

ENJOY!

DE - #11 Frühling / Sommer



MAGAZIN

EIN PARADIES FÜR FOODFREAKS

— DIE PROVENCE —

Kochvergnügen mit
den Kindern

—
Brot wie von Bäcker



INSPIRATION

- Big Green Egg • Food •
- kulinarische Entdeckungs
- reise durch Europa • Rezepte
- Outdoor • nachhaltig •
- Genuss • lehrreich •
- kulinarische Helden

OPEN FLAVOUR™



Sie sind immer auf der Suche nach den leckersten Rezepten und den schönsten Zutaten? Sie lieben das Leben in der Natur und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit und Spitzenqualität? Dann ist das authentische Big Green Egg das ultimative Kochgerät für die Zubereitung von köstlichen Gerichten aus allerbesten Zutaten, die Sie anschließend gemeinsam mit Ihrer Familie und Freunden genießen können.

Dank der Vielseitigkeit dieses Pioniers unter den Kamados können Sie nahezu alles auf dem Big Green Egg zubereiten! Jede Zutat und jedes Gericht wird geschmacklich enorm aufgewertet, nicht zuletzt durch die einzigartige und hochwertige Keramik, die unter Einsatz von Raumfahrttechnologien der NASA hergestellt wurde.

Da jetzt draußen wieder angenehmere Temperaturen herrschen, können Sie auch wieder daran denken, draußen zu essen. Der Garten verwandelt sich in einen Wohnraum und mit dem Big Green Egg wartet Ihre Outdoor-Küche auf ihren Einsatz. Am Wochenende können Sie Freunde einladen, um gemeinsam mit ihnen Kochkünste auf dem Big Green Egg zu zelebrieren, um sie mit einem 3-Gänge-Menü zu verwöhnen oder um bei einer zwanglosen Party köstliche Snacks anzubieten. Natürlich können Sie die Holzkohle im Big Green Egg auch an gewöhnlichen Wochentagen zum Glühen bringen. Zum Beispiel für eine schnelle und bequeme Mahlzeit oder für die Zubereitung von vielen kleineren Gerichten, die man einen Abend lang gemeinsam genießt.

Was halten Sie beispielsweise von einem schnellen Abendessen mit Kichererbsen, Gambas, Chorizo und Tomaten? Wie wäre es mit duftendem, frischem Brot, zartem Lammfleisch mit gegrilltem Gemüse oder einem Dessert mit sommerlichem Obst? Dank der überaus stabilen Temperatur des EGGs brauchen Sie die Garvorgänge nicht ständig zu überwachen. Stattdessen können Sie gemütlich plaudern und die Gesellschaft Ihrer Familie oder Freunde bei einem guten Glas Wein oder einem kühlen Bier genießen. Und wenn sich später im Jahr dann der Herbst ankündigt, freuen wir uns wieder auf deftige Gerichte, wie sahniges Risotto mit Pilzen aus dem Dutch Oven oder auf ein großes und langsam gegartes Stück Grillfleisch mit gedünsteten Kartoffeln.

Damit Sie in den nächsten Monaten voller Inspiration alles aus dem EGG herausholen können, ist diese Ausgabe von Enjoy! randvoll gefüllt mit köstlichen Frühlings- und Sommerrezepten. Sie können gar nicht genug vom EGGen bekommen? Auf unserer Website biggreeneegg.de gibt es noch viel mehr zu entdecken!

Enjoy!

Big Green Egg Europe



IMPRESSUM

Enjoy! ist eine Veröffentlichung der
Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Niederlande
E-Mail: enjoy@biggreeneegg.eu
www.biggreeneegg.eu

REDAKTION

Inge van der Helm

REZEPTE

Coen van Dijk und Leonard Elenbaas.

KONZEPT UND UMSETZUNG

Big Green Egg Europe BV

FOTOS

Ton van Veen, Ivo Gekus, Remko Kraaijeveld,
Sven ter Heide, Femque Schook und
Nico Alsemgeest.

Mit freundlicher Unterstützung von

Chateau d'Estoublon und Michel Louws.

VERTRIEB

Big Green Egg Europe BV

DRUCK

Rodi Rotatiedruk



Die Übernahme von in Enjoy! veröffentlichten Beiträgen ist nur mit schriftlicher Genehmigung von Big Green Egg Europe zulässig. Diese Ausgabe wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch können weder die verantwortlichen Redakteure noch Big Green Egg Europe für eventuelle Schäden, die mit den darin enthaltenen Informationen in Zusammenhang gebracht werden können, haftbar gemacht werden.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax™ und EGGmitt® sind geschützte Handelsnamen bzw. eingetragene Handelsmarken der Big Green Egg inc.

© 2018 Big Green Egg Europe
Enjoy! #11 Frühling / Sommer 2018

Rezeptindex

DE - #11 Frühling / Sommer

- 04** Lammschulter in Auberginenhummus
- 05** Kichererbsen mit Gambas, Chorizo und Tomaten
Gefüllte Avocados mit Paprika-Crunch & Tortillas
- 06** Hartweizenbrot mit Preiselbeeren und Nüssen
Focaccia
- 08** Vollkorn-Brötchensonne
- 14** Gegrilltes Lammrack mit gegrilltem Gemüse
- 16** Tellmuscheln auf provenzalische Art
Bouillabaisse
- 18** Zabaione mit frischem Obst
Madeleines mit weißer Schokolade und Lavendel
- 22** Quinoa-Salat mit gegrillten Äpfeln und gerösteten Roten Beten
Spanische Tortilla
Apfelkuchen
- 25** Kartoffel-Fischfrikadellen mit Joghurt-Dip
- 26** Gebratene Polenta mit gerösteten Kirschtomaten
- 27** Tortilla-Pizzas
- 28** Geröstete Maiskolben
Apfelpfannkuchen

- 11** **Und weiter...**
Die Big Green Egg Flavour Fair
- 12** Die Provence: Ein Paradies für Foodfreaks
- 19** Die Erfolgsgeschichte des Big Green Egg
- 20** Produktinformationen
- 29** Der Geschmack des chefkocks
- 31** Nächstes Mal in Enjoy!



KLEINE GUSSEISENPFANNE & KLEINE GRILLPLATTE AUS GUSSEISEN

Sind Sie im Besitz eines Big Green Eggs in der Ausführung MiniMax, Small oder Medium? Dann haben wir zwei schöne neue Zubehörteile für Sie. Die kleine Gusseisenpfanne ist die ideale Bratpfanne, die Sie einfach auf den Rost stellen können. Durch die perfekte Hitzeverteilung eignet sich diese Pfanne für schnelles und gleichmäßiges Braten. Fleisch und Geflügel werden darin schön knusprig. Wenn Sie sich für die Zubereitung eines leckeren Schmortopfs entscheiden, können Sie in dieser Pfanne die

Zutaten garen. Oder Sie verwenden die Pfanne für einen Eintopf oder eine leckere Tortilla.

Mit der kleinen Grillplatte aus Gusseisen können Sie Ihre Möglichkeiten noch erweitern. Diese passt nämlich perfekt als Deckel auf die Pfanne. Sie können sie aber auch separat als Back- oder Grillplatte verwenden. Auf der geriffelten Seite grillen Sie empfindliche Zutaten wie Fischfilets. Die andere Seite ist glatt und eignet sich perfekt für Pfannkuchen und Eier.



Sowohl die kleine Gusseisenpfanne (Ø 27 cm) als auch die kleine Grillplatte aus Gusseisen (Ø 26 cm) sind mit praktischen Griffen versehen. Die gusseisernen Zubehörteile halten sehr hohe Temperaturen aus und sind nahezu unverwundlich. Die Pflege ist denkbar einfach: nach der Verwendung mit heißem Wasser abspülen und danach leicht mit Pflanzenöl einfetten. So bleiben sie wie neu. Natürlich können Sie diese Zubehörteile auch für die größeren Modelle verwenden!



EASY MEAL



Das Big Green Egg eignet sich hervorragend für die Zubereitung eines umfangreichen Menüs für ein gemütliches Essen mit Freunden oder Verwandten. Auf dem Big Green Egg lassen sich aber auch schnelle und einfache Mahlzeiten wunderbar zubereiten. Diese Rezepte sind einfach und erfordern nur wenige Handgriffe. Bei längeren Garzeiten brauchen Sie nicht ständig am Grill zu stehen, sondern können in der Zwischenzeit etwas anderes machen.

Für 4 Personen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 3 Stunden

1 kg Lammshulter ohne Knochen
 Olivenöl
 1 Knoblauchzehe
 5 Zweige Thymian
 ½ Bund Koriander
 50 g schwarze Oliven ohne Stein
 Fein geriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

Für das Hummus:
 2 Auberginen
 Olivenöl
 1 Dose (400 g) Kichererbsen
 1 Knoblauchzehe
 ½ rote Chilischote
 ½ Bund Koriander
 2 Zweige Minze
 1 Dose (400 g) Tomatenstücke
 1 EL Ras el Hanout
 Fein geriebene Schale von ½ Bio-Zitrone

Als Beilage:
 Couscous (optional)

Benötigtes Zubehör:
 Gusseisenrost
 Rostheber
 convEGGtor

LAMMSCHULTER IN AUBERGINENHUMMUS

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 160 °C erhitzen. Die Lammshulter aus dem Kühlschrank nehmen, damit diese Zimmertemperatur erreichen kann.

Inzwischen für das Hummus die Auberginen der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Die Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Stiel und die Samen aus der Chilischote entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Die Koriander- und Minzblätter abzupfen und grob hacken.

ZUBEREITUNG

Die Auberginen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost legen. Den Deckel des EGGs schließen und das Gemüse ca. 2,5 Minuten grillen. Die Auberginen um 45 Grad drehen und nochmals 2,5 Minuten grillen. Dann die Auberginen wenden, sodass sie auf der Schale liegen, und fünf Minuten grillen. Das Gemüse aus dem EGG nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Gusseisenrost mithilfe des Rosthebers aus dem EGG nehmen, den convEGGtor und den Standardrost einsetzen. Das EGG auf 140 °C erhitzen.

Das Fruchtfleisch der Auberginen aus der Schale herausheben. Zusammen mit allen Zutaten für das Hummus – außer der Zitronenschale – in einer Küchenmaschine zu einer groben Paste verrühren. Mit Pfeffer, Salz und der fein geriebenen Zitronenschale abschmecken.

Eine Auflaufform (oder einen Dutch Oven) mit Olivenöl einfetten. Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Thymian in der Auflaufform verteilen. Das Lammfleisch aufgeklappt hineinlegen und das Hummus darüber verteilen. Mit Alufolie abdecken und die Form auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und 1 Stunde garen lassen.

Danach die Alufolie entfernen und noch ca. 1,5 Stunden länger garen lassen. Inzwischen die Korianderblättchen abzupfen, diese und die Oliven fein hacken.

Die Auflaufform aus dem EGG nehmen. Das Gericht mit dem Koriander, den Oliven und der fein geriebenen Zitronenschale bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Eventuell zusammen mit Couscous servieren.

Als Beilage zu den gefüllten Avocados zum Beispiel einen leckeren Tomatensalat servieren.



Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Die Kunst des Grillens!

Durch die Verwendung des Grillrosts aus Gusseisen bei der direkten Garung bekommen Ihre Lebensmittel die schönen, typischen Grillstreifen. Gusseisen speichert die Temperatur außerdem besser als Edelstahl.

Unter anderem geeignet für:
Fleisch mit kurzen Garzeiten / Gemüse /
Fisch / Obst / Jakobsmuscheln

GEFÜLLTE AVOCADOS MIT PAPRIKA-CRUNCH & TORTILLAS

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 2 rote Spitzpaprika
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- ¼ Bund Koriander
- 100 g geriebener Käse
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 100 g Paprikachips
- 4 nicht zu reife Avocados

Für die Tortillas:

- 4 Tortillas
- ½ rote Chilischote
- 2 Zweige Thymian
- 2 EL Olivenöl

Benötigtes Zubehör:

- Gusseisenrost

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 200 °C erhitzen.

Die roten Spitzpaprika mit dem Sonnenblumenöl bestreichen und ungefähr drei Minuten rösten. Die Paprika wenden und nochmals 3 Minuten rösten.

Die Paprika aus dem EGG nehmen und etwas abkühlen lassen. Das EGG einstweilen auf 160 °C erhitzen, um die Avocados nachher zubereiten zu können. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und fein hacken. Haut, Stiel und Samenleisten der Paprika entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Diese Zutaten mit dem geriebenen Käse und dem Cayennepfeffer vermischen.

Die Paprikachips zerkrümeln. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Dann die ausgehöhlten Hälften mit dem Paprikagemisch füllen und dieses fest hineindrücken. Die Schnittflächen der Avocados in die Chipskrümel tauchen.

ZUBEREITUNG

Die Avocados mit der Schale nach unten auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. 10 bis 15 Minuten erhitzen. Am Ende der Zubereitungszeit die Tortillas danebenlegen und diese kurz von beiden Seiten grillen. Inzwischen für die Tortillas den Stiel und die Samen der Chilischote entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Die Thymianblätter abzupfen und fein hacken. Mit dem Olivenöl und etwas Salz vermischen.

Die Tortillas mit dem Chili-Ölgemisch bestreichen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den gefüllten Avocados servieren, eventuell mit einem Tomatensalat.

KICHERERBSEN MIT GAMBAS, CHORIZO UND TOMATEN

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprika
- 1 rote Chilischote
- 300 g Chorizo
- 3 Zweige Thymian
- 4 EL Olivenöl
- 500 g geschälte Gambas
- 1 Dose (400 g) Tomatenstücke
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 Dosen (je 400 g) Kichererbsen
- ½ Bund Petersilie

Als Beilage:

Bauernbrot

Benötigtes Zubehör:

- Dutch Oven

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 180 °C erhitzen.

Inzwischen die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und schnippeln. Den Stiel und die Samen aus den Paprika- und Chilischoten entfernen und deren Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Die Thymianblätter abzupfen und fein hacken.

ZUBEREITUNG

Das Olivenöl in den Dutch Oven geben und im Big Green Egg erhitzen.

Die Zwiebeln, den Knoblauch, die Paprika, die Chilischote, die Chorizo und den Thymian hinzufügen und alles anbraten, bis das Gemüse leicht gebräunt und weich ist. Regelmäßig umrühren und zwischendurch immer wieder den Deckel des EGGs schließen.

Dann die Gambas, die Tomatenstückchen und das geräucherte Paprikapulver durchrühren und ungefähr fünf Minuten garen lassen, bis die Gambas beinahe gar sind. Zwischen den jeweiligen Handgriffen den Deckel des EGGs immer schließen. Währenddessen die Kichererbsen abtropfen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Die Kichererbsen und die Petersilie hinzufügen. Den Deckel des EGGs schließen und noch circa fünf Minuten erhitzen, bis auch die Kichererbsen warm sind.

Den Dutch Oven auf den Tisch stellen und mit dem Bauernbrot servieren.



BROT WIE VON BÄCKER

FRISCH GEBACKEN AUF
DEM BIG GREEN EGG

Sind Sie auch so verrückt nach dem Duft und Geschmack von frisch gebackenem Brot? Wenn man es auf dem Big Green Egg backt, schmeckt es noch köstlicher! Machen Sie sich auf einen überraschenden Genuss gefasst, wenn sich frisches Brot mit dem Raucharoma verbindet – ob Sie nun Hartweizenbrot, Focaccia oder eine Brötchensonne backen. Und wenn das Brot fertig gebacken ist? Dann können Sie zum Beispiel leckere Tapas oder ein Gericht zubereiten, zu dem Sie das Brot als Beilage servieren.



HARTWEIZENBROT MIT PREISELBEEREN UND NÜSSEN

Die Hauptzutat für dieses Brot ist Durummehl, ein Mehl einer harten Weizensorte, die meistens für Pasta, Pizza und Focaccia verwendet wird. Da dem Teig Nüsse und Preiselbeeren hinzugefügt werden, schmeckt das Brot so herrlich, dass weitere Zutaten eigentlich überflüssig sind, außer vielleicht ein wenig Butter.

Für 1 Laib Brot

**Vorbereitungszeit: 70 Minuten,
zzgl. 75 Minuten Aufgehzeit
Zubereitungszeit: 60 Minuten**

200 g Haselnüsse (geschält)
200 g Pekannüsse
800 g Hartweizenmehl + etwas Mehl zum Bestäuben
16 g Trockenhefe
80 g Butter
Fein geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
530 ml Wasser
14 g Meersalz
2 TL Olivenöl
200 g getrocknete Preiselbeeren

Benötigtes Zubehör:

• Gusseisenpfanne
• Digitales Thermometer
• convEGGtor
• Back- und Pizzastein

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Standardrost und der Gusseisenpfanne auf 200 °C erhitzen. Inzwischen die Hasel- und Pekannüsse grob hacken.

Die grob gehackten Nüsse in die Gusseisenpfanne streuen und den Deckel des EGGs schließen. Die Nüsse in ca. 15 Minuten goldbraun rösten und etwa nach der Hälfte der Zeit umdrehen.

Die Gusseisenpfanne aus dem Big Green Egg nehmen und das EGG dann löschen. Die Nüsse vollständig abkühlen lassen.

Dann das Mehl, die Hefe, die Butter, die Zitronenschale und das Wasser in einer Küchenmaschine mit Knethaken durchmischen (oder von Hand kneten). Nach einigen Minuten das Meersalz hinzufügen. Sobald ein zusammenhängender Teig entstanden ist, mithilfe des Kernthermometers prüfen, ob der Teig eine Temperatur von 25 °C erreicht hat. Eine andere Prüfmethode: Ziehen Sie ein Teigkugélchen vorsichtig auseinander. Wenn ein dünnes, durchsichtiges Häutchen entsteht, ohne dass der Teig reißt, ist er perfekt! Ist die Teigttemperatur niedriger oder zerreißt der Teig? Dann sollte er noch etwas länger geknetet werden. Hat der Teig die richtige Temperatur erreicht? Nun das Olivenöl, die Preiselbeeren und die gerösteten Nüsse beifügen und alles durchkneten, bis es gut vermischt ist.

Den Teig etwas kugelig formen, indem die Seiten nach unten geklappt werden. Den Teig auf ein

sauberes, mit Mehl bestreutes Geschirrtuch auf der Arbeitsplatte legen. Ein weiteres sauberes, mit Mehl bestäubtes Geschirrtuch darüberlegen (mit der Mehlseite auf dem Teig) und mit Frischhaltefolie abdecken. Den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Die Luft aus dem Teig drücken, den Teig zusammenfalten und die Seiten erneut nach unten klappen. Den Teig aufs Geschirrtuch zurücklegen, wieder abdecken und 45 Minuten gehen lassen.

ZUBEREITUNG

Etwa 20 Minuten vor Ende der Aufgehzeit die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 230 °C erhitzen.

Den convEGGtor und den Edelstahlrost in das EGG einsetzen und den Back- und Pizzastein darauflegen. Den Deckel schließen und warten, bis das EGG wieder die richtige Temperatur erreicht hat.

Dann den Teigballen kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. So wird verhindert, dass das Brot während des Backens zerbricht. Den Back- und Pizzastein mit Mehl bestäuben und den Teig darauflegen. Den Deckel des EGGs schließen und das Brot in ca. einer Stunde goldbraun backen.

Prüfen Sie, ob das Brot gar ist, indem Sie mit einem Metallspieß hineinstecken. Dieser muss trocken herausgezogen werden können. Das Brot aus dem EGG nehmen und abkühlen lassen.

Focaccia

Für ein Focaccia

**Vorbereitungszeit: 30 Minuten,
+ 2 Stunden Aufgehzeit
Zubereitungszeit: 35 Minuten**

200 g Hartweizenmehl
200 g Weizenmehl
400 g Weizenmehl Type 405
7 g Trockenhefe
Saft von ½ Zitrone
440 ml Wasser
7 g Salz
2 TL Olivenöl + etwas Öl zum Einfetten
1 EL grobes Meersalz

Benötigtes Zubehör:

• Digitales Thermometer
• Gusseisenpfanne
• convEGGtor
• Back- und Pizzastein

Focaccia selbst zu backen ist einfacher, als Sie denken. Nach dem Kneten legen Sie den Teig gleich in die Pfanne, um ihn zwei Stunden aufgehen zu lassen. Sie brauchen ihn nicht einmal abzudecken, das Olivenöl verhindert nämlich, dass der Teig austrocknet.

VORBEREITUNG

Die Mehlsorten, die Hefe und den Zitronensaft zusammen mit 220 ml des Wassers in einer Küchenmaschine mit Knethaken vermischen (oder mit der Hand kneten). Nach einigen Minuten das Salz hinzufügen. Sobald eine gleichmäßige Teigmischung entstanden ist, das restliche Wasser in die Rührschüssel gießen. Wenn das Wasser vollständig aufgenommen wurde, das Olivenöl hinzufügen. Dann mit dem Kernthermometer (digitales Thermometer) prüfen, ob der Teig eine Temperatur von 25 °C erreicht hat. Ist die Teigttemperatur niedriger? Dann sollte er noch etwas länger geknetet werden.

Den Teig flach drücken, die Seiten zur Mitte hin umklappen und alles mit Olivenöl bestreichen. Den Teig umdrehen und die Oberseite ebenfalls mit Olivenöl bestreichen. Nun den Teig etwas kugelig formen, indem Sie die Seiten nach unten klappen, sodass ein schöner Ball entsteht. Die Gusseisenpfanne mit Olivenöl einfetten, den Teigballen hineinlegen und flach drücken. Zwei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen. Den Teig jede halbe Stunde etwas weiter auseinander drücken, sodass er sich zum Ende der Aufgehzeit gut über die Pfanne verteilt hat. Sollte der Teig beim

Aufgehen etwas austrocknen, können Sie ihn noch einmal mit Olivenöl bestreichen.

ZUBEREITUNG

Etwa 20 Minuten vor Ende der Aufgehzeit die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Das EGG mit dem convEGGtor, dem Rost und dem darauf liegenden Back- und Pizzastein auf 230 °C erhitzen.

Die Fingerspitzen in etwas Olivenöl eintauchen und an verschiedenen Stellen kleine Dellen in den Focacciateig drücken. Den Teig mit grobem Meersalz bestreuen. Die Gusseisenpfanne auf den Back- und Pizzastein stellen, den Deckel des EGGs schließen und die Focaccia in ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Dann die Gusseisenpfanne aus dem EGG nehmen. Die Focaccia herausnehmen und das Brot etwas abkühlen lassen, bevor Sie es servieren.

TIPP

Variieren Sie das Rezept, indem Sie beispielsweise fein gehackten Thymian, Rosmarin, Knoblauch, sonngetrocknete Tomaten und/oder Oliven vor dem Backen über den Teig streuen.

VOLLKORN- BRÖTCHENSONNE



Eine Brötchensonne ist ideal zum Teilen mit anderen geeignet. Servieren Sie die frisch gebackene Brötchensonne zum Beispiel bei einer Party, zum Aperitif mit etwas Butter oder einfach zu Ihrem gewohnten Essen.



Für eine Brötchensonne
Vorbereitungszeit: 50 Minuten,
+ 3 Stunden Aufgehzeit
Zubereitungszeit: 40 Minuten

800 g Vollkornmehl
8 g Trockenhefe
530 ml Wasser
14 g Meersalz
2 TL Olivenöl
Mehl zum Bestäuben

Zum Dekorieren:

Leinsamen
Weiße Sesamsamen
Mohnsamen

Benötigtes Zubehör:

🍷 Digitales Thermometer
🍷 convEGGtor
🍷 Back- und Pizzastein
🍷 Gusseisenpfanne
🍷 EGGmitt-Grillhandschuh

VORBEREITUNG

Das Vollkornmehl, die Hefe und das Wasser in einer Küchenmaschine mit Knethaken vermischen (oder mit der Hand kneten). Nach einigen Minuten das Meersalz hinzufügen. Sobald ein zusammenhängender Teig entstanden ist, mithilfe des Kernthermometers prüfen, ob der Teig eine Temperatur von 25 °C erreicht hat. Ist die Teigtemperatur niedriger? Dann sollte er noch etwas länger geknetet werden. Das Olivenöl hinzufügen und durchkneten, bis es gut mit dem Teig vermischt ist.

Den Teig zwischen ein mit Mehl bestreutes Küchentuch auf die Arbeitsplatte legen. Eventuell kann er auch zwischen zwei saubere, mit Mehl bestreute Geschirrtücher gelegt und mit Frischhaltefolie abgedeckt werden. Den Teig bei Zimmertemperatur 30 Minuten gehen lassen.

Die Luft aus dem Teig drücken und in 20 gleich große Stücke aufteilen, die je ca. 67 Gramm wiegen. Hieraus schöne Bällchen formen, indem die Seiten nach unten geklappt werden. Die Teigbällchen erneut zwischen ein mit Mehl bestäubtes Küchentuch legen und noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Hierbei für ausreichend Platz zwischen den einzelnen Teigbällchen sorgen.

Dann jede Samensorte für die Dekoration in eine

gesonderte Schüssel streuen und eine Schüssel mit Wasser bereitstellen. Die Luft aus den Teigbällchen drücken und diese erneut kugelig formen, indem die Seiten nach unten geklappt werden. Die Oberseite eines Bällchens in Wasser und anschließend in eine der Samenschüsseln tauchen. Auf diese Weise fünf Bällchen/Brötchen mit Leinsamen, fünf Brötchen mit Sesamsamen und fünf Brötchen mit Mohnsamen verzieren. Bei den letzten fünf Brötchen die Dekoration weglassen. Nun die Brötchen auf ein mit Mehl bestreutes Küchentuch legen und mit dem Tuch abdecken. Den Teig zwei Stunden gehen lassen.

ZUBEREITUNG

Etwa 20 Minuten vor Ende der Aufgehzeit die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Das EGG mit dem convEGGtor, dem Rost und dem darauf liegenden Back- und Pizzastein auf 230 °C erhitzen.

Die Gusseisenpfanne mit Mehl bestäuben und die Brötchen nebeneinander hineinlegen. Hierbei für Abwechslung bei der Dekoration der Brötchen sorgen. Die Gusseisenpfanne auf den Back- und Pizzastein stellen, den Deckel des EGGs schließen und die Brötchensonne in ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Dann die Gusseisenpfanne aus dem EGG nehmen. Die Brötchensonne herausnehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Temperaturen & Garzeiten

Zubereitung	Gewicht	Temperatur Big Green Egg	Kern- Temperatur	Zeit (ca.)
Grillen				
Obst & Gemüse	20-100 g	220°C	-	2-5 Min.
Schalentiere	20-100 g	220°C	55°C	13 Min.
Fisch	150-250 g	220°C	55°C	13 Min.
Ribeye am Knochen	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 Min.
Ribeye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 Min.
Lammkoteletts	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 Min.
Hähnchen	150-250 g	150°C	77°C	16-20 Min.
Entenbrust	300 g	190-200°C	54°C	6-8 Min.
Indirekt Kochen				
Schweinenacken	2-5 kg	120°C	65°C	4 Std.
Lammkeule	2-5 kg	120°C	55°C	3 Std.
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 Std.
Ofenhähnchen	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 Min.
Hähnchenkeule	250 g	180°C	77°C	35-34 Min.
Hühnerbrust	250 g	180°C	77°C	16-20 Min.
Räuchern				
Schweinenacken	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 Std.
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 Std.
Lachs	180 g	90°C	50°C	20-25 Min.
Schmoren				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 Std.
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150°C	-	20 Min.
Backen auf Stein				
Pizza (Kruste 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 Min.
Röstkartoffeln	-	150°C	-	2-3 Std.
Geröstetes Knollengemüse	-	150°C	-	2-3 Std.
Warmer Schokoladenkuchen	-	200°C	-	15 Min.



So zünden Sie das Big Green Egg an

1. Füllen Sie den keramischen Feuerkorb bis ca. fünf Zentimeter über den Rand mit Holzkohle. Legen Sie drei Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder darauf.
2. Öffnen Sie das Zuluftventil an der Keramikbasis vollständig und zünden Sie die Grillanzünder an. Lassen Sie den Deckel offen stehen. Durch die große Menge an Sauerstoff wird die Holzkohle schnell zu glühen beginnen.
3. Setzen Sie nach 10 bis 15 Minuten, wenn die Grillanzünder verbrannt sind, die Zubehörteile für den gewünschten Aufbau ein.
4. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Abluftventil darauf. Stellen Sie die Temperatur mittels dem Zuluft- und Abluftventil ein.

Achtung! Halten Sie den Deckel vom Big Green Egg nach dem Anzünden möglichst geschlossen, damit die gewünschte Temperatur im EGG erhalten bleibt.



Cast Iron Grid Lifter Rostheber

Herunterlassen, eine Vierteldrehung machen, einklemmen und hochheben. Das Anheben des im Big Green Egg befindlichen, heißen und schweren Gusseisenrostes, zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors, ist buchstäblich ein heißes Eisen. Aber mit dem praktischen Rostheber ist diese Angelegenheit im Nu erledigt. Die Platte unter dem Griff des Rosthebers schützt Ihre Hände vor eventuell aufsteigender heißer Luft.

Cast Iron Grid Gusseisenrost

Die Grillraute ist sozusagen die Signatur eines Chefkochs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie Ihre Unterschrift auf Lachsfilets, Steaks und Gemüse. Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für perfekt angebratenes, saftiges Fleisch. Und, haben Sie Ihr Gericht schon signiert? Dann bitte zu Tisch!



Wood Chunks Wood Chunks (Holzstücke)

Von Big Green Egg-Chefs gründlich getestet: Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wählen Sie aus den Sorten Apfel, Hickory oder Mesquite und entdecken Sie bei allem, was Sie auf dem Big Green Egg zubereiten, eine neue Geschmacksdimension.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
BIGGREENEGG.EU

TOM HEINZLE

OPEN
FLAVOUR

Tom Heinzle

OPEN FLAVOUR™





Die Big Green Egg FLAVOUR FAIR

Unsere Botschafter und Fans sehnen sie jedes Jahr wieder ungeduldig herbei: Die Big Green Egg Flavour Fair. Eine Veranstaltung, die ihresgleichen sucht, was Kochkunst, Liebe zum Kochen und Professionalität betrifft. Und ein unvergesslicher Tag voller Genüsse und Inspirationen, für Sie!

In den Niederlanden ist die Big Green Egg Flavour Fair bereits seit elf Jahren ein Begriff. Aus bescheidenen Anfängen hat sich ein großartiges Foodevent entwickelt, bei dem ausschließlich auf Big Green Eggs gekocht wird. In den vergangenen Jahren hat die Big Green Egg Flavour Fair die Grenzen überschritten und findet nun auch in verschiedenen europäischen Ländern statt. Während dieses Trendsetter-Events kochen viele Profis die leckersten Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte, oder sie bereiten wunderbare Patisserie bzw. Teigwaren zu, von denen Sie kosten dürfen. Als Besucher können Sie also in Gaumenfreuden schwelgen. Entdecken Sie beispielsweise in einer Meisterklasse die Geheimnisse eines Spitzenkochs, lernen Sie in einem Workshop neue Tipps und Tricks im Umgang mit den EGGs, stellen Sie sich der Herausforderung einer „Flavour Challenge“ und lassen Sie sich mitreißen von all dem swingenden Entertainment. Sind Sie dieses Jahr (wieder) dabei?



Big Green Egg's Flavour Fair data:

LAND	DATUM	WEBSITE
Schweiz	22.04.2018	biggreenegg.ch
Slovakei	02.06.2018	biggreenegg.sk
Belgien	10.06.2018	biggreenegg.be
Niederlande	17.06.2018	biggreenegg.nl
Estland	08.07.2018	biggreenegg.eu/ee
Ungarn	16.09.2018	biggreenegg.hu
Litauen	Mai 2018	biggreenegg.eu/lt
Ukraine	Folge uns online	biggreenegg.eu
Tschechische Republik	Folge uns online	biggreenegg.eu/cz
Russland	Folge uns online	biggreenegg.ru
Österreich	Folge uns online	biggreenegg.at

— Die Provence —



Die Provence Ein Paradies für Foodfreaks

Das Wort Provence versetzt die meisten Menschen spontan in Urlaubsstimmung. In Gedanken sitzt man auf einer sonnenüberfluteten Terrasse, einen Nizza-Salat oder eine gut gefüllte Bouillabaisse vor sich und dazu ein gut gekühltes Glas Weißwein oder einen fruchtigen Rosé. Die Region ist ein Paradies für Foodies, denn hier gibt es die besten Zutaten.

Sowohl die Küste als auch die weiten Lavendel- und Sonnenblumenfelder üben auf Touristen eine große Anziehungskraft aus. Die Einheimischen scheinen das gute Leben bewusster zu genießen als die Franzosen in den nördlicheren Teilen des Landes, und als Besucher genießt man einfach mit. Das Salz aus der Camargue, eines der größten Salzgewinnungsgebiete Europas, darf in keiner provenzalischen Küche fehlen. Ebenso wie Reis, ebenfalls aus der Camargue, Safran und eine gute Flasche Olivenöl aus der Region. Und wer die Provence besucht, wird es kaum lassen können, neben diesen Produkten, auch einige Flaschen Wein mit nach Hause zu nehmen. Damit man zu Hause noch ein bisschen genießen kann und um ihn zu den leckeren provenzalischen Gerichten zu servieren, die auf dem Big Green Egg zubereitet werden.

Kräuter im Überfluss

Die Provence hat einen wahren Schatz an leckeren Zutaten zu bieten und ist eine perfekte Inspirationsquelle für Hobbyköche. Allein ein Gang über einen der

gemütlichen provenzalischen Märkte ist ein echtes Fest für die Sinne. Marktstände, reichlich gefüllt mit Käse, getrockneter Wurst und Oliven. Sie wechseln sich ab mit Obst- und Gemüseständen, die unter anderem frischen Knoblauch, Zwiebeln, Artischocken, Zucchini, Tomaten, Paprika, Spargel, Melonen, Zitronen, Aprikosen, Pflaumen und sommerliche Obstsorten anbieten. Auch frische Kräuter gibt es im Überfluss. Thymian, Majoran, Rosmarin und Bohnenkraut bilden schließlich die Grundlage der weltweit bekannten Kräuter der Provence. Aber auch frisches Basilikum, Salbei, Oregano, Lorbeerblätter, Petersilie und Lavendel sind hier zu haben, sowohl lose als auch in gemischten Kräutersträußen.

Ältestes Weinanbaugebiet

Bei einem der Marktstände bewundern wir die saftigen, reifen Pflirsche. Unsere Frage, ob all seine Waren aus der Region kommen, scheint den Gemüsehändler ehrlich zu erstaunen. „Selbstverständlich!“, lacht er. „Wir haben hier so viele



schöne Produkte.“ Voller Begeisterung führt er aus, dass das natürliche Klima der Provence die ideale Umgebung für den Anbau einer Vielzahl von Produkten ist. „Der Boden, die Umgebung und das Klima sorgen dafür, dass Lavendel, Olivenbäume und Weinranken hier perfekt gedeihen. Die Provence ist daher eines der ältesten Weinanbaugebiete unseres Landes und auch Oliven und Olivenöl sind untrennbar mit dieser Region verknüpft.“

Voller Stolz auf seine Region erzählt der Mann munter weiter: „Und habt ihr unser Lammfleisch schon gekostet? Das schmeckt wirklich großartig! Das beste französische Lammfleisch kommt aus der Bretagne und aus der Provence. Es ist unglaublich zart und voller Geschmack“.

Zahllose Obst- und Gemüsesorten

„Früher wurde auch viel Getreide angebaut, aber für die Bauern erwies sich Lavendel als interessanter“, setzt der Markthändler seine Geschichte fort. „Das ist hier allerdings auch eine sehr trockene Region und für den Anbau von Obst und Gemüse brauchen wir Wasser. Früher gab es noch Perioden mit Überschwemmungen, in denen die Flüsse oftmals stark über die Ufer traten. Um dies einzudämmen, wurden Kanäle ausgehoben, welche die Dörfer und Städte bei starkem Regen vor dem Wasser schützen, und seitdem können wir die Wasserzufuhr gut regulieren. Dadurch wurde auch eine andere Form von Landwirtschaft möglich: der Anbau einer Vielzahl von Obst- und Gemüsesorten. Heutzutage stammt der Großteil des französischen Obstes aus der Provence und wir exportieren Erdbeeren und Spargel in viele europäische Länder.“

Lammfleisch mit Ratatouille

Voller Stolz auf seine Region erzählt der Mann munter weiter: „Und habt ihr unser Lammfleisch schon gekostet? Das schmeckt wirklich großartig! Das beste französische Lammfleisch kommt aus der Bretagne und aus der Provence. Es ist unglaublich zart und voller Geschmack. Die meisten Schafe und Lämmer verbringen die Sommermonate in den Alpilles, einer kilometerlangen Kette von niedrigen Kalkhügeln, wo sie sich am saftigen Gras und den Kräutern satt fressen können. Probieren Sie es einmal, natürlich mit einer leckeren Ratatouille oder mit gegrilltem Gemüse als Beilage“, sagt er mit einem augenzwinkernden Blick auf die vor ihm liegenden Waren.

BIG GREEN EGG OLIVENÖL

Gutes Olivenöl ist beim Kochen und beim Essen unverzichtbar. Olivenöl der Premiumklasse bereichert den Geschmack der Mahlzeit und ist gesund. Da für die echten Big Green Egg-Chefköche nur das beste Olivenöl gut genug ist, haben wir uns auf Entdeckungsreise begeben. Wir machten uns auf die Suche nach dem leckersten extra nativen Olivenöl. Dieses fanden wir in der Provence im Château d'Estoublon. Die Oliven für das Big Green Egg Olivenöl werden noch vor der vollständigen Reife gepflückt und gepresst, um das Beste aus ihnen herauszuholen zu können. Dank der kalten Pressung, der hochmodernen Anlagen und des Fachwissens der Mitarbeiter von Château d'Estoublon werden der milde, Geschmack und die Aromen von grünem Apfel, Artischocke und frisch gemähtem Gras der Oliven in der Flasche eingefangen. Ihnen gebührt die Aufgabe, sie beim EGGen zu befreien und in ein köstliches Essen einfließen zu lassen!



GEGRILLTES LAMMRACK ↗

MIT GEGRILTEM GEMÜSE

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

2 Lammracks
1 Bund Rosmarin oder Thymian
Olivenöl
Meersalz

Für das Gemüse:

2 Auberginen
2 Zucchini
2 rote Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
10 Kirschtomaten
4 Zweige Rosmarin
6 Lorbeerblätter
Meersalz
Olivenöl

Benötigtes Zubehör:

- Gusseisenrost
- Runder Green Dutch Oven (Deckel)
- Funkthermometer mit zwei Fühlern

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 180 °C erhitzen.

Für das Gemüse die Auberginen und die Zucchini in 3 bis 4 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die roten Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Jede Tomate in sechs Stücke schneiden. Die Rosmarinzwige in fünf Zentimeter große Stücke zerkleinern.

Den Deckel des Dutch Oven schichtweise mit den Auberginen- und Zucchinischnitten und den Zwiebelringen belegen. Die Knoblauchscheibchen und Tomatenstücke über das Gemüse verteilen. Die Rosmarinzwige und die Lorbeerblätter zwischen das Gemüse stecken. Mit Meersalz nach Geschmack bestreuen und großzügig mit Olivenöl beträufeln.

Eventuelle Sehnenhaut von den Lammracks abschneiden und, sofern erforderlich, die Rippen mit einem Messer putzen (oder dies vom Metzger erledigen lassen). Die Nadeln vom Rosmarin oder die Blättchen vom Thymian abzupfen und fein hacken. Die Lamm-

racks mit Olivenöl bestreichen. Mit Meersalz nach Geschmack würzen und mit Rosmarin oder Thymian bestreuen.

ZUBEREITUNG

Die Lammracks mit der Fleischseite auf den Grillrost legen, den Deckel vom EGG schließen und das Fleisch ca. zwei Minuten lang grillen. Die Lammracks um 45 Grad drehen und weitere zwei Minuten grillen.

Die Lammracks danach umdrehen und den Fühler des Kernthermometers in den Kern des Fleisches stecken. Die Kerntemperatur auf 50 °C einstellen, so erzielen Sie die Garstufe medium rare. Den Deckel des Dutch Oven mit dem Gemüse neben das Fleisch stellen. Die Lammracks nun etwa 14 bis 16 Minuten garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht wurde.

Die Lammracks aus dem EGG herausnehmen. Das Fleisch locker mit Alufolie abdecken und etwa fünf Minuten ruhen lassen.

Das Gemüse aus dem EGG nehmen. Die Lammracks in schöne Koteletts schneiden und mit dem Gemüse servieren.

— Die Provence —



Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Die Kunst des Grillens!

Durch die Verwendung des Grillrosters aus Gusseisen bei der direkten Garung bekommen Ihre Lebensmittel die schönen, typischen Grillstreifen. Gusseisen speichert die Temperatur außerdem besser als Edelstahl.

Unter anderem geeignet für:
Fleisch mit kurzen Garzeiten / Gemüse /
Fisch / Obst / Jakobsmuscheln

Perle der Provence

Angestachelt durch die Worte des Markthändlers und voller Neugierde auf das handwerkliche Können der Erzeuger des Olivenöls von Big Green Egg statten wir dem Château d'Estoublon in Fontvieille einen Besuch ab. Das 200 Hektar große Landgut ist heute im Besitz von Rémy und Valérie Reboul-Schneider, nachdem Valéries Vater es 1999 gekauft hatte. Das imposante Schloss ist von Weinbergen und Olivenhainen umgeben, die sich, ebenso wie die dazugehörige Kapelle, in einem perfekten Zustand befinden. „Das war allerdings nicht immer so“, erzählt Rémy. „Estoublon war einst die Perle der Provence, aber beim Erwerb war das Château eine Ruine und die Weinberge und Olivenhaine zeigten nur noch kümmerliche Überreste vergangener Größe.“ Als ehemaliger Chefkoch hatte Rémy zwar einen überaus feinen Geschmack, aber die Herstellung von Olivenöl und Wein der Premiumklasse stand auf einem ganz anderen Blatt. Innerhalb eines Jahres tauchten Rémy und Valérie tief in die Welt der Wein- und Olivenölherstellung ein. Damit war auch der Augenblick gekommen, die Renovierung des Schlosses und die Umstrukturierung des Landgutes in Angriff zu nehmen. Seitdem funkelt die Perle der Provence wieder so schön wie ehemals.

Von der Ernte zum Öl

„Natürliche Umgebungsfaktoren, wie die Zusammensetzung des Bodens, die geographische Lage und das Klima, spielen eine wichtige Rolle, ebenso wie die Einstellung und das Know-how des Bauern. Ansonsten kann das Terroir nicht vernünftig zum Ausdruck gebracht werden. Die Oliven müssen genau zum richtigen Zeitpunkt gepflückt werden, und Luft, Licht und Wärme sind die natürlichen Feinde des Olivenöls. All diese Faktoren gilt es zu bedenken. Vom Erntevorgang bis zum Öl dauert es maximal 4 Stunden. Die kalte Pressung erfolgt bei einer Temperatur von 27°C und das Öl wird in einem klimatisierten Raum in Edelstahlfässern gelagert. Damit das Öl nicht oxidiert, werden die Fässer mit CO2 aufgefüllt. Wegen der optimalen Bedingungen und für eine höchstmögliche Qualität des Olivenöls füllen wir das Öl wöchentlich in Flaschen ab. Je besser man den technischen Prozess beherrscht, umso eleganter und edler wird das Ergebnis“, beschließt Rémy seine Ausführungen. Und mit Erfolg, denn das Öl vom Château d'Estoublon gilt mittlerweile als Haute Couture des Olivenöls.

Familienrezept

Als Abschluss unseres Provence-Besuchs fahren wir noch in Richtung Küste. Und was könnte

— Die Provence —

TELLMUSCHELN AUF PROVENZALISCHE ART

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

2 kg Tell- oder Venusmuscheln
4 Knoblauchzehen
1 kleiner Bund Petersilie
100 ml Olivenöl
Bauernvollkornbrot

Benötigtes Zubehör:

🌿 Runder Green Dutch Oven (Deckel)

VORBEREITUNG

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 180 °C erhitzen. Währenddessen die Tell- oder Venusmuscheln unter fließendem kaltem Wasser gut abspülen. Eventuelle beschädigte Muscheln aussortieren.

› Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Petersilienblättchen fein schneiden. Die Stiele der Petersilie können Sie eventuell für die Bouillabaisse aufheben.

ZUBEREITUNG

› Den Deckel des Green Dutch Oven auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Alles ungefähr fünf Minuten vorheizen.

› Das Olivenöl in den Deckel des Dutch Oven gießen und die Knoblauchscheibchen hinzufügen. Den Deckel des EGGs schließen und den Knoblauch ca. 1 Minuten braten.

› Dann die Tell- oder Venusmuscheln zugeben. Den Deckel des EGGs schließen und die Muscheln drei bis vier Minuten garen, bis sie sich geöffnet haben.

› Den Deckel mit den Muscheln aus dem EGG herausnehmen, die Muscheln mit Petersilie bestreuen und mit Brot servieren.



BOUILLABAISSE

Die Marseiller Bouillabaisse ist vielleicht das bekannteste Gericht der Provence. Für die Herstellung der Bouillon werden traditionell Fischarten wie grauer Knurrhahn, Kleines Petermännchen, Skorpionfisch, Seeteufel und Meeraal verwendet. Aber wenn diese nur schwer zu besorgen sind, können Sie auch andere, günstigere Fischarten kaufen. Wählen Sie für die Bouillon aber vorzugsweise vier verschiedene Fischarten aus, denn das kommt dem Geschmack der Bouillabaisse sehr zugute.

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 85 Minuten

1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 Stängel Staudensellerie
3 Möhren
2 Stangen Lauch
Die Stiele von 1 Bund Petersilie (die Blätter können Sie für das Rezept Tellmuscheln auf provenzalische Art verwenden)
1 Petersfisch (1 kg schwer, oder roter Knurrhahn)
2 kg diverse Fischarten, wie grauer Knurrhahn, Kleines Petermännchen, Skorpionfisch, Seeteufel und Meeraal
100 ml Olivenöl
10 Safranfäden
1 Dose Tomatenmark, 140 g
100 ml Cognac
500 ml Weißwein
3 EL Butter
3 EL Mehl
Meersalz
Bauernvollkornbrot

Benötigtes Zubehör:

🌿 Dutch Oven

VORBEREITUNG

› Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 150 °C erhitzen. Die Zwiebel schälen und schnippeln. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Staudensellerie und Möhren in Scheiben schneiden. Lauch und Petersilienstiele in Stücke schneiden. Den Petersfisch filetieren und die Haut entfernen. Die Filets in Würfel schneiden. Im Kühlschrank aufbewahren. Knurrhahn, Kleine Petermännchen und Skorpionfisch in grobe Stücke schneiden.

ZUBEREITUNG

› Den Dutch Oven auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Alles ungefähr 5 Minuten vorheizen.

› Das Olivenöl in den Dutch Oven gießen und das geschnittene Gemüse, die Petersilienstiele, den Safran und das Tomatenmark hinzufügen. Alles gut verrühren, den Deckel des EGGs schließen und ca. 1 Minute braten lassen.

› Nun den grob geschnittenen Fisch hinzufügen und weitere 4 Minuten bei geschlossenem Deckel braten lassen. Mit Cognac und Weißwein ablöschen und so viel kaltes Wasser zugeben, bis alle Zutaten mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Deckel des EGGs schließen und ca. 60 Minuten köcheln lassen.



› Den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und die Bouillon durch ein Sieb schütten.

› Den Dutch Oven wieder auf den Rost stellen und die Butter zugeben. Mit der geschmolzenen Butter und dem Mehl eine Mehlschwitze machen und ca. 4 Minuten braten lassen. Den Deckel schließen und zum Verrühren der Mehlschwitze ab und zu öffnen.

› Mit einem Drittel der Fischbouillon aufgießen und so lange rühren, bis diese eine glatte und gebundene Konsistenz hat. Nun die restliche Bouillon hineingeben und mit Meersalz abschmecken. Den in Würfel geschnittenen Petersfisch zugeben. Den Deckel des EGGs schließen und den Fisch 1 Minute erhitzen.

› Die Suppe in schöne Suppentassen füllen und mit dem Brot servieren.

— Die Provence —



GUT ZU WISSEN

Olivenöl ist sehr gesund. Es enthält unter anderem Vitamin E und K und steckt voller Antioxidantien und ungesättigten Fettsäuren, die gut für unsere Gesundheit sind.

- Sie verwenden extra natives Olivenöl nur zum Verfeinern Ihrer Gerichte? Schön, aber es eignet sich auch hervorragend zum Kochen. Es ist nämlich eine Fabel, dass man extra natives Olivenöl besser nicht erhitzen sollte. Der köstliche Duft geht dabei tatsächlich verloren, aber vom leckeren Geschmack des Öls bleibt schon noch genügend übrig. Schließlich wird in der Provence nicht umsonst für nahezu alles extra natives Olivenöl verwendet. Zum Grillen und Braten von Fisch, Fleisch, Geflügel und Gemüse. Und nach dem Garen? Dann träufelt man dem leckeren Aroma und Geschmack zuliebe einfach noch etwas zusätzliches Öl über die Gerichte und man stellt die Flasche mitten auf den Tisch, um das selbst gebackene Brot darin eintunken zu können.

- Sie gehen sparsam mit dem leckeren Olivenöl um? Schade! Sie sollten es nämlich im richtigen Moment genießen. In den ersten sechs Monaten nach dem Pressen (also etwa von Oktober bis März) sind Aroma und Geschmack kräftig und würzig. Insider bezeichnen es in Anlehnung an den neuen Wein als Primeur Olivenöl. Dieses neue Olivenöl passt gut zu den Aromen der Winterküche. Nach sechs Monaten wird die Intensität langsam weniger und das Öl wird feiner und eleganter, sodass es wiederum hervorragend zu sommerlichen Zutaten passt. Sie sollten aber in jedem Fall dafür sorgen, dass die Flasche nach 18 bis 24 Monaten aufgebraucht ist. Sie können das Olivenöl danach zwar noch benutzen, aber es hat dann schon viel an Kraft, Aroma und Geschmack eingebüßt.

- Auch wenn die Flasche Olivenöl schön anzusehen ist, sollten Sie sie besser nicht auf einer sonnigen Arbeitsplatte stehen lassen. Licht und Wärme beeinträchtigen die Qualität des Öls. Nachdem Sie das Olivenöl für die Zubereitung eines leckeren Gerichts auf dem Big Green Egg verwendet haben, sollten Sie die Flasche in den dunklen Küchenschrank stellen. Oder Sie lagern Ihr Big Green Egg Olivenöl in der ursprünglichen Verpackung, der schönen Hülle!



man hier Besseres tun, als Fisch, Muscheln und Schalentiere genießen? Zieht es uns nach Marseille, um dort auf einer Terrasse Bouillabaisse – die berühmte provenzalische Fischsuppe – zu essen oder sollen wir in Richtung Saintes-Maries-de-la-Mer fahren, wo es köstliche Tellines, also Tellmuscheln, gibt? Wir entscheiden uns für die letzte Option, schlichtweg aus dem Grund, weil diese Muscheln außerhalb der Provence fast nicht zu bekommen sind, aber in diesem Fanggebiet nahezu in jedem Restaurant auf der Speisekarte stehen. Der Kellner erklärt uns, dass der Fang dieser Delikatesse überaus arbeitsintensiv ist. Die kleinen Muscheln leben in flachen Küstengewässern unter einer Schicht Sand und werden von Hand eingesammelt. Diese Mühe erweist sich als absolut lohnenswert. Die Tellines schmecken köstlich, leicht süßlich. Und die Bouillabaisse? Der Kellner, der in Marseille aufgewachsen ist, verrät uns sein Familienrezept. Damit können wir die Fischsuppe zu Hause auf dem Big Green Egg zubereiten.





Für 4 Personen
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

125 g Johannisbeeren
 125 g Himbeeren
 125 g Brombeeren
 125 g Heidelbeeren
 3 Zweige Rosmarin
 4 Eier
 80 g Zucker
 50 ml süßer Weißwein

Benötigtes Zubehör:
 🍷 convEGGtor
 🍷 Runder Green Dutch Oven (Deckel)
 🍷 Digital-Thermometer

ZABAIONE MIT FRISCHEM OBST

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 250 °C erhitzen.

Die Johannisbeeren abzupfen und zusammen mit den Himbeeren, den Brombeeren und den Heidelbeeren über den Deckel des Dutch Oven verteilen. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

ZUBEREITUNG

In einem Topf ein wenig Wasser zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Eier mit dem Zucker und dem Weißwein in eine

feuerfeste Form geben und diese auf den Topf mit dem kochenden Wasser stellen. Das Ganze unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen auf 70 °C erhitzen. Die Temperatur können Sie mit dem Kernthermometer messen. Es dauert etwa 15 Minuten.

Diese Zabaione über das Obst gießen. Den Deckel des Dutch Oven auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Zabaione ca. 10 Minuten erhitzen, bis sie eine goldbraune Farbe bekommt.

Die Zabaione aus dem EGG herausnehmen und mit dem fein gehackten Rosmarin bestreuen.

MADELEINES MIT WEISSER SCHOKOLADE UND LAVENDEL

Für ca. 24 Stück
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten pro Portion

125 g Butter
 75 g weiße Schokolade
 150 g feiner Zucker
 1 Vanilleschote
 1 Bio-Zitrone
 2 TL getrockneter Lavendel
 2 Eier
 150 g Mehl
 ½ TL Salz

Benötigtes Zubehör:
 🍷 convEGGtor
 🍷 Back- und Pizzastein

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Standardrost und dem Back- und Pizzastein auf 200 °C erhitzen. Die Butter auf Zimmertemperatur kommen lassen. Die Schokolade fein hacken.

Die Butter und den feinen Zucker in eine Schüssel geben und alles mit dem Schneebesen gut vermischen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark in die Buttermischung geben. Die Zitronenschale darüber reiben (die Frucht verwenden Sie nicht) und den Lavendel unterrühren.

Die Eier unter die Mischung heben und danach das Mehl mit dem Meersalz unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel einfüllen.

ZUBEREITUNG

Den Teig in eine Madeleine-Backform aus Silikon spritzen. Die Form auf den Backstein stellen. Den Deckel des EGGs schließen und die Madeleines in 10 bis 14 Minuten goldbraun backen.

Die Form aus dem EGG herausnehmen und die Madeleines aus der Form nehmen. Die Form erneut mit Teig füllen und die zweite Portion backen. Auf diese Weise vorgehen, bis der Teig aufgebraucht ist.



Die Erfolgsgeschichte des Big Green Egg

Seit 2002 der erste Container mit EGGs in Rotterdam ausgeladen wurde, hat das Big Green Egg einen Siegeszug durch Europa hinter sich, und echte Kochfans wollen gar nicht mehr darauf verzichten. Die Geschichte dieses, aus einem Tonofen entwickelten, Kochgeräts reicht jedoch viele tausend Jahre zurück...



Asiatischer Kochtopf

Dieser uralte Tonofen war ein Vorläufer des Kamado, eines aus Ton gefertigten Kochtopfs. Ed Fisher, der Gründer der Big Green Egg Inc., machte während seiner Stationierung als Marineleutnant in Japan in den 1950er Jahren zufällig die Bekanntschaft mit diesem Tonofen. Fisher war sehr beeindruckt vom Geschmack der in diesem Kamado zubereiteten Gerichte und nahm den asiatischen Kochtopf mit in die USA. Im Zuge der amerikanischen Barbecuekultur stattete der erfinderische Amerikaner den Kamado mit einem Grillrost aus, wodurch er sich zu einem Allround-Kochgerät entwickelte.



Grüne Farbe

Ed Fisher war so begeistert von den Möglichkeiten des Kamados und vom fantastischen Geschmack der damit zubereiteten Gerichte, dass er 1974 beschloss, diese Geräte zu importieren. Aber zunächst lief es nicht so wie geplant, und auf dem Lagerbestand in seinem Geschäft an der Clairmont Road in Atlanta sammelte sich der Staub. Fishers eigentliches Geschäft war der Verkauf von ebenfalls aus Japan stammenden Pachinko-Spielautomaten. Der Kamado konnte die Herzen der Amerikaner aber nicht auf Anhieb erobern. Der Verkauf kam erst richtig in Schwung, als Fisher die Idee hatte, seinen eiförmigen Kochgeräten die charakteristische grüne Farbe und den bezeichnenden Namen Big Green Egg zu geben.

Fantastisches Geschmackserlebnis

Um das Interesse von Kunden und Passanten zu finden und sie mit dem leckeren, saftigen Ergebnis bekannt zu machen, stellte Fisher ein EGG direkt vor seinem Geschäft auf. Darin bereitete er Chicken Wings und andere Gerichte zu, was zusammen mit dem leckeren Essensgeruch die Aufmerksamkeit der Passanten erregte. Außerdem konnte man so den fantastischen Geschmack der mit dem Big Green Egg zubereiteten Gerichte direkt erleben. Seitdem waren die Menschen durch ihre eigene Erfahrung vom Mehrwert des EGGs überzeugt, und die Beliebtheit des Big Green Egg steigerte sich schnell.



Unverwüstlich

Durch das Feedback seiner Kunden und seine eigenen Erfahrungen konnte Fisher das Big Green Egg kontinuierlich perfektionieren. So wurde das EGG u.a. mit einem Thermometer ausgestattet, und es stellte sich heraus, dass man die Temperatur durch die Verwendung hochwertiger Holzkohle besser kontrollieren kann als mit Briketts. Mitte der 1990er Jahre wird der empfindliche Ton nach längerer Suche nach einer widerstandsfähigen und langlebigen Alternative durch hochwertige Keramik ersetzt. Eine Keramiksorte, bei der von der NASA entwickelte Technologien zum Einsatz kamen. Durch die extrem isolierende Wirkung der Keramik konnte der Verbrauch an Brennstoff weiter reduziert werden und die Temperatur wurde stabiler. Und eine neue Beschichtung aus unverwüstlicher Porzellan glasur sorgte dafür, dass die charakteristische grüne Farbe nicht mehr verblasste oder sich verfärbte.

Einzigartig

Dieses keramische Big Green Egg war um ein Vielfaches widerstandsfähiger als die Exemplare aus Ton und hielt erheblich höhere Temperaturen aus. Dadurch wurde diese moderne Version des EGGs nicht nur viel langlebiger, sondern auch vielseitiger in der Nutzung. So hat sich im Laufe der Jahre ein einzigartiges Kochgerät entwickelt und Fishers Ziel, den besten Kamado der Welt herzustellen, war erreicht. Und damit das Ziel des besten Kamados der Welt auch in Zukunft Bestand hat, investiert Big Green Egg Inc. nach wie vor in mögliche Optimierungen. Mit Erfolg, denn das Big Green Egg ist zwar oft kopiert, aber in seiner Qualität nie übertroffen worden.



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3.000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. Dort wurde er von Japanern entdeckt, die ihn ins Herz schlossen und mitnahmen. Sie nannten ihn liebevoll „kamado“, was so viel wie Ofen oder Herd bedeutet. In Japan wiederum wurde der Kamado Ende des letzten Jahrhunderts von amerikanischen Soldaten entdeckt, die ihn als Souvenir mit nach Hause nahmen. Im Laufe der Zeit wurde das jahrtausendealte Modell in Atlanta (Georgia, USA) mithilfe von aktuellen Erkenntnissen, modernen Produktionsmethoden und innovativen Materialien weiter perfektioniert. Auch die von der NASA benutzte hochmoderne keramische Technologie hat zu der Entwicklung dieses außergewöhnlichen Outdoor-Kochgeräts beigetragen: dem Big Green Egg.

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Japaner, Amerikaner, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Hitze, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte noch zarter macht. Die perfekte Luftzirkulation lässt die Zutaten auf der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen. Die Temperatur lässt sich ganz genau regulieren und auch halten. Dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik haben auch externe Temperaturen keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG. Und – last but not least – von der Optik her ist das EGG natürlich ein echter Hingucker.

GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIEßEN

Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familienangehörigen und Freunden die leckersten Gerichte ausprobieren, die Sie je gekostet haben. Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet: zum Grillen, Backen, Kochen, Garen, Räuchern und für Slow Cooking. Sie möchten noch mehr aus Ihrem EGG herausholen? Für jedes Modell des Big Green Eggs gibt es praktische Zubehörteile, mit dem das EGGen noch leichter und spaßiger wird. Ihre Kochkünste werden dadurch noch weiter verfeinert. Das multifunktionale EGG und gute Gesellschaft sind ein gutes Rezept für unvergessliche Genussmomente.



Mini

Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg

MiniMax

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg

Der Mini wird standardmäßig ohne EGG Carrier geliefert



Small

Rost: ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 36 kg

Medium

Rost: ø 38 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg

Large

Rost: ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg



XLarge

Rost: ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg

XXLarge

Rost: ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Gewicht: 192 kg

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.

KERAMIK-OBERTEIL

Keramikkupe mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

KERAMIK-FEUERRING

Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

KERAMIK-BASIS

Hitzesolisierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer doppelten Glasurschicht versehen ist.



ABLUFTVENTIL

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



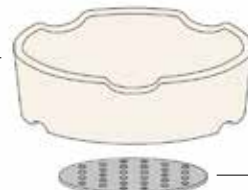
THERMOMETER

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



EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.



KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.



ZULUFTVENTIL

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

Weitere Informationen finden Sie unter: biggreenegg.eu



Die natürliche Holzkohle des Big Green Eggs besteht aus Eichenholz und Hickory (Walnussholz), eine perfekte Mischung! Die großen Stücke brennen lange, hinterlassen sehr wenig Asche - anders als viele andere Holzkohlesorten - und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Eine Ladung Holzkohle reicht im Durchschnitt für acht bis zehn Betriebsstunden bei konstanter Temperatur.



Mit nur drei Anzündern ist das Gerät in 15 Minuten gebrauchsfertig!

Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder sind naturbelassene Feueranzünder, die keinerlei chemische Stoffe enthalten. Daher sind diese Anzünder geruchs- und geschmacksneutral.

**LET YOUR
CREATIVITY
RUN WILD!**



Mit dem gusseisernen Abluftventil regeln Sie den Luftstrom. Das Ventil sorgt für eine präzise Steuerung der Temperatur.

Durch den Einsatz des keramischen convEGGtors verwandeln Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen. Dieses Hitzeschild sorgt dafür, dass die Holzkohle keine direkte Hitze in Richtung der Lebensmittel abstrahlt, was unter anderem für das Garen von empfindlichen Zutaten oder für Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie darüber hinaus den Back- und Pizzastein verwenden, können Sie auch die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen.



DREI GÄNGE AUS DEM BIG GREEN EGG FREI VON GLUTEN UND LAKTOSE!

Auch wenn Sie eine Gluten- oder Laktoseintoleranz haben, können Sie die wunderbarsten Gerichte auf dem Big Green Egg zubereiten. Wie zum Beispiel dieses köstliche Drei-Gänge-Menü, von dem man sicher nicht erwarten würde, dass es gänzlich frei von Gluten und Laktose wäre. Die Kunst besteht darin, manche Zutaten durch eine schmackhafte Alternative zu ersetzen, damit Sie das Menü ebenso wie alle anderen genießen können.

Wird die Tortilla nicht vollständig aufgegessen?
Macht nichts, auch kalt schmeckt sie am nächsten
Tag noch superlecker!



Quinoa-Salat mit gegrillten Äpfeln und gerösteter Roter Bete

MÖCHTEN SIE REZEPTE PER E-MAIL ERHALTEN?

Hätten Sie nicht Lust, die neuesten Rezepte für das Big Green Egg per E-Mail zu erhalten? Dann melden Sie sich einfach unter biggreenegg.eu für unseren Newsletter „Inspiration Today“ an und lassen Sie sich regelmäßig durch die leckersten Rezepte inspirieren.



Spanische Tortilla



Apfelkuchen

**Für 4 Personen
(Apfelkuchen für 10 bis 12 Stücke)**

Vorbereitungszeit: 3 ½–4 Stunden

Zubereitung

Vorspeise: 10 Minuten

Hauptgericht: 60 Minuten

Nachspeise: 5 Minuten

Vorspeise: Quinoa-Salat

600 g Rote Bete
130 g Quinoa
1 Bund Radieschen
80 g Walnüsse
1 EL Olivenöl
2 kleine Äpfel (Elstar)
150 ml Reismilch
2 EL Zitronensaft
½ EL gemahlener Kümmel
250 g laktosefreier Feta
50 g Rucola

Hauptgericht: Tortilla

1 kg Drillinge mit Schale
2 rote Zwiebeln
1 grüne Chilischote
1 rote Chilischote
4 Knoblauchzehen
500 g Hähnchenschenkelfilet
500 g Kirschtomaten
½ Bund Petersilie
8 Eier
400 ml Sojamilch
5 EL Olivenöl

Nachspeise: Apfelkuchen

Für den Teig:

415 g laktosefreie Butter
110 g Maismehl, plus etwas Mehl zum Bestäuben
110 g Kokosmehl
110 g Buchweizenmehl
130 g Puderzucker
1 Ei
5 Eigelb

Für die Füllung:

6 Äpfel (Elstar)
200 g Rosinen
2 TL Zimt
1 Vanilleschote
480 g Reismilch
3 EL Kokosmehl
9 Eigelb

Für den Crumble:

70 g laktosefreie Butter
100 g Kokosmehl
100 g Mandelpulver
100 g Zucker
1 TL Zimt
1 TL Salz

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Back- und Pizzastein
Gusseisenrost
Rostheber
Gusseisenpfanne

VORBEREITUNG

Quinoa-Salat

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem Back- und Pizzastein auf 220 °C erhitzen. Inzwischen die Rote Bete waschen und trocken tupfen.

Die Rote Bete auf den Back- und Pizzastein legen und den Deckel des EGGs schließen. Ungefähr 1,5 Stunden rösten lassen, bis sie bissfest sind. Währenddessen das Quinoa entsprechend der Anleitung auf der Verpackung gar kochen.

Apfelkuchen

Für den Teig die Butter in Würfel schneiden. Die Butter zusammen mit den restlichen Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und daraus einen glatten, zusammenhängenden Teig kneten. Nun den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Quinoa-Salat

Die Rote Bete aus dem EGG nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Back- und Pizzastein, den Rost und den convEGGtor aus dem EGG nehmen. Den Gusseisenrost mit dem Rostheber ins EGG einsetzen und die Gusseisenpfanne daraufstellen. Die Blätter von den Radieschen entfernen und diese waschen und halbieren. Dann die Walnüsse grob hacken. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Radieschen sowie die grob gehackten Walnüsse hierin ca. sechs Minuten braten; dabei die Zutaten auseinanderhalten, um sie getrennt aufbewahren zu können. Während des Bratens regelmäßig umrühren.

Die Pfanne aus dem EGG nehmen, die Radieschen und die Nüsse abkühlen lassen. Das Kerngehäuse aus den Äpfeln ausstechen und sie dann in Stücke schneiden. Die Apfelstückchen ungefähr 2 Minuten von jeder Seite grillen.

Die Rote Bete schälen und in Stücke schneiden. Alle (abgekühlten) Zutaten bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Apfelkuchen

Den Gusseisenrost mithilfe des Rosthebers aus dem EGG nehmen. Den convEGGtor, den Rost und den Back- und Pizzastein einsetzen und das EGG auf 180 °C erhitzen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer mit Maismehl bestäubten Arbeitsplatte ungefähr 5 Zentimeter dick ausrollen und hiermit die Springform auslegen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Würfel mit den Rosinen und dem Zimt vermischen. Dann die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauslösen. Das Mark in die Reismilch geben und in einem Topf auf dem Herd zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, mit einem Schneebesen erst das Kokosmehl und danach das Eigelb durch die Milch rühren. Die Apfelfüllung über den Teigboden verteilen und so viel von der Milchmischung darübergießen, bis das Apfelgemisch davon bedeckt ist.

Für den Crumble die Butter in einer Pfanne auf dem Herd schmelzen, aber nicht zu heiß werden lassen. Nun die übrigen Zutaten für den Crumble in einer Schüssel mit den Fingern vermischen. Die geschmol-

zene Butter langsam dazugießen und alles zu einem Krümelteig verrühren. Den Crumble über die Füllung verteilen.

Die Springform auf den Back- und Pizzastein stellen und den Deckel des EGGs schließen. Den Apfelkuchen in circa 60 Minuten goldbraun backen.

Tortilla

Die Kartoffeln waschen und vierteln. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Stiele und Samen aus den grünen und roten Chilischoten entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. Die Hähnchenschenkelfilets in Stücke schneiden. Alle Zutaten abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Apfelkuchen

Den Kuchen aus dem EGG nehmen und abkühlen lassen. Die Holzkohle im Big Green Egg löschen oder gleich mit der Zubereitung fortfahren.

ZUBEREITUNG

Quinoa-Salat

Die Zutaten auf Zimmertemperatur kommen lassen. 250 Gramm von den Stücken der Roten Bete abwiegen und zusammen mit der Reismilch in einem Mixer zu einer sahnigen Creme vermischen. Mit Zitronensaft, Kümmel, Pfeffer und Salz abschmecken.

Tortilla

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem Back- und Pizzastein auf 180 °C erhitzen. Inzwischen die Kirschtomaten halbieren. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Eier aufschlagen, mit einem Schneebesen verquirlen und die Sojamilch sowie Pfeffer und Salz nach Geschmack hinzufügen.

Dann die Gusseisenpfanne auf den Back- und Pizzastein stellen und das Olivenöl darin erhitzen. Die Kartoffeln hinzufügen und den Deckel des EGGs schließen. Ungefähr 15 Minuten braten und dabei regelmäßig wenden.

Die Zwiebelringe, die fein geschnittenen Chilischoten und den Knoblauch beifügen und etwa 5 Minuten mitbraten. Die Stücke des Hähnchenschenkelfilets hinzugeben und diese rundum goldbraun braten.

Die Eimischung durchrühren und in die Pfanne gießen. Alle Zutaten müssen von der Mischung bedeckt sein. Den Deckel des EGGs schließen und die Tortilla in 45 bis 60 Minuten goldbraun backen.

Quinoa-Salat

Das Quinoa, die restlichen Rote Bete- und die Apfelstücke vorsichtig in einer Schüssel verrühren. Zuerst die Fetakrümel und dann die Walnüsse darüberstreuen. Mit dem Rucola garnieren und ein wenig Rote Bete-Crème dazugeben oder als getrennte Beilage servieren.

Tortilla

Die Gusseisenpfanne aus dem EGG nehmen und die Tortilla mit der Petersilie bestreuen. Dann die Pfanne auf den Tisch stellen und die Tortilla in Stücke aufteilen.

Apfelkuchen

Den Apfelkuchen in Stücke schneiden.

KOCHVERGNÜGEN MIT DEN KINDERN

Wie wär's, wenn Sie mal gemeinsam mit Ihren Kindern oder Enkeln auf dem Big Green Egg kochen würden? Diese köstlichen Snacks werden Ihre kleinen Leckermäulchen bestimmt gerne mit Ihnen kochen. Sie sind nämlich ganz leicht zuzubereiten, und viele Handgriffe können Sie hierbei ruhig den Kindern überlassen. Und wenn man das Ergebnis dann auch gemeinsam genießt, macht das Kochen noch mal so viel Spaß!





Cast Iron Plancha Griddle Grillplatte aus Gusseisen

Fallen bei Ihnen schon mal Zutaten durch den Rost Ihres Big Green Eggs? Dafür bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment die Grillplatte aus Gusseisen an. Diese gusseiserne Platte hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die geriffelte Seite ist für empfindliche, kleine Gerichte und auf der glatten Seite können Sie Pfannkuchen oder Eier braten.



KARTOFFEL-FISCHFRIKADELLEN MIT JOGHURT-DIP

Für 16 bis 20 Fischfrikadellen
Vorbereitungszeit: 90 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
250 g Kabeljaufilet ohne Haut
Olivenöl
4 Zweige Thymian
20 g Petersilie
50 g Crème fraîche

Für den Joghurdip:
3 Zweige Dill
200 ml Joghurt

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Plancha-Grillplatte aus Gusseisen

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 180 °C erhitzen. Inzwischen die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen.

Die Kartoffeln auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Die Kartoffeln ca. 45 Minuten rösten, bis sie weich sind. Während des Röstens mindestens einmal wenden. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Kabeljaufilet auf ein ungefähr 40 x 40 Zentimeter großes Stück Backpapier legen und mit Olivenöl bestreichen. Mit Pfeffer und Salz bestreuen, die Knoblauchscheiben und die Thymianzweige über den Fisch verteilen. Den Fisch vollständig mit Backpapier abdecken und die Papierränder umschlagen, sodass keine Luft in die Packung dringen kann.

Dann die Kartoffeln aus dem EGG nehmen und abkühlen lassen. Den Rost aus dem EGG nehmen, den convEGGtor einsetzen und den Rost anschließend wieder hineinlegen. Das EGG auf 160 °C erhitzen.

Das Fischpaket auf den Rost legen, den Deckel des EGGs schließen und den Fisch ca. 15 Minuten garen lassen. Währenddessen die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

Die abgekühlten Kartoffeln schälen und mit einer groben Reibe raspeln; es schadet nicht, wenn sie dabei etwas zerkrümeln. Das Fischpaket aus dem EGG nehmen, den Thymian und den Knoblauch entfernen und den Kabeljau mit der ausgetretenen Feuchtigkeit, der fein gehackten Petersilie und der Crème fraîche den geraspelten Kartoffeln hinzufügen. Alles gut miteinander vermischen.

ZUBEREITUNG

Den Rost und den convEGGtor aus dem EGG nehmen und den Rost anschließend wieder einsetzen. Die Plancha-Grillplatte aus Gusseisen mit der geriffelten Seite nach oben auf den Rost legen. Das EGG auf 180 °C erhitzen.

Inzwischen Bällchen mit einem Durchmesser von 3 bis 4 Zentimeter aus der Kartoffel-Fischmischung formen und platt drücken. Für den Joghurdip den Dill fein hacken, durch den Joghurt mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Plancha-Grillplatte aus Gusseisen mit etwas Olivenöl bestreichen und die Fischkuchen von jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun braten. Zusammen mit dem Dip servieren.

GEBRATENE POLENTA MIT GERÖSTETEN KIRSCHTOMATEN



Green Dutch Oven

Der Green Dutch Oven für das Big Green Egg kann mit Recht ein Schwergewicht genannt werden. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf können Sie garen, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Green Dutch Oven können Sie auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden. Der Green Dutch Oven ist in einer runden und in einer ovalen Ausführung verfügbar.

Für 16 bis 20 Snacks

Vorbereitungszeit: 75 Minuten, + Abkühlzeit
Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Olivenöl + etwas Öl zum Einfetten
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 TL Salz
- 200 g feine Polenta
- 100 g geriebener Parmesan
- Mehl zum Bestäuben
- 2 Zweige Kirschtomaten

Benötigtes Zubehör:

- 🍳 Dutch Oven
- 🍳 convEGGtor
- 🍳 Plancha-Grillplatte aus Gusseisen

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 200 °C erhitzen. Inzwischen den Knoblauch schälen und fein hacken.

Das Olivenöl im Dutch Oven auf dem Rost des EGGs erhitzen. Darin den Knoblauch und den Rosmarinzwig anschwitzen. 800 ml Wasser in den Dutch Oven gießen, das Salz hinzufügen und das Wasser zum Kochen bringen. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.

Nun die Polenta in das kochende Wasser einrühren. Den Dutch Oven und den Rost aus dem EGG nehmen. Den convEGGtor einsetzen und den Rost wieder hineinlegen. Hierauf den Dutch Oven stellen und den Deckel auf den Topf legen. Den Deckel des EGGs schließen und das EGG auf 140 °C erhitzen. Die Polenta ungefähr 30 Minuten garen lassen. Währenddessen ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Dutch Oven aus dem EGG nehmen, den Rosmarin entfernen und den Parmesan durch die Polenta rühren.

Die Polenta auf das mit Backpapier ausgelegte Blech stürzen und zu einer gleichmäßigen, etwa 1,5 Zentimeter dicken Schicht ausstreichen. Die Polenta ungefähr 20 Minuten im Kühlschrank abkühlen und fest werden lassen.

ZUBEREITUNG

Den Rost aus dem EGG nehmen, den convEGGtor entfernen und den Rost wieder hineinlegen. Die Plancha-Grillplatte aus Gusseisen (mit der geriffelten Seite nach oben) auf den Rost legen und das EGG auf 180 °C erhitzen.

Dann runde Scheiben mit einem Durchmesser von 5 bis 6 Zentimeter aus der Polentaschicht ausstechen. Die Plancha-Grillplatte aus Gusseisen mit Olivenöl bestreichen und die Polentascheiben hierauf von beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten. Während des Grillens die Kirschtomaten neben die Polenta legen und diese als Beilage servieren.



TORTILLA-PIZZAS

Für 8 Tortillas

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

2 EL getrockneter Oregano
400 ml Tomatensauce
8 (kleine) Maistortillas

Verschiedene Belagsorten:

Zucchini
Champignons
Paprika
Kirschtomaten
Salamischeiben
Geriebener Käse

Benötigtes Zubehör:

• convEGGtor
• Back- und Pizzastein
• Pizzaschieber

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Standardrost und dem Back- und Pizzastein auf 220 °C erhitzen.

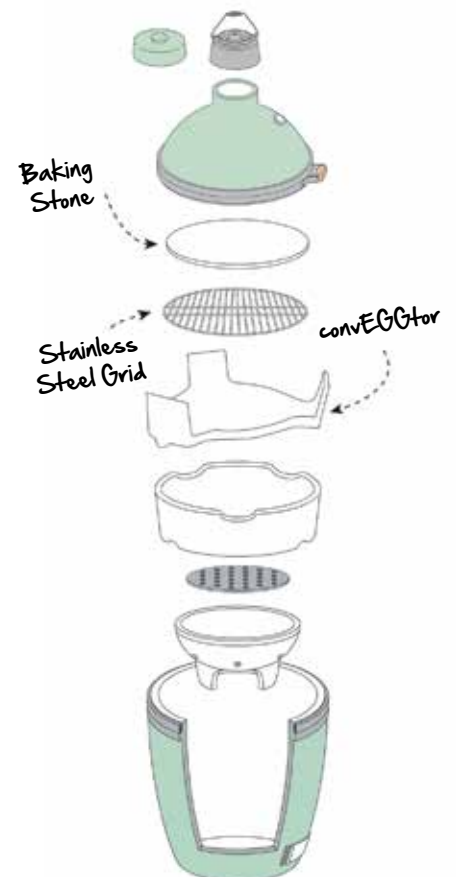
Den Oregano und Salz nach Geschmack mit der Tomatensauce vermischen. Für den Belag die Zucchini und die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika halbieren, Stiel und Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Alle Zutaten für den Belag auf den Tisch stellen.

ZUBEREITUNG

Einen ordentlichen Löffel Sauce auf jede Tortilla geben und die Sauce mit der Rückseite des Löffels ausstreichen. Nun dürfen die Kinder die Pizzen mit den Zutaten belegen, die sie am leckersten finden. Achten Sie jedoch darauf, dass sie die Tortillaböden nicht zu dick belegen, und bestreuen Sie den Belag zuletzt mit dem geriebenen Käse.

Dann die Pizzen mithilfe des Pizzaschiebers auf den Back- und Pizzastein legen und den Deckel des EGGs schließen. Die Pizzen circa 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



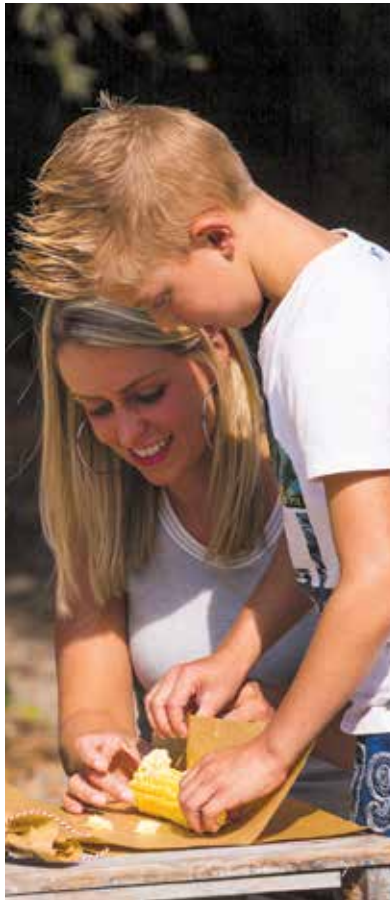
Backen auf Stein

Für das Backen von Torten, Brot, Pizzen und das Dünsten von beispielsweise (Süß-)Kartoffeln und Gemüse.

Unter anderem geeignet für:

Brot / Pizza /
Warmen Schokoladenkuchen /
Gedünstete Kartoffeln und Gemüse





GERÖSTETE MAISKOLBEN



Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20-25 Minuten

2 frische Maiskolben mit Blättern
50 g weiche Butter
4 Zweige Thymian

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor
- Gusseisenrost
- 1 Set Maiskolbenhalter

VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 160 °C erhitzen.

Die Blätter von den Maiskolben entfernen und die Kolben waschen. Die Maiskolben trocken tupfen, rundum mit der Butter bestreichen und mit Salz bestreuen. Jeden Kolben mit zwei Thymianzweigen in ein Stück Backpapier einrollen und die Enden mit Metzgergarn zusammenbinden.

ZUBEREITUNG

Die eingepackten Maiskolben auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Ungefähr 20 bis 25 Minuten garen lassen.

Die Maiskolben aus dem EGG nehmen und vor dem Auspacken etwas abkühlen lassen. Dann den Rost und den convEGGtor herausnehmen und den Gusseisenrost ins EGG einsetzen. Das EGG auf 200 °C erhitzen.

Das Backpapier abnehmen und die Maiskolben in einigen Minuten rundherum grillen, bis sie schön braun sind.

Die Kolben halbieren. An jedem Ende des Kolbens einen Maiskolbenhalter in den Mais stecken, sodass Sie ihn bequem essen können.

APFELPFANNKUCHEN

Für 4 Personen

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

125 g Mehl
250 ml Milch
1 Ei
2 Äpfel (Elstar)
Wahlweise Puderzucker

Benötigtes Zubehör:

- Plancha-Grillplatte aus Gusseisen

VORBEREITUNG

Das Mehl mit der Milch und dem Ei zu einem gleichmäßigen Teig verrühren und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 180 °C erhitzen.

ZUBEREITUNG

Die Plancha-Grillplatte aus Gusseisen mit der glatten Seite nach oben auf den Rost des EGGs legen, um sie vorzuheizen. In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, trocken tupfen und in ungefähr 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Apfelscheiben auf einer Seite einige Minuten auf der Plancha-Grillplatte aus Gusseisen grillen. Die Scheiben wenden und auf jede Scheibe einen gehörigen Löffel Teig geben. Dann die Apfelpfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen.

Die Pfannkuchen vor dem Servieren eventuell mit Puderzucker bestreuen.





DER GESCHMACK DES CHEFKOCHS

Michel Louws

Für viele Kochprofis ist eine Küche ohne Big Green Egg nicht vollständig. Auf die Frage nach dem Warum werden sie zweifellos antworten, dass die Gerichte im Big Green Egg eine unvergleichliche Geschmacksnote bekommen. Zu ihren Geschmacksgeheimnissen gehört die Original-Holzkohle von Big Green Egg, denn diese hat einen großen Anteil an dem unübertroffenen und typischen Big Green Egg-Geschmack.

Einer dieser Chefköche ist Michel Louws, ein leidenschaftlicher Abenteurer. Nachdem er sich in den Niederlanden seine Spuren in der Küche verdient hatte, zog es ihn unter anderem in die Karibik und nach Australien. Nach der Rückkehr in seine Heimat arbeitete er einige Jahre lang in einem Restaurant und erkochte sich dort mit seinem Team einen Michelin-Stern. 2009 schließlich ließ sich der Chefkoch in Neuseeland nieder. Hier war Michel zunächst vier Jahre lang Executive Chef des luxuriösen Huka Lodge Resorts in Taupo. Anschließend machte er sich mit einem eigenen Restaurant selbstständig. Die Sommermonate verbringt er jedes Jahr in den Niederlanden, in den letzten Jahren als Chefkoch von De Timmerfabriek in Vlissingen. Ein fantastisches Pop-up-Restaurant in einem wunderbaren Industriegebäude.

Big Green Egg auf Platz eins

„Ich habe schon vor meiner Zeit in Neuseeland mit dem Big Green Egg gearbeitet“, erzählt Michel. „Ab und zu half ich im Restaurant De Librije in Zwolle aus, welches als eines der ersten Restaurants in Europa mit einem Big Green Egg kochte. Dort kostete ich einmal auf dem Big Green Egg zubereitetes Kalbsbries mit Kaffee und Vanille und war auf der Stelle hin und weg. Sofort kaufte ich mir auch ein EGG und ziemlich bald darauf stand auch eins in der Küche des Restaurants, in dem ich damals arbeitete.“ Als man Michel einlud, im Huka Lodge zu kochen und er gefragt wurde, welche Geräte er für erforderlich hielt,

stand das Big Green Egg natürlich auf Platz eins. „Und nachdem ich einmal dort war, habe ich gleich drei Stück bestellt“, lacht der Chefkoch.

MasterChef New Zealand

Wie sehr Louws am Big Green Egg hängt, zeigt die Tatsache, dass er für seinen Gastauftritt in der Sendung MasterChef New Zealand darauf bestand, ein EGG mitzubringen. Und als ein Journalist der überregionalen Zeitung ihn für die Rubrik *What if your house was on fire?* interviewte, hatte Michel direkt eine Antwort parat. Auch von der 100 % umweltfreundlichen Holzkohle von Big Green Egg ist er sehr begeistert. Diese Mischung aus 80 % amerikanischer Eiche und 20 % Walnuss ist für Michel das perfekte Brennmaterial für seine EGGs.

20 Kilo Steaks

„Der Geschmack, der bei der Verwendung der Big Green Egg-Holzkohle entsteht, ist einfach fantastisch!“, schwärmt Michel. „Mit der Holzkohle lässt sich schlichtweg hervorragend arbeiten und die verwendete Holzsorte verleiht den Gerichten ein individuelles und feines Raucharoma. Und wer eine andere Geschmacksnote wünscht, kann ein wenig Räucherholz über die glühende Holzkohle streuen. In Neuseeland verwende ich stattdessen schon mal Zweige der Südseemyrte. Ganz oben im Sack mit der Holzkohle befinden sich immer schöne große Stücke, die ich gern für lange Garzeiten bei niedriger Temperatur verwende. Die etwas kleineren Stücke hebe ich mir für sehr heiße Zubereitungen auf. Wenn ich das EGG



100% Natural Lump Charcoal Premium-Holzkohle

Auftrag erledigt: Die Suche nach der perfekten Holzkohle für das Big Green Egg hat ein Ende. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von 80 % Eichenholz und 20 % Hickory, was dem Aroma Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die Holzkohle erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch lange halten.



Charcoal Starters Grillanzünder

Mit den Grillanzündern können Sie beim EGGen einen zündenden Start hinlegen. Die Holzkohle im Big Green Egg lässt sich so sicher anzünden, ganz ohne Anzündflüssigkeit oder chemische Zusätze. Diese Grillanzünder bestehen aus gepressten Holzfasern. Es entwickelt sich also kein (schwarzer) Rauch und auch kein penetranter Petroleumgeruch.

bis oben hin fülle, kann ich damit mit Leichtigkeit 20 Kilo Steaks grillen. Zwar suche ich nicht jedes Stückchen Holzkohle einzeln aus dem Sack heraus, aber ich achte schon ein wenig drauf.“

Lange Brenndauer

„Was ich auch sehr wichtig halte, ist die lange Brenndauer. Unsere erste Handlung am morgen im Huka Lodge Resort war immer das Anzünden der Holzkohle in den Big Green Eggs. Die wurden dort nämlich 16 Stunden am Tag und Sieben Tage in der Woche benutzt. In De Timmerfabriek servierten wir keine Lunchgerichte, sodass wir dort nicht nachfüllen mussten. Und da nur wenig Asche übrig bleibt, lässt sich das EGG sehr bequem und schnell reinigen. Ideal in der Gastronomie, aber auch zu Hause. Dort komme ich allerdings mehrere Tage mit einer Füllung Holzkohle aus, obwohl ich das EGG jeden Tag benutze!“, beschließt Michel.

- ✓ 100 % naturbelassen
- ✓ Ohne chemische Zusätze
- ✓ Reines Eichen- & Hickory-Holz
- ✓ Lange Brenndauer
- ✓ Einzigartiges Big Green Egg-Aroma

DAS BIG GREEN EGG-BUCH

Oder besser gesagt: die Big Green Egg-Bibel. Weil dieses Buch einfach ein Must-have für jeden Fan des Big Green Eggs ist! Hier wird die ganze Vielfalt der Möglichkeiten, Aromen und Zutaten vor Ihnen ausgebreitet. Vom Grundrezept bis zur Haute Cuisine, von der Vor- bis zur Nachspeise. Und das alles ist geschmackvoll in einem aufwändig gestalteten Buch verpackt mit Fotos, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft.



Das Buch ist in zwei Kapitel aufgeteilt. Das erste Kapitel enthält Grundrezepte mit einer überraschenden Abwandlung. Diese Gerichte sind zwar relativ einfach, aber so originell, dass sie auch erfahrene Hobbyköche ansprechen werden. Was halten Sie beispielsweise von einem Smokey-Burger mit Miso-Butter oder von einer Makrele mit Rhabarber-Chutney?

Im zweiten Kapitel geben Starköche wie Jonnie Boer (Niederlande), Roger van Damme (Belgien), Sasu Laukkonen (Finnland) und Didi Maier (Österreich) ihre Geheimnisse preis. Sie erzählen von ihrer Vorliebe für das Big Green Egg, erläutern ihrer Standpunkte und geben Tipps für den Gebrauch des Eggs. Die Rezepte der Starköche ähneln einer schriftlichen Meisterklasse: sie werden klar und deutlich Schritt für Schritt erklärt, sodass Sie sie auch als Hobbykoch mit wenig Erfahrung zubereiten können.



Haben wir Ihre Neugier auf das Big Green Egg-Buch geweckt? Es ist bei Ihrem Big Green Egg-Händler erhältlich. Das Buch ist in den Sprachen Französisch, Deutsch, Schweizerdeutsch, Englisch, Schwedisch und Niederländisch lieferbar. Es umfasst 200 Seiten, ist 24 x 28 cm groß und hat einen stilvollen Hardcover-Einband. Das Big Green Egg-Buch kostet € 60,- (unverbindliche Preisempfehlung).



**SIE MÖCHTEN
ONLINE
REZEPTTIPPS
ERHALTEN?**

Und sich immer wieder von Inspiration Today überraschen lassen?

Dann melden Sie sich einfach auf **biggreenegg.eu/de/anmelden**, um keine Inspirationen mehr zu verpassen.

**#OPENFLAVOUR
#BIGGREENEGG**



Sie machen gern Fotos von Ihren gelungenen Big Green Egg-Gerichten? Damit sind Sie nicht allein! Immer mehr Foodies machen regelmäßig Food-Fotos. Als Erinnerung für sich selbst, aber auch zum Posten auf Instagram und Facebook. In den sozialen Netzwerken werden aber nicht nur Fotos geteilt, sondern auch massenhaft Erfahrungen, Rezepte und Neuigkeiten ausgetauscht.

Oder Fragen gestellt. Sie möchten sich auch inspirieren lassen oder andere motivieren? Folgen und taggen Sie uns dann auf:



Biggreenegg_EU



Big Green Egg Deutschland



Biggreenegg_EU



Biggreeneggeu



Big Green Egg Deutschland

Teilen Sie Ihre Postings und Fotos mit uns und mit allen anderen EGG-Fans unter den Hashtags **#openflavour** und **#BigGreenEgg**.



Acacia Table Akazientisch

Die Natur geht ihren eigenen Gang. Das zeigt uns der Akazientisch. Dieser von Hand gefertigte Tisch aus massivem Akazienholz besticht durch seine natürliche Maserung und die einzigartigen Farbtöne. Deshalb ist jeder Tisch ein Unikat. Mit dem Akazientisch verwandelt sich Ihr Big Green Egg in eine komplette Außenküche mit genügend Platz für all Ihre Küchenhelfer und Zutaten.

Und dank seiner warmen Ausstrahlung werden sich Ihre Gäste gern am Akazientisch versammeln. Akazienholz ist das mit Abstand langlebigste und härteste Holz und stellt somit die perfekte Behausung für das Big Green Egg Large oder XLarge dar. Sie möchten Ihre Kochinsel versetzen? Dank der vier stabilen Räder rollen Sie den Akazientisch mit dem Big Green Egg ganz bequem zu Ihrer Lieblingsstelle in der Sonne.



NÄCHSTES MAL IN ENJOY!

Hoffentlich haben Ihnen die Rezepte und Hintergrundberichte in dieser Ausgabe von Enjoy! wieder gefallen! Auch die nächste Nummer bietet eine Fülle von Anregungen, wobei der Herbst und Winter und deren Saisonprodukte im Vordergrund stehen.

Möchten Sie wissen, was Sie erwartet? Hier unten sehen Sie schon mal eine Vorschau!

Hausgemacht

Karen Torosyan, „Paté en Croûte“-Weltmeister

Kochtechniken

Schmoren

Auf Entdeckungsreise

So kocht Kopenhagen

Pâtisserie

Französische Klassiker

Die nächste Ausgabe von Enjoy! ist Ende Oktober 2018 bei Ihrem Big Green Egg-Händler erhältlich.

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

WWW.BIGGREENEGG.EU



OPEN FLAVOUR™

