. Weitere Kombinationen und Rezepte finden Sie in den Grilltabellen ab Seite 38 oder auf der Website [cookingcircle.com](http://cookingcircle.com).

## HÄHNCHEN



## RIND



## SCHWEIN



## FISCH



## VEGETARISCH



### 1. PROTEINQUELLE AUSWÄHLEN

MINI-HÄHNCHENFILETS  
(500 g)

4 STEAKS  
(je 225 g)

8 WÜRSTCHEN  
(400 g)

4 LACHSFILETS  
(je 120 g)

4 VEGETARISCHE BURGER  
(je 113 g)

### 2. PROTEINQUELLE MARINIEREN ODER MIT GEWÜRZMISCHUNG EINREIBEN

Cajun-Gewürzmischung  
Siehe S. 37

Café-Mocha-Gewürzmischung  
Siehe S. 37

Apfelessig-Marinade  
Siehe S. 36

Basis-Grillgewürzmischung

Pikante Senf-Marinade

### 3. GEMÜSE AUSWÄHLEN (Wenn nicht anders angegeben, gleich zu Beginn zugeben)

2 Zucchini (250 g), in 1 cm breite  
Streifen geschnitten  
ODER  
Grüner Spargel (250 g) **(3 Minuten nach  
dem Hühnchen hinzugeben)**

2 Ochsenherztomaten  
(je 125 g), halbiert  
ODER  
4 ganze Portobello-Pilze (380 g)  
ODER  
4 Maiskolben

3 Zwiebeln (300 g), halbiert  
UND  
4 Maiskolben  
ODER  
1 Süßkartoffel (400 g), in 1 cm breite  
Ringe geschnitten

Grüner Spargel  
(250 g) **(3 Minuten nach dem Lachs  
zugeben)**  
ODER  
2 Zucchini (350 g), längs in 1 cm breite  
Streifen geschnitten

4 Maiskolben  
**(3 Minuten vor den Burgern beginnen)**  
ODER  
Aubergine (300 g), in 1 cm breite Ringe  
geschnitten  
ODER  
2 Ochsenherztomaten (je 125 g), halbiert  
ODER  
4 ganze Portobello-Pilze (380 g)

### 4. GEMÜSE VORBEREITEN

Mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen,  
nach Geschmack würzen

Mit 1-3 Esslöffeln Öl bestreichen,  
nach Geschmack würzen

Mit 1-3 Esslöffeln Öl bestreichen,  
nach Geschmack würzen

Mit 1-2 Esslöffeln Öl bestreichen,  
nach Geschmack würzen

Mit 1 Esslöffel Öl bestreichen, nach  
Geschmack würzen

### 5. GRILLTEMPERATUR EINSTELLEN

(Holzfeueraroma hinzufügen, falls erwünscht)

HI (Hoch)

HI (Hoch)

LO (Niedrig)

HI (Hoch)

HI (Hoch)

### 6. ZEIT EINSTELLEN UND START/STOP AUSWÄHLEN

7-8 Min.

8-10 Min.

10-13 Min.

7-8 Min.

8-10 Min.

# KICKSTARTER-REZEPT

## GERÄUCHERTE RINDFLEISCHBURGER



EINSTEIGERREZEPT ●○○

PROGRAMM: GRILLEN | VORBEREITUNG: 15 MINUTEN | VORHEIZEN: CA. 9-11 MINUTEN | ZUBEREITUNGS ZEIT: 7-10 MINUTEN | ERGIBT: 8 PORTIONEN



### ZUTATEN

1 kg Rinderhackfleisch (5 % Fett)  
 Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer,  
 nach Geschmack  
 1 Teelöffel gemischte Kräuter  
 Knoblauchpulver, nach Geschmack, optional  
 Zwiebelpulver, nach Geschmack, optional  
 8 Burger-Brötchen

### BELÄGE (optional)

Tomatenscheiben  
 Rote Zwiebel, geschält, in dünnen  
 Scheiben  
 Eisbergsalat  
 Essiggurken  
 Ketchup  
 Senf

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

**TIPP** Um den perfekten Burger zu bekommen, eine Portion Hackfleisch zwischen zwei Bögen Backpapier legen. Dann mit einem Teller sanft draufdrücken, bis der Burger ca. 2 cm dick ist.

### ANLEITUNG



Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.



Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen. Für das Zusammenwirken mit dem Holzfeueraroma siehe Seiten 10-11 für weitere Einzelheiten.



Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. WOODFIRE FLAVOUR auswählen. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9-11 Minuten in Anspruch nehmen).



Während das Gerät vorheizt, Burger zubereiten. Das Hackfleisch in 8 gleiche Kugeln aufteilen. Das Fleisch in flache Burger formen, ca. 6 cm breit und 2 cm dick. Mit dem Daumen eine 1 cm große Vertiefung in die Mitte eines jeden Bratlings drücken (dadurch bewahren die Burger beim Garen ihre Form). Die Burger auf beiden Seiten nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Kräutern, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver würzen.



Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „ADD FOOD“ („Speisen hinzufügen“) erscheint, Deckel öffnen, die Burger auf die Grillplatte legen und leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.

**HINWEIS** Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch möglicherweise nicht sichtbar ist, fügt er dennoch Geschmack zu Ihren Speisen hinzu.



Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Burger mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.



Nach dem Garen die Burger auf einen warmen Teller legen und ruhen lassen. Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und Deckel schließen. Drehknopf auf GRILLEN stellen, die Temperatur auf HI und die Zeit auf 3 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um den Garvorgang zu beginnen. Das Bräunen der Brötchen dauert etwa 1 Minute. Die getoasteten Brötchen entnehmen und den Vorgang mit den restlichen Brötchen wiederholen.



Burger mit den gewünschten Belägen zusammenstellen.



# KICKSTARTER-REZEPT

## DAS ULTIMATIVE GERÄUCHERTE BBQ-STEAK MIT GEGRILLEM SPARGEL



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 10 MINUTEN  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** CA. 12-16 MINUTEN (JE NACH GEWÜNSCHTEM ERGEBNIS) | **ERGIBT:** 4 PORTIONEN

### ZUTATEN

- 4 x 225-280 g Ribeye-Steaks, ca. 2 cm dick
- 3 Teelöffel Sonnenblumenöl
- Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- 500 g Spargel, geputzt



**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.



### ANLEITUNG



Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.



Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.

**TIPP** Kürzere Garzeiten für ein Ergebnis wählen, das weniger durchgebraten ist.



Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. (Der Gargrad ist „Gut durchgebraten“.) START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 10 Minuten in Anspruch nehmen).



Während das Gerät vorheizt, die Steaks auf allen Seiten mit ½ Esslöffel Öl bestreichen und anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel mit dem restlichen Öl vermengen und ihn anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.



Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige „ADD FOOD“ („Speisen hinzufügen“) erscheint, Deckel öffnen, die Steaks auf die Grillplatte legen und leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erzielen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.



Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Steaks mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.



Wenn das Gerät piept und damit die Steaks fast fertig gegart sind, Deckel öffnen, Steaks auf ein Schneidebrett legen und 5 Minuten ruhen lassen.



Während die Steaks ruhen, den Spargel auf die Grillplatte legen und Deckel schließen. Drehknopf auf GRILLEN stellen, die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um den Garvorgang zu beginnen.



Wenn Zubereitung und Ruhezeit abgeschlossen sind, Deckel öffnen und Spargel vom Grill entfernen. Steaks in Scheiben schneiden und mit Spargel servieren.

# KICKSTARTER-REZEPT

## CAESAR SALAD MIT GERÄUCHERTER PERI-PERI-HÄHNCHENBRUST



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **MARINIEREN:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 8 MINUTEN  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 22 MINUTEN | **ERGIBT:** 8 PORTIONEN



### ZUTATEN

100 ml Peri-Peri-Sauce

4 Esslöffel Sonnenblumenöl

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

8 x 150-175 g Hähnchenbrust

2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

100 ml Mayonnaise

Saft aus 1 Zitrone

75 g geraspelter Parmesan, plus mehr zum Servieren

2 kleine Römersalate, von Hand zerrupft

40 g Croutons

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

### ANLEITUNG



Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.



Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.



Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 22 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 8 Minuten in Anspruch nehmen).



Während das Gerät vorheizt, in einer großen Schüssel Peri-Peri, Öl, Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchen trockentupfen, die Hähnchenbrüste in die Marinade einlegen und 10 Minuten oder länger in der Marinade lassen.



Wenn das Gerät durch Piepen signalisiert, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und auf der Anzeige ADD FOOD erscheint, Deckel öffnen, die Hähnchenbrüste auf die Grillplatte legen und sie leicht andrücken, um ein gut sichtbares Grillmuster zu erreichen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.



Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Hähnchenbrüste mit einer Silikonzange wenden. Mehr Marinade darüber gießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.



Während das Hähnchen gegart wird, den Salat vorbereiten. In einer großen Schüssel Knoblauch, Mayonnaise, Zitronensaft und Parmesan vermengen. Den gerupften Salat hinzugeben und schwenken, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.



Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Hähnchen 75 °C auf einem Thermometer erreicht, dann den Deckel öffnen, das Hähnchen entnehmen und 5 Minuten lang auf einem Schneidebrett ruhen lassen. Anschließend zerschneiden und auf dem Caesar Salad servieren.

**TIPP** Marinieren Sie das Hähnchen über Nacht für mehr Geschmack.

# HÄHNCHEN-CHORIZO-KEBABS



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILL | **VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN

**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

3 x 550 g Hähnchenbrust ohne Haut, in 2,5–3 cm große Würfel geschnitten

1½ Esslöffel Sonnenblumenöl

2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

1 Esslöffel fein gehackte Oreganoblätter

Saft aus 1 Zitrone, plus extra Spalten zum Servieren

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)

1 x 225 g Chorizo, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

2 rote Zwiebeln, jeweils in 12 Spalten geschnitten, mitsamt Wurzel

Kleine Handvoll gehackte Petersilie, zum Servieren, optional

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Hähnchenfleisch, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Oregano, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und gut vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- 2 Zum Bestücken der Spieße Zutaten in der folgenden Reihenfolge aufstecken, dabei ein Viertel des Spießes frei lassen: Hähnchenfleisch, Chorizo und rote Zwiebel.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 4 Den Deckel des Räucherkastens öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 5 Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Spieße längs zum Grillen auflegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige „FLIP“ erscheint, Deckel öffnen und Spieße mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Nach 8 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 8 Wenn der Garvorgang beendet ist, Spieße entnehmen. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und mit Zitronenspalten servieren.



# LAMMKÖFTE IN PITA-WRAPS MIT GEGRILLTEN PAPRIKA UND TZATZIKI



MITTELSCHWERES REZEPT ●●●

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 25 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 16 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

6 rote lange süße Spitzpaprika, längs halbiert, entkernt  
4 Esslöffel natives Olivenöl extra, aufgeteilt  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
500 g Lammhackfleisch (idealerweise 20 % Fett)  
25 g Paniermehl  
60 ml Wasser  
½ kleine rote Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt  
4 Esslöffel grob gehackte Petersilie, aufgeteilt  
4 Esslöffel grob gehackte Minzblätter, aufgeteilt  
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
1 Teelöffel süße Paprika  
1 Teelöffel gemahlener Koriander  
1 Teelöffel Rotweinessig  
6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)  
Zaziki zum Servieren  
Weiches Pita-Brot zum Servieren

**TIPP** Um das Pita-Brot zu erwärmen, immer 2 oder 3 Brote für 1 bis 2 Minuten auf HI grillen, nachdem die Köfte fertig gegart sind.

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Paprika, 1½ Esslöffel Öl, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und vermengen, bis alles gleichmäßig beschichtet ist.
- 2 In eine separate Schüssel das Lammhackfleisch, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, je 2 Esslöffel gehackte Petersilie und Minzblätter, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Koriander, Salz und Pfeffer geben. Alle Zutaten zu einer homogenen Mischung vermischen. Kebab-Mischung in 6 gleichgroße Portionen aufteilen und auf die Spieße (eingeweicht) stecken, bis etwa zur Hälfte der Spießlänge.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Deckel schließen.
- 4 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 5 Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Paprikahälften zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Paprikahälften mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit Garzustand überprüfen. Wenn der Garvorgang beendet ist, Paprika zurück in die große Schüssel geben und mit 1 Esslöffel Öl, Rotweinessig, je 1 Esslöffel gehackter Petersilie und Minzblätter, Salz und Pfeffer vermischen. Danach beiseite stellen.
- 8 Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen wird ungefähr 1–2 Minuten in Anspruch nehmen). Köftespieße mit den verbleibenden 1½ Esslöffeln Öl bestreichen.
- 9 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Köftespieße zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 10 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige „FLIP“ erscheint, Deckel öffnen und Spieße mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 11 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Köfte entnehmen und in heißem Pita-Brot mit den Paprikahälften und Zaziki servieren. Mit der restlichen gehackten Petersilie und den Minzeblättern garnieren.

# KOREANISCHE RINDFLEISCHKÖFTE IM BBQ-STIL MIT ASIATISCHEM KRAUTSALAT



PROFI-REZEPT ●●●●

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 35 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 6-8 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

500 g Rinderhackfleisch  
25 g Paniermehl  
2 Knoblauchzehen, geschält und gehackt  
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt  
1 Esslöffel gehackter Ingwer  
4 Esslöffel Gochujang-Paste  
1 Esslöffel Sesamöl  
2 Esslöffel leichte Sojasauce  
2 Esslöffel getoastete Sesamkörner, leicht zerdrückt, verteilt  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)  
1½ Esslöffel Sonnenblumenöl

## ASIATISCHER KRAUTSALAT

¼ Kopf Weißkohl, fein geschnitten  
¼ Kopf Rotkohl, fein geschnitten  
1 große Karotte, geschält, gerieben  
½ kleine rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
1 rote Chili, halbiert und entkernt, in dünne Scheiben geschnitten  
Saft aus 2 Limetten  
30 g Koriander im Bund, Blätter und Stängel gehackt

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Für die Köfte das gehackte Rindfleisch, Paniermehl, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Gochujang-Paste, Sesamöl, Sojasoße, 1 Esslöffel zerstoßene Sesamkörner, Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben und vermengen, bis alles gut vermischt ist.
- 2 Die Kebab-Mischung gleichmäßig in 6 Portionen aufteilen. Jede Portion auf einen Spieß stecken, bis etwa zur Hälfte der Spießlänge. Von allen Seiten mit Sonnenblumenöl bestreichen.
- 3 Für den asiatischen Krautsalat Rot- und Weißkohl, Möhre, rote Zwiebel, rote Chili, Limettensaft, Koriander, Salz und Pfeffer in eine mittelgroße Schüssel geben und vermengen, bis alles gut vermischt ist. Beiseitestellen.
- 4 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 5 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel der Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 6 Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR (Holzfeueraroma) drücken. Temperatur auf MED und Zeit auf 8 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 7 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Spieße zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 8 Wenn das Gerät „FLIP“ anzeigt, Deckel öffnen und Spieße wenden. Nach 6 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 9 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, Spieße vom Grill nehmen, mit den restlichen zerstoßenen Sesamkörnern bestreuen und zusammen mit dem asiatischen Krautsalat heiß servieren.

# GEGRILLTE MAISKOLBEN MIT VERSCHIEDENEN BUTTERZUBEREITUNGEN



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 6 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 10 MINUTEN  
**ERGIBT:** 8 PORTIONEN

## ZUTATEN

250 g ungesalzene Butter, Raumtemperatur

8 geschälte Maiskolben

1½ Esslöffel Sonnenblumenöl

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

### BUTTER MIT SONNENGETROCKNETEN TOMATEN UND BASILIKUM

60 g sonnengetrocknete Tomaten, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt

1½ Esslöffel fein gehacktes Basilikum

### CAJUN-BUTTER

2 Teelöffel Cajun-Gewürzmischung

Saft aus ½ Limette

3 Esslöffel fein gehackter Koriander

### JALAPEÑO-BUTTER

50 g eingelegte Jalapeños, fein gehackt

1½ Esslöffel fein gehackter Schnittlauch

## ANLEITUNG

- 1 Butter auf 3 kleine Schüsseln aufteilen (ca. 80–85 g pro Schüssel). In der ersten Schüssel sonnengetrocknete Tomaten, Knoblauch und gehacktes Basilikum vermischen. In der zweiten Schüssel Cajun-Gewürzmischung, Limettensaft und Koriander vermischen. In der dritten Schüssel Jalapeño-Paprikas und Schnittlauch vermischen. Alle Butterzubereitungen mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Alle Maiskolben gleichmäßig mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen. Drehknopf auf GRILLEN stellen, die Temperatur auf HI und die Zeit auf 10 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (das Vorheizen wird etwa 6 Minuten in Anspruch nehmen).
- 4 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Maiskolben auf den Grill legen, Deckel schließen und mit dem Garen beginnen. Von Zeit zu Zeit den Deckel öffnen und die Maiskolben drehen. Nach 8 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 5 Wenn der Garvorgang beendet ist, Deckel öffnen, Maiskolben vom Grill nehmen und heiß mit den Butterzubereitungen servieren.

# MEDITERRANE GEMÜSE-SPIESSE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 20 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9–11 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 12 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

6 x 30 cm Holzspieße (eingeweicht)

2 mittelgroße rote Zwiebeln, geschält, jeweils in 12 Scheiben geschnitten

1 große Zucchini (ca. 250 g), längs halbiert, in 18 Halbmonde geschnitten (ca. 1,5 cm dick)

1 große rote Paprika, in 18 kleine (ca. 3½ cm) Würfel geschnitten, entkernt

18 Kirschtomaten

3 Esslöffel natives Olivenöl extra, plus ein wenig zusätzlich zum beträufeln

1 Teelöffel roter Weinessig

2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt

2 Teelöffel gehackte Thymianblätter

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

Eine Handvoll Basilikum, zerrupft, zum Garnieren, optional

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Zutaten in der folgenden Reihenfolge auf die Spieße stecken, dabei ein Viertel des Spießes frei lassen: Zwiebel, Zucchini, rote Paprika und Kirschtomate. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Rotweinessig, Knoblauch, Thymian und Pfeffer vermischen. Spieße von allen Seiten mit der vorbereiteten Marinade bestreichen.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 4 Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Temperatur auf MED und Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9–11 Minuten in Anspruch nehmen).
- 5 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Spieße zum Grillen einlegen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Spieße mit einer Silikonzange wenden. Restliche Marinade über die Spieße gießen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen. Nach 10 Minuten prüfen, ob das Gericht fertig gegart ist.
- 7 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Spieße vom Grill nehmen und heiß servieren – beträufelt mit nativem Olivenöl extra und nach Geschmack garniert mit zerrupftem Basilikum.

# PILZ-TOFU-BURGER MIT CHIMICHURRI-SAUCE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** GRILLEN | **VORBEREITUNG:** 15 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 9 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 12 MINUTEN  
**ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

280 g-Block fester Tofu, längs in 4 Scheiben geschnitten (ca. 1 cm dick)  
1½ Esslöffel natives Olivenöl extra zum Bestreichen  
4 große flache Pilze (zum Beispiel Portobello)  
4 Burger-Brötchen, halbiert  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack  
Rucola-Blätter zum Servieren

## CHIMICHURRI-SAUCE

60 ml natives Olivenöl extra  
1½ Esslöffel roter Weinessig  
2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt  
30 g frische Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt  
1 rote Chili, entkernt und gehackt  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

**TIPP** Bei Verwendung von veganen Burger-Brötchen eignet sich das Gericht für Veganer.

## ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten für die Chimichurri-Sauce in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Mit der Hälfte der Sauce alle Seiten der Tofu-Scheiben gleichmäßig bestreichen. Die restliche Sauce beiseite stellen.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 4 Den Drehknopf auf GRILLEN stellen. WOODFIRE FLAVOUR einstellen. Die Temperatur auf HI und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 9 Minuten in Anspruch nehmen).
- 5 Pilze mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass der Garvorgang abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Pilze mit der Hutoberseite nach unten auf eine Seite des Grills legen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 6 Nach 5 Minuten Deckel öffnen und Pilze wenden. Etwa 1 Teelöffel der Chimichurri-Sauce auf jeden Pilz geben. Die marinierten Tofu-Scheiben auf die andere Seite des Grills legen. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 7 Nach 4 Minuten Deckel öffnen und Tofu wenden. Deckel schließen und Garvorgang bis zum Ende fortsetzen.
- 8 Anschließend Pilze und Tofu vom Grill nehmen. Burger-Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und in der verbleibenden Hitze etwa 1 Minute leicht angrillen. Die restliche Chimichurri-Sauce auf die Burger-Brötchen aufteilen. Auf jedes Brötchen 1 Tofu-Scheibe legen, darauf jeweils einen Pilz und Rucola-Blätter legen.



# KICKSTARTER-REZEPT GERÄUCHERTES PULLED PORK



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

PROGRAMM: RÄUCHERN | VORBEREITUNG: 5 MINUTEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 4-5 STUNDEN PLUS RUHEZEIT | ERGIBT: 6-8 PORTIONEN



## ZUTATEN

1,9 kg Schweineschulter, vollständig vom Fett befreit

125-250 g Gewürzmischung (Ideen finden Sie auf Seite 37)

Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG



Schweinefleisch großzügig von allen Seiten mit der gewünschten Gewürzmischung sowie mit Salz und Pfeffer würzen.



Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Das Schweinefleisch mit der Schwartenseite nach oben auf die Grillplatte legen und den Deckel schließen.



Den Deckel des Räucherkastens öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.



Drehknopf auf RÄUCHERN stellen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 4 Stunden einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).



Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn das Thermometer im Schweinefleisch 95 °C anzeigt. Gerät ausschalten, Deckel geschlossen lassen und das Schweinefleisch 45 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen. Alternativ Fleisch vom Grill nehmen, in Folie einwickeln und 45 Minuten bis 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend Schweinefleisch zu Fasern zerzupfen und in einer Sauce Ihrer Wahl schwenken oder naturell mit der gewünschten Sauce servieren (Empfehlungen für Saucen auf Seite 36).

**TIPP** Fett nicht entfernen, damit das Fleisch beim Garen saftig bleibt.

**TIPP** Abhängig von Größe und Form des Fleischstücks kann ein längerer Garzyklus nötig sein. Mithilfe der Pfeile rechts können Sie mehr Zeit hinzufügen.

**HINWEIS** Während das Schweinefleisch ruht, kann der Grill zum Garen von Beilagen verwendet werden. Das Schweinefleisch aus dem Grill nehmen und mit Folie locker abdecken.

**HINWEIS** Bei Verwendung der Smoker-Funktion kann anfangs viel Rauch entstehen, der während der Zubereitung abnimmt. Auch wenn der Rauch nicht sichtbar ist, fügt er dennoch Geschmack zu Ihren Speisen hinzu.



# GERÄUCHERTE MAKRELE



EINSTEIGERREZEPT ●○○

**PROGRAMM:** RÄUCHERN | **VORBEREITUNG:** 5 MINUTEN PLUS 60 MINUTEN ZUM PÖKELN  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 MINUTEN | **ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

4 x 125 g Makrelenfilets  
Meersalz nach Geschmack  
1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner, zerdrückt  
1 Teelöffel rosa Pfefferkörner, zerdrückt  
1 Teelöffel Fenchelsamen, zerdrückt

## ANLEITUNG

- 1** Die Makrelenfilets mit Seesalz bestreuen und 60 Minuten stehen lassen. Das Salz danach abspülen und die Makrelenfilets trocken tupfen.
- 2** Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Die Makrelen mit der Haut nach unten auf die Grillplatte legen. Mit zerdrückten Pfefferkornern und Fenchelsamen bestreuen und den Deckel schließen.
- 3** Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 4** Drehknopf auf RÄUCHERN stellen, die Temperatur auf 120 °C und die Zeit auf 25 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 5** Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, die Makrelen warm oder kalt servieren.



# GERÄUCHERTE SCHWEINSHAXEN



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** RÄUCHERN | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 4 STUNDEN  
**ERGIBT:** 4 PORTIONEN

## ZUTATEN

- 2 Teelöffel Kümmel
- 2 Teelöffel Fenchelsamen
- 2 Teelöffel Wacholderbeeren
- 2 Teelöffel Meersalz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 große Knoblauchzehen, geschält
- 2 x 1,25 kg Schweinshaxen
- Sauerkraut, zum Servieren, optional

**TIPP** Verwenden Sie die **kräftige Mischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Alle Zutaten außer den Schweinshaxen in einem Mörser oder in einer Gewürzmühle fein mahlen. Das Schweinefleisch auf allen Seiten mit den gemahlenden Gewürzen großzügig einreiben.
- 2 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Die Schweinshaxen mit der Schwartenseite nach oben auf die Grillplatte legen und den Deckel schließen.
- 3 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 4 Drehknopf auf RÄUCHERN stellen und die Temperatur auf 120 °C einstellen. Die Zeit auf 4 Stunden einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Garen zu beginnen (Vorheizen ist nicht erforderlich).
- 5 Wenn die Garzeit um ist, sollte das sofort ablesbare Thermometer im Schweinefleisch 85-95 °C anzeigen. Gerät ausschalten, den Deckel geschlossen lassen und das Fleisch 30 bis 45 Minuten lang ruhen lassen.
- 6 In Scheiben oder zerkleinert mit Sauerkraut servieren.

**HINWEIS** Während das Schweinefleisch ruht, kann der Grill zum Garen von Beilagen verwendet werden. Das Schweinefleisch aus dem Grill nehmen und mit Folie locker abdecken.

**TIPP** Die Haut leicht einschneiden oder einstechen, damit sich keine Blasen bilden. Nicht ins Fleisch schneiden.



# KRÄUTER-KNOBLAUCH-KARTOFFEL-SPALTEN MIT FEINER RAUCHNOTE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** HEISSLUFT-FRITTIEREN | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 8-10 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 26 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

- 1 kg Kartoffeln mit Schale, in 2,5 cm dicke Spalten geschnitten
- 2 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 1 Esslöffel Rosmarin, fein gehackt
- 1 Esslöffel Thymian, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
- 1 Teelöffel Meersalz
- Saure Sahne und gehackter Schnittlauch zum Servieren

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Kartoffeln in eine große Schüssel geben, mit Wasser bedecken und 30 Minuten einweichen lassen, um überschüssige Stärke zu entfernen. Kartoffeln durch ein Sieb abgießen, in Wasser abspülen und dann in ein sauberes Geschirrtuch wickeln und trockentupfen.
- 2 Schüssel sauber auswischen, dann Kartoffeln, Öl, Kräuter, Knoblauch und Salz zugeben und vermischen, bis die Kartoffeln gleichmäßig überzogen sind.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt. Korb auf den Grill stellen, dann Deckel schließen.
- 4 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 5 Den Drehknopf auf HEISSLUFT-FRITTIEREN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf 190 °C und die Zeit auf 26 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 8-10 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Kartoffelspalten in den Korb geben. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn das Gerät piept und auf der Anzeige FLIP erscheint, Deckel öffnen und Kartoffelspalten mit einer Silikonzange wenden. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen, Kartoffelspalten aus dem Korb entnehmen und servieren.



# KARAMELL-SCHOKOLADEN-BANANEN MIT FEINER RAUCHNOTE



EINSTEIGER-REZEPT ●○○

**PROGRAMM:** HEISSLUFT-FRITTIEREN | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 6 MINUTEN | **ZUBEREITUNGSZEIT:** 12 MINUTEN  
**ERGIBT:** 6 PORTIONEN

## ZUTATEN

6 Bananen, ungeschält  
125 g fertige Karamellsauce  
50 g dunkle Schokoladendrops  
Eiscreme zum Servieren

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, Korb einsetzen, dann den Deckel schließen.
- 2 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Dann den Deckel der Smoker-Box schließen.
- 3 Den Drehknopf auf HEISSLUFT-FRITTIEREN stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf 180 °C und die Zeit auf 12 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 6 Minuten in Anspruch nehmen).
- 4 Bananen mit Schale vorsichtig längs einschneiden. Nicht ganz durchschneiden. Dann die Bananen leicht öffnen.
- 5 2-3 Teelöffel Karamellsauce entlang der Öffnung jeder Banane aufgeben und mit Schokoladendrops belegen. Die Bananen einzeln auf ein Stück Aluminiumfolie legen und die Ränder zusammendrücken, sodass ein Päckchen entsteht.
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und die eingepackten Bananen aufrecht in den Korb stellen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Wenn der Garvorgang beendet ist, Bananen entnehmen. Vorsichtig auswickeln und warm mit Eiscreme servieren.



# KNUSPRIGER BEEREN-CRUMBLE



MITTELSCHWERES REZEPT ●●○

**PROGRAMM:** BACKEN/BRATEN (BACKEN/RÖSTEN) | **VORBEREITUNG:** 10 MINUTEN | **VORHEIZEN:** CA. 5 MINUTEN  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 45 MINUTEN | **ERGIBT:** 6-8 PORTIONEN

## ZUTATEN

200 g frische Himbeeren  
200 g frische Blaubeeren  
200 g frische Brombeeren  
200 g frische Erdbeeren, entstielt, geviertelt  
Schale und Saft von 2 Zitronen  
150 g Hagelzucker  
1 Teelöffel Zimt  
1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer  
2 Esslöffel Maisstärke

## CRUMBLE

160 g Mehl  
200 g Haferbrei  
200 g hellbrauner Zucker  
1/2 Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Zimt  
175 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
Vanilleeis, nach Geschmack

**TIPP** Verwenden Sie die **Allzweckmischung** für ein köstliches, klassisches BBQ-Raucharoma.

## ANLEITUNG

- 1 In einer großen Schüssel alle Zutaten vorsichtig verrühren, außer den Zutaten für die Streusel. Die Mischung dann in eine 28 cm x 18 cm große ofentaugliche Form geben.
- 2 Um die Streusel vorzubereiten, alle trockenen Zutaten in eine große Schüssel geben und mischen, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Dann die geschmolzene Butter zugeben und verrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist. Der Teig sollte krümelig sein aber zusammenhaften, wenn er gedrückt wird.
- 3 Um die Grillplatte einzusetzen, diese flach auf das Heizelement legen und leicht hinunterdrücken, bis sie fest sitzt, dann den Deckel schließen.
- 4 Den Deckel der Smoker-Box öffnen und mithilfe der Pelletschaufel die Smoker-Box bis zum Rand mit Pellets füllen. Schließen Sie dann den Deckel der Smoker-Box.
- 5 Den Drehknopf auf BACKEN/BRATEN (Backen/Rösten) stellen. Auf WOODFIRE FLAVOUR drücken. Die Temperatur auf 160 °C und die Zeit auf 45 Minuten einstellen. START/STOP auswählen, um mit dem Vorheizen zu beginnen (Zündzyklus und Vorheizen werden ungefähr 5 Minuten in Anspruch nehmen).
- 6 Wenn das Gerät piept, um zu signalisieren, dass das Vorheizen abgeschlossen ist, und „ADD FOOD“ angezeigt wird, Deckel öffnen und Auflaufform auf die Grillplatte stellen. Den Deckel schließen, um den Garvorgang zu starten.
- 7 Nach 25 Minuten den Deckel öffnen und die Beerenmischung gleichmäßig mit dem Streuselbelag bedecken. Den Deckel schließen und den Garvorgang fortsetzen.
- 8 Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, Deckel öffnen und die Auflaufform vom Grill nehmen. Das knusprige Gebäck 5-10 Minuten abkühlen lassen, dann je nach Geschmack mit Eiscreme servieren.

# SAUCEN

**ERGIBT:** CA. 500 ml | **ZEIT ZUM MARINIEREN:** 2-12 STUNDEN  
**AUFBEWAHRUNG:** IM KÜHLSCHRANK BIS ZU 2 WOCHEN

Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

## MEERRETTICH-MAYONNAISE

250 ml Mayonnaise  
65 ml Apfelweinessig  
2 EL dunkler brauner Zucker  
1 EL brauner Senf  
2 TL Meerrettichzubereitung  
1 TL Zitronensaft  
1 TL scharfe Sauce  
Salz und gemahlener Pfeffer nach Geschmack

## SÜSSE BBQ-SAUCE

250 ml Tomatenketchup  
215 g brauner Zucker  
85 ml Apfelweinessig  
2 EL gelber Senf  
1 EL Worcestershire-Sauce  
1 EL Honig  
2 TL Chilipulver  
Meersalz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

## SCHARF UND WÜRZIG

250 ml Mayonnaise  
125 ml süße Chili-Sauce  
65 ml Sonnenblumenöl  
65 ml Tomatenketchup  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Worcestershire-Sauce  
1 EL gelber Senf  
2 TL Knoblauchpulver  
1 TL Zwiebelpulver

## WÜRZIGE SENF-SAUCE

250 ml gelber Senf  
65 ml Apfelweinessig  
65 ml Honig  
1 Esslöffel Worcestershire-Sauce  
1 Esslöffel Sojasauce  
1 Esslöffel Chilipulver  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

## APFELESSIG-SAUCE

500 ml Apfelweinessig  
2 Esslöffel dunkler brauner Zucker  
1 Esslöffel Tomatenketchup  
1 Esslöffel Chilisauce  
Meersalz und gemahlener Pfeffer nach Geschmack

# GEWÜRZMISCHUNGEN

**ERGIBT:** CA. 125 g-250 g (ZUTATEN FÜR GRÖßERE MENGE VERDOPPELN) | **WÜRZEN:** GROSSZÜGIG  
**AUFBEWAHRUNG:** BIS ZU 6 MONATE IN EINEM LUFTDICHT VERSCHLOSSENEN BEHÄLTER, VON LICHT UND WÄRME FERNHALTEN

Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

## JAMAIKANISCHE JERK-WÜRZMISCHUNG

1 EL Knoblauchpulver  
1 EL Zwiebelpulver  
1 EL brauner Zucker  
1 EL Petersilie, getrocknet  
2 TL Cayenne-Pfeffer  
1 TL Zimt, gemahlen  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer, gemahlen  
½ TL Piment, gemahlen  
½ TL Nelken, gemahlen  
½ TL Chiliflocken  
½ TL Chilipulver  
½ TL Paprika  
½ TL Muskatnuss, gemahlen

## BASIS-GRILLGEWÜRZMISCHUNG

55 g brauner Zucker  
60 g Paprika, geräuchert  
3 EL Pfeffer, gemahlen  
2 EL Salz  
2 TL Knoblauchpulver  
2 TL Zwiebelpulver

## GEWÜRZMISCHUNG IM MEXIKANISCHEN STIL

2 TL Kümmel, gemahlen  
1 TL Koriander, gemahlen  
1 EL Salz  
2 TL Chilipulver  
2 TL Zwiebelpulver  
2 TL Knoblauchpulver  
1 TL Oregano, getrocknet  
½ TL Chipotle-Chilipulver (optional)

## SCHARFE GEWÜRZMISCHUNG

1 EL brauner Zucker  
2 TL Cayenne-Pfeffer  
1 TL Salz  
1 TL Paprika, geräuchert  
1 TL Kümmel  
½ TL Chilipulver

## CAFÉ-MOCHA-GEWÜRZMISCHUNG

70 g brauner Zucker  
2 TL Cayenne-Pfeffer (optional)  
1 TL Salz  
1 EL Paprika, geräuchert  
50 g Kaffee  
50 g Kakaopulver

## CAJUN-GEWÜRZMISCHUNG

1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Zwiebelpulver  
½ TL weißer Pfeffer  
¼ TL Cayenne-Pfeffer  
1 TL Salz  
1 TL Paprikapulver  
½ TL Thymian, getrocknet  
1 TL Oregano, getrocknet

# GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

**TIPP** Sie möchten Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>RIND</b>					
Burger	6-8 (90-125 g)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Filetsteak	6 Steaks (jeweils 170-230 g), 3 cm dick	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	4-8 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rib-Eye-Steak	4 (je 225-280 g), 2,5 cm	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	5-9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rumpsteak	4 (je 255 g), 2 cm	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	8-12 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
Sirloin-Steak	4 (je 225-280 g), 2 cm dick	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-6 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>HÄHNCHEN</b>					
Hähnchenbrüste ohne Knochen	6 Hähnchenbrüste (jeweils 150-200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	16-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenkeulen	4 (1-1,5 kg)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	16-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel mit Haut und Knochen	12 (2 kg)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	HI (Hoch)	12-16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenschenkel ohne Knochen	1 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenflügel	1 kg	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	12-15 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>SCHWEIN</b>					
Hotdogs	30 Stück (1 kg)	Mit Salz und Pfeffer abschmecken	MED (Mittel)	6-8 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinekoteletts, am Knochen	6 Stück (je 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	15-23 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Schweinelendensteaks ohne Knochen	8 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	14-18 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Würstchen	16 Stück (800 g)	-	LO (Niedrig)	10-13 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>LAMM</b>					
Lammkoteletts	8 Stück (700-750 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	4-5 Min	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
<b>MEERESFRÜCHTE</b>					
Filets oder Steaks vom Kabeljau, Schellfisch oder Lachs	8 Stück (je 125 g)	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nicht wenden
Wolfsbarsch-Filet	6 Stück (540 g)	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nicht wenden
Thunfischsteaks	12 Stück (110-170 g)	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	4-8 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
Garnelen	450 g Jumbo	Mit Sonnenblumenöl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Wenden nicht notwendig

# GRILLTABELLE (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

**TIPP** Sie möchten Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>GEMÜSE</b>					
Grüner Spargel	600 g	Ganz, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Aubergine	600 g	In 5 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-11 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Paprikaschoten	4 Stück (750 g)	Vierteln, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-9 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rosenkohl	1 kg	Ganz, Strunk abgeschnitten, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	12-16 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Karotten	1 kg	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	10-12 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Maiskolben	8	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	7-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Zucchini	2-3 Stück (500 g)	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-10 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pilze, Portobello oder große flache	8 Stück (400-500 g)	Mit Öl beträufeln, würzen	HI (Hoch)	8-12 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Zwiebeln (halbiert)	6 Stück (600 g)	Schälen, halbieren, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	5 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>FRÜCHTE</b>					
Zitronen und Limetten	5 ganze	Der Länge nach halbieren, auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	4-5 Min	Nach der halben Garzeit wenden
Mango	3 ganze	Leicht auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	4-6 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Melone	6 Spieße (je 10-15 cm lang)	Leicht auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	4-6 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Ananas	6-8 Scheiben	In 5 cm große Stücke schneiden	HI (Hoch)	7-10 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Steinobst	6-8 Pfirsiche	Längs halbieren, entkernen, auf die Grillplatte drücken	HI (Hoch)	3-5 Min	Nach der halben Garzeit wenden
<b>SONSTIGE PROTEINHALTIGE LEBENSMITTEL</b>					
Vegetarische Burger	8 Stück (je 113 g)	Mit Öl bestrichen	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Vegetarisches Steak	8 Stück (je 113 g)	Mit Öl bestrichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	8-10 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Halloumi-Käse	675 g	In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	2-4 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Tofu oder Tempeh	800 g	In 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden

# GRILLTABELLE FÜR GEFRORENES (ZUBEREITUNG MIT GESCHLOSSENEM DECKEL)

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>TIEFGEFRORENES GEFLÜGEL</b>					
Hähnchenbrüste	6 Stück (je 200 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	22-25 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
Hähnchenschenkel	6 Stück (850 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	25-28 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>TIEFGEFRORENES RIND</b>					
Burger	8 gefrorene Burger (1 kg)	Nach Geschmack würzen	MED (Mittel)	10-15 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Sirloin-Steak	4 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	15-20 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>TIEFGEFRORENES SCHWEINEFLEISCH</b>					
Schweinekoteletts, am Knochen	6 (jeweils 250 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	MED (Mittel)	22-26 Min.	Mit Öl bestreichen, würzen
Würstchen	12 ganze (600 g)	-	LOW (Niedrig)	9-12 Min.	Halb durchgebraten wenden oder bei Bedarf mehrmals wenden
<b>TIEFGEFRORENE MEERESFRÜCHTE</b>					
Lachs	6 Filets (je 130 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	7-8 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Kabeljau	6 Filets (je 140 g)	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	6-8 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
Garnelen	450 g Jumbo	Nach Geschmack marinieren oder würzen	HI (Hoch)	3-4 Minuten	Nach der halben Garzeit wenden
<b>GEFRORENE VEGETARISCHE LEBENSMITTEL</b>					
Vegetarische Burger	6 Burger	-	HI (Hoch)	10-15 Min.	Nach der halben Garzeit wenden

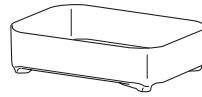
# GARTABELLE FÜR DAS BBQ-RÄUCHERN

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	INNENTEMPERATUR
<b>GEFLÜGEL</b>					
Ganzes Hähnchen	1,5-2,5 kg	Nach Geschmack würzen	190 °C	45 Min.–1 Std. 45 Min.	74 °C
Hähnchenschenkel	1 kg	Nach Geschmack würzen	190 °C	30–45 Min.	74 °C
Putenbrust	1-1,5 kg	Nach Geschmack würzen	160 °C	25–45 Minuten (Nach der Hälfte der Garzeit wenden)	74 °C
Putenschlegel	4–6 Stück (je 800 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	45–60 Min.	74 °C
Entenbrust	4-6 (je ca. 850 g)	Nach Geschmack würzen	180 °C	15–30 Min.	65 °C
Entenkeule	4 Stück (je 225 g)	Nach Geschmack würzen	200 °C	30–45 Min.	74 °C
<b>RIND</b>					
Oberschinken	1-2 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-5 Stunden	85-95 °C
Kurze Rippen	6-9 Stück (je 150–200 g)	Nach Geschmack würzen	135 °C	2-4 Stunden	85-95 °C
<b>SCHWEIN</b>					
Filets	2-3 (je 500 g)	Nach Geschmack würzen	150 °C	45 Min.	85-95 °C
Lende	1 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	3-4 Stunden	85-95 °C
Rippchen	2 (je 450-500 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	75 Min.	85-95 °C
Schulter	1,8-2,3 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	4-6 Stunden	85-95 °C
<b>LAMM</b>					
Halbe Lammkeule	1,5-3 kg	Nach Geschmack würzen	120 °C	4-8 Stunden	85-95 °C
Lammshlegel	4 Stück (je 450 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	2-4 Stunden	85-95 °C
<b>FISCH</b>					
Kabeljaufilets	3 (je 185 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	15 Min.	58-60 °C
Makrelenfilets	4 Stück (je 125 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	25 Min.	58-60 °C
Lachs, ganzes Filet	600 g	Nach Geschmack würzen	120 °C	30 Min.	58-60 °C
Forellenfilets	4 Stück (je 120 g)	Nach Geschmack würzen	120 °C	30 Min.	58-60 °C

- TIPPS**
- Müssen nicht auf Raumtemperatur gebracht werden, für ein optimales Raucharoma direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
  - Von Fleischstücken mit einer dicken Fettschicht, wie Schweineschulter, ausreichend Fett abschneiden, sodass 1 cm verbleibt. Dann mit der Fettseite nach oben auf den Grill legen.
  - Für ein optimales Raucharoma minimieren Sie die Zeit, die der Deckel geöffnet ist, wenn Sie Lebensmittel hineingeben oder wenden.
  - Beim Räuchern kein Öl zu den Speisen geben. Wenn Öl notwendig ist, sehr wenig zugeben.
  - Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, kleine Fleischstücke nach dem Garen bis zu 10 Minuten und große Fleischstücke bis zu 1 Stunde in Aluminiumfolie gewickelt ruhen zu lassen.

# GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN



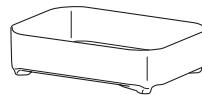
**TIPP** Sie möchten Raucharoma hinzufügen? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>GEMÜSE</b>					
Spargel	400 g	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	5-6 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Rote Bete	8 kleine oder 6 große (1 kg)	Ganz, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	55-60 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Paprikaschoten	5 Stück (750 g)	Geviertelt, entkernt, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	9-13 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Rosenkohl	1,5 kg	Halbiert, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	15-20 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Butternutkürbis	1,5 kg	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	25-30 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Karotten	1 kg	Schälen, in 5 cm große Stücke schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	15-20 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Blumenkohl	800 g	In 2,5 cm große Röschen schneiden, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	9-11 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Sellerie	600 g	Schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	12-14 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Maiskolben	6	Mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	12-15 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Zucchini	1 kg	Längs vierteln, mit Öl bestreichen, würzen	200 °C	12-14 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Grüne Bohnen (fein)	640 g	Enden abgeschnitten, mit Öl bestreichen, nach Geschmack würzen	200 °C	8-10 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Grünkohl (für Chips)	400 g	Dicke Stiele entfernen, zerkleinern, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	150 °C	8-11 Min.	Beim Garen 2-3 Mal wenden
Pilze	750 g	Abwischen, vierteln, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	7-9 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
Kartoffeln, weiß, King Edward, Maris Piper oder Russet	1,5 kg	In 2,5 cm große *Spalten schneiden, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	22-25 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	1 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dünn, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	18-24 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	1 kg	Handgeschnittene Pommes frites, *dick, in Öl schwenken, nach Geschmack würzen	200 °C	20-24 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	6 ganze (je 185-250 g)	3 x mit einer Gabel einstechen	200 °C	50-55 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Süßkartoffeln	1 kg	In 2,5 cm große Stücke geschnitten	200 °C	15-20 Min.	Während der Zubereitung regelmäßig wenden
	8 ganze (je 185-250 g)	3 x mit einer Gabel eingestochen	200 °C	40-45 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pastinaken	500 g	Schälen und in 5 cm lange Stücke schneiden	200 °C	10-12 Min.	Nach der halben Garzeit wenden

\* Nach dem Schneiden der Kartoffeln die rohen Pommes mindestens 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen lassen, um unnötige Stärke zu entfernen. Pommes trocken tupfen. Je trockener die Pommes, desto besser sind die Ergebnisse.

# GARTABELLE FÜR DAS HEISSLUFT-FRITTIEREN

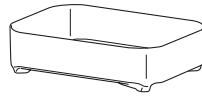


**TIPP** Es wird empfohlen, die Funktion „Woodfire Flavour“ bei gefrorenen Lebensmitteln nicht zu verwenden.

**HINWEIS** Die Zeitangaben in diesen Tabellen dienen lediglich als Orientierungshilfe. Passen Sie die Garzeiten nach Bedarf an, wenn die Menge Ihrer Zutaten abweicht.

ZUTATEN	MENGE (BIS ZU)	VORBEREITUNG	GARTEMPERATUR	GARZEIT	ANLEITUNG
<b>SCHWEIN</b>					
Bacon (Speck)	6 dick geschnittene Scheiben (220 g)	-	180 °C	6-7 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>FISCH</b>					
Fischfrikadellen	4 (580 g)	-	200 °C	10-12 Min.	Nach der halben Garzeit wenden
<b>TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL</b>					
Panierte Champignons	17 Stück (300 g)	-	12-14 Min.	170 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchenburger	6 Stück (je 125 g)	-	14-15 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Chicken Dippers	39 Stück (950 g)	-	8-10 Min.	190 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kiewer Schnitzel	8 Stück (1,2 kg)	-	16-18 Min.	190 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Hähnchennuggets	600 g	-	8-10 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	1 kg	-	15-17 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites	500 g	-	10-12 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Pommes frites, grob	1 kg	-	22-25 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilets (in Backteig)	4 Stück (440 g)	-	11 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischstäbchen	10 Stück (280 g)	-	8-9 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelpuffer	900 g	-	20 Min.	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Zwiebelringe	375 g	-	9-10 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Kartoffelspalten	650 g	-	15-18 Min.	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Garnelen-Tempura	16 Stück (280 g)	-	9-10 Min.	190 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Röstkartoffeln	700 g	-	15-18 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegetarische Burger	6 Stück (750 g)	-	12-15 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegane Nuggets	1 kg	-	10 Min.	200 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Vegane Würstchen	12 Stück (540 g)	-	8 Minuten	180 °C	Nach der Hälfte der Garzeit wenden

# GARTABELLE FÜR DAS DÖRREN



**TIPP** Sie möchten mehr Rauch in Ihrem Jerky? Siehe Seite 8 für das Zusammenwirken mit der Woodfire Flavour Technologie. Rauch kann die Farbe von Speisen verstärken.

**HINWEIS** Für Obst und Gemüse wird keine Rauchzugabe empfohlen.

ZUTATEN	VORBEREITUNG	TEMP.	DÖRRZEIT
<b>OBST UND GEMÜSE</b>			
Äpfel	Kerngehäuse entfernt, in 3 mm große Scheiben geschnitten, in Zitronensaft getaucht, trocken getupft	60 °C	6-8 Stunden
Spargel	In 2,5 cm große Stücke geschnitten, blanchiert	60 °C	6-8 Stunden
Aubergine	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, blanchiert	60 °C	3-4 Stunden
Bananen	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Rote Bete	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Frische Kräuter	Gewaschen, trocken getupft, Stiele entfernt	60 °C	2-4 Stunden
Ingwerwurzel	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6 Stunden
Mangos	Geschält, in 3 mm dicke Scheiben geschnitten, Kern entfernt	60 °C	6-8 Stunden
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60 °C	6-8 Stunden
Ananas	Geschält, entkernt, in 3 mm-1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Erdbeeren	Halbiert oder in 1,25 cm dicke Scheiben geschnitten	60 °C	6-8 Stunden
Tomaten	In 3 mm dicke Scheiben geschnitten oder gerieben; dämpfen, wenn sie später rehydriert werden sollen	60 °C	6-8 Stunden
<b>FLEISCH, GEFLÜGEL, FISCH</b>			
Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Turkey Jerky (Puten-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	5-7 Stunden
Salmon Jerky (Lachs-Trockenfleisch)	In 6 mm dicke Scheiben geschnitten, über Nacht mariniert	70 °C	3-5 Stunden



# NINJA WOODFIRE

OG701DE\_IG\_QSG\_MP\_221216\_MV1

© 2023 SharkNinja Operating LLC.