

Grillzeit

Grill und Lifestyle Magazin

IHR NEUES
Lieblingsrestaurant
**WARTET
AUF SIE**

Öffnen Sie nur Ihre
TERRASSENTÜR

Seite 10

★ ★ ★
**DAS LEGENDÄRE
GRILLSYSTEM**

SORGT FÜR
atemberaubendes
Barbecue-Aroma

Seite 14

GRILL DAS PERFEKTE STEAK!

Mit Rat vom Grillexperten, wie man das perfekte Stück
Rindfleisch schneidet und mit Grillanleitung für
das perfekte Steak ... Jederzeit!

Seite 6



Offizieller Sponsor
der **DEUTSCHEN
GRILLMEISTER-
SCHAFT**

Broil King®

Offizieller Partner der Internationalen Deutschen Grillmeisterschaft

Höhepunkt der Grillsaison am 02. + 03.08.2014 im Stadion in Schweinfurt

Bereits zum 19. Mal richtet die German Barbecue Association GBA die Deutsche Grillmeisterschaft aus. Die Grillkultur hat sich in dieser Zeit enorm verändert. Das urtümlich rustikale Grillen ist nunmehr mit ausgefeilten Menüs zum Gourmet Grillen erwachsen. Auch Methoden und Werkzeuge haben sich geändert, sind Lifestyle und Weltanschauung geworden.

Broil King® ist auch in diesem Jahr wieder mitten drin. Für einige der besten Grillteams sind die Geräte unverzichtbar. Die Gasgrillsysteme von **Broil King®** werden dabei den höchsten Anforderungen der Experten im direkten und indirekten Grillen gerecht.

Das **KEG** ist als isolierter Holzkohlegrill ideal für „low & slow“ Methoden und für Garzeiten bis zu 20 Stunden geeignet.

Das Premium Zubehör Programm mit 90 speziellen Artikeln von höchster Qualität, deckt jeden Anwendungsbereich ab.



Zur Deutschen Grillmeisterschaft werden über 50 Teams erwartet, die ihr Wissen, ihre Routinen und die Geräte im sportlich fairen Wettkampf vergleichen, bevor es wieder heißt: and the winner is...

Auch Sie als Besucher werden von diesem bunten Event profitieren – sehen sie selbst!

Auf einen schönen Grill Sommer

Herzlichst Ihr
Andreas Huberti & Broil King Team



Grillzeit

Grill und Lifestyle Magazin



10 Ihr neues Lieblingsrestaurant wartet auf Sie

Öffnen Sie nur Ihre Terrassentür.

16 Broil King® Grills 2014

Entdecken Sie den perfekten Grill für Ihr Grillvergnügen im Sommer.

34 Köstliche Rezepte

Hier finden Sie einige der leckersten Rezepte aus unserem Grillrepertoire.

4 Grillmethoden

Erweitern Sie Ihr Grill-Können mit dem direkten und indirekten Grillen, mit der Drehspieß-Methode, oder der Aromatisierung mit Holz.

6 Das perfekte Steak

Hier lernen Sie Fleischstücke und Grilltechniken kennen, um das perfekte Steak grillen zu können.

8 Broil King® Premium Zubehör

Das neue Zubehör aus Edelstahl von Broil King® bietet das gewisse Extra.

12 Broil King KEG®

Der Grill im Kamadostyle ermöglicht eine neue Art des Grillens für Familie und Freunde.

20 Thank you for Smoking

Aromatisierung mit Holzchips und -planken, das rauchige Grillerlebnis.

21 Marinaden

Bringen Sie noch mehr Geschmack in Ihre nächste Grillparty



<https://www.facebook.com/Broilkingdeutschland>



GRILLMETHODEN

Nutzen Sie alle Grillmethoden, um das Beste aus Ihrem Grill zu holen und Ihre Gäste zu beeindrucken!

Es gibt viele verschiedene Garmethoden auf dem Grill: Das direkte und indirekte Grillverfahren, die Drehspeiß-Garmethode, Grillen auf der Holzplanke und das „Smoken“.

Welche Grillmethode Sie verwenden entscheidet sich je nach Art des Grillgutes, dass Sie zubereiten möchten. Es ist möglich eine Vielzahl von verschiedenen Gerichten gleichzeitig zuzubereiten,

unter Berücksichtigung der verschiedenen Garmethoden. Wie auch immer, die richtige Handhabung und Vorbereitung ist entscheidend.

In diesem Abschnitt zeigen wir Ihnen die vier wichtigsten Grillmethoden: direktes und indirektes Grillen, die Drehspeiß-Garmethode und das Grillen auf der Holzplanke.

1. Direktes Grillen

Die direkte Grillmethode beinhaltet das Zubereiten von Grillgut auf dem Grillrost direkt über der Hitze. Wir empfehlen das direkte Grillen für alle einzeln zubereitbaren Lebensmittel wie Steaks, Koteletts, Fisch, Burger, Spieße und Gemüse, sowie andere schnell garende Grillgüter.

Für das beste Ergebnis: **(Bild 1)**

1. Heizen Sie den Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor.
2. Entfernen Sie die Rückstände von Ihren Grillrosten mit einer dafür vorgesehenen Reinigungsbürste.
3. Besprühen oder bepinseln Sie Ihre Grillroste mit hitzebeständigem Pflanzenöl, um das Anhaften der Grillade zu vermeiden.
4. Reduzieren Sie die Hitze auf die gewünschte Temperatur.
5. Platzieren Sie Ihr Grillgut auf den Grillrosten.
6. Das war es. Wir sagten doch, es ist einfach.

2. Indirekte Grillmethode

Die indirekte Grillmethode gart langsam größere Fleischstücke, Braten oder Geflügel. Wie der Name schon sagt, wird das Grillgut nicht direkt über der Flamme gegrillt, sondern durch die Heißluftzirkulation im Grillgehäuse. Diese Grillmethode bedeutet für Sie, dass es nicht notwendig ist, das Grillgut zu drehen oder zusätzlich zu marinieren. Das Ergebnis ist köstlich, sorgenfreies Grillvergnügen ohne Aufflammen.

Indirekte: Grillmethode mit Auffangschale **(Bild 2)**

Marinade, Bratensäfte und Fette tropfen bei dieser Methode in die Auffangschale und vermischen sich mit dem Inhalt. Dieses Gemisch vaporisiert und überträgt köstliche Aromen an das Grillgut und sorgt dafür, dass Ihr Braten, Hähnchen oder Ihr Truthahn schön saftig bleibt.

Anwendung der indirekten Methode mit Auffangschale:

1. Entfernen Sie Ihre Grillroste und platzieren Sie die Auffangschalen über dem Brenner auf den Verdampferelementen.
2. Fügen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten, wie Bier; Wein oder Säfte in die Auffangschale.
3. Setzen Sie Ihre Grillroste wieder ein.
4. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor, anschließend sollten Sie die Temperatur auf MEDIUM oder MEDIUM/LOW herab regulieren.
5. Besprühen oder bepinseln Sie Ihre Grillroste mit hitzebeständigem Pflanzenöl und platzieren Sie Ihr Grillgut direkt auf dem Grillrost über den Auffangschalen.
6. Schließen Sie den Deckel und lehnen Sie sich zurück, während Ihr Grillgut gegart und aromatisiert wird.

Indirekte: Grillmethode mit nicht gezündetem Brennelement **(Bild 3)**

1. Entfernen Sie die Grillroste und platzieren Sie die Auffangschale auf dem Verdampferelement über dem Brenner, der später ausgeschaltet bleiben soll. Setzen Sie Ihre Grillroste wieder ein.
2. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH mit allen Brennern vor und schalten Sie dann den Brenner aus, über dem die Schale platziert wurde.

3. Besprühen oder bepinseln Sie Ihre Grillroste mit hitzebeständigem Pflanzenöl. Fügen Sie Wasser oder andere Flüssigkeiten, wie Bier; Wein oder Säfte in die Auffangschale.
4. Große Fleischstücke vom Schwein oder Rind, sollten über direkter Hitze von allen Seiten scharf angegrillt werden und anschließend über der Auffangschale platziert werden.
5. Drehen Sie die Hitze auf MEDIUM oder MEDIUM/LOW zurück.
6. Diese Garmethode ist nicht nur für einen Braten hervorragend geeignet, sondern auch für dicke Steaks, Geflügelteile mit Knochen oder auch Koteletts.

3. Grillen mit dem Drehspieß

Durch die ständige Drehbewegung des Spießes verteilt sich der Saft aus dem Braten und sorgt für eine knusprige Außenhülle und ein saftiges Inneres.

Hilfreiche Hinweise: **(Bild 4)**

1. Fixieren Sie Ihr Grillgut in der Mitte des Spießes und balancieren es auf dem Grill, mit Hilfe des Gewichtes, aus.
2. Bei einem ganzen Hähnchen oder einem Truthahn, sollten Sie die Flügel und die Beine fest an den Körper binden, um das Anbrennen zu vermeiden.
3. Platzieren Sie eine Auffangschale, gefüllt mit Flüssigkeit, unter dem Grillgut, um Bratensäfte und Fette aufzufangen um evtl. eine Soße daraus zuzubereiten. Garen Sie das Fleischstück, je nach Fleischart, entsprechend.

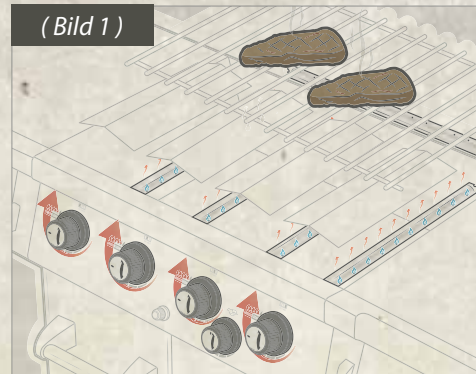
4. Grillen auf der Holzplanke

Eine weitere Art Speisen einzigartig und lecker direkt zu Grillen, ist das Grillen auf einer Holzplanke. Die Zubereitung von Speisen auf Holzplanken ist eine sichere Methode, köstliche Gerichte zu zaubern und Ihre Gäste ins Staunen zu versetzen. Der Rauch von der Planke, der beim Grillen entsteht, verleiht dem Fleisch oder dem Fisch sein unvergesslich rauchiges Aroma.

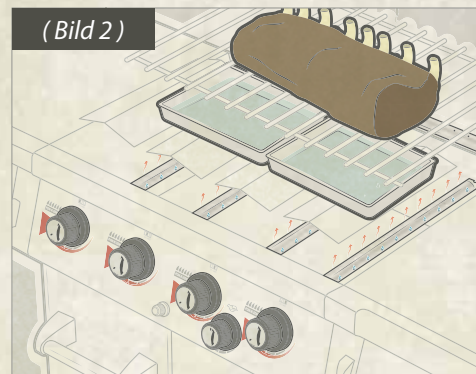
Die Handhabung der Holzplanke ist sehr einfach: **(Bild 5)**

1. Wässern Sie die Planke für mindestens eine Stunde und tupfen Sie diese nach dem Entnehmen trocken.
2. Heizen Sie Ihren Grill für 10-15 Minuten auf HIGH vor.
3. Bestreichen Sie eine Seite der Planke mit Oliven-Öl und platzieren Sie Ihr Grillgut darauf.
4. Legen Sie die Planke direkt über die gezündeten Brenner und reduzieren Sie die Temperatur auf MEDIUM/LOW.
5. Lassen Sie das Grillgut bis zum gewünschten Garzustand mit der Planke auf dem Grill.
6. Zedernholzplanken eignen sich ideal für ein Lachsfilet, aber zögern Sie nicht, auch andere Dinge auf der Planke zu probieren. Für Schwein eignet sich die Ahornholzplanke sehr gut und für Lamm empfehlen wir die Erlenholzplanke.

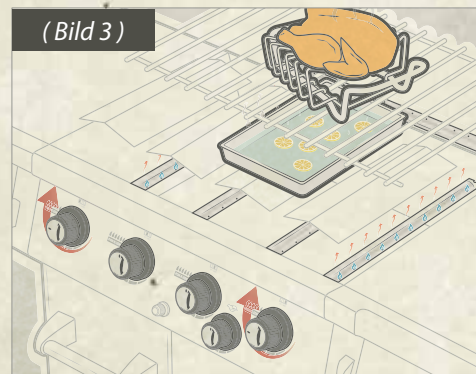
(Bild 1)



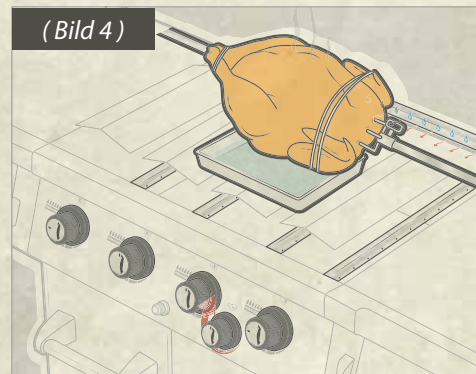
(Bild 2)



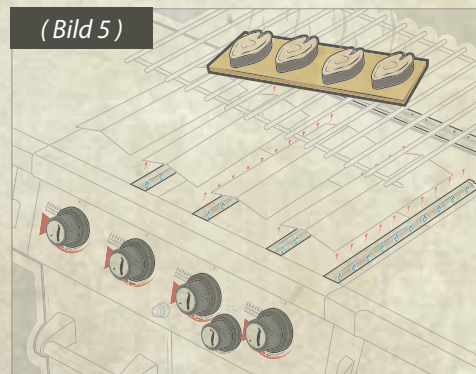
(Bild 3)



(Bild 4)



(Bild 5)



Grillen Sie immer mit geschlossenem Deckel, um eine konstante Temperatur zu halten und ein bestmögliches Ergebnis zu erzielen.



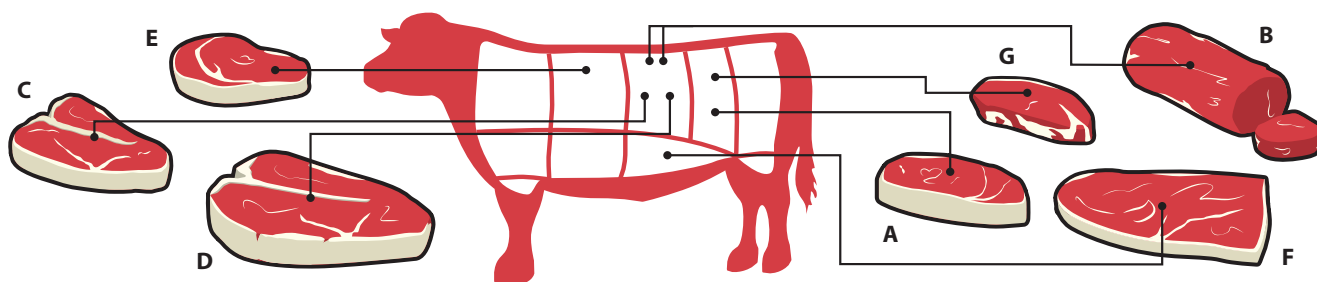
GRILLEN SIE DAS **PERFEKTE** STEAK



Die Broil King Gasgrills sind bestens für die Zubereitung des perfekten Steaks geeignet. Hier erhalten Sie Informationen, welches das perfekte Steak für Sie ist, die beste Marinade und einen Leitfaden wie Sie das gewünschte Fleischstück jederzeit grillen.

MAKE NO MISTEAK!

Möglicherweise haben Sie die unten genannten verschiedenen Steak-Arten im Supermarkt oder bei Ihrem Metzger schon mal gesehen oder Sie haben davon gehört. Vielleicht kennen Sie die einzelnen Fleischstücke nicht, aber das wird sich jetzt ändern. Wir sind da, um Ihnen zu zeigen, wie Sie die berühmtesten Steak-Schnitte unterscheiden, vom T-Bone bis zum Rumpsteak.



A. Strip Loin: Aus der kurzen Lende geschnitten, ist das Strip Loin ein sehr zartes, perfekt marmoriertes und schmackhaftes Steak, welches sich perfekt zum Grillen eignet. Weil es aus einem Muskelstück geschnitten ist, lässt sich das Strip Loin, bei einer Schnittdicke von 1,5 cm bis 4,5 cm, hervorragend und gleichmäßig grillen.

B. Tenderloin/Filetsteak: Das Filetsteak ist eins der zartesten Fleischstücke vom Rind. Es sitzt in der Mitte des Rückens zwischen den Lenden und der Rippe. Diese Art von Steak hat einen sehr geringen Fettanteil, da es aus einem Muskelstück geschnitten wird, welches vom Rind kaum beansprucht wird. Wenn das Filet aufgeschnitten wird, nennt man es „Filet Mignon“.

C. T-Bone: Das T-Bone Steak ist ein Stück mit Knochen aus der kurzen Lende. Dieser Schnitt setzt sich aus einem T-förmigen Knochen mit einem kleinen Stück aus dem schmalen Filet

und einem größeren Stück aus dem Rumpsteak zusammen. Diese Art von Steak ist nicht so zart, wie zum Beispiel das Porterhouse-Steak, aber dennoch sehr schmackhaft.

D. Porterhouse-Steak: Das Porterhouse ist ein großes Steak vom dicken Ende der kurzen Lende. Dieser Schnitt beinhaltet ebenfalls einen T-förmigen Knochen und ein großes Stück vom Filetsteak. Das Porterhouse-Steak ist eine der beliebtesten Steak-Arten.

E. Rib-Eye/doppeltes Rumpsteak: In Stücke geschnitten, ist das Rib-Eye-Steak eines der beliebtesten und saftigsten Steaks auf dem Markt. Fleischstücke aus der Rippensektion sind zarter und haben einen höheren Fettanteil als andere Schnitte. Dieser extra Fettanteil macht das Rib-Eye-Steak außergewöhnlich zart und gibt ihm einen einzigartigen Geschmack.

F. Flank-Steak: Das Flank-Steak ist aus der Bauchmuskelsektion des Rindes geschnitten. Dieser Schnitt ist deutlich zäher als das Filet oder Steaks aus der Rippenregion. Das ist der Grund, warum in vielen Rezepten für Flank-Steaks Marinaden genutzt werden und das Steak geschmort oder über einen langen Zeitraum bei niedriger Temperatur gegart wird.

G. Sirloin/ Rumpsteak: Das Lendenfilet ist meist in verschiedene Arten von Steak unterteilt. Das obere Lendenfilet ist das Geschmackvollste. Der untere Teil des Lendenfilets ist nicht so zart und deutlich größer. Das ist das typische Stück, was angeboten wird, wenn man ein Sirloin / Rumpsteak kauft

LEITFADEN FÜR DAS PERFEKTE STEAK

Marinieren Sie die Steaks für eine Stunde bei Raumtemperatur oder für 24 Stunden im Kühlschrank. Gekühltes Fleisch sollte ca. eine halbe Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank entnommen werden. Heizen Sie den Grill auf höchster Stufe vor und bestreichen oder besprühen Sie die Grillroste mit hitzebeständigem Öl.

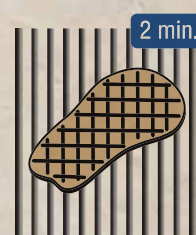
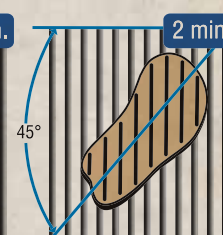
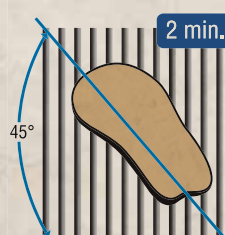
Fleischdicke		HitzeEinstellung	Zeit pro Seite				Gardauer
3,8 cm	2,5 cm		A	B	C	D	
	Blutig	Med/High	1¾	1¾	1¾	1¾	7 minuten
	Medium	Med/High	2	2	2	2	8 minuten
	Halbdurch	Med/High	2¼	2¼	2¼	2¼	9 minuten
	Durch	Medium	2½	2½	2½	2½	10 minuten
	Durch	Medium	3	3	3	3	12 minuten

Steak im 45°-Winkel auf den heißen Grillrost legen.

Steak wie unten abgebildet wenden.

Steak wie abgebildet erneut wenden.

Zuletzt noch einmal wenden.



MERKE

Schnitte mit Knochen brauchen etwas länger. Die Garzeiten variieren je nach Wind- und Wittereinfluss und Außentemperatur. Die Dicke und Temperatur des Fleisches spielt ebenso eine große Rolle.

Broil King®

PREMIUM GRILLZUBEHÖR



Erweitern Sie Ihren Grillhorizont!

Mit über 25 Jahren Erfahrung, im Bereich Premium Gasgrillgeräte, ist Broil King® ein Synonym für Qualität geworden. Wir sind auf der ganzen Welt für die Herstellung von Gasgrillgeräten nach den höchsten Standards mit einzigartigen Ergebnissen bekannt. Deshalb haben wir unser Premium Grillzubehör entwickelt, um Ihre Grillerfahrung zu erweitern und zu verbessern.

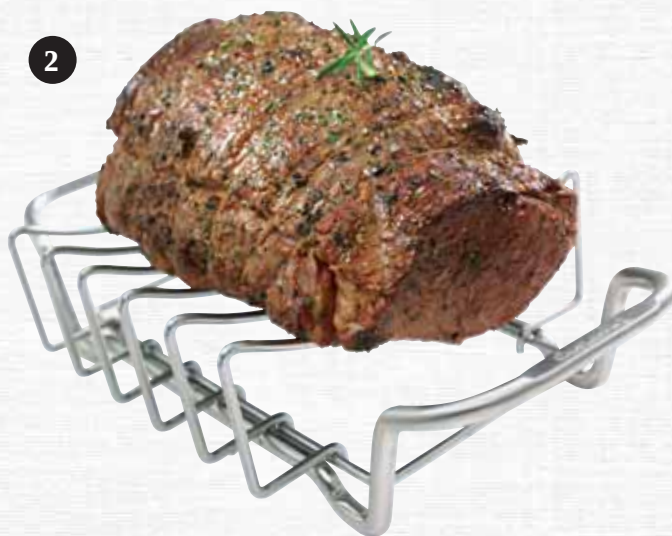
Wenn Sie grillen, zelebrieren Sie einen Lifestyle. Ein Lifestyle bestehend aus köstlichen Mahlzeiten, nettem Beisammen sein mit Freunden und das alles in der freien Natur. Mit Ihrem Grill verbringen Sie Ihre Zeit nicht in der Küche sondern im Garten oder auf dem Balkon mit Ihren Freunden und Ihrer Familie.

Mit den qualitativ hochwertigen Premium Produkten können Sie Ihren Grill-Lifestyle perfektionieren. Von notwendigem Grillbesteck, wie die Grillzange bis hin zum Premium Spare Rib und Bratengestell, das Broil King® Premium Grillzubehör wird Ihre Möglichkeiten am Grill vervielfachen.

1



2



3





4



5



6



- 1 **GRILLWERKZEUGE & GRILLBESTECK-SET** • Um an Ihrem Grill arbeiten zu können, benötigen Sie das richtige Werkzeug. Hier kommt das Broil King® Grillwerkzeug ins Spiel. Von robusten und wertigen Grillzangen und Wendern, bis hin zur Grillbürste, unser Werkzeug wird Ihnen dabei helfen, das Maximum aus Ihrem Grill zu holen.
- 2 **SPARE RIB UND BRATENGESTELL** • Das Broil King® Spare Rib und Bratengestell fasst insgesamt 7 Racks Spare Ribs. Dank des multifunktionalen Designs können Sie ebenso große Bratenstücke einfach zubereiten. Das Gestell besteht aus 10 mm dickem Edelstahl und ist durch seine großen Griffe auch auf dem Grill sehr leicht zu handhaben.
- 3 **PIZZA STEIN** • Der Broil King® Pizza Stein besteht aus einem 1,2 mm dickem Edelstahl Untergestell mit großen Griffen, für eine bessere Handhabung auf dem Grill. Ebenso im Set enthalten sind ein hochwertiger Pizzastein, welcher auch schnelle Temperaturwechsel gut verarbeiten kann und ein großer Pizzaschieber aus Holz. Zusätzlich befindet sich in dem Edelstahl Untergestell ein Thermometer für die genaue Temperaturkontrolle. Die erhöhte Stoßkante des Untergestells sorgt für eine komfortable Entnahme der Pizza.
- 4 **GRILL WOK** • Der Broil King® Grill Wok ist aus 1,2 mm dickem Edelstahl gefertigt. Sein übergroßes Design bietet Ihnen zusätzlichen Garraum für zum Beispiel Gemüse oder andere Leckereien. Durch seine großen Griffe und die erhöhte Vierkantlochung lässt er sich exzellent auf dem Grill handhaben und das Anhaften des Grillgutes wird vermieden.
- 5 **HÄHNCHENBRATGESTELL** • Das Broil King® Hähnchenbratgestell ist hergestellt aus 100% Edelstahl mit einer massiven Wanne und extra großen 10mm starken Griffen. Die Hähnchenhalterung ist groß genug gehalten, um die Bierdose vollständig zu ersetzen und besitzt für eine bessere Entlüftung Luftschächte im oberen Bereich.
- 6 **TOPPER** • Gefertigt aus 1,2 mm dickem Edelstahl ist dieser Topper ein wirklich professionelles Zubehör für Ihren Grill. Das übergroße Design bietet Ihnen sehr viel Grillfläche auf dem Topper und mit den gefalteten Kanten bleibt das Grillgut sicher auf dem Topper. Die 10 mm dicken Edelstahl Griffe gewährleisten ein komfortables Handling an und auf Ihrem BBQ.



A man and a woman are shown in profile, smiling and clinking their wine glasses. They are seated at a table with other glasses and plates visible. The background is dark with out-of-focus lights, suggesting an outdoor restaurant setting at night.

IHR NEUES
LIEBLINGSRESTAURANT
WARTET AUF SIE

ÖFFNEN SIE NUR IHRE TERRASSENTÜR

Wir alle haben unsere Lieblingsrestaurants, welche wir gerne mit unseren Freunden oder der Familie besuchen. Es ist ein Ort, an dem wir wissen, dass das Essen und die Atmosphäre immer gut ist. Zum Essen ausgehen macht Spaß, kann auf die Dauer jedoch sehr kostspielig werden, gerade wenn man mit vier oder mehr Personen ist. Wenn Sie sich vor Augen führen, was man mit einem Broil King® alles machen kann und dabei sogar Geld einspart, ohne jeglichen Kompromiss bei der Qualität der Speisen... Dann werden Sie angenehm überrascht sein! ►

KREIEREN SIE PRICKELNDE RESTAURANT ATMOSPHERE IN IHREM EIGENEN GARTEN.

Nehmen Sie sich einen Moment und denken Sie an Ihr Lieblingsrestaurant. Ein klassisches, luxuriöses Steakhaus, das versteckte und gemütliche italienische Lokal oder das Restaurant, das diese fantastischen Meeresfrüchte serviert. Sie alle bieten etwas an das Sie lieben, obwohl Sie es bereits haben. Eine komfortable und gemütliche Umgebung mit exzellentem Essen, welches Sie mit Ihren engsten Freunden und Verwandten genießen wollen.

Nun, lassen Sie uns die Bedingungen ändern. Ihr Garten oder Ihre Terrasse, die selben Freunde und Verwandten, großartiges Essen zubereitet auf Ihrem **Broil King®** Grill und ein wundervoller Sommerabend. Gibt es etwas Besseres als das?

Das ultimative Steakhaus. Perfekt gegrillte Steaks von Ihrem Grill auf den Tisch in wenigen Minuten. Dank massiven gusseisernen Grillrosten erzielen Sie großartige Ergebnisse.

Das berühmte italienische Lokal. Gegrilltes Hühnchen und Tomaten mit einer köstlichen italienischen Tomatensoße, zubereitet auf Ihrer Seitenkochplatte. Oder aber leckere rustikale Pizza gebacken auf einem Pizzastein...Hervorragend!

Der großartige Thailänder. Gegrillte Schrimps oder Tofu, verwenden Sie den Seitenkocher um Reisnudeln zu blanchieren oder die perfekte Soße zu kreieren. Zaubern Sie zum Beispiel das berühmte, traditionelle Phat Thai für Ihre Gäste.

Exzellente Speisen. Langsam gegarter, saftiger Truthahn vom Drehspieß. Ein unwiderstehliches Prime Rib auf dem Bratengestell bis zur Perfektion gegart. Ergänzen Sie das ganze durch geröstete Babykartoffeln oder Ihr Lieblingsgemüse zubereitet auf der Seitenkochplatte.

Mit starker Leistung und einer vollständigen Temperaturkontrolle, können Sie all Ihre Lieblingsspeisen auch in Ihrem Garten oder auf Ihrer Terrasse zubereiten. Holen Sie das Beste aus Ihrer Seitenkochplatte, dem Drehspieß, Ihrem Ablagerost und natürlich aus Ihren gusseisernen Grillrosten heraus. Broil King macht es Ihnen einfach, Ihre Freunde und Ihre Familie zu Hause zu unterhalten. Mit dem richtigen Grill und dem passenden Zubehör sind die Möglichkeiten für Sie unbegrenzt.

Wir vermuten, dass Ihr Lieblingsrestaurant in Zukunft der Garten oder Ihre Terrasse sein wird.

Großzügige Ablagefläche für Gemüse

Ein knuspriges Branding auf gegrilltem Spargel, Aubergine oder Zucchini verbessert den Geschmack und bietet einen schönen optischen Kontrast an jedem Gemüse.

Seitenkocher Beilagen und Soßen

Eine köstliche Gemüsepfanne, Bratensoße, Sahnesoße, gedünstete Champignons oder Zwiebeln – kreieren Sie all das an Ihrem Grill – und sparen Sie sich den Weg zwischen Küche und Garten.

Gusseiserne Grillroste Das perfekte Steak

Die massiven und gusseisernen Grillroste der Marke Broil King® werden hergestellt, um das perfekte Branding auf ihr Grillgut zu zaubern. (siehe Seite 6 „Leitfaden für das perfekte Steak“)

Zubehör Grenzenlose Grillmöglichkeiten

Kreieren Sie Ihre eigene einzigartige Pizza oder ein belegtes Fladenbrot als Appetizer. Pizzastein-Set (siehe Seite 9 für mehr Informationen)



Broil King®

KEG® RAUCHEN. BRATEN. BACKEN. GRILLEN.

Wenn Sie ein erfahrener Gasgriller sind und gerne mehr mit Holzkohle arbeiten möchten oder aber Holzkohlegriller sind, werden Sie unser KEG® lieben. Durch die Möglichkeiten des Langzeit- und Niedrigtemperaturgarens werden Sie mit dem KEG® erstklassige Grillergebnisse erzielen.

Das Broil King KEG® wurde für effizientes Niedrigtemperaturgaren entwickelt. Es besteht aus einer langlebigen doppelwandigen Stahlkonstruktion mit einer optimierten Isolierung, die für erstklassige Hitzespeichereigenschaften sorgt. Durch die erstklassige Isolierung nutzen Sie Ihre verwendeten Brennmaterialien effizienter.

Grillen Sie Ihre Lieblingsgerichte, vom Steak bis zum Nachtisch, die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt auf dem Broil King KEG®. Erweitern Sie Ihre Grillerfahrung mit unserem erstklassigen Holzkohle Kamadostyle Grill. Für mehr Informationen wenden Sie sich an Ihren Broil King® Fachhändler.



Holen Sie das *Maximum* aus Ihrem KEG mit der Broil King KEG® *Zubehörreihe*.



KA5533 AROMATISIERUNGSSET

Das Aromatisierungsset verbessert die indirekte Grillleistung. Gefertigt aus strapazierfähigem, porzellanemaltem Stahl.



KA5541 PIZZASTEIN

Der Pizzastein verfügt über einen Durchmesser von 35,5 cm. Das Set beinhaltet ebenfalls eine porzellanemailierte Aufwärmvorrichtung, die für eine optimale und gleichmäßige Hitzeverteilung im Pizzastein dient. Ebenso können Sie auf dem Pizzastein Kekse oder sogar Brot backen.



KA5542 GUSSPLATTE

Die gusseiserne Grillplatte ist doppelseitig verwendbar. Die glatte Seite eignet sich gut um zum Beispiel einen Pfannkuchen zuzubereiten und die geriffelte Seite eignet sich sehr gut um Ihr Grillgut scharf anzubraten.



KA5555 ZUBEHÖRGRIFF

Mit diesem Werkzeug lassen sich die verschiedenen Zubehörartikel problemlos vom Grill heben. Verwendbar mit: KA5533, KA5541, KA5542.



KA5527 UNIVERSAL KEG WERKZEUG

Mit diesem Multifunktionswerkzeug können Sie die Grillroste positionieren und entnehmen, Asche entfernen oder die Luftzufuhr regulieren.



KA5565 GUSSEISERNER HOLZKOHLEKORB

Der Holzkohlekorb sorgt für ein einfacheres entzünden der Holzkohle und wenn nötig auch für ein einfacheres Entnehmen.

EINSCANNEN UM MEHR ZU
ERFAHREN!



OR VISIT
BROILKINGKEG.COM

ES IST EINE NEUE INNOVATION: GRI

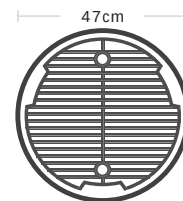
BROIL KING KEG®

Broil King ist bekannt für seine qualitativ hochwertigen Grillgeräte. Jetzt können wir Ihnen auch einen neuen Holzkohlegrill in gewohnter Qualität und Verarbeitung anbieten, das Broil King KEG®. Anders als die herkömmlichen Kamado-Grills, ist das Gehäuse des Kegs aus doppelwandigem Stahl mit hervorragenden Isolationseigenschaften. Das einzigartige Design sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, so erhalten Sie stets das perfekte Grillergebnis. Mit dem Broil King KEG® können Sie die Hitze sehr schnell und einfach regulieren. Das KEG® bringt die idealen Voraussetzungen für das Niedertemperaturgaren mit. Hier gelingen ohne großen Aufwand Braten und Spareribs. Heizen Sie dem KEG® mit etwas Holzkohlebriketts an, regulieren es auf die gewünschte Temperatur, lehnen Sie sich entspannt zurück, bis Ihr Grill das gewünschte Grillergebnis geliefert hat.

KEG 4000

- 3.097 cm² Grillfläche
- Isolierte doppelwandige Stahlkonstruktion
- Gusseisernes Grillrost 47 cm
- Zusätzliches verchromtes Ablagerost
- Großes Präzisionsthermometer
- Abnehmbare Seitenablagen
- Gusseiserne Abluftregulierung oben
- Zuluft-Regulierung aus Edelstahl unten
- Massiver Standfuß mit großen Rädern
- Strapazierfähiges, pulverbeschichtetes Außenmaterial
- 10 Jahre eingeschränkte Garantie

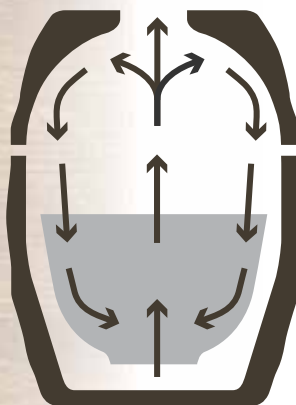
GRILLFLÄCHE



BROIL KING KEG®

WIE ES FUNKTIONIERT

Die einzigartige Form des KEG® wurde für das Niedertemperaturgaren entwickelt. Die doppelwandige Stahlkonstruktion des Gehäuses sorgt für hervorragende Hitzespeichereigenschaften.



FÜLLEN MIT HOLZKOHLE IM KAMADOSTYLE.

Großartiges Barbecue-Aroma

LEISTUNG UND VIELSEITIGKEIT

Jeder Broil King® Gasgrill ist hergestellt um unglaubliche Grillvielfalt zu bieten. Egal für welches Modell Sie sich entscheiden, das legendäre Broil King® Grillsystem gibt Ihnen die Möglichkeit annähernd alles in jeglichem Stil zuzubereiten.

Sie können das perfekte Steak scharf anbraten, Geflügel oder größere Fleischstücke am Drehspieß garen oder aufwendige Desserts indirekt grillen.

Jeder Teil Ihres Broil King® Geräts ist für einen bestimmten Zweck designed und konzipiert. Wenn diese Teile kombiniert werden, erreichen Sie ein unglaubliches Ergebnis. Es gibt keine Zweifel, auf Ihrem Broil King® erhalten Sie unglaubliches Barbecue-Aroma.

1. Das Grillgehäuse

– erstaunliche Hitzespeicherung

Ob aus Aluminium Druckguss, porzellan-emailliertem Stahl oder gebürstetem Edelstahl gefertigt, diese Grillgehäuse gewährleisten exzellente Hitzespeicherung und eine lange Lebensdauer. Die Grillgehäuse sind so gebaut, dass Sie stets gleichmäßige Hitzeverteilung und -speicherung für optimale Grillergebnisse erzielen. In dem Gehäuse-Unterteil werden, wie auch auf den Verdampfer-Elementen, Fleischsaft und Fette vaporisiert und halten Ihre Fettauffangschale nahezu leer. Die verdampften Fette und Fleischsäfte verleihen Ihrem Grillgut ein erstklassiges Aroma... wo es auch sein sollte.

2. Die Grillroste

– Grillmuster wie im Steakhouse

Die Grillroste haben hervorragende Hitzespeicher-Eigenschaften und dadurch alle Voraussetzungen Ihr Grillgut scharf anzubraten. Hierfür haben die gusseisernen Grillroste zwei Seiten. Eine Seite ist spitz zulaufend, für das perfekte Grillmuster und eine Seite mit Ablaufrinne zum Auffangen von Fleischsaft und Marinade. Die Streben der Grillroste liegen sehr eng beieinander, so fällt seltener kleines und feines Grillgut durch den Grillrost.





3. Das FLAV-R-WAVE™

– Unvergleichliches Aroma

Das Edelstahl Flav-R-Wave™ gewährleistet eine optimale Hitzeverteilung über das gesamte Grillgehäuse und deckt die Brenner vor herabtropfenden Fleischsaft und Fetten ab. Diese herabtropfenden Flüssigkeiten werden durch die Hitze unter dem Flav-R-Wave™ vaporisiert. Das so entstehende Aroma gelangt durch das geschlossene Grillsystem zurück ins Grillgut und verleiht den unverwechselbaren Grillgeschmack.



4. Die Brenner

– einzigartige Leistung

Hergestellt aus hoch-qualitativem Edelstahl und mit 5 Jahren Durchrost-Garantie ausgestattet, bieten die Dual-Tube™ Stabbrenner ein durchgehendes Brennverhalten, von vorne bis hinten. Der Plateau Brenner dagegen, bedeckt den Boden des Grillgehäuses gleichmäßig und sorgt für eine ebene Hitze. Beide Brennerarten heizen die Grillgeräte innerhalb von Minuten auf die richtige Temperatur zum direkten und indirekten Grillen oder zum Niedertemperaturgaren vor.



5. Das Bedienteil

– Perfekte Temperaturkontrolle

Das Linear-Flow™ Düsensystem verfügt über 180° Sensi-Touch™ Drehknöpfe, die Ihnen eine absolute Hitzekontrolle gewähren, egal welche Garmethode Sie für Ihr Steak, Ihren Braten oder Ihre Spare Ribs wählen.



Broil King®
Great Barbecues Every Time



Broil King®
Great Barbecues Every Time

Grills 2014

Die Broil King® Grills sind weltweit für ihre einzigartige Qualität, Leistung und Lebensdauer bekannt. Sie vereinen den neusten Stand der Grilltechnik mit den besten Grillmöglichkeiten und qualifizierter Handwerkskunst. Broil King® hat eine lange Tradition und verfügt über die Möglichkeit jedem Griller den passenden BBQ anbieten zu können.

Sollten Sie sich nach einem neuen Grill umsehen, brauchen Sie nichts weiter zu tun als einen Broil King® Händler zu suchen. Hier bekommen Sie das passende Gerät für jedes Budget. Alle Broil King® Grills verfügen über einzigartige Grilleigenschaften, die Sie zum Grillmeister werden lassen. Auf den folgenden Seiten bekommen Sie einen Einblick in die Broil King® Produktvielfalt 2014. Für weitere Informationen zu den Ausstattungsmerkmalen und einzelnen Grillgeräten kontaktieren Sie Ihren zertifizierten Broil King® Fachhändler.

Alle Broil King® Grills werden in Nordamerika hergestellt und sind mit einer 25-jährigen Garantie auf die Aluminiumguss-Gehäuse ausgestattet.



Imperial™ 690 XL

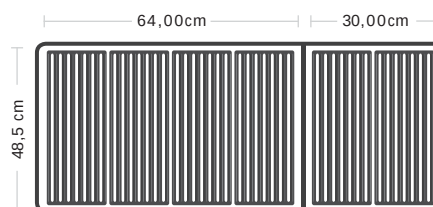
IMPERIAL™ 690 XL

Entwickelt für den wahren Grill-Enthusiasten, ermöglicht Ihnen der neue Broil King® Imperial™ XL die wirklich schönen Momente mit Ihrer Familie und Ihren Freunden zu genießen. Der Imperial™ XL verfügt über zwei separate Garräume und bietet somit unübertroffene Benutzerfreundlichkeit. Ob Sie für zwei oder für zweiundzwanzig Personen grillen, er hat immer die richtige Größe. Der kleine Garraum ist auch mit gusseisernen Grillrosten ausgestattet und ist die ideale „Grillzone“ um Ihre Steaks, Burger oder ähnliches zuzubereiten und um die Aromen im Fleisch zu speichern. Egal was Sie grillen, der Imperial™ XL bietet die Kapazität und Vielseitigkeit um alles Erdenkliche zuzubereiten.

Imperial 690™ XL

- 6 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 17,6 kW
- Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
- Spießbratenbrenner 4,4 kW
- 6-tlg. matt-emaillierte Gussroste
- Grillflächen 64,75 x 49 cm und 30,12 x 49 cm
- Emaillierte Ablageroste 62 cm x 21 cm und 26 x 21 cm
- Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
- Linear Flow™ Gasdüsen
- Deluxe Accu-temp™ Thermometer
- Sure Lite™ Elektro-Zündung
- Doppelwandiges Edelstahl Grillgehäuse mit Aluminiumguss Seitenteilen
- Verchromter Deckelgriff und Edelstahl Bedienteil
- Edelstahltüren mit Chromgriffen
- Edelstahl Seitenablagen mit Zubehörhaken und Frontablagen, rechts mit integrierter Schublade
- Cabinetunterwagen aus Edelstahl mit zwei Edelstahltüren (Inkl. Schlauch und Druckminderer) und zwei Schubladen

GRILLFLÄCHE



IMPERIAL™ 690 XL



Der Edelstahl Spießbratenbrenner verfügt über Brenneröffnungen entlang der gesamten Länge und sorgt somit für eine optimale Hitzeverteilung. Dies sorgt für eine gleichmäßige Röstung Ihres Grillguts.



Unsere Hochleistungs-Seitenkochplatten eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. Kochen Sie Suppen, Soßen oder Beilagen, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen wird, während Sie grillen.



Regal™ 590



Regal™ 490

Regal™ 420

REGAL™ 590

Die neue Regal Serie verfügt über ein stilvolles, modernes Design und bietet die gleichen legendären Grilleigenschaften wie Sie es von einem Broil King® erwarten. Alle Ausstattungsmerkmale und Eigenschaften, die Broil King® zum Marktführer gemacht haben, befinden sich unter dem eleganten und modernen Deckel. Für den Grill-Chef, der die perfekte Mischung aus Design und Funktion möchte, ist der Regal genau das Richtige.

Regal™ 590

5 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 16 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW und horizontaler Spießbratenbrenner 4,4 kW
5-tlg. matt-emaillierte Gussroste 81,28 x 49 cm
Emaillierter Ablagerost 77 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen, Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung, auch am Spießbratenbrenner
Verchromter Deckelgriff
Grillgehäuse mit doppelwandigem Edelstahl-Deckel mit Aluminiumguss Seitenteilen
Cabinetunterwagen mit Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil, Edelstahl-Seitenablagen und Frontablagen und Zubehörhaken
Vier feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

REGAL™ SERIE

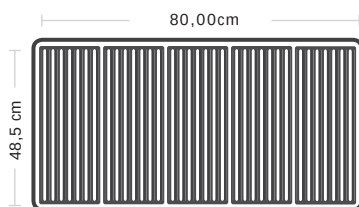
Regal™ 490

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW und horizontaler Spießbratenbrenner 4,4 kW
4-tlg. matt-emaillierte Gussroste 64.75 x 49 cm
Emaillierter Ablagerost 62 x 21 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen, Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung, auch am Spießbratenbrenner
Verchromter Deckelgriff
Emailliertes Grillgehäuse mit doppelwandigem Deckel und Aluminiumguss Seitenteilen
Cabinetunterwagen mit Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil, Edelstahl-Seitenablagen und Frontablagen und Zubehörhaken
Vier feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

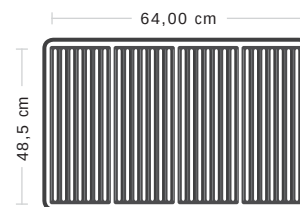
Regal™ 420

Gleiche Ausstattung wie der Regal 490, jedoch ohne Seitenkochplatte und Spießbratenbrenner

GRILLFLÄCHE



REGAL™ 590



REGAL™ 490 / 420



Dual-Tube™ Brenner wurden entworfen um ein zuverlässiges Flambild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über 5 Jahre Herstellergarantie.



Das Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem bietet eine optimale Hitzeverteilung und schützt die Brenner vor herunter tropfender Flüssigkeit. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeit entsteht ein großartiges Aroma.



Die Gussroste von Broil King® sind beidseitig verwendbar für unterschiedliche Grillbedürfnisse. Mit ein bisschen Pflege halten die Gussroste ein Leben lang.



Die Linear-Flow™ Ventile mit den 180° drehbaren Bedienteilen ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu bringen.



Sovereign™ XL 90

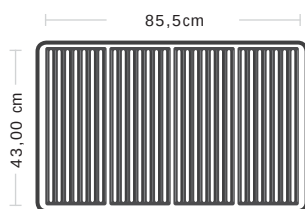
SOVEREIGN™ XL 90

Der Sovereign ist Ihr Begleiter für außergewöhnliches Grillen. Der Garraum aus Aluminiumguss und die gusseisernen Grillroste maximieren Ihre Grillmöglichkeiten. Der geräumige Cabinetunterwagen mit extra großen abklappbaren Seitenablagen bietet viel Platz für die Gasflasche und alle Grillzubehöre und -Werkzeuge.

Sovereign™ XL 90

4 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 13,2 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW
Spießbratenbrenner 5,25 kW
3-tlg. matt-emaillierte Gussroste
und 1 Gussplatte 85,5 x 43 cm
Emaillierter Ablagerost 81,5 x 32 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung
der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung, auch am Spießbratenbrenner
Thermonylon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl
Deckel-Inlay
Cabinetunterwagen mit Edelstahltüren und
Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil
Deluxe Edelstahl XL™ Seitenablagen klappbar mit
Zubehörhaken und Frontablage
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

GRILLFLÄCHE



SOVEREIGN™ XL 90



Dual-Tube™ Brenner wurden entworfen, um ein zuverlässiges Flammfeld von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über 5 Jahre Herstellergarantie.



Das massive Aluguss-Grillgehäuse mit Edelstahl-Inlay sorgt für beste Speicherkapazität und gute Hitzeverteilung.



Signet™ 90



Signet™ 20

SIGNET™ SERIE

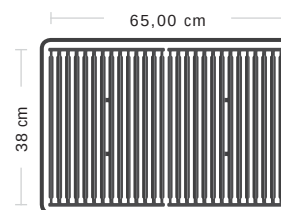
Die Signet Serie bietet alles, was die meistgekauften Gasgrills auf dem Markt auszeichnet. Der große Garraum eignet sich hervorragend um einen großen Braten oder sogar eine ganze Pute zuzubereiten. Die Signet Serie hat das Vertrauen vieler Grill-Enthusiasten weltweit und wird Ihnen helfen, großartige Ergebnisse zu erzielen.

Signet™ 90

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 11,4 kW
Seitenkochplatte 2,7 kW und Spießbratenbrenner 4,4 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 67 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 60 x 25,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Edelstahl Flav-R-Zone™ zur Unterteilung der Garkammern
Linear Flow™ Gasdüsen, Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Elektro-Zündung, Thermonylon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Cabinetunterwagen mit Edelstahltüren und Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil, Deluxe Seitenablagen klappbar
mit Zubehörhaken und Frontablagen
Zwei Räder und zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

Signet™ 20

Gleiche Ausstattung wie der Signet 90, jedoch ohne Seitenkochplatte und Spießbratenbrenner.



SIGNET™ SERIES



Das Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfelement bietet eine optimale Hitzeverteilung und schützt die Brenner vor herunter tropfender Flüssigkeit. Durch das Verdampfen dieser Flüssigkeit entsteht ein großartiges Aroma.



Die Linear-Flow™ Ventile mit den 180° drehbaren Sensi-Touch™ Bedienteilen ermöglichen Ihnen eine vielseitige Temperaturkontrolle. Sie haben die Möglichkeit den Grill auf die perfekte Temperatur zum Anbraten, Rösten oder Kochen zu bringen.



Monarch™ 340

Monarch™ 320

MONARCH™ SERIE

Die neu gestaltete Monarch™ Serie ist konzipiert, um Ihnen den Kopf zu verdrehen! Broil King® produziert Gasgrills für jedes Budget bei immer gleichbleibender Qualität. Dies ist die Besonderheit der Monarch™-Serie. Jeder Grill verfügt über ein rostfreies Grillgehäuse aus Aluminiumguss, leistungsstarke Dual-Tube™-Brenner und langlebige Edelstahl-Komponenten. Der neue Monarch™ ist ausgestattet mit stilvollen, abklappbaren, graphitfarbenen Seitenablagen sowie einer Tür im Unterwagen für das einfache Herausnehmen der Gasflasche. Diese hochwertigen und stilvollen Grills sind hergestellt, um Ihnen Leistung und Zuverlässigkeit zu einem angenehmen Preis zu bieten.

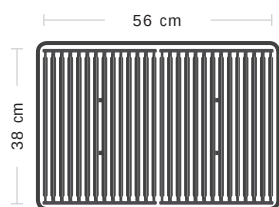
Monarch™ 340

3 Dual Tube™ Edelstahl Stabbrenner 8,8 kW
Edelstahl Seitenkochplatte 2,7 kW
2-tlg. matt-emaillierte Gussroste 56 x 38 cm
Emaillierter Ablagerost 54 x 20,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen, Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure-Lite™ Elektro-Zündung, Thermonylon Deckelgriffe
Therma-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse mit Edelstahl Deckel-Inlay
Graphitfarbener Säulenunterwagen mit Flaschenintegration
Edelstahl Bedienteil, Perma-Mold™ Seitenablagen klappbar
mit Zubehörhaken und Frontablagen
Zwei Räder und zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer

Monarch™ 320

Gleiche Ausstattung wie der Monarch 340, jedoch ohne Seitenkochplatte

GRILLFLÄCHE



MONARCH™ SERIES



Dual Tube™ Brenner wurden entworfen um ein zuverlässiges Flambild von hinten bis vorne im Grill zu gewährleisten, ebenso wie die beste Hitzeverteilung unter der Grillfläche. Die Brenner sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügen über 5 Jahre Herstellergarantie.



Unsere Hochleistungs-Seitenkochplatten eröffnen Ihnen neue Möglichkeiten. Kochen Sie Suppen, Soßen oder Beilagen, bei denen Ihnen das Wasser im Mund zusammen laufen wird, während Sie grillen.



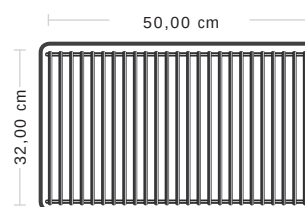
Gem™

GEM™

Die Broil King® GEM™ Serie ist mit außergewöhnlicher Qualität und Haltbarkeit hergestellt und ist somit nicht nur eine Alternative. Sie ist mit tollen Funktionen verpackt und für die Ewigkeit gebaut. Mit ihrer kompakten Größe und den abklappbaren, graphitfarbenen Seitenablagen ist die Broil King® GEM™-Serie ideal für Familien mit wenig Raum, ohne dabei auf Grilleistung oder Optik zu verzichten.

GEM™

Edelstahl Plateau-Brenner 8,8 kW
1-tlg. emaillierter Grillrost 50 x 32 cm
Verchromter Ablagerost 50,5 x 24,5 cm
Edelstahl Flav-R-Wave™ Verdampfungssystem
Linear Flow™ Gasdüsen
Deluxe Accu-temp™ Thermometer
Sure Lite™ Piezo-Zündung
Thermonylon Deckelgriff
Uni-Cast™ Aluminiumguss Gehäuse
Graphitfarbener Säulenunterwagen
mit Flaschenintegration
Graphitfarbenedes Bedienteil
Graphitfarbene Designablagen klappbar
mit Zubehörhaken
Zwei Räder, zwei feststellbare Lenkrollen
Inkl. Schlauch und Druckminderer



GEM™



Der robuste Edelstahl Plateau-Brenner mit drei Jahren Garantie, sorgt für eine exzellente Hitzeverteilung.



Das massive Alugussgehäuse sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und -speicherung, die ein Grillen mit allen Garmethoden möglich macht.

THANK YOU FOR SMOKING

Holzchips kreieren ein
außergewöhnliches
Ergebnis



Es scheint als sei die Verwendung von Raucharomen, um Ihre gegrillten Mahlzeiten zu verbessern, ein überflüssiger Zusatz des modernen Grillens; viele Kulturen benutzten Raucharomen um Fleisch zu aromatisieren und um es zu konservieren. Sehen Sie das „Smoken“ als eine zusätzliche Würzart für Ihre favorisierten Grillgüter. Wie bei jeder Würzmethode, ist es wichtig, die verschiedenen Geschmäcker von bestehenden Marinaden, Rubs und vom Fleisch selber zu beachten.

Durch das „Smoken“ haben Sie die Möglichkeit zusätzliche Aromen mit einem Gas- oder Holzkohlegrill, natürlich aber auch mit einem speziellen Holzkohle-Smoker, entstehen zu lassen. Wie Gewürze, haben verschiedene Hölzer natürlich verschiedene Aromen (siehe Tabelle unten) – von intensiven, würzigen Noten wie Mesquite- und Hickoryholz, bis zu süße duftendem Apfel- oder Kirschholz. Wenn Sie noch nie zuvor etwas gesmoked haben, dosieren Sie die Smokechips mit Bedacht. Starten Sie mit einer geringen Menge Holzchips (kleine Handvoll), wässern Sie diese für mindestens eine halbe Stunde und füllen die Chips dann in eine Smokerbox.

Eine Smokerbox reguliert die Luftzufuhr für ideale Aromatisierungsbedingungen und sichert die Asche im Inneren der Box, um Ihren Grill sauber zu halten. Mildere Aromen, wie Apfel- und Kirschholz, sind eine Gute Wahl für den Anfang.

Wo ist denn da Rauch... es brennt?? Es ist sehr wichtig, dass Ihre Holzchips kein Feuer fangen – der Rauch von brennenden Holzchips ist sehr bitter und scharf und bringt einen sehr unangenehmen Geschmack an Ihr Grillgut. Ein plötzlicher Temperaturanstieg kann ebenso negative Auswirkungen auf Ihr Grillergebnis haben. Das Wässern der Holzchips und die genaue Temperaturkontrolle sind sehr wichtig, gerade bei einem Gasgrill. Bei einem Holzkohlegrill ist die Steuerung der Luftzufuhr das Geheimnis für Beides, Temperaturkontrolle und richtige Rauchentwicklung – mit ein bisschen Erfahrung wird Ihnen auch das leicht von der Hand gehen.

Wenn Sie herausgefunden haben, welche Menge Holzchips für Sie ein angenehmes Aroma mit sich bringt, fühlen Sie sich frei mit verschiedenen Aromen zu experimentieren oder Sie zu mischen. Viele renommierte BBQ-Restaurantes benutzen Mischungen aus verschiedenen Holzsorten – probieren Sie Apfel- und Hickoryholz oder Kirsch- und Erlenholz für einen wahren „sweet and smokey“ Erlebnis.

HOLZART	AROMA	PASSENDENES GRILLGUT
Mesquite	intensiv, rauchig, würzig	Rind, Schwein
Hickory	intensiv, rauchig	Rind, Schwein, Lamm
Whiskey	rauchig, würzig	Rind, Schwein, Geflügel
Ahorn	rauchig, süß	Schwein, Geflügel
Pecan	kräftig, aromatisch	Schwein, Geflügel, Lamm
Kirschbaumholz	rauchig, süß	Schwein, Geflügel
Apfelbaumholz	rauchig, süß	Schwein, Fisch, Meeresfrüchte
Erle	rauchig, mild	Schwein, Lamm, Fisch
Zeder	rauchig, würzig, frisch	Fisch, Meeresfrüchte, Käse

MARINADEN

Mit Marinaden können Sie aus Ihren Grillzutaten leckere Gerichte zaubern. Marinaden sind hilfreich um Fleisch mürbe und zart zu machen und erhöhen die Saftigkeit in ihrem Fleisch. Die meisten Marinaden haben einen säurehaltigen Bestandteil wie z.B. Zitronensaft, Wein oder Essig in Kombination mit Kräutern, Gewürzen und Ölen. Der säurehaltige Bestandteil, der das Fleisch zart macht, sorgt auch für das geschmackliche Gleichgewicht zwischen süßen und scharfen Geschmackskomponenten. Studien belegen auch, dass diese nicht nur lecker, sondern auch nährstoffreich sind.

ÖLE

Das Öl in Marinaden dient dazu, den natürlichen Geschmack des Grillgutes zu erhalten und es vor dem Austrocknen bei der Zubereitung zu schützen. Einige Öle können noch zusätzlich als Geschmacksgeber dienen, wie Oliven-, Sesam-, Walnussöl oder gewürzte Öle (z. B. mit Chili oder Knoblauch).

ESSIG/ SÄUERUNGSMITTEL

Diese Zutat in Marinaden sorgt dafür, dass die Proteinstränge im Fleisch zersetzt werden, es wird mürbe gemacht damit Aromen vom Fleisch besser aufgenommen werden können. Als Säuerungsmittel können Essig, Wein, Sherry, Zitronensaft, Joghurt und Buttermilch verwendet werden. Joghurt und Buttermilch halten Ihr Grillgut saftig, während Marinaden auf Zitronensaft-Basis auch rohen Fisch „garen“ können.

GEWÜRZE

Gewürze bestimmen den einzigartigen Geschmack Ihre Marinade. Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln sind eine gute Grundlage, aber auch frische Kräuter oder Chili können den richtigen Kick geben und Honig oder Zucker die notwendige Süße. Als zusätzlicher Geschmacksgeber eignen sich Zitronensaft, Sojasauce, Senf, Salz, Pfeffer, Kräuter und andere Gewürze.

BASISWISSEN FÜRS MARINIEREN

Eine Grundregel ist, je länger ein Grillgut mariniert wird, desto geschmackvoller wird es sein. Die ideale Marinierdauer ist von mehreren Faktoren abhängig, was Sie marinieren möchten, die Größe und der Schnitt des Grillgutes und die Art der Marinade.

Kleinere oder zarte Fleischstücke, wie Lamm oder Rinderfilet, Hühnchenbrust und Meeresfrüchte, bedürfen einer kürzeren Marinierzeit (normalerweise 2 bis 4 Stunden). Größere oder durchwachsene Fleischstücke, wie Rinderhüfte, -Schulter oder Nackenbraten brauchen etwas länger (ca. 4 bis 6 Stunden).

Seien Sie vorsichtig bei der Verwendung von säurehaltigen Marinaden. Das Grillgut kann bei zu langer Marinierzeit Textur und Farbe verändern und übersäuert werden. Fischfilet kann z.B. innerhalb von Minuten ungenießbar werden.

EINE ANDERE ART DER MARINADE

Nicht alle Marinaden müssen eine flüssige Konsistenz haben – einige bestehen auch nur aus getrockneten Inhaltsstoffen, wie Kräutern oder Gewürzen. Diese Mischungen werden häufig als „Rubs“ angeboten (da sie in die Oberfläche des Grillgutes eingerieben werden). Die Gewürz-mischungen sollten in das Fleisch, Geflügel oder in den Fisch eingerieben, abgedeckt und zum marinieren in den Kühlschrank gestellt werden.

SICHERHEITSHINWEISE

Marinaden die für rohes Fleisch und Geflügel verwendet wurden, können während des Grillens noch einmal auf das Grillgut gepinselt oder als abgekochte Sauce verwendet werden. Die Marinade sollte hierfür für ca. 5 Minuten aufgeköcht werden, um eventuell vorhandene Keime abzutöten. Fleisch, Geflügel und Fisch sollte stets im Kühlschrank mariniert werden.



MARINIERZEITEN

FLEISCHART	SCHNITT/ STÜCK	MARINIERZEIT
Lamm, Rind & Schwein	Steaks, Koteletts, gewürfelt	2-4 Stunden
	Ganzer Braten	4-6 Stunden (oder über Nacht)
Geflügel	Filet, Schnitzel, Wings, Keule	2-4 Stunden
	Ganzer Braten	4-6 Stunden (oder über Nacht)
Meeresfrüchte	Schrimps, Garnelen, Tintenfisch	1-2 Stunden
Fisch	Ganze Fische, Steaks und Filet	15 Minuten - 1 Stunde
Gemüse	Zucchini, Pilze, Paprika	15 Minuten - 1 Stunde



HÄHNCHEN AUF DER BIERDOSE

Für 6 Personen – Dauer 10 Min.

Zutaten:

- | | |
|---|--------------------------|
| 1 ganzes Hähnchen (2–2,5 kg) | 1 Dose Bier (355 ml) |
| 1 Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten | 1 Rosmarinzweig |
| 1 Thymianzweig | 1 Prise Salz und Pfeffer |
| 3 Knoblauchzehen, in Scheibchen geschnitten | |

Fettschichten und Hühnerklein entfernen. Hähnchen waschen und trocken tupfen. Außenseite mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Rost entfernen und Tropfschale mittig darunter platzieren. Rost wieder einsetzen und ölen. Bier oder Wasser in die Tropfschale füllen. Während des Garvorgangs wird Bier aus der Dose in die Schale tropfen. Trotzdem sollte diese regelmäßig aufgefüllt werden. Auf HIGH vorheizen, danach Temperatur auf MEDIUM absenken.

Lasche der Bierdose abziehen und mehrere große Löcher in den Deckel einstechen. 1/3 des Doseninhaltes vorher abgießen, anschließend Knoblauch, Zitrone und Kräuter in die Dose stecken. Als Alternative zum Bier kann auch Weißwein verwendet werden, der in eine saubere Suppen- oder Blechdose umgefüllt wird. Dose mit Alufolie umwickeln. Das Hähnchen mit der Bauchöffnung auf die Bierdose setzen, sodass die Schenkel nach unten zeigen. Hähnchen mittig auf den Grill über die Tropfschale stellen. Keulen spreizen, sodass das Hähnchen zum besseren Halt sowohl auf der Bierdose als auch auf den Schenkeln steht.

Für eine einfachere Handhabung empfehlen wir ein Hähnchenbratgestell (GrillPro Zubehör Nr. 41333 oder Broil King Zubehör Nr. 69133). Bitte den Herstellerhinweisen folgen. Sie benötigen in diesem Fall keine Tropfschale!

Grilldeckel schließen und das Hähnchen ca. 1 std. garen (18 Min. / 450 g) oder bis die Kerntemperatur der Hähnchenbrust 77 °C erreicht hat.

Schneidebrett auf die Ablagefläche neben dem Grill bereitstellen und das Hähnchen mithilfe einer Grillzange vom Grill nehmen. Dabei die Bierdose im Hähnchen belassen und sie mit einem Pfannenwender aus Metall unterstützen. Vor dem Anschneiden 5 Min. ruhen lassen. Dann das Fleisch von dem aufrechtstehenden Hähnchen herunterschneiden.

Bitte beachten: Achten Sie darauf, sich und andere beim Anschneiden nicht mit dem heißen Bier zu verbrühen.

Geflügelbratgestell

Broil King® # 69824

Edelstahl Geflügelbratgestell mit Allzweck-Topper um Pizza zu backen, Gemüse, Fisch oder Hähnchen zu garen.



HÄHNCHEN CHAMPIGNON PIZZA

Für 4 Personen – Dauer 10 Min.

Zutaten:

- | | |
|---|----------------------------------|
| 3 EL Olivenöl | 300 g Hähnchenbrustfilet |
| 1 Bund Frühlingszwiebeln | 1 Tomate, gehackt oder gewürfelt |
| 3 EL Petersilie, gehackt | 1 EL Chiliöl |
| 150 g geriebenen Mozzarella | Salz und Pfeffer zum abschmecken |
| 1 Pizzateig, ca. 30cm Durchmesser, frisch oder fertig | |
| 100 g frische Champignons, geschnitten | |
| Zusätzliche Garnierung nach Wunsch | |

Heizen Sie Ihren Grill auf höchste Stufe vor und bringen Sie danach die Temperatur auf MEDIUM. Bestreichen Sie das Hühnchen mit Olivenöl und würzen Sie es mit Salz und Pfeffer. Platzieren Sie das Grillgut über der direkten Hitze und wenden Sie es nur einmal bis es durchgegart ist. Nach dem Grillvorgang schneiden Sie das Hähnchen in dünne Streifen.

Schneiden Sie nun die Frühlingszwiebeln und die Champignons in dünne Scheiben, zusammen mit Ihren anderen gewählten Zutaten. Vermengen Sie die Zutaten mit der Petersilie und dem Olivenöl und würzen das Ganze mit Salz und Pfeffer. Nun entfernen Sie das überschüssige Öl, decken die Zutaten ab und stellen Sie bei Seite. Bestreichen Sie den Pizzateig mit dem Chili-Öl. Verteilen Sie die gegrillten Hähnchenstreifen auf dem Pizzaboden. Nun bedecken Sie die Pizza mit den anderen zubereiteten Zutaten und bestreuen das Ganze mit dem geriebenen Mozzarella-Käse.

Geben Sie die Pizza nun für 5-10 Minuten auf den vorgeheizten Pizzastein bis der Boden goldbraun und knusprig ist und der Käse anfängt Blasen zu werfen. Eine gute Temperatur für die Verwendung des Pizzasteins liegt bei ca. 300-320°C.

Pizzastein Set Premium

Broil King® # 69815

Pizza Stein mit 1,2 mm starkem Edelstahlgestell mit Griffen, erhöhtem hinteren Rand und integriertem Thermometer.





Bratkorb groß

Broil King® # 69819

Edelstahl Bratenkorb mit Mikro-Perforationen und einer glatten Bratfläche.



BALSAMICO-GEMÜSE

Für 8 Personen – Dauer 10 Min.

Das süßliche Aroma des Balsamico-Essigs passt hervorragend zur rauchigen Note des Gemüses. Falls etwas Gemüse übrig bleiben sollte, dieses mit Nudeln, schwarzen Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, fein geschnittenem frischem Basilikum und einem Schuss Balsamico-Essig vermischen. Fertig ist ein toller Sommersalat.

Zutaten:

2 rote Paprikaschoten, grob gewürfelt
2 Zucchini, geviertelt
12 Kirschtomaten
60 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen, gepresst

1 gelbe Paprikaschote, grob gewürfelt
2 thailändische Auberginen, geviertelt
4 Lauchstangen, der Länge nach durchgeschnitten
1 Bund Thymian, fein geschnitten
2 EL Balsamico-Essig

Das vorbereitete Gemüse zusammen mit Olivenöl, Thymian und Knoblauch in einer Schüssel vermengen.

Grill auf HIGH vorheizen. Bevor das Gemüse auf den Grill kommt, Temperatur auf MEDIUM absenken. Gemüse einmal wenden und kross grillen. In eine Schüssel geben und mit Balsamico-Essig beträufeln. Bei Bedarf salzen und pfeffern. Bei Zimmertemperatur zu Fleisch servieren.



AUBERGINEN-PARMIGIANA

Für 6 Personen – Dauer 25 Min.

Zutaten:

1 Aubergine, in 1 cm dicke Scheiben geschnitten grobkörniges Salz
1 EL Olivenöl
250 ml Pesto-Sauce
1 Mozzarella-Kugel, gerieben
30 g Parmesan, gerieben frischer Basilikum zum Garnieren

1 Knoblauchzehe, gepresst
2 Tomaten, gewürfelt

Grillplatte

Broil King® # 69165

Massive Edelstahl-Grillplatte universell einsetzbar mit integrierter Fettablaufrinne.



Die Parmigiana ist als Appetizer, Beilage oder Hauptgericht ein Genuss. Grill vorheizen, Rost mit Pflanzenöl bestreichen und auf LOW absenken.

Auberginenscheiben 20 Min. lang in grobkörniges Salz einlegen. Salz mit Küchenpapier abwischen und Auberginenscheiben trocken tupfen. Dadurch verliert die Aubergine ihr bitteres Aroma. Die Unterseite der Scheiben mit einer Mischung aus Olivenöl und Knoblauch bestreichen. 8 Min. grillen.

Scheiben vom Grill herunternehmen und jeweils mit einem TL Pesto bestreichen. Mit Tomatenwürfeln, Mozzarella und Parmesan belegen.

Die Auberginenscheiben wieder auf den Grill legen und für weitere 5–7 Min. garen. Mit Basilikumblättern garnieren.





Wir sind Ihre
**GASGRILL
EXPERTEN**

GROSSE AUSWAHL

Wir bieten eine große Auswahl an Broil King® Gasgrills für jedes Budget. Ebenso führen wir ein umfangreiches Programm an Werkzeug und Zubehör aus unserer Barbecue Genius und GrillPro Serie.

Wir sichern Ihnen die Verfügbarkeit von Original-Ersatzteilen für die kommenden Jahre zu.

PROFESSIONELLE BERATUNG

Wir bieten Ihnen die beste Beratung für all Ihre Fragen, von Grilltipps bis hin zur Pflege und Wartung Ihres Grills. Wir kennen uns aus mit den Produkten die wir verkaufen.

ENGAGIERT UND LEIDENSCHAFTLICH

Gasgrills sind nicht nur ein saisonales Produkt für uns. Unser Personal besteht aus kenntnisreichen, werksgeschulten Mitarbeitern die Ihnen helfen, das Beste aus Ihrem Grill zu holen.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

Broil King®
KEG