



ALLES ÜBER BIG GREEN EGG



OPEN FLAVOUR



Inhalt

Die Geschichte des Big Green Egg	3
Modelle	4
Grundausrüstung	6
Zubehör	7
Inbetriebnahme	8
Grillen	10
Räuchern	11
Backen	12
Inspiration	13
Pflege	14
Garantie	15



DIE GESCHICHTE DES BIG GREEN EGG®

Das Big Green Egg wurde nach einem über 3000 Jahre alten, asiatischen Entwurf eines Tonofens gebaut. In den 1950er-Jahren 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 das Potenzial dieses charakteristischen Tontopfs und nahmen ihn mit in die Vereinigten Staaten.

1974 öffnete das Unternehmen Big Green Egg seine Pforten in Atlanta, Georgia (USA). Ursprünglich befasste man sich mit dem Import von japanischen und chinesischen Tonöfen. In den 1970er-Jahren wurden im Rahmen des amerikanischen Raumfahrtprogramms allerdings zahlreiche neue Materialien entwickelt. Die strengen NASA-Sicherheitsnormen erforderten für die Raumfahrt unter anderem äußerst hochwertige Keramikarten. Big Green Egg untersuchte die von der NASA entwickelte Keramik und die Glasuren und entdeckte, dass sich diese bestens zur Entwicklung einer modernen und perfektionierten Variante des bewährten Kamado eignen.

Natürlicher Ton und reguläre Keramikarten sind weniger robust, beständig, wetterfest und wärmeisolierend als die von der NASA entwickelte Keramik, das Material, aus dem das Big Green Eggs hergestellt wird. Die Keramik des Big Green Eggs kann mindestens hunderttausend Mal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden.

Das Big Green Egg wird in Mexiko hergestellt, einem Land mit einer beeindruckenden Geschichte im Bereich Keramik, welches zugleich für seine ausgezeichneten Produktionsverfahren bekannt ist. In modernen, tadellosen Produktionsstätten werden die Kochgeräte von sehr erfahrenen Fachleuten mit größter Sorgfalt hergestellt. Ehe ein Big Green Egg das Werk 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 der speziellen, hochwertigen und mit modernster Technologie hergestellten Keramik, ist ein einzigartiges Kochgerät entstanden. Kochen im Freien erhält dadurch eine völlig neue Dimension. Als stolzer Besitzer eines Big Green Eggs werden Sie das ganze Jahr über viel Freude daran haben. Durch die hochwertige Keramik hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG®. Schön gegrilltes, zartes Fleisch oder köstlicher Fisch in der Salzkruste, pfannengerührte Krustentiere und ein deftiger Eintopf, knuspriges Brot, Pizza mit krossem Boden oder wunderbare Nachspeisen – all dies können Sie sowohl im Sommer als auch im Winter auf Ihrem Big Green Egg zubereiten.

MODELLE

Alle Big Green Eggs sind standardmäßig mit einem Zuluftventil aus Edelstahl, einem Grillrost aus Edelstahl, einem wetterfesten Thermometer und einem multifunktionalen Abluftventil aus Gusseisen ausgestattet. Die Keramik hat außen eine unverwüstliche doppelte Glasurschicht und ist somit optimal vor Wind und Wetter geschützt. Obwohl die Keramik des Big Green Eggs absolut wetterfest ist, kommt es den Metallteilen zugute, wenn das Big Green Egg bei Nichtbenutzung abgedeckt wird. Für die Formate MiniMax bis XXLarge sind praktische Schutzhüllen erhältlich.

Mini

Das EGG Mini verfügt über ein doppeltes Scharniersystem. Dieses Modell wiegt 17 kg und kann somit hervorragend zum Campingplatz, aufs Boot oder wohin auch immer mitgenommen werden. Als Extra-Zubehör ist ein robuster Dreifuß erhältlich, der als Untergestell dient. Mit diesem stabilen Dreifuß können Sie das Mini einfach auf den Gartentisch stellen, auch wenn dieser nicht hitzebeständig ist. Der Grillrost hat einen Durchmesser von 25 cm, wodurch sich dieses Modell für die Zubereitung von Gerichten für zwei bis vier Personen eignet. Mit dem dazugehörigen convEGGtor® können Sie indirekt garen und für konventionelles Grillen ist ein gusseiserner Grillrost erhältlich. Das EGG Mini ist nicht nur ein beliebtes Modell für den Hausgebrauch, sondern wird auch in vielen professionellen Küchen verwendet um kleine Gerichte à la carte zuzubereiten.

MiniMax

Der MiniMax™ ist 7 cm grosser als der Mini, enthält aber einen Rost mit dem gleichen Durchmesser wie beim Small-Modell, wodurch der MiniMax zu einem kompakten Modell mit maximaler Leistung wird.



Mini

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



MiniMax

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



Small

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gesamtgewicht: 36 kg



Medium

Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gesamtgewicht: 51 kg

Dank der Kochoberfläche von nicht weniger als 855 cm² können mit dem MiniMax Gerichte für bis zu 6 Personen zubereitet werden. Auch für das Modell MiniMax gibt es einen convEGGtor und einen gusseisernen Grillrost. Die geringe Höhe macht ihn zu einem idealen Tischmodell und dank des relativ niedrigen Gewichts von 35 kg eignet sich das MiniMax hervorragend für mobile Einsätze. Das MiniMax ist mit einem doppelten Scharniersystem versehen und wird standardmäßig mit einem praktischen und standfesten Untergestell auf 4 Beinen geliefert, das zudem mit 2 Griffen ausgestattet ist. Dieses multifunktionale Modell ist wirklich ein Gewinn für zu Hause und für unterwegs!

Small

Das EGG Small ist mit einem Federsystem ausgestattet, wodurch sich die Keramik-Kuppel mühelos einhändig öffnen und schließen lässt. Das robuste Untergestell steht auf Rädern, sodass sich das EGG auf glattem Untergrund leicht fortbewegen lässt. Für eine zusätzliche Ablage, zum Beispiel für das Abstellen von Tellern, kann das Small auf Wunsch mit Seitenablagen erweitert werden. Das Modell Small wiegt 36 kg und ist mit einem Rostdurchmesser von 33 cm zwar ein kompaktes Modell, eignet sich aber dennoch für die Zubereitung von Gerichten für bis zu 6 Personen. Sie können auf diesem Modell problemlos ein ganzes Huhn garen und bei indirekter Garung (wenn Sie mit dem convEGGtor arbeiten) zwei bis drei Kilogramm Fleisch gleichzeitig auf den Rost legen.

Medium

Das EGG Medium ist mit einem Durchmesser von 38 cm besonders vielseitig. Sie können unter anderem köstliches Fleisch oder gesundes Gemüse grillen, selbst Fisch räuchern oder im gusseisernen Dutch Oven einen wunderbaren Eintopf zubereiten. Sie haben acht Gäste am Tisch? Mit dem Modell 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 kg Fleisch Platz, aber natürlich können auch kleinere Portionen gegrillt werden. Für das EGG Medium ist ein umfassendes Sortiment an Zubehör verfügbar.

So können Sie mithilfe des convEGGtors und des flachen Back- und Pizzasteins leckeres Brot backen und 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 das EGG Medium mit einem Gewicht von 51 kg schnell und mühelos bewegen. Für eine noch bessere Handhabung und Mobilität kann auch ein Handgriff montiert werden. Das Modell Medium lässt sich mit Seitenablagen aus Holz erweitern.

Large

Für das EGG Large ist die Palette an Zubehör besonders umfangreich. So kann die Kochfläche mit einem der erhältlichen Grillrohungen stark erweitert werden. Auch das Modell Large kann mit einem convEGGtor fürs indirekte Garen und einem flachen Back- und Pizzastein erweitert werden, mit dem Sie große Brote oder eine Familienpizza backen können. Neben seiner Vielseitigkeit bietet das EGG Large nicht nur ausreichend Platz für die tägliche Verwendung, sondern Sie können auch Gäste bei Partys oder Gartenfesten mit Köstlichkeiten vom Big Green Egg verwöhnen. Mit einem Durchmesser von 46 cm bietet der Grillrost genug Platz für die Zubereitung mehrerer Zutaten gleichzeitig. Sie können somit sehr unterschiedliche Gerichte servieren. Fisch und Gemüse können brüderlich nebeneinander gegart werden. Sie möchten zur Abwechslung einmal ein leckeres Ofengericht zubereiten? In Kombination mit dem convEGGtor können Sie die Auflaufform einfach auf den Rost stellen. Oder denken Sie mal an eine köstliche spanische Paella, für die es eine spezielle Brat- und Paella-Pfanne gibt.

Auch das EGG Large hat ein doppeltes Federsystem zum einhändigen Öffnen und Schließen und kann, wie beim Medium, mit einem Untergestell mit Stahlgriff, mit Seitenablagen oder mit einem stabilen Arbeitstisch erweitert werden. Mit einem Gewicht von 73 kg eignet sich das Modell Large auch hervorragend zum Einbau in eine Outdoor-Küche.

XLarge

Das EGG XLarge verfügt über sämtliche Vorteile des Modells Large. Der Unterschied ist der wirklich große Durchmesser des Grillrostes von nicht weniger als 61 cm. Darauf können Sie XL-Pizzen oder große Baguettes backen, mehrere (gefüllte) Hähnchen und sogar ein paar Puten nebeneinander grillen und ganze Fische der größeren Sorte garen. Ohne Rosterhöhung bietet der XLarge Platz für etwa fünfzehn Kilogramm Fleisch und ist unter anderem deshalb ideal für die besonders leidenschaftlichen Grillfans unter Ihnen. Dieses EGG kommt häufig auf Terrassen von Restaurants und bei professionellen Caterern zum Einsatz. Das besonders robuste Untergestell des XLarge trägt sein Gewicht von 99 kg mühelos. Zur eventuellen Erweiterung gibt es auch für diese Größe Seitenablagen aus Holz. Weil das XLarge meist zum Einsatz kommt, um viele Menschen zu bekochen, empfiehlt sich für dieses Modell die Anschaffung eines stabilen Arbeitstisches, in den das EGG eingelassen wird.

XXLarge

Das EGG XXLarge ist das größte Modell der EGG-Familie. Mit einem Durchmesser von beeindruckenden 74 cm und einer Grillfläche von 4.336 cm² bietet dieses Modell enorm viel Platz für die zeitgleiche Zubereitung von mehreren Zutaten und Gerichten. Wie alle anderen Big Green Egg Modelle ist auch das XXLarge überaus vielseitig. Der als Zubehör erhältliche convEGGtor ermöglicht eine breite Palette an Kochtechniken, wie Grillen, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern und Niedrigtemperaturgaren. Die Temperaturkontrolle ist ebenso einfach und genau wie Verbraucher und Profis das von den anderen Big Green Egg Modellen gewohnt sind. Das XXLarge kann also in Bezug auf Aussehen und Leistungsfähigkeit gleichermaßen als groß bezeichnet werden.



Large

Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gesamtgewicht: 73 kg



XLarge

Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gesamtgewicht: 99 kg



XXLarge

Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Gesamtgewicht: 192 kg

GRUNDAUSSTATTUNG

Premium Holzkohle von Big Green Egg

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

Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder

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

Ascheschieber

Der Ascheschieber ist gleich doppelt praktisch: Er kann dazu benutzt werden, Asche aus dem Basisteil zu entfernen und dient gleichzeitig als Schürhaken.

Ascheschaufel

Hochwertige biologische Holzkohle hinterlässt erstaunlich wenig Asche in dem Keramik-Basisteil. Die Rückstände lassen sich durch die Belüftungsklappe leicht entfernen, wenn man dazu den Ascheschieber und die Ascheschaufel benutzt. Die Ascheschaufel passt perfekt durch die Öffnung der Belüftungsklappe (bei den Modellen XXLarge, XLarge, Large oder Medium).

Langgriffiger Schrubber für Edelstahl Grillrost

Mit diesem Schrubber, der einen besonders langen Griff hat, können Sie den Rost Ihres EGGs im Handumdrehen säubern. Anders als bei normalen Drahtbürsten besteht hier nicht das Risiko, dass nach dem normalen Gebrauch Borsten ausfallen. Das liegt daran, dass die Arbeit hier von einem patentierten Drahtkissen aus Edelstahl erledigt wird. Ist Ihre Grillbürste abgenutzt? Wenn Sie das Drahtkissen erneuern, ist Ihr langgriffiger Schrubber wieder so gut wie neu!



ZUBEHÖR

Big Green Egg unterscheidet sich nicht nur durch die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und die herausragende Qualität des eigentlichen EGGs, sondern auch das umfangreiche Zubehörsortiment ist mindestens ebenso einzigartig. Je nach Ihren kulinarischen Ambitionen können Sie das Big Green Egg mit zahlreichen Zubehörteilen erweitern. Zurzeit sind gut 130 verschiedene Zubehörteile erhältlich. Nachstehend eine kleine Auswahl aus dem umfassenden Sortiment. Das vollständige Sortiment finden Sie auf biggreenegg.eu



Halbe Grillplatte aus Gusseisen

Dieses sehr praktische gusseiserne Backblech hat eine Doppelfunktion, da eine Seite glatt und die andere gewellt ist. Die glatte Seite ist ideal zum Backen von zum Beispiel Crêpes, Blinis oder Spiegeleiern, während Sie auf der gewellten Seite perfekte Sandwiches zubereiten oder empfindliche Fischfilets grillen können. Da die halbe Grillplatte aus Gusseisen nur die Hälfte des Rosts bedeckt, können Sie in der Zwischenzeit auch andere Zutaten grillen.



Grillplanken aus Holz

Grillplanken aus Holz 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 Grillplanken in den Varianten Zeder und Erle erhältlich.



Rost aus Gusseisen

Der gusseiserne Grillrost verleiht den typischen Grillgeschmack und sorgt bei Zutaten wie Fleisch, Geflügel oder Gemüse für ein appetitliches Grillmuster.

Flacher Back- und Pizzastein

Wenn Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs legen, backen Sie unter anderem ganz einfach köstliches Brot mit knuspriger Kruste und Pizzen mit einem authentischen, knusprigen Boden. Dieser praktische Stein ist ebenfalls erhältlich als halber Backstein (für die Modelle Large und XLarge). Damit können Sie dann beispielsweise Brötchen aufbacken, während Sie gleichzeitig Fleisch grillen oder bereits fertige Produkte im Topf warm halten.



convEGGtor

Der keramische convEGGtor ist ein Hitzeschutz, der dafür sorgt, dass die Nahrung nicht in direkten Kontakt mit der Hitze gerät. Durch die Erzeugung indirekter Hitze entsteht der Effekt eines Ofens. Diese Zubereitungsmethode eignet sich ideal für Ofengerichte, für das Garen empfindlicher Zutaten, für Niedrigtemperaturgaren und für die Verwendung des Dutch Ovens.

Edelstahl Hühnchen-/ Truthahnsitz & runde Auffangschale

Mit dem Edelstahl Hühnchen-/ Truthahnsitz lassen sich Hähnchen und Pute perfekt grillen. Das Fleisch trocknet nicht aus, weil das Geflügel durch die vertikale Haltung mit dem eigenen Fett beträufelt wird. Das unterstützt den Geschmack und die Haut wird herrlich knusprig. Stellen Sie den Edelstahl Hühnchen-/ Truthahnsitz am besten in die runde Auffangschale um zu verhindern, dass Fett auf die Holzkohle tropft.

INBETRIEBNAHME

Anhand der nachfolgenden, kurzen Gebrauchsanleitung, die eine ausführliche Beschreibung der drei häufigsten Kochtechniken enthält, möchten wir Ihnen helfen, Ihr Big Green Egg optimal zu benutzen. Wenn Sie Ihr Big Green Egg ein paar Mal verwendet haben, werden viele der unten beschriebenen Handlungen ganz selbstverständlich für Sie sein.

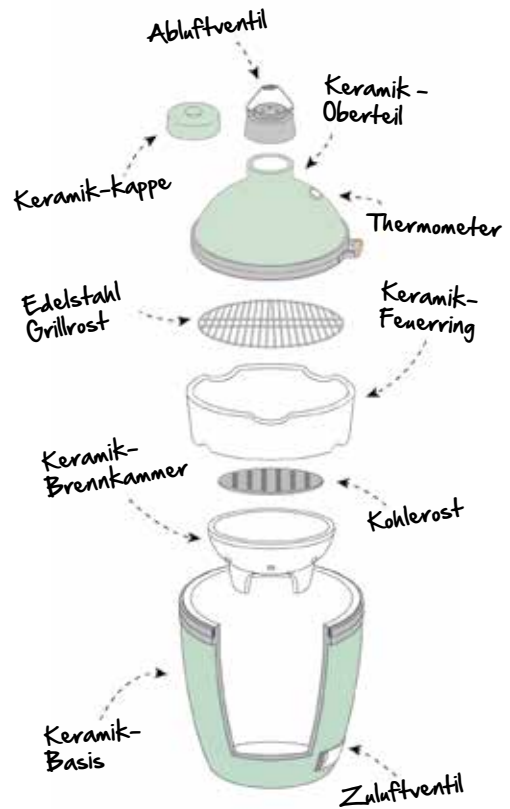
Für das beste Grillergebnis empfehlen wir Ihnen, das Big Green Egg mit loser Holzkohle erstklassiger Qualität zu befeuern, zum Beispiel mit der hochwertigen Holzkohle von Big Green Egg (siehe Kapitel Grundausstattung). Holzkohle brennt schnell und sauber und erzeugt wenig Abfall im Vergleich zu Holz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

Mit einem Big Green Egg sind viele Kochtechniken möglich, wenn Sie, nach dem Anzünden des EGGs, eventuell mithilfe von Zubehörteilen gewisse Aufbauten verwenden. Auf diese Weise können Sie Ihr Big Green Egg zum Grillen, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern oder Niedrigtemperaturgaren verwenden.

So zünden Sie das Big Green Egg an

1. Füllen Sie den keramischen Feuereimer bis zum Rand mit Holzkohle. Legen Sie 3 Big Green Egg Grillanzünder in die Holzkohle.
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 aufgebrannt sind, die Zubehörteile für den gewünschten Aufbau ein.
4. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Abluftventil darauf. Stellen Sie die Temperatur ein.

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



Temperatursteuerung

Der untere Luftschieber (Zuluftventil) bestimmt grob den Temperaturbereich (vor allem die Obergrenze), und das Deckelventil (Abluftventil) dient der Feineinstellung der Temperatur, die Sie bis auf das Grad genau regulieren können.

Die Temperatursteuerung erfordert ein wenig Übung. Ist die Temperatur zu niedrig? Sorgen Sie für mehr Luftzufuhr, indem Sie das Zuluftventil weiter öffnen. Wenn die Temperatur schnell steigen soll, öffnen Sie das Abluftventil zum Beispiel so weit, bis es einen Halbmond bildet. Ist die richtige Temperatur einmal erreicht, schließen Sie es, achten aber darauf, dass die Löcher des Abluftventils offen bleiben. Dieser Stand eignet sich für den Dauerbetrieb. Wenn Sie die Temperatur reduzieren möchten, schließen Sie das untere Zuluftventil etwas und halbieren die Öffnungen des Abluftventils.

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

ACHTUNG! Aus Sicherheitsgründen ist es wichtig, den Deckel bei höheren Temperaturen ruhig und in zwei Schritten zu öffnen: Heben Sie den Deckel zuerst circa 5 cm an, sodass das EGG kurz kalte Luft einatmen und heiße Luft ausatmen kann. Danach öffnen Sie den Deckel ganz.

Temperaturen & Garzeiten

In dieser Übersicht finden Sie eine Auflistung der Temperatur- und Zeitangaben für häufige Zubereitungsarten auf dem Big Green Egg.

Zubereitung	Gewicht	Temperatur Big Green Egg	Kerntemperatur	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.
Rib eye am Knochen	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Rib-eye	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 h
Lammkeule	2-5 kg	120°C	55°C	3 h
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 h
Ofenhähnchen	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Hähnchenkeule	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Hühnerbrust	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Räuchern				
Schweinenacken	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 h
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 h
Lachs	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Schmoren				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 h
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 h
Geröstetes Knollengemüse	-	150°C	-	2-3 h
Warmer Schokoladenkuchen	-	200°C	-	10 min.

Nach Gebrauch

Das EGG kann nach Gebrauch gelöscht werden, indem man einfach das Zuluftventil an der keramischen Basis schließt und das Abluftventil oben ebenfalls vollständig schließt oder (vorzugsweise) durch die Keramik-Kappe ersetzt. Nach ca. 20 Minuten ist die Glut der Holzkohle komplett erloschen. Beim nächsten Gebrauch können Sie die restliche Holzkohle wieder neu anzünden. Stochern Sie mit einem Schürhaken in der Holzkohle herum, sodass die Asche nach

unten fällt, füllen Sie den keramischen Feuerkorb mit neuer Holzkohle auf und zünden Sie das Big Green Egg an.

In den ersten 20 Minuten nach dem Löschen des heißen EGGs sollten Sie den Deckel nicht schnell öffnen. Die schnelle Sauerstoffzufuhr kann eine große Flamme bewirken, den so genannten Flammendurchschlag.



GRILLEN

Dieses Kapitel befasst sich mit dem Grillen von Zutaten bei hoher Temperatur. Das Grillgut wird außen herrlich knusprig und behält einen überraschend zarten Kern.

Entzünden Sie das EGG wie im Kapitel 'Inbetriebnahme' beschrieben und bringen Sie es auf die gewünschte Temperatur. Verteilen Sie dazu, wie zuvor beschrieben, 3 Grillanzünder über die Holzkohle. Entzünden Sie die Grillanzünder und warten Sie, bis sie vollständig abgebrannt sind und eine gleichmäßige Masse von glühender Holzkohle entsteht. Erhitzen Sie das Big Green Egg danach auf eine Temperatur von etwa 225 °C. Das Abluftventil drehen Sie dabei halb auf und das Zuluftventil unten öffnen Sie ebenfalls zur Hälfte. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie das Abluftventil ein wenig, bis es zu etwa einem Viertel geöffnet ist. Wird die Temperatur zu hoch, schließen Sie das Abluftventil, lassen die Löcher des Abluftventils aber geöffnet, und schließen das Zuluftventil in der Keramik-Basis bis auf ein Drittel.



Der mitgelieferte Edelstahl-Rost eignet sich vorzüglich zum Grillen von Fisch und Fleisch. Für das beste Grillergebnis bei rotem Fleisch und Geflügel empfehlen wir allerdings den gusseisernen Grillrost (siehe Kapitel 'Zubehör'). Mit diesem Rost erzielen Sie ein schönes, typisches Grillmuster.

Bestreichen Sie das Grillgut nicht oder nur sehr sparsam mit Öl. Indem Sie nur wenig Öl oder Fett verwenden oder ganz darauf verzichten, ist dies nicht nur eine leckere, sondern auch eine gesündere Garmethode. Außerdem kann zu viel Öl zu einer unangenehmen Rauchentwicklung führen.

Sorgen Sie dafür, dass der Rost im EGG gut vorgeheizt ist, damit das 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 einen gleichmäßigen Garprozess des Grillgerichts. Da durch die kleinen Luftöffnungen nur wenig Feuchtigkeit entweicht, bleibt das Grillgut schön saftig.

Bei der Grillmethode sollten Sie niemals den ganzen Rost mit Zutaten belegen. Dadurch kann der Feuerherd erstickt werden, was wiederum zu unschönen Endergebnissen führt. Füllen Sie den Rost höchstens zu zwei Drittel bis drei Viertel, damit die heiße Luft am Grillgut entlang zirkulieren kann und eine optimale Temperaturverteilung bewirkt. Dies ist für einen gleichmäßigen Garprozess von wesentlicher Bedeutung.

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

Sie sind fertig mit dem Grillen? Am besten bürsten Sie den (abgekühlten!) Rost sauber und wischen ihn mit einem eingefetteten Tuch oder Küchenpapier ab. Dann ist er gleich gebrauchsfertig für das nächste Mal.

RÄUCHERN

Das Big Green Egg eignet sich vorzüglich zum Räuchern von Produkten oder Gerichten. Der charakteristische Geruch und der milde Geschmack von warm geräucherten Gerichten werden Sie und Ihre Gäste angenehm überraschen.

Beim Räuchern im Big Green Egg empfiehlt sich die Verwendung des convEGGtors. Die nachstehende Beschreibung gilt für alle Modelle.

Entzünden Sie das EGG wie im Kapitel 'Inbetriebnahme' beschrieben, ohne convEGGtor, und bringen Sie es danach auf eine Temperatur zwischen 100-150 °C. Der convEGGtor wirkt dabei wie ein Hitzeschild. Die Verwendung des convEGGtors 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 sogenannten Big Green Egg Holzchips (Holzspänen) und nicht mit Räucher- oder Sägespänen. Streuen Sie, ehe Sie den convEGGtor einsetzen, eine Handvoll in Wasser eingeweichte Holzchips direkt auf die glühende Holzkohle. Wenn Sie länger als eine halbe Stunde räuchern möchten, streuen Sie mehr Holzchips über den gesamten Feuerkorb. Durch die Verwendung der Holzchips entsteht Rauch, der der Zutat oder dem Gericht einen besonderen Geschmack und Geruch verleiht.

Setzen Sie den convEGGtor anschließend sofort mit den Füßen nach oben in das Big Green Egg. Stellen Sie eine Auffangschale darauf und setzen Sie schließlich den Rost in das Big Green Egg ein. Die Auffangschale fängt eventuell austretende Säfte und Eiweiße auf, die ansonsten auf der Keramik des convEGGtors einbrennen könnten. Ein wenig Wasser in der Auffangschale verursacht eine kleine Menge Dampf, die den gleichmäßigen Garprozess fördert.

Die Räucherzeiten und Kerntemperaturen richten sich nach Art und Gewicht der Nahrungsmittel und nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Die jeweiligen Geschmacksrichtungen beim Räucherholz sind wiederum für unterschiedliche Zutaten geeignet. Hier einige Vorschläge:

- Apfel: Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel wie Hähnchen und Pute
- Kirsche: Fisch, Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch
- Pekannuss: Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte
- Walnuss: Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.



BACKEN

Mithilfe zweier Zubehörteile, dem convEGGtor und dem flachen Back- und Pizzastein, verwandeln Sie das Big Green Egg kinderleicht in einen Steinofen. Die Leichtigkeit, mit der Sie auf dem EGG Brot und Pizza backen, bringt Abwechslung ins Outdoor-Kochen und macht es noch viel schöner!

Benutzen Sie zum Entzünden 3 Grillanzünder. Verteilen Sie die Grillanzünder über die Holzkohle. Setzen Sie den convEGGtor ins EGG, sobald die Grillanzünder abgebrannt sind.

Sie erreichen eine anhaltend hohe Temperatur, indem Sie das Zuluftventil in der Keramik-Basis mindestens bis auf drei Viertel öffnen und das Abluftventil ganz öffnen. Erhitzen Sie das EGG nun, mit dem convEGGtor, auf mindestens 200°C. Das dauert etwa eine halbe Stunde.

Für das Backen von Brot schließen Sie das Abluftventil bei einer Temperatur von etwa 200°C zu einem Halbmond (die exakte Temperatur richtet sich nach der Brotsorte). Für Pizza gilt eine Temperatur von 250°C. Schließen Sie das Abluftventil ein wenig, bis eine stabile Temperatur erreicht ist.

Bereiten Sie das Big Green Egg zum Backen von Pizza und Brot folgendermaßen vor: Legen Sie den convEGGtor mit den Füßen nach oben auf den Innenring und stellen Sie eventuell eine mit etwas Wasser gefüllte Auffangschale darauf (dies ist unter anderem praktisch für die letzte Aufgehphase des Brotes auf dem flachen Backstein). Legen Sie den Edelstahlrost in das EGG und danach den flachen Backstein darauf. Pizza kann eventuell auch gebacken werden, wenn der convEGGtor mit den Füßen nach unten auf dem Innenring steht und der flache Backstein unmittelbar darauf liegt. Beide Methoden funktionieren ausgezeichnet.

Beim Backen mit hohen Temperaturen empfiehlt es sich, den flachen Backstein zehn Minuten ohne Brot oder Pizza im EGG vorzuheizen. Der Stein wird dann gut vorgeheizt und die Unterseite des Brotes oder der Pizza wird nicht schnell verbrennen.

Nachdem das Brot oder die Pizzen fertig sind, empfiehlt es sich aus Sicherheitsgründen, den convEGGtor und den flachen Backstein im geschlossenen EGG abkühlen zu lassen. Beide Teile können während des Backens nämlich eine Temperatur von 400°C erreichen.



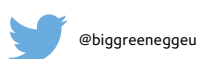
INSPIRATION

Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind unendlich. Mit dem Big Green Egg Newsletter, für den Sie sich kostenlos anmelden können, inspirieren wir Sie die köstlichsten Gerichte mit Ihrem EGG zuzubereiten. Viele Besitzer eines Big Green Eggs freuen sich immer wieder über diese sorgfältig zusammengestellten Menüs und Rezepte. Die Menüs und Rezepte, in denen verschiedene Kochtechniken zum Einsatz kommen, werden Schritt für Schritt erläutert. Hierdurch lernen Sie, die Qualitäten und Möglichkeiten Ihres EGGs optimal zu nutzen, und Sie können sich tatkräftig inspirieren lassen. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie monatlich per Mail automatisch die köstlichsten Rezepte, die speziell zur Zubereitung auf dem Big Green Egg entwickelt wurden. Außerdem erhalten Sie viermal jährlich eine Spezialausgabe, in der bestimmte Kochtechniken im Mittelpunkt stehen. Möchten Sie noch mehr kulinarische Inspiration? Unter biggreenegg.eu finden Sie zahlreiche köstliche Rezepte.

Den kostenlosen Newsletter abonnieren Sie unter biggreenegg.eu

Folgen Sie uns über Facebook und Twitter.

Neben Aktionen und aktuellen Neuigkeiten über das Big Green Egg finden Sie auf unserer Facebookseite und auf Twitter auch viele praktische Tipps zum Gebrauch Ihres EGGs. Wenn Sie einem unserer Big Green Egg-Experten eine Frage stellen möchten, dann ist das über Facebook „Big Green Egg AT/DE“ und Twitter @biggreeneggeu möglich. Sind Sie stolz auf das Gericht, das Sie mit Ihrem Big Green Egg zubereitet haben oder haben Sie Tipps für andere Nutzer? Teilen Sie Ihre Erfahrungen mit dem Big Green Egg über:



Big Green Egg Europe wünscht Ihnen viel Kochspaß!



PFLEGE

Es empfiehlt sich, das Big Green Egg von Ihrem Händler aufbauen zu lassen. Wenn Sie den Aufbau Ihres EGGs selbst vornehmen, befolgen Sie bitte Schritt für Schritt die Anleitungen der mitgelieferten Gebrauchsanweisung. Unter biggreenegg.eu finden Sie außerdem einen praktischen Anleitungsfilm. Für die Montage und für den Austausch der Filzabdeckung (bei der langfristigen Wartung) braucht man nur ein paar Werkzeuge: einen Kreuzschraubenzieher und Schraubenschlüssel in den Größen 11, 13 und 15.

Gleich nach dem Ankauf und etwa einen Monat nach Inbetriebnahme empfehlen wir Ihnen, alle Schrauben zu prüfen und nachzuziehen. Die langen Bolzen der Spannbänder, welche die keramische Kuppel und die Keramik-Basis umschließen, dürfen dabei so fest angezogen werden, bis sie eine leichte Krümmung aufweisen.

Ihr EGG kann das ganze Jahr über im Freien stehen bleiben, die Keramik trotz allen Wetterverhältnissen. Zum Schutz der Unterseite aus Metall empfiehlt es sich allerdings, das EGG mit einer für diesen Zweck erhältlichen Hülle abzudecken, wenn es nicht benutzt wird. Bei längerer Inaktivität sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass keine Essensreste im Big Green Egg zurückbleiben. Entfernen Sie diese, indem Sie das EGG auf eine Temperatur von ca. 300 °C aufheizen. Warten Sie, bis die Reste verbrannt sind und lassen Sie das EGG danach vollständig abkühlen.



Öffnen Sie das untere Luftventil vollständig und nehmen Sie das gusseiserne Abluftventil oder die Keramik-Abdeckkappe von der Kuppel ab (diese legen Sie am besten auf den Rost im EGG). So vermeiden Sie Schimmelbildung. Anschließend decken Sie das EGG mit der Schutzhülle zu. Sollte sich dennoch Schimmel im EGG bilden, lässt sich dieser nach einmaligem Aufheizen leicht entfernen.

Die beweglichen Metallteile bleiben in optimalem Zustand, wenn Sie diese ein paar Mal pro Jahr mit WD40-Kriechöl oder einem Silikonspray einsprühen. Überdies empfiehlt es sich, das gusseiserne Abluftventil regelmäßig mit Pflanzenöl zu behandeln.

Filzabdeckung austauschen

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

Sie benötigen dazu folgende Materialien:

- Big Green Egg Hochtemperatur Austauschdichtungssatz (selbstklebender Filz)
- Gabelschlüssel Größe 13
- Teppichmesser und/oder Farbkratzer
- Tuch oder Topfkratzer
- Aceton

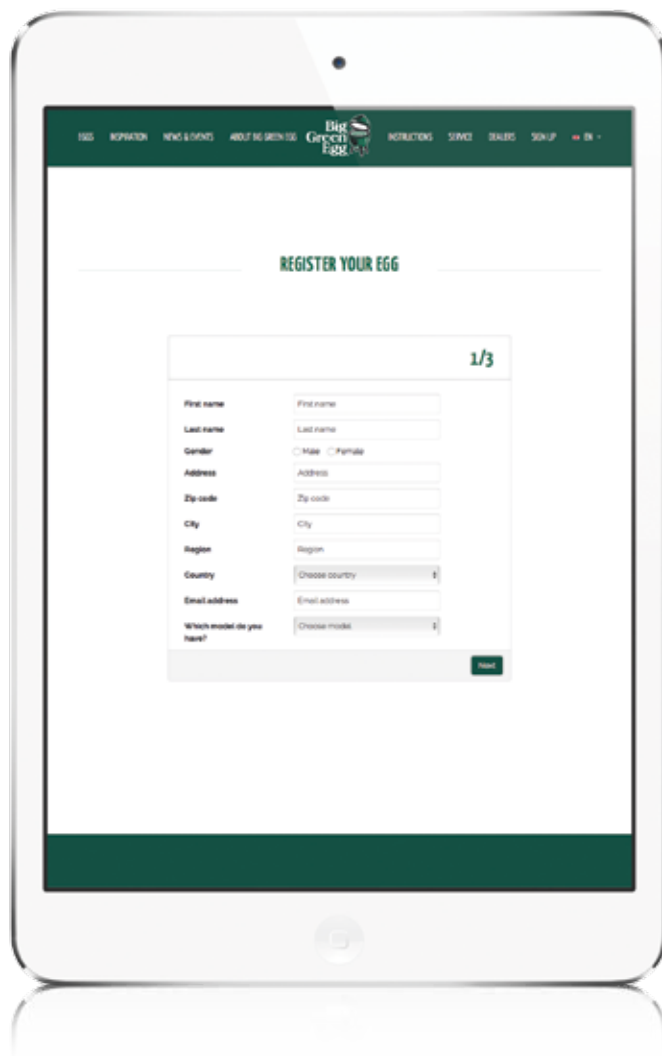
1. Entfernen Sie die keramische Abdeckkappe oder das Abluftventil. Lockern Sie die Schrauben des oberen Spannbandes mit dem Gabelschlüssel, heben Sie den Deckel vorsichtig ab und stellen Sie ihn umgekehrt auf einen unempfindlichen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass der Deckel nicht fallen kann!
2. Schrauben Sie das untere Spannband los und lassen Sie die Keramik-Basis im Nest oder auf dem Tisch stehen.
3. Schneiden Sie mit einem Teppichmesser 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 verflogen 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 anstatt an der Innenseite überstehen (ansonsten würde der Filz bei Inbetriebnahme verbrennen). Versuchen Sie, den Filz nicht so straff wie möglich aufzukleben, sondern lassen Sie noch etwas Spielraum. Durch die Hitze wird sich der Filz wahrscheinlich noch etwas zusammenziehen. Schneiden Sie den Filz an der Naht sorgfältig ab.
6. Setzen Sie das 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 Spannbänder gerade sitzen, schieben Sie sie ansonsten vorsichtig in die richtige Position, und ziehen Sie alle Schrauben endgültig gut fest.

GARANTIE

Big Green Egg ist weltweit der erste Hersteller keramischer, mit Holzkohle befeuerter Kochgeräte, der so sehr von der Qualität seines Produkts überzeugt ist, dass er eine eingeschränkte lebenslange Garantie gewährt. Ein Garantiesystem, das nunmehr bereits seit vielen Jahrzehnten gilt.

Ehe ein EGG die Fabrik verlässt, erfolgt eine gründliche Inspektion. Außerdem erhält jedes Big Green Egg ein Zertifikat, in dem garantiert wird, dass dieses Produkt von höchster Qualität ist. Dabei bietet Big Green Egg seinen Kunden den 'Best-In-Class' Kundendienst und Garatieservice. Zur Nutzung dieser umfassenden Garantieregelung müssen Sie Ihr EGG online registrieren, und zwar unter biggreenegg.eu. Diese Registrierung ist in wenigen Schritten erledigt. Bitte heben Sie Ihren Kaufbeleg gut auf.

Die vollständigen Garantiebestimmungen finden Sie unter biggreenegg.eu



Big Green Egg wurde nach allen entsprechenden europäischen Vorschriften zertifiziert. Hiermit erfüllt Big Green Egg in hinreichender Weise alle geltenden Kriterien im Hinblick auf (Lebensmittel-)Sicherheit und Qualität: (vgl. Verordnung 1935/2004 vom 13. Januar 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 und 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR

