



The Ultimate Cooking Experience®

biggreenegg.eu



Inhaltsangabe

Geschichte des Big Green Egg®	4
Unsere Modelle	5
Bestandteile, Grundausstattung und Zubehör	8
Inbetriebnahme	12
Räuchern und Räucherholzsorten	15
Grillen	16
Brot und Pizza	17
Wie ersetzt man den Filz des Big Green Egg?	19

Enjoy the world of
culinary possibilities.
Big Green Egg®

Geschichte des Big Green Egg

Der Big Green Egg wurde nach dem über 3000 Jahre alten, asiatischen Entwurf eines Tonofens gebaut. In den Fünfzigerjahren waren Tausende von Amerikanern in Japan stationiert, wo der sogenannte 'Kamado' bereits seit Jahrhunderten intensiv in der Küche verwendet wurde. Die amerikanischen GIs kosteten die schmackhaften und saftigen Gerichte, erkannten die Potenz dieses charakteristischen Tontopfs und nahmen ihn mit in die Vereinigten Staaten.

Big Green Egg öffnete seine Pforten in Atlanta, Georgia (USA). Ursprünglich importierte der Betrieb japanische und chinesische Tonöfen. Dank des amerikanischen Raumfahrtprogramms wurden in den Siebzigerjahren jedoch zahlreiche neue Materialien entwickelt. Durch die strengen NASA-Sicherheitsnormen wurden für die Raumfahrt unter anderem äußerst hochwertige Keramik gebraucht. Big Green Egg untersuchte die von der NASA entwickelte Keramik und die Glasuren und entdeckte, dass sich diese sehr zur Entwicklung einer modernen, perfektionierten Variante des bewährten Kamado eigneten.

Natürlicher Ton und normale Keramiksorten sind weniger robust, beständig, wetterfest und wärmeisolierend als die von der NASA entwickelte Keramik, das Material aus dem der Big Green Egg hergestellt wird. Die Keramik des Big Green Egg kann mindestens hunderttausend Mal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden. Big Green Egg hat ein Patent auf diese einzigartige, sehr hochwertige Keramik und ist somit ein äußerst haltbares Kochgerät mit einer längeren Lebensdauer als vergleichbare Sorten.

Der Big Green Egg wird in Mexico hergestellt, einem Land mit einer beeindruckenden Geschichte im Bereich Keramik, das für seine ausgezeichneten Produktionsverfahren bekannt ist. In modernen, tadellosen Fabrikhallen werden die Kochgeräte von sehr erfahrenen Fachleuten sorgfältig angefertigt. Ehe ein Big Green Egg die Fabrik verlässt, erfolgt noch eine letzte, sehr gründliche Kontrolle. Die Fabrik ist nach ISO 9001 UL zertifiziert und erfüllt somit die höchsten für diesen Betriebszweig geltenden Qualitätsnormen.

Durch die Kombination des Prinzips des traditionellen Tonofens mit einzigartiger, hochwertiger Keramik, die mit modernen Technologien hergestellt wird, ist ein einzigartiges Kochgerät entstanden. Kochen im Freien erhält hierdurch eine andere Dimension. Als Besitzer eines Big Green Egg werden Sie das ganze Jahr über viel Freude hieran haben. Durch die hochwertige Keramik hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG®. Schön gegrilltes, zartes Fleisch oder köstlicher Fisch in Salzkruste, pfannengerührte Krustentiere und ein deftiger Eintopf, knuspriges Brot und Pizza mit knusprigem Boden oder wunderbare Nachspeisen – all dies können Sie sowohl im Sommer als auch im Winter auf Ihrem Big Green Egg zubereiten.

Unsere Modelle

Alle Big Green Eggs sind standardmäßig optimal gegen Wind und Wetter gerüstet und verfügen über einen Luftzufuhrregler aus Edelstahl, einem Grillrost aus Edelstahl, ein wetterfestes Thermometer, ein multifunktionales gusseisernes Einstellungsrad und eine urstarke doppelte Glasurschicht. Die Keramik des Big Green Egg ist beständig gegen alle Wetterverhältnisse, für die Metallteile ist es jedoch besser, den Big Green Egg abzudecken, wenn er nicht benutzt wird. Für die Formate Small bis Extra Large sind praktische Schutzhüllen erhältlich.

Big Green Egg Mini

Der Mini verfügt über ein doppeltes Scharniersystem. Dieses Modell des Big Green Egg wiegt 15 Kilogramm und eignet sich somit besonders zum Mitnehmen auf den Campingplatz, das Boot oder wohin auch immer. Ein Extra-Zubehör ist ein robuster Dreifuß, der als Untergestell dient. Mit diesem stabilen Dreifuß können Sie den Mini auch auf den Gartentisch stellen, wenn dieser nicht hitzebeständig ist.

Der Rost hat einen Durchmesser von 23 Zentimeter, wodurch sich dieses Modell zum Grillen oder Räuchern für zwei bis vier Personen eignet. Der Mini ist nicht nur ein beliebtes Modell bei Privatpersonen, sondern wird auch in vielen professionellen Küchen verwendet um kleine Gerichte à la carte zubereiten.

Big Green Egg Small

Der Small ist mit einem Federsystem ausgestattet, wodurch sich die Keramik-Kuppel mühelos einhändig öffnen und schließen lässt. Das robuste Untergestell steht auf Rädern, wodurch sich der Big Green Egg auf glattem Untergrund leicht umstellen lässt. Um zusätzlichen Platz zu schaffen, um zum Beispiel Teller abzustellen, kann der Small auf Wunsch mit Kunststoff-Seitenablagen erweitert werden.

Der Small wiegt 35 Kilogramm. Mit einem Rostdurchmesser von 33 Zentimeter geht es hier zwar um ein kompaktes Modell, das sich jedoch dennoch zum Kochen für vier bis sechs Personen eignet. Ein ganzes Huhn garen ist kein Problem und bei indirekter Garung (wenn Sie mit einem Plate Setter einen Ofen kreieren) können zwei bis drei Kilogramm Fleisch gleichzeitig auf den Rost gelegt werden.

Big Green Egg Medium

Der Medium ist mit einem Durchmesser von 38 Zentimeter besonders universal. Sie können unter anderem köstliches Fleisch oder gesundes Gemüse grillen, selbst Fisch räuchern oder einen wunderbaren Eintopf oder Schmortopf zubereiten.

Bekommen Sie acht Gäste? Mit einem Medium können Sie ihnen ganz einfach die wunderbarsten Gerichte frisch vom Big Green Egg servieren. Auf dem Medium finden – bei indirekter Garung – mühelos vier bis sechs Kilogramm Fleisch Platz, aber natürlich können auch kleinere Portionen gegrillt werden.

Für den Medium gibt es ein großzügiges Sortiment an Zubehör. So können Sie mithilfe des Plate Setters und einem Flat Baking Stone das leckerste Brot backen. Pizzen aus dem Big Green Egg erhalten einen ebenso knusprigen Boden wie beim Backen in einem Original-Steinofen.

Durch das solide Untergestell auf Rädern lässt sich der Medium mit einem Gewicht von 45 kg schnell und mühelos umstellen. Für eine optimale Handhabung und Mobilität kann ebenfalls ein Handler montiert werden. Der Medium lässt sich mit Seitenablagen aus Holz oder Kunststoff erweitern. Außerdem sind Arbeitstische in zwei Maßen lieferbar, mit denen Sie auf Ihrem Big Green Egg eine echte Outdoor-Küche bauen!

Big Green Egg Large

Für den Large ist die Palette an Zubehör besonders umfangreich. Mithilfe einer der erhältlichen Grillrohungen wird die Kochoberfläche stark erweitert. Auch der Large kann mit einem Plate Setter fürs indirekte Garen und einem Flat Baking Stone erweitert werden, mit dem Sie große Brote oder eine Familienpizza backen können. Neben der Vielseitigkeit des Large verfügt er nicht nur über hinreichend Platz für die tägliche Verwendung, sondern ist es sogar möglich, Ihre Gäste während eines Gartenfests mit Köstlichkeiten vom Big Green Egg zu verwöhnen. Mit einem Durchschnitt von 46 Zentimetern bietet der Rost genug Platz zur Zubereitung verschiedener Zutaten gleichzeitig. Sie können hierdurch sehr unterschiedliche Gerichte servieren. Ein Stück Fisch und Gemüse liegen einfach brüderlich nebeneinander. Möchten Sie zur Abwechslung mal einen leckeren Auflauf machen? Stellen Sie die Form einfach mithilfe des Plate Setters auf den Rost. Oder denken Sie mal an eine köstliche spanische Paella, für die es die Paella Grill Pan gibt.

Der Large lässt sich ebenfalls durch das doppelte Federsystem einhändig öffnen und schließen und kann, wie auch der Medium, mit einem Untergestell mit Handler, Seitenablagen oder einem stabilen Arbeitstisch erweitert werden. Mit einem Gewicht von 70 kg eignet sich der Large ebenfalls besonders zum Einbau in eine Outdoor-Küche.

Big Green Egg Extra Large

Der Extra Large bietet – neben allen Vorteilen des Large – einen riesigen Grillrost mit einem Durchmesser von sage und schreibe 61 Zentimeter. Sie können darauf XL-Pizzen backen oder große Stockbrote, mehrere (gefüllte) Hähnchen und sogar ein paar Puten nebeneinander grillen und große Portionen ganze Fische garen. Ohne Grillrohger bietet der Extra Large Platz für etwa fünfzehn Kilogramm Fleisch und ist unter anderem hierdurch ideal für die besonders aktiven Griller. Der Big Green Extra Large gelangt häufig auf Terrassen von Restaurants zum Einsatz und bei professionellen Catering-Unternehmen.

Das besonders robuste Untergestell des Extra Large trägt sein Gewicht von 105 kg mühelos. Zur eventuellen Erweiterung gibt es auch für diese Größe Seitenablagen aus Holz oder Kunststoff. Der Extra Large ist jedoch besonders praktisch, wenn er in einen robusten Arbeitstisch integriert wird.



Bestandteile

Ein Big Green Egg setzt sich aus verschiedenen Bestandteilen zusammen, die jeweils ihre eigene Funktion haben. Wir unterscheiden die folgenden Bestandteile:

Außenseite:

- Die Keramik-Basis mit Luftzufuhr unten lässt sich mit einem Schieber regulieren.
- Die Keramik-Kuppel mit Kamin, dessen Luftzufuhr sich mit einem gusseisernen Einstellungsrad regulieren lässt oder mit einem Keramik-Deckel verschlossen werden kann
- Das 'Nest' (standardmäßig), Seitenablagen oder Einbau(arbeits)tisch.

Die Basis und der Deckel haben an der Rückseite Scharniere, die vom Small an aufwärts mit einer schweren Springfeder ausgestattet sind, um festes Zuschlagen des Deckels zu verhindern. Zwischen der Basis und dem Deckel befindet sich an beiden Teilen jeweils ein Filzband, das verschiedene Funktionen hat: Zum einen sorgt es dafür, dass die Keramik nicht beschädigt wird, falls der Deckel unerwarteterweise zu fest geschlossen wird, es verhindert den Einstrom 'falscher Luft', was die Luftzirkulation im EGG behindern könnte, und das weiche Material ermöglicht es, den Drahtsensor eines Kern- oder Ofenthermometers ganz leicht und ohne Risiko auf 'falsche Luft' aus dem Big Green Egg hängen zu lassen.

Innenseite:

- Keramik-Feuerkorb mit gusseisernem Kohlenrost.
- Keramischer Innenring, der den richtigen Abstand zwischen dem Feuerherd und dem Rost bestimmt.
- Grillrost aus Edelstahl (ein gusseiserner Rost ist einzeln erhältlich).

Grundausrüstung

Big Green Egg Premium Charcoal

Die Verwendung guter Holzkohle ist äußerst wichtig für den Geschmack der zuzubereitenden Produkte und zum Erreichen und Halten einer guten Temperatur. Big Green Egg-Holzkohle besteht aus einem Mix von 80% Eichenholz und 20% Hickory (Walnuss), eine perfekte Mischung! Die großen Holzkohlestücke brennen lang und mit extrem wenig Asche ab.

Big Green Egg Charcoal Starters

Um die Holzkohle im Big Green Egg zu entzünden, braucht man je nach Modell des Big Green Egg lediglich 2-3 Zündwürfel. Diese natürlichen Zündwürfel enthalten keine chemischen Bestandteile und sind geruchs- und geschmacksneutral.

The Pit Mitt BBQ Glove

The Pit Mitt BBQ Glove bietet verschiedene Vorteile gegenüber den üblichen Grillhandschuhen; die Innenseite ist aus weicher Baumwolle gefertigt, während die Außenseite aus feuerbeständigem und wärmehaltenden Ramiefasern besteht, einem Material, das zu diesem Zweck ebenfalls in der Raumfahrt zum Einsatz gelangt. Da die Finger voneinander getrennt sind und der Handschuh mit einem Silikonmuster durchstept ist, bietet er ausgezeichneten Halt. The Pit Mitt BBQ Glove ist sowohl für die linke als auch für die rechte Hand geeignet.

Zubehör

Je nach Ihren kulinarischen Ambitionen können Sie den Big Green Egg mit zahlreichen Zubehörtiteln erweitern, zu denen etwa die folgenden gehören:

Cast Iron Grid

Der gusseiserne Rost verleiht den typischen Grillgeschmack und bei Zutaten wie Fleisch oder Geflügel ein appetitliches Grillmuster.

Plate Setter

Der keramische Plate Setter ist ein Hitzeschutz, das dafür sorgt, dass die Nahrung nicht in direkten Kontakt mit der Hitze gerät. Indem indirekte Hitze erzeugt wird, entsteht der Effekt eines Ofens. Das eine ideale Zubereitungsweise für alle Ofengerichte, das Garen empfindlicher Zutaten, das Garen auf niedriger Temperatur und bei Verwendung des 'Dutch oven'.

Flat Baking Stone

Wenn Sie den Flat Baking Stone auf den Rost des Big Green Egg legen, backen Sie unter anderem sehr einfach köstliches Brot mit knuspriger Rinde und Pizzen mit einem authentischen, knusprigen Boden. Dieser praktische Stein ist ebenfalls erhältlich als Half Moon Baking Stone, einem halben flachen Stein (für den Large und Extra Large), zum Beispiel zum Fertigbacken von Brötchen, während Sie gleichzeitig Fleisch grillen können oder bereits fertige Produkte im Topf warm halten.





Cast Iron Griddle Half Moon

Dieses sehr praktische gusseiserne Backblech hat eine Doppelfunktion, da eine Seite glatt ist und die andere gewellt. Die glatte Seite ist ideal zum Backen von zum Beispiel Fladen, Blini oder Spiegeleiern, während man auf der gewellten Seite perfekte Toasts zubereiten oder empfindliche Fischfilets grillen kann. Da der Cast Iron Griddle Half Moon nur die Hälfte des Rosts bedeckt, können Sie in der Zwischenzeit auch andere Zutaten grillen.

Vertical Chicken Roaster & Drip Pan Round 9"

Mit dem Vertical Chicken Roaster lässt sich Huhn oder Pute perfekt gegrillt zubereiten. Da das Geflügel sich durch die vertikale Haltung selbst mit dem eigenen Fett beträufelt, bleibt das Fleisch saftig, was dem Geschmack zugute kommt und die Haut schön knusprig macht. Stellen Sie den Vertical Chicken Roaster am besten in den Drip Pan Round um zu verhindern, dass Fett auf die Holzkohle tropft.

Wooden Grilling Planks

Wooden Grilling Planks verleihen Zutaten wie Fleisch und Fisch mehr Geschmack und Aroma. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost. Durch die Feuchtigkeit, die das Brett aufgesaugt hat, entsteht ein Räuchereffekt. Für die verschiedenen Geschmacksakzente sind die Wooden Grilling Planks in den Varianten Zeder, Erle, Ahorn und Eiche erhältlich.



Die genannten Zubehör-Artikel sind nur eine kleine Auswahl aus dem umfangreichen Angebot. Das vollständige Sortiment finden Sie auf cooking.biggreenegg.eu

Inbetriebnahme

Anhand der kurzen Gebrauchsanleitung unten, die auch einige praktische Tipps für die drei häufigsten Zubereitungsverfahren enthält, möchten wir Ihnen helfen, Ihren Big Green Egg optimal zu nutzen. Wenn Sie Ihren Big Green Egg ein paar Mal verwendet haben, werden viele der unten beschriebenen Handlungen ganz selbstverständlich für Sie sein.

Für das beste Grill-Ergebnis empfehlen wir Ihnen, den Big Green Egg mit loser Holzkohle erstklassiger Qualität zu befeuern, wie zum Beispiel Big Green Egg Premium Charcoal (siehe das Kapitel Bestandteile, Grundausstattung und Zubehör). Holzkohle brennt schnell und sauber und erzeugt wenig Abfall im Vergleich zu Holz und Briketts. Bei der Verwendung von Briketts lässt sich die Temperatur schwieriger steuern und das EGG kann verstopfen.

Füllen Sie den Feuerkorb bis etwa fünf Zentimeter über den Rand mit Holzkohle. Je nach Modell beträgt der Abstand zwischen der Holzkohle und dem Grillrost zwischen zehn und zwanzig Zentimeter. Bei einer durchschnittlichen Temperatur können Sie mit dieser Menge Holzkohle mindestens drei bis vier Stunden grillen. Bei längeren Zubereitungsmethoden, bei denen der Big Green Egg als Räuchergerät oder fürs Slow Cooking verwendet wird, können Sie den Feuerkorb und den Innenring bis knapp unter den Rost füllen. Auf diese Weise kann der Big Green Egg auf niedrigen Temperaturen (je nach Modell) etwa zwanzig Stunden im Einsatz sein, ohne nachgefüllt zu werden.

Halten Sie den Deckel nach dem Anzünden so viel wie möglich geschlossen. Hierdurch erzielen Sie höhere Temperaturen, das EGG verbraucht weniger Brennstoff und die Gerichte bleiben saftiger, was dem Geschmack zugute kommt. Bei geschlossenem Deckel ist es überdies möglich, die Temperatur mithilfe des Luftzufuhrreglers und des Einstellungsrad gut zu kontrollieren (je mehr Luft, desto höher die Temperatur und umgekehrt).



Anzünden

Wir empfehlen die Verwendung von Big Green Egg Charcoal Starters (siehe das Kapitel Bestandteile, Grundausstattung und Zubehör). Entzünden Sie das EGG nicht mit Zeitungspapier, Pappe oder Spiritus. Hierdurch entsteht starker Rauch, ein unangenehmer Geruch und viel Asche. Vermeiden Sie ebenfalls die weißen, chemischen Zündwürfel.

Legen Sie – je nach Zubereitungsweise – einen oder mehrere Zündwürfel auf die Holzkohle, öffnen Sie alle Schieber und entfernen Sie die Kappe oder das Einstellungsrad. Entzünden Sie die Zündwürfel mit einem langen Streichholz oder Grillfeuerzeug.

Schließen Sie den Deckel unmittelbar nach dem Entzünden oder lassen Sie ihn offen. Wenn in einem kleineren Modell mehrere Zündwürfel verwendet werden, empfiehlt es sich, den Deckel zu schließen, da dies die Lebensdauer der Filzränder verlängert.



Menge des Zündmaterials

Für die meisten Zubereitungsarten ist es nicht erforderlich, die gesamte Holzkohle im Egg zum Glühen zu bringen. Wenn Sie die richtige Menge Zündmaterial verwenden, erreichen Sie leichter die korrekte Temperatur.

Zum Räuchern und langsamen Garen entzünden Sie am besten einen Zündwürfel in der Mitte des Feuerkorbs. Wird dann später der Plate Setter eingesetzt, gerät der Brandherd nicht in direkten Kontakt mit dem Grillgut. Die Temperatur wird in diesem Fall ab dem Moment der Entzündung innerhalb von 20 Minuten um die 100°C betragen.

Dasselbe Prinzip gilt fürs Brotbacken und Braten. Um schneller höhere Temperaturen zu erzielen, können jedoch mehrere Zündwürfel benutzt werden.

Wenn das EGG nur zum Grillen bei Temperaturen über 200°C verwendet wird, verteilen Sie bitte drei bis vier Zündwürfel im gesamten Feuerkorb. Der gesamte Rost wird nach gut 20 Minuten einsatzbereit sein.

Temperatursteuerung

Der untere Luftregler bestimmt grob den Temperaturbereich (vor allem die obere Grenze), und das Einstellungsrad dient der Feineinstellung der Temperatur, die Sie bis auf das Grad genau regulieren können.

Setzen Sie das Einstellungsrad auf den Kamin, wenn der Zündwürfel nach etwa 10 Minuten abgebrannt ist. Bestimmen Sie – je nach gewünschter Temperatur - den Stand des Luftzufuhrreglers der keramischen Basis sowie des Einstellungsrad.

Die Temperatursteuerung erfordert ein wenig Übung. Ist die Temperatur zu niedrig? Sorgen Sie dann für mehr Luft, indem Sie den Luftzufuhrregler weiter öffnen. Wenn die Temperatur schnell steigen soll, öffnen Sie das Einstellungsrad zum Beispiel halb. Ist die richtige Temperatur erzielt, drehen Sie das Einstellungsrad zu, lassen die Löcher des Einstellungsrad jedoch offen. Das ist eine Art Leerlauf-Stand. Wollen Sie eine niedrigere Temperatur, schließen Sie den Regler unten und halbieren Sie die Öffnungen der Löcher des Einstellungsrad.

Das EGG wird nicht abkühlen, wenn Sie den Deckel öffnen, da dann gerade mehr Sauerstoff zu der Holzkohle gelangt, die somit intensiver brennen wird.

ACHTUNG! Aus Sicherheitsgründen ist es wichtig, den Deckel bei höheren Temperaturen langsam und in zwei Schritten zu öffnen: Zunächst einmal heben Sie den Deckel etwa 5 Zentimeter hoch, damit das EGG ein wenig kalte Luft in sich und heiße Luft aus sich fließen lassen kann. Danach öffnen Sie den Deckel ganz.

Löschen

Der Big Green Egg kann nach Verwendung gelöscht werden, indem man einfach den Luftzufuhrregler der keramischen Basis schließt und das Einstellungsrad vollständig schließt oder – dies empfiehlt sich – durch die Keramik-Kappe ersetzt. Nach 10 Minuten ist die Holzkohle vollständig gelöscht und kann wiederverwertet werden. Bitte öffnen Sie den Deckel in den ersten 5 Minuten nach dem Löschen nicht schnell. Der schnelle Sauerstoffzufuhr kann eine große Flamme bewirken, den so genannten Flammendurchschlag.



Räuchern und Räucherholzsorten

Der Big Green Egg eignet sich vorzüglich zum Räuchern von Nahrungsmitteln und Gerichten. Der charakteristische Geruch und milde Geschmack warm geräucherter Gerichte werden Ihre Gäste und Sie angenehm überraschen.

Beim Räuchern im Big Green Egg empfiehlt sich die Verwendung des Plate Setter. Die Beschreibung unten gilt für alle Modelle. Für den Mini gibt es ebenfalls einen Plate Setter sowie einen der Größe angepassten Innenring.

Bringen Sie das Egg wie beschrieben im Kapitel 'Inbetriebnahme' ohne Plate Setter auf eine Temperatur von 100°C-150°C. Die Holzkohle brennt im Kern des Big Green Egg, und indem der Plate Setter erst später eingesetzt wird, fungiert dieser als Hitzeschild (es ist daher wirklich nicht notwendig, die gesamte Holzkohle zum Glühen zu bringen).

Die Verwendung des Plate Setter sorgt unter allen Umständen dafür, dass die Temperatur in der Kuppel auf 50°C bis 75°C fallen wird.

Das beste Ergebnis erzielen Sie mit den so genannten Wood Chips (Holzspäne) und nicht mit Räucher- oder Sägespäne. Streuen Sie eine Handvoll Holzspäne unmittelbar auf die glühende Holzkohle, bevor Sie den Plate Setter einsetzen. Wenn Sie länger als eine halbe Stunde räuchern möchten, streuen Sie mehr Holzspäne über den gesamten Feuerkorb. Durch die Verwendung der Holzspäne entsteht Rauch, der der Zutat oder dem Gericht einen besonderen Geschmack und Geruch verleiht.

Setzen Sie den Plate Setter anschließend sofort mit dem Füßen nach oben in den Big Green Egg. Stellen Sie ein Tropfgefäß darauf und legen Sie schließlich den Rost in den Big Green Egg. Das Tropfgefäß fängt eventuell austretende Säfte und Eiweiße auf, die ansonsten auf der Keramik des Plate Setter versengt oder einbrennen könnten. Ein wenig Wasser im Tropfgefäß verursacht eine kleine Menge Dampf, die einer gleichmäßigen Garung zugute kommt.

Die Räucherzeiten und Kerntemperaturen richten sich nach der Art der Nahrungsmittel, dem Gewicht und persönlichem Geschmack. Richtwerte finden Sie im Big Green Egg Cookbook.

Die verschiedenen Geschmacksrichtungen Räucherholz passen jeweils zu manchen Produkten besser als zu anderen. Hier folgen einige Vorschläge:

- Apfelholz: Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel wie Hähnchen und Pute
- Kirschholz: Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch
- Süßhülsenbaum: Rindfleisch und pelziges Wild
- Eiche: Fisch, aber auch Schweinefleisch (Schinken und Wurst)
- Erle: Fisch
- Peckan- und Hickory: würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte

Grillen

In diesem Kapitel geht es um das Grillen von Grillgut auf hoher Temperatur, damit das Resultat von außen köstlich knusprig wird und von innen überraschend zart.

Entzünden Sie das EGG wie beschrieben im Kapitel 'Inbetriebnahme' und bringen Sie es auf die gewünschte hohe Temperatur. Wie zuvor erwähnt verwenden Sie zu diesem Zweck drei bis vier Zündwürfel, die Sie gleichmäßig über die Holzkohle verteilen. Warten Sie, bis die Würfel vollständig abgebrannt sind und die Holzkohlen gleichmäßig glühen. Erhitzen Sie den Big Green Egg auf eine Temperatur von etwa 225°C. Das Einstellungsrad drehen Sie dabei halb auf und den unteren Luftzufuhrregler schieben Sie ebenfalls halb auf. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie das Einstellungsrad ein wenig, bis es zu etwa einem Viertel geöffnet ist. Wird die Temperatur zu hoch, schließen Sie das Einstellungsrad, öffnen die Löcher des Einstellungsrad und schließen den Luftzufuhrregler in der Keramik-Basis bis auf ein Drittel.

Der beigelieferte Edelstahl-Rost eignet sich vorzüglich zum Grillen von Fisch und Fleisch. Für das beste Grillergebnis mit rotem Fleisch und Geflügel empfehlen wir den Cast Iron Grid (gusseiserner Grillrost), siehe das Kapitel 'Bestandteile, Grundausstattung und Zubehör'. Mit diesem Zubehör erzielen Sie das schönste, typische Grillmuster.

Bestreichen Sie das Grillgut nicht oder nur sehr sparsam mit Öl. Diese Zubereitungsweise ist gesünder und auch schmackhafter. Außerdem kann zu viel Öl zur unangenehmen Rauchentwicklung führen.

Sorgen Sie dafür, dass der Rost gut vorgeheizt ist, damit Grillgut nicht festklebt oder reißt. Lassen Sie das Grillgut – nachdem Sie es auf den Rost gelegt haben – immer mindestens eine Minute liegen. Ein ständiges Umlegen ist nicht erforderlich.

Womöglich empfinden Sie es zunächst als unnatürlich, bei geschlossenem Deckel zu grillen; es ist jedoch äußerst wichtig, die Kuppel nach jeder Handlung wieder zu schließen.

Die Konvektionshitze in der Kuppel (die Hitze, die durch den Luftstrom und die Rückstrahlung der Hitze entsteht) sorgt für gleichmäßige Garung, während durch die kleinen Luftöffnungen nur wenig Feuchtigkeit entweicht, wodurch das Grillgut saftig bleibt.

Belegen Sie den Rost bei dieser Grillmethode nie zu voll, sonst könnte der Brandherd erstickt werden, was zu weniger gelungenen Ergebnissen führt. Füllen Sie den Rost höchstens zu zwei Drittel bis drei Viertel, damit die heiße Luft durch das Grillgut zirkulieren kann und eine optimale Temperaturverteilung bewirkt, was wiederum essentiell für eine gleichmäßige Garung ist.

Lassen Sie gegrilltes Fleisch vor dem Anschneiden immer mindestens fünf Minuten an einem warmen Ort oder unter Aluminiumfolie ruhen. Die Fleischsäfte können sich dann gut verteilen und gehen somit nicht während des Schneidens verloren.

Ist die Mahlzeit beendet? Am besten bürsten Sie den Rost gleich nach dem Grillen sauber ab und wischen ihn mit einem eingefetteten Tuch oder Küchenpapier ab. Dann ist er gleich gebrauchsfertig fürs nächste Mal.

Brot und Pizza

Mithilfe zweier Zubehör-Artikel, dem Plate Setter und dem Flat Baking Stone, verwandeln Sie den Big Green Egg kinderleicht in einen Steinofen. So einfach Brot und Pizza backen in Ihrem EGG bringt Abwechslung ins Outdoor-Kochen und macht es noch viel schöner!

Benutzen Sie zum Entzünden drei oder vier Zündwürfel. Verteilen Sie die Zündwürfel über die Holzkohle und halten Sie unbedingt einen Mindestabstand von zehn Zentimetern zum Innenring ein. Setzen Sie den Plate Setter ins EGG sobald die Zündwürfel abgebrannt sind.

Sie erreichen eine anhaltende hohe Temperatur, indem Sie dem Luftzufuhrregler in der Keramik-Basis mindestens bis auf drei Viertel öffnen und das Einstellungsrad ganz öffnen. Erhitzen Sie das EGG nun, mit dem Plate Setter, auf mindestens 200°C. Das dauert etwa eine halbe Stunde.

Wenn Sie auf etwa 200 °C Brot backen wollen (die exakte Temperatur richtet sich nach der Brotsorte) schließen Sie das Einstellungsrad halb. Für Pizza gilt eine Temperatur von 275°C. Schließen Sie das Einstellungsrad ein wenig, bis eine stabile Temperatur erreicht ist.

Möchten Sie häufig auf hohen Temperaturen backen, um zum Beispiel dünne italienische Pizzen mit knusprigem Boden zuzubereiten oder Flammkuchen, empfehlen wir Ihnen, die keramische Basis und den Deckel des Big Green Egg mit High-Heat selbstklebendem Filz auszustatten (siehe das Kapitel 'Wie ersetzt man den Filz des Big Green Egg?'). Dieser ist bis zu äußerst extremen Temperaturen hitzebeständig.

Bereiten Sie den Big Green Egg zum Backen von Pizza und Brot folgendermaßen vor: Legen Sie den Plate Setter mit den Füßen nach oben auf den Innenring und stellen Sie eventuell eine Wasserschale darauf (dies ist unter anderem praktisch für die letzte Aufgehphase von Brot auf dem Flat Baking Stone). Stellen Sie den Edelstahl-Grillrost hierauf und legen Sie anschließend den Flat Baking Stone darauf.

Pizza kann eventuell auch gebacken werden, wenn der Plate Setter mit den Füßen nach unten auf dem Innenring steht und der Flat Baking Stone gleich darauf liegt. Beide Methoden funktionieren ausgezeichnet.

Beim Backen auf hohen Temperaturen empfiehlt es sich, den Flat Baking Stone bereits zehn Minuten ehe Sie den Brotteig oder die Pizza auf den Stein geben, in das EGG zu legen. Der Stein wird somit gut vorgeheizt und die Unterseite des Brots oder der Pizza wird nicht schnell verbrennen.

Nachdem das Brot oder die Pizzen fertig sind, empfiehlt es sich aus Sicherheitsgründen, den Plate Setter und den Flat Baking Stone im geschlossenen EGG abkühlen zu lassen, da beide Teile während des Backens eine Temperatur von 400°C erreichen.



Wie ersetzt man den Filz des Big Green Egg?

Je nach Benutzungsintensität muss der Filz in der Basis und im Deckel Ihres Big Green Egg ab und zu ersetzt werden. Hierdurch verhindern Sie den Eintritt 'falscher' Luft. Gehen Sie hierbei langsam und sorgfältig vor:

Sie brauchen:

- Gasket Kit (selbstklebender Filz) oder Nomex High Heat Gasket-Filz und 3M Super 77 Sprühdosenleim
- Maulschlüssel Größe 13
- Verlegemesser und/oder Farbkratzer
- Tuch oder Topfkratzer
- Aceton
- Abklebeband (bei Verwendung von nicht selbstklebendem Filz)

- 1.** Entfernen Sie die keramische Abdeckkappe oder das Einstellungsrad. Drehen Sie die Schrauben des oberen Spannbandes mit dem Maulschlüssel los, heben Sie den Deckel vorsichtig aus und stellen Sie ihn umgekehrt auf einen unempfindlichen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass der Deckel nicht fallen kann!
- 2.** Drehen Sie das untere Spannband los und lassen Sie die Keramik-Basis im Nest oder auf dem Tisch stehen
- 3.** Schneiden Sie mit einem Verlegemesser und/oder Farbkratzer möglichst viel alten Filz ab. Entfernen Sie die restlichen Filz- und Leimreste mit einem in Aceton getränktem Tuch oder Topfkratzer
- 4.** Warten Sie mindestens eine Stunde, bis das Aceton verfliegen ist
- 5.** Kleben Sie den neuen (selbstklebenden) Filz sorgfältig auf den Rand der Basis und des Deckels. Sorgen Sie dafür, dass sich die Nähte nicht an genau denselben Stellen befinden und lassen Sie den Filz lieber an der Außenseite ein wenig überhängen als an der Innenseite (wird bei Inbetriebnahme anders verbrennen). Versuchen Sie nicht, den Filz möglichst straff aufzukleben, sondern lassen Sie ein wenig Spielraum, bei Erwärmung kann er schrumpfen. Schneiden Sie den Filz an der Naht sorgfältig ab
Verwenden Sie nicht selbstklebenden Filz und Leim, gehen Sie folgendermaßen vor:
Kleben Sie die Außenseite des Deckels und der Basis gleich unter dem Rand mit Abklebeband ab, um Leimspritzer auf dem EGG zu vermeiden. Legen Sie die Innenseite mit einem Stück Pappe aus und sprühen Sie die Ränder mit Leim ein. Lassen Sie den Leim gemäß der Anleitung trocknen und kleben Sie den Filz auf die Ränder. Leim lange genug aushärten lassen.
- 6.** Setzen Sie den Big Green Egg wieder zusammen. Halten Sie das Spannband um die Basis und ziehen Sie die Schrauben fast vollständig an. Setzen Sie den Deckel vorsichtig in das obere Spannband und ziehen Sie die Schrauben fast vollständig an. Prüfen Sie, ob der Deckel und die Spannänder gerade sitzen, schieben Sie sie ansonsten vorsichtig in die richtige Position, und ziehen Sie alle Schrauben endgültig gut fest.



The Ultimate Cooking Experience®

biggreenegg.eu