



Celebrating 50 years



Big Green Egg.

50 Jahre Big Green Egg

Das Big Green Egg blickt auf eine lange Geschichte zurück, in der viele innovative Entwicklungen, Produkt-Einführungen und denkwürdige Momente stattgefunden haben. Begleite uns auf eine Reise durch die Geschichte von Big Green Egg, bei der wir einige der Highlights mit dir teilen.



1974



Ed Fisher importiert die ersten Big Green Eggs aus Asien. Er verkauft sie in seinem Pachinko-Laden in Atlanta.

Seite 8

1976



Das vierte Modell, das vorgestellt wird, ist das Medium.

Seite 22

90's



Das Big Green Egg erobert die BBQ-Szene in den USA im Sturm. Das EGG wird mittlerweile aus hochwertiger Keramik mit Porzellanlasur gefertigt.

Seite 8

1976



Die Big Green Egg-Kollektion wird um die Modelle Small und Mini ergänzt.

Seite 23 & 25

80's



Die Suche nach der besten Keramik beginnt.

Seite 14

1998



In Atlanta findet das erste EGGtoberfest statt.

Seite 11

2003



Die Einführung des convEGGtors macht das Big Green Egg noch vielseitiger.

Seite 68

2007



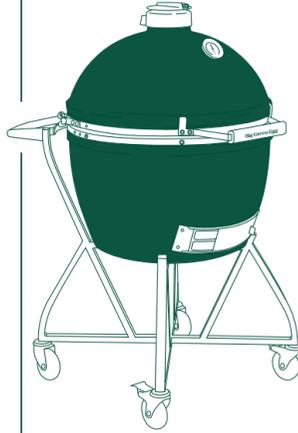
Jonnie Boer ist der erste europäische Sternekoch mit einem Big Green Egg.

Seite 92

2005

Das Big Green Egg XLarge wird Wirklichkeit.

Seite 20



2002



Wessel Buddingh' importiert die ersten Big Green Eggs nach Europa.

Seite 56

2008



Big Green Egg erobert Europa im Sturm.

2013



Einführung des Modells 2XL.

Seite 19

2014

Einführung des jüngsten Modells der Big Green Egg-Familie: MiniMax.

Seite 24



2018



Big Green Egg Europe bezieht einen nachhaltigen, hochmodernen Firmensitz.

2020



Veröffentlichung der EGG-Bibel: Modus Operandi.

Seite 98

2021



Einführung der Big Green Egg-App.

Seite 108

2022



Die Produktionskapazität des Keramikwerks in Mexiko wird erneut erweitert.

Seite 14

2023



Mehr als 2000 Restaurants in Europa zünden jeden Tag die Holzkohle im Big Green Egg an.

2024



Big Green Egg führt den kultigen Chiminea wieder ein und feiert sein goldenes Firmenjubiläum!

Setting the standard since '74.



Editorial

Willkommen in der Welt von Big Green Egg. Eine Welt, die auf einer langen Geschichte aufbaut, in der Geschmack und Qualität schon immer an erster Stelle standen. Bist du neugierig auf die Entwicklungen, Innovationen und sonstigen Besonderheiten, die sich im Laufe der Jahre ergeben haben? In diesem inspirierenden Produktmagazin nehmen wir dich mit auf eine schmackhafte Reise durch 50 Jahre Big Green Egg.

Geschmack, perfekte Temperaturregelung, gleichmässiges Garen und lange Lebensdauer: Das sind nur einige der Gründe, warum sich so viele Profis und eine grosse Kundschaft für das Big Green Egg entscheiden. Ein Outdoor-Kochgerät, das 1974 von Ed Fisher auf dem US-Markt eingeführt und auf der Basis langjähriger Erfahrungen immer weiter perfektioniert wurde. Einer der Höhepunkte in der 50-jährigen Geschichte des Big Green Eggs geht auf die 1990er-Jahre zurück. Von da an wird das Big Green Egg aus einzigartiger und bisher unerreichter Keramik gefertigt. Seitdem ist Big Green Egg für seine gleichbleibend hohe Qualität bekannt.

Im Jahr 2002 wurde das Big Green Egg dank des Niederländers Wessel Buddingh' in Europa eingeführt. Es war der erste Keramikgrill auf dem europäischen Markt. Damals waren vier Modelle und diverses Zubehör erhältlich. Dank der umfassenden Geschichte und des angesammelten Wissens über das Produkt wurden die Möglichkeiten ständig erweitert. Eine Erfolgsgeschichte, die bis zum heutigen Tag andauert.

Seit 2014 besteht die Big Green Egg Familie aus nicht weniger als sieben Modellen, sodass für alle die passende Grösse dabei ist. Um dir die Entscheidung zu erleichtern, erläutern wir jedes Modell im Detail. Bei dir steht bereits ein EGG im Garten oder auf dem Balkon und du möchtest die Möglichkeiten deines Big Green Eggs erweitern? Oder du bist auf der Suche nach praktischen Tools für dein EGG oder nach hübschen Kleinigkeiten? Das alles findest du in dieser Jubiläumsausgabe unseres Produktmagazins.

Wir erklären dir ausserdem die wichtigsten Kochtechniken und verraten dir nützliche Tipps und praktische Tricks, um dich zu inspirieren und zu motivieren, das Beste aus deinem Big Green Egg herauszuholen. Zur Feier unseres 50-jährigen Jubiläums tauchen wir in die Geschichte ein und werfen anhand von Rezepten und persönlichen Anekdoten gemeinsam mit dir einen Blick hinter die Kulissen dieses besonderen Jahres. Von Big Green Egg Inc. in Atlanta, wo Ed Fisher seine Geschichte erzählt, bis zu Big Green Egg Europe in den Niederlanden, wo Wessel Buddingh' erklärt, wie dieses einzigartige Kochgerät Europa erobert hat. Darüber hinaus laden dich ein Sternekoch und begeisterte Foodies in ihre (Outdoor-)Küchen ein und teilen ihre Leidenschaft für das Big Green Egg mit dir. Enjoy!

Team Big Green Egg



8

Informationen und Produkte

Über Big Green Egg

- 6 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 7 Das Geheimnis hinter dem Big Green Egg
- 14 Die Keramik des Big Green Eggs
- 15 Lebenslange Garantie

Die Modelle

- 16 Die 7 verschiedenen Modelle
- 26 Wichtige Basics für einen problemlosen Start
- 27 Welches Modell passt zu dir?



16

Endlose Kochmöglichkeiten

- 28 Kochtechniken
- 70 Das EGGspander-System

Eine komplette Outdoorküche

- 64 Gestelle und Tische
- 66 Modulares EGG-Tischsystem

Los geht's mit deinem EGG

- 60 Big Green Egg Holzkohle
- 62 Alles über Räucherholz



68

Spot an!

Interessiert an unseren Bestsellern? Wir haben diese speziell für dich ins Scheinwerferlicht gerückt. So siehst du auf einen Blick, welche Zubehörteile andere EGG-Fans mögen.



104

Inspirationen

- 8 50 Jahre Big Green Egg
- 40 Fan der ersten Stunde
- 45 Amerikanische Klassiker
- 56 Big Green Egg Europe
- 92 Chef der ersten Stunde
- 96 Chefköche und -köchinnen und ihr Big Green Egg
- 104 Nächste Generation
- 108 Die Big Green Egg App
- 61 Zubehör
- 84 Pflegetipps
- 88 Ersatzteile
- 91 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 100 Fan-Artikel
- 111 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community



45

Dein Big Green Egg-Händler berät dich gerne!

Du hast Fragen oder hättest gerne nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder zum Zubehör? Unsere autorisierten Big Green Egg-Händler oder -Händlerinnen verfügen über ein grosses Produktwissen und können dich gut beraten. Einen Händler oder eine Händlerin in deiner Nähe findest du über die Website biggreenegg.ch

Alle genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MWST



28



12



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggreenegg.eu/ch/preisliste

So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

DECKEL

Keramikkuppel mit Abluftkamin, 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.

FEUERRING

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

FEUERKORB

Der Feuerkorb aus Keramik steht im Basisteil und muss mit Holzkohle gefüllt werden, durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn das Zuluftventil und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

TOPF

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das aussen mit einer Glasurschutzschicht versehen ist.



REGULATOR

Gusseiserner Aufsatz mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle durch das Einstellungsrad.



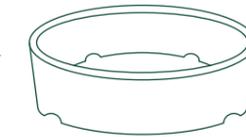
THERMOMETER

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



EDELSTAHLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.



KOHLEROST

Der Rost liegt im Feuerkorb. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben und 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 kannst du die Temperatur kontrollieren. Ausserdem lässt sich die Asche über das Zuluftventil leicht aus dem EGG entfernen.



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3000 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, Amerikanerinnen oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlichen Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Wärme und erzeugt auf diese Weise einen Luftstrom. 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.

LEBENS-LANGE QUALITÄT

Wir von Big Green Egg sind zu 100 % von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern, bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs, ausser auf Verschleiss und Abnutzung. Das EGG besteht aus ausserordentlich hochwertiger Keramik. Dieses Material hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg, in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen, einzigartig. Die Keramik trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Du kannst dein EGG ohne Qualitätseinbussen unendlich viele Male verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.

50 Jahre Big Green Egg

Die Geschichte von The Evergreen

In den vergangenen 50 Jahren hat sich Big Green Egg zu einer weltweit beliebten Marke entwickelt. Das hätte sich Ed Fisher, der Gründer von Big Green Egg Inc., in den 1970er-Jahren nicht träumen lassen, als er den Keramikgrill in der westlichen Welt einführte und das Kochgerät bis ins Detail perfektionierte. Entdecke hier die aussergewöhnliche Geschichte von The Evergreen.

Zwar schloss Europa erst Anfang des 21. Jahrhunderts Bekanntschaft mit dem Big Green Egg, seine Geschichte reicht jedoch viel weiter zurück. Sein entfernter Vorgänger war der holzbefeuerte Tandır, ein Keramiktopf ohne Deckel. Der Tandır wurde bereits vor etwa 5000 Jahren als eine Art Ofen zum Backen von Brot und zum Garen von Fleisch verwendet. Dieser asiatische Ur-Keramikgrill war der Vorläufer des späteren Mushi-Keramikgrills, eines Reiskochers, der vor gut 100 Jahren einen Deckel erhielt. Damit liess sich die Wärme speichern und das Feuer kontrollieren, was diesen Mushi-Keramikgrill zu einem besonderen Kochgerät machte. Die eigentliche Geschichte beginnt vor 50 Jahren, im Jahr 1974, als man in den USA dank Ed Fisher diesen asiatischen Keramikgrill kennenlernte.

Pachinko House

Ed Fisher, der nach seiner Dienstzeit bei der Marine nach Japan reiste, entdeckte den Keramikgrill im Land der aufgehenden Sonne. Nach seiner Rückkehr in die USA lernte er andere Soldaten kennen, die ein oder zwei Keramikgrills mitgenommen hatten, um zu Hause darauf zu kochen. Ed folgte ihrem Beispiel mit der Idee, die Keramikgrills zu verkaufen. Wenig später eröffnete er 1974 einen kleinen Laden in der Clairmont Road in Atlanta, das Pachinko House. Ed: «Mein Hauptgeschäft war der Import und Verkauf von japanischen Pachinko-Maschinen, einem damals sehr beliebten Arcade-Spiel. Ausserdem hatte ich 20 oder 30 Keramikgrills importiert. Die Pachinko-Maschinen waren

ein Saison-Produkt, mit dem Verkauf von Keramikgrills wollte ich die ruhigen Monate nutzen.»

Schmackhaft und saftig

«Ein «Kamado», was Ofen oder Herd bedeutet, war damals in den USA praktisch unbekannt», fährt Ed fort. «Die amerikanische Barbecue-Szene kochte auf Kugelgrills. Nur einige Soldaten, die ebenfalls in Japan stationiert waren, hatten dieses Kochgerät mit in die Heimat genommen. Sie statteten den Keramikgrill mit einem Rost aus und nutzten ihn zum Räuchern und Grillieren. Ich erinnere mich an mein erstes Kochen auf so einem Keramikgrill, und das Ergebnis war erstaunlich saftig und lecker! Zuerst dachte ich noch, dass es Zufall sei, weil ich Hunger hatte, aber jedes Mal danach schmeckte es genauso gut.»

Eds Pouletflügel

Um die Neugier von Kunden und Passanten zu wecken und ihnen das schmackhafte und saftige Ergebnis vorzustellen, stellte Ed Fisher einen Keramikgrill vor seinen Laden. Er bereitete Pouletflügel darauf zu, und die Betriebsamkeit und der köstliche Geruch sorgten für Aufsehen. Ed: «Weil mein Budget beschränkt war, nahm ich preiswerte Pouletflügel. Die Leute, die vorbeikamen, waren vom Geschmack total begeistert. Ich erinnere mich noch, dass ich gerade eröffnet hatte und jemand einen Pouletflügel probierte. Eine halbe Stunde später hatte ich schon meinen ersten Keramikgrill verkauft. In diesem Moment dachte ich, wow, daraus könnte etwas werden. Aber ich hätte nie gedacht, dass es einen solchen Aufschwung nehmen würde.»

Vorteile eines Keramikgrills

Von da an waren die Menschen durch ihre eigenen Erfahrungen vom Mehrwert dieses speziellen Kochgeräts überzeugt und seine Beliebtheit – auch dank Mund-zu-Mund-Werbung – wuchs schnell. «Die Leute entdeckten die Vorteile eines Keramikgrills»,

erzählt Ed. «Denn abgesehen von dem herrlichen Resultat verbraucht er auch weniger Brennstoff als ein Kugelgrill. Die neuen Besitzer der Keramikgrills kochten für Familie und Freunde, die sich ebenfalls dafür begeisterten. Nach einigen Jahren ging der Verkauf von Pachinko-Maschinen wegen der neuen elektronischen Videospiele zurück, und ich konzentrierte mich ganz auf den Verkauf und die Entwicklung der Keramikgrills.» Zu dieser Zeit importierte Ed Fisher noch Keramikgrills aus Japan, die in verschiedenen Farben lackiert waren. Doch schon bald beschloss Ed, dass jeder Keramikgrill von nun an grün sein sollte, und er nannte sie nicht mehr Kamado, sondern Big Green Egg. Denn bei genauer Betrachtung ähnelten sie einem grossen Ei.

Die Besten der Welt

Mit zunehmender Beliebtheit kam das Unternehmen dem Bedarf nach mehreren Modellen nach, und somit wurden die Grössen Mini, Small und Medium eingeführt. Auf der Grundlage des Feedbacks seiner Kunden und seiner eigenen Erfahrungen hat Ed Fisher die Keramikgrills kontinuierlich perfektioniert. So wurde das Gerät unter anderem mit einem Deckelthermometer ausgestattet, gefolgt von der Empfehlung, nicht mit Briketts, sondern mit Naturholzkohle zu heizen. Das Ergebnis ist eine bessere Temperaturkontrolle und die Vermeidung unerwünschter Aromen, die mitunter von den Briketts verursacht wurden. Ed: «Meine Kochkünste hatten sich ebenfalls verbessert, und ich war mit der Qualität und den thermischen Eigenschaften der aus Ton hergestellten Keramikgrills aus Asien noch nicht zufrieden. Sie waren zerbrechlich, was zu häufigen Brüchen während des Transports und zu schnellen Temperaturschwankungen bei der Verwendung führte. Die Keramik musste stärker, haltbarer und leichter sein, aber auch bessere wärmeisolierende Eigenschaften haben. Ich wollte den besten Keramikgrill der Welt entwickeln.»

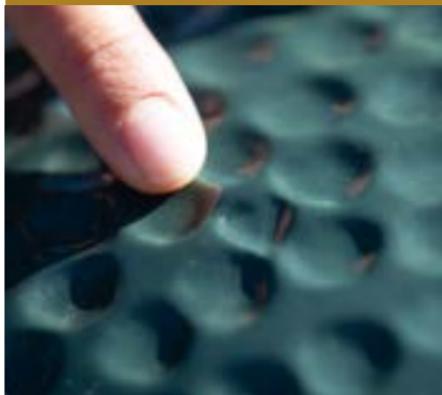
Die Geschichte von ...

Die Marke

Der Markenname Big Green Egg ist weder das Ergebnis einer Geschäftsstrategie, noch hat er einen romantischen Hintergrund. Ed Fisher inserierte in Zeitungen und vermutete, niemand würde wissen, was ein Kamado ist. Er wollte dem Produkt einen amerikanisch klingenden Namen geben, der sich den Leuten einprägen sollte. Als Ed sich das Kochgerät genau ansah, stellte er fest, dass der Keramikgrill gross, grün und eiförmig war: Big Green Egg! Heute würde einer solchen Entscheidung zweifellos eine monatelange Verbraucherbefragung und eine Diskussion mit verschiedenen Kommissionen vorausgehen. Doch diesen kultigen Namen verdanken wir nur einer einzigen Person.

Liebe ist ...

Hast du dich schon mal gefragt, warum die Kuppel und die Keramik-Basis des Big Green Egg mit einem Relief versehen sind? Die Antwort lautet, dass durch die grössere Oberfläche die Aussenseite der Keramik weniger heiss wird und die wunderschöne grüne Glasur besser haften bleibt. Mit etwas Glück hast du ein Modell Large mit einem Herzen in der Kuppel und/oder in der Keramik-Basis. Eine liebevolle Kreation, die vor Jahren von einem der Facharbeiter in der Fabrik in Mexiko erschaffen wurde, wo die Schablonen von Hand hergestellt werden. Seitdem ist es Teil der Big Green Egg-Tradition geblieben!



10

Die beste Keramik

Es folgte die Suche nach der besten Keramik. Am Georgia Institute of Technology (Georgia Tech) wurde seit den 1960er-Jahren zu Leichtbaukeramiken geforscht. Man war auf der Suche nach einer Zusammensetzung von Keramiksorten, die extreme Hitze aushalten konnten, unter anderem für den Einsatz bei den Raumfahrtaktivitäten der NASA. Die Hitze abweisenden Keramikplatten der Raumfahrtkapseln waren während des Flugs nämlich extrem hohen Temperaturen ausgesetzt. Ed: «Einer meiner Freunde arbeitete an der Fakultät, an der diese Keramiken entwickelt wurden. Er beriet mich bei der Auswahl der besten Keramik für das Big Green Egg und gab Hinweise auf eine Hightech-Fabrik in Mexiko, in der die Keramikteile hergestellt werden konnten. Mitte der 1990er-Jahre stellten wir den Import von Keramikgrills aus Asien ein und begannen, das Big Green Egg in eigener Produktion herzustellen. Von da an wurden alle Keramikteile in Nordamerika hergestellt und jedes EGG wurde mit einer robusten Porzellanglasur überzogen. Gegenwärtig kommen alle Teile aus Amerika.»

Stark und langlebig

«Das Big Green Egg ist der einzige Keramikgrill, der hier nach strengen Qualitätsstandards hergestellt wird, im Gegensatz zu den meisten Keramikgrills, die immer noch aus Asien kommen», fügt Ed hinzu. «Normale Keramik ist weniger fest, weniger haltbar und viel weniger wärmeisolierend als die von der NASA entwickelte Keramik, aus der das Big Green Egg hergestellt ist. Die Keramik des Big Green Egg besteht aus einer einzigartigen und sorgfältig ausgewogenen, feinen Tonzusammensetzung. Dadurch erhält die Keramik eine feine Struktur, die sie stark und haltbar macht. Dank der extrem isolierenden Wirkung der Keramik braucht das Big Green Egg wenig Holzkohle und die Temperatur bleibt sehr stabil. Feine Keramik nimmt auch weniger Feuchtigkeit aus den Zutaten auf als Keramikgrills mit gröberer Struktur. Dadurch erhält das Gericht mehr Geschmack und mehr Saftigkeit. Ein weiterer wichtiger Punkt ist, dass sich Keramik beim Erhitzen ausdehnt und beim Abkühlen wieder zusammenzieht. Dank der hervorragenden Struktur der Big Green Egg-Keramik geschieht dies gleichmässiger, sodass das Risiko von Rissen minimal ist.»

Das Big Green Egg geht nach Europa

Damit wurde es einfacher, die Big Green Eggs zu transportieren, und gleichzeitig erweiterte sich das Vertriebs- und Händlernetz in den USA und Kanada. «Im Jahr 2001 kam Wessel Buddingh' vorbei», erinnert sich Ed. «Er wollte das Big Green Egg in Europa einführen. Ich erkannte in ihm einen Gleichgesinnten. Wessel hatte den gleichen Drive und die gleiche Vision, und so liess ich mich gerne auf diese Zusammenarbeit ein. Wie damals bei mir in Amerika waren die ersten Jahre eine echte Herausforderung. Aber schliesslich hat auch Europa das Big Green Egg begeistert aufgenommen. Es ist grossartig, dass wir jetzt auch dort viele Fans haben.»

Big Green Egg und die Schweiz

Seit 2011 wird Big Green Egg in der Schweiz durch Mebo-Service AG in Chur vertrieben. Mebo Geschäftsführer John Daly, ein grosser Outdoor-Cooking-Fan, war schon immer auf der Suche nach noch besseren Möglichkeiten, um diesen unbeschreiblichen Geschmack von auf Holzkohle gegarten Lebensmitteln mit noch mehr Convenience und Präzision zu verbinden. Als John das Big Green Egg im Internet entdeckte, wusste er sofort: «Ich will ein EGG haben und ich möchte Big Green Egg in der Schweiz vertreiben.» Die erste Kontaktaufnahme erfolgte per E-Mail. Schon bald wurde das erste Treffen bei Big Green Egg Europe in Holland vereinbart und von da an lief alles wie am Schnürchen. Der erfolgreichen Markteinführung des grünen Keramikgrills in der Schweiz stand nichts mehr im Wege. Es waren die Sternköche, vorab Andreas Caminada und Heiko Nieder, die das Egg früh für sich entdeckten und so eine frühe Popularität des Qualitäts-Kamadoss in der Schweiz schafften. Ebenfalls zur hohen Bekanntheit trugen die Flavour Fairs bei, die mit Ausnahme der Covid-Jahre seit 2017 auf der Rennbahn in Aarau für Begeisterung sorgen.



Neuerungen

In der Zwischenzeit stand die Entwicklung nicht still: Es wurden verschiedene Innovationen eingeführt. Die vielleicht revolutionärste Neuheit nach der Einführung der Keramik war der convEGGtor, der ursprünglich Plate Setter hiess. Dadurch wurde das EGG enorm vielseitig, da es sich in einen Heissluftofen umwandeln liess, der noch mehr Kochtechniken ermöglichte. Der IntEGGrated Nest+Handler, mit dem sich das EGG viel einfacher verschieben lässt, und das verbesserte Scharniersystem zum leichteren Öffnen und Schliessen waren ebenfalls nützliche Verbesserungen und Ergänzungen. Dann kamen der rEGGulator, der eine noch genauere Temperaturkontrolle ermöglichte, der EGGspander und zahlreiches weiteres

Zubehör hinzu. Und auch die Verwendung von Stahlbändern um die Keramik-Basis und die Kuppel war eine bewusste Entscheidung zur Perfektionierung der EGGs. Denn im Gegensatz zu Edelstahl schrumpft dieses Metall und dehnt sich bei Erwärmung mit der Keramik aus. Darüber hinaus kamen in den vergangenen Jahren drei weitere Familienmitglieder hinzu: das XLarge, 2XL und das beliebte MiniMax.

50 Jahre Big Green Egg

«Die Fangemeinde wächst noch immer, und darauf sind wir stolz. Das Big Green Egg ist das Ergebnis von solider Grundlage und fünfzigjähriger Forschung, Entwicklung und Innovation, bei der jedes Detail ausführlich untersucht und getestet wurde. Im Laufe der

EGGtoberfest seit 1998

Im Oktober 2024 wird in Atlanta zum 27. Mal das EGGtoberfest stattfinden, das seit 1998 jährlich veranstaltet wird. Es handelt sich um einen einzigartigen Food-Event der Community, der einst über ein Online-Forum ins Leben gerufen wurde. Im Forum teilten die amerikanischen EGGER und Eggerinnen ihre Liebe zum Kochen mit dem Big Green Egg, indem sie Erfahrungen und Rezepte austauschten, Fragen stellten und sich gegenseitig Tipps gaben. Irgendwann schlug jemand ein Treffen vor. Das fand dann auch in der American Legion Hall in Atlanta statt, wo etwa 15 Big Green Eggs mit Holzkohle geheizt wurden und 100 Personen zusammenkamen, um die Kreationen der anderen EGG-Fans zu probieren. Inzwischen findet das EGGtoberfest im Baseballstadion der AAA Gwinnett Stripers statt: Coolray Field in Lawrenceville, Georgia. Es hat sich zu einer riesigen Veranstaltung mit über 200 EGGs entwickelt, die 3000 Fans aus allen Teilen der USA anlockt. Die meisten der Big Green Eggs sind nach wie vor mit EGGenden Fans besetzt, die das Publikum von ihren Gerichten probieren lassen. Es sind auch einige Profis darunter, wie Kulinarik-Koryphäen, Chefköchinnen und Influencer, die sich ebenso für das Big Green Egg begeistern wie die Hobbykolleginnen.



Jahre haben wir ein einzigartiges Kochgerät entwickelt und das Ziel erreicht, den besten Keramikgrill der Welt herzustellen. Wir investieren weiterhin in mögliche Verbesserungen, damit Big Green Egg der beste Keramikgrill seiner Art bleibt. Mit Erfolg, denn das Big Green Egg wurde schon oft kopiert, aber nie erreicht», folgert Ed. «Und das soll auch die nächsten 50 Jahre so bleiben!»

11

Smoky chicken wings

Für ca. 10 Personen

ZUTATEN

Poulet

2 kg Pouletflügel
BBQ-Sauce

Salzlake

1 Zwiebel
1 Knoblauchknolle
2 cm Ingwer
1 Zweig Rosmarin
80 g feines Meersalz
15 Kardamomkapseln
4 Stück Muskatblüte
20 schwarze Pfefferkörner
6 Gewürznelken
1 EL Chiliflocken
1 TL Fenchelsamen

Rub

30 g Vadouvan, ungemahlen
10 g weisse Pfefferkörner
5 g Kümmel, gemahlen
30 g indisches Currypulver
20 g geräuchertes Paprikapulver (süss)
10 g Ingwer, gemahlen
5 g Senfsamen
5 g Muskat, gemahlen
5 g Knoblauchgranulat
20 g Selleriesalz
30 g brauner Farinzucker

ZUBEHÖR

convEGGtor
convEGGtor-Korb
(Teil des EGGspander-Systems)
Edelstahlrost
2-teilige Rosterhöhung
Holzstücke (Apfel)
(Apple Smoking Chunks)

VORBEREITUNG

1. Die Zwiebel für die Salzlake schälen und würfeln. Die Knoblauchknolle in der Breite halbieren. Den Ingwer fein hacken. Den Rosmarinzweig in Stücke schneiden.
2. 200 ml Wasser mit dem Meersalz erhitzen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen, 800 ml kaltes Wasser hinzugiessen und die restlichen Zutaten für die Salzlake hinzufügen. Vollständig abkühlen lassen.
3. Die Pouletflügel in eine Schüssel legen und mit der Salzlake übergiessen. Achte darauf, dass das Fleisch ganz von der Lake bedeckt ist. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Pouletflügel aus der Salzlake nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Pouletflügel in eine Schale legen und 1 Stunde lang abgedeckt in den Kühlschrank stellen, damit das Fleisch trocknen kann.
5. In der Zwischenzeit für den Rub das Vadouvan, die Pfefferkörner und den Kümmel in einer Gewürzmühle oder Kaffeemühle mahlen oder in einem Mörser zerkleinern. Alle Zutaten für den Rub miteinander vermischen.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 150 °C erhitzen. Den convEGGtor in den convEGGtor-Korb geben, darauf den Edelstahlrost legen und die 2-teilige Rosterhöhung einsetzen.
2. Die Pouletflügel aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Rub bestreuen (den restlichen Rub in einem verschlossenen Behälter für das nächste Mal aufbewahren). Die Pouletflügel nebeneinander auf die Gitterroste legen. Zwei kleine Apfelholzstücke auf die glühende Holzkohle legen und den convEGGtor-Korb mit den Pouletflügeln ins EGG stellen. Den Deckel schliessen und das Fleisch etwa 60 Minuten lang räuchern lassen. Die Temperatur wird dabei auf etwa 100 °C sinken und sollte so beibehalten werden.

3. Nach 60 Minuten die Temperatur des EGGs auf 140 °C erhöhen und die Pouletflügel etwa 30 Minuten weitergaren.
4. Die Pouletflügel mit der BBQ-Sauce bestreichen und die Temperatur des EGGs auf 180 °C erhöhen. Etwa 30 Minuten weitergaren, dabei alle 10 Minuten mit BBQ-Sauce bestreichen.
5. Die geräucherten Pouletflügel aus dem EGG nehmen und auf einer hübschen Platte servieren.



Die Keramik des Big Green Eggs

Eine Klasse für sich

Das Big Green Egg kann unter Tausenden erkannt werden. Nicht nur wegen der schönen grünen Optik, sondern auch wegen der Qualität der Keramik. Bei der Entwicklung der Keramik wurden die Erkenntnisse genutzt, welche die NASA bei der Entwicklung der Keramik für Space Shuttles gewonnen hatte. Die Herstellung erfolgt ausschliesslich in einer nach ISO-9001 zertifizierten Fabrik in Mexiko unter Einhaltung strengster Qualitätsstandards. Nicht zuletzt deshalb ist sie von sehr hoher Qualität. Die Keramik hat aussergewöhnliche isolierende Eigenschaften und trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen.

Dank der hitzereflektierenden Keramik und der Form des Big Green Eggs entsteht im EGG eine perfekte Luftzirkulation, sodass die Zutaten gleichmässig bei der gewünschten Temperatur garen können.

Big Green Egg ist der Original-Keramikgrill. In den vergangenen 50 Jahren gab es eine ganze Reihe von technischen Innovationen. Wir forschen diesbezüglich auch weiterhin, damit Big Green Egg nicht nur heute, sondern auch künftig als bester Keramikgrill bezeichnet werden kann.



Bei der Produktion eines Big Green Eggs zuschauen?



Präzise Temperaturkontrolle



Hergestellt in Amerika



Keramik höchster Qualität, hergestellt mit NASA-Techniken



Leicht anzuzünden und in 15 Minuten einsatzbereit



Lebenslange Freude

Lebenslange Garantie

Der letzte Grill, den du jemals kaufen wirst

Die einzigartige Kombination aus Konstruktion, Herstellungsverfahren und unübertroffener Keramik macht ein Big Green Egg zu einem äusserst langlebigen Kochgerät mit einer längeren Lebensdauer als vergleichbare Modelle. Ein Big Green Egg kann mindestens hunderttausendmal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden. Ein EGG kann also Generation um Generation überdauern. Dank dieser Tatsache wagen wir es, nach der Registrierung des Big Greens Egg eine lebenslange Garantie auf alle Keramikteile und bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs, ausser auf Verschleiss und Abnutzung, zu gewähren.



**One Big
happy family.**



Die Big Green Egg Modelle

Als Foodie weisst du eines ganz genau: Mit einem Big Green Egg holst du dir einen Keramikgrill der Premiumklasse ins Haus. Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, sondern auch zum Backen, Räuchern, Dämpfen und für Slow Cooking. Es handelt sich also nicht nur um einen simplen Grill, sondern um eine komplette Outdoor-Küche. Die kulinarischen Möglichkeiten sind endlos. Die Frage ist also nicht, warum du ein EGG haben möchtest, sondern welches der 7 Modelle am besten zu dir passt. Um dir bei dieser Suche zu helfen, haben wir die Modelle kurz zusammengefasst. Entdecke selbst, dass es für jede noch so kleine oder grosse Familie, jeden noch so grossen Freundeskreis und jeden Garten (oder jede Terrasse) ein passendes EGG gibt.



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggreenegg.eu/ch/preisliste

Hast du dich schon entschieden? Oder bist du noch unsicher, welches Modell es werden soll, und möchtest du einmal sehen, wie das EGG in deinem Garten, auf deiner Terrasse oder deinem Balkon aussieht? Scanne den QR-Code mit dem Smartphone und platziere das Big Green Egg virtuell in deinem Haus. Zum Beispiel in einem Rollwagen mit integriertem Griff, mit oder ohne Seitentische oder in einem modularen Egg-Arbeitsplatz.



2XL

Gross, grösser, am grössten. Das Big Green Egg 2XL ist das grösste Mitglied der Big Green Egg-Familie und der grösste auf dem Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker, was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des Rollwagens mit integriertem Griff lässt sich auch dieses EGG noch gut verschieben. Dank des ausgeklügelten Scharniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Grösse in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.

Spezifikationen
Rost: Ø 73 cm
Kochfläche: 4185 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939
Preis 4700.00

Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- 2 halbrunde convEGGtor-Steine
- convEGGtor-Korb
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitxxl
Preis 5822.00



XLarge

Du hast gerne deine Familie und Bekannte um dich? Oder du darfst regelmässig grosse Gruppen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge genau dein Ding. Mit diesem Modell können zahlreiche Gäste auf einmal deine schmackhaft gegarten Gerichte geniessen. Dank des Rost-Durchmessers von 61 cm lassen sich zeitgleich grosse Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen zubereiten. Die 61 cm reichen dir noch nicht? Erweitere die Kochfläche mit dem 5-teiligen EGGspander-Set und koche buchstäblich auf hohem Niveau.

Spezifikationen
Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2919 cm²
Gewicht: 99 kg
Höhe: 78 cm

Code 117649
Preis 2850.00

Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- 2 halbe Gusseisenroste
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitxl
Preis 4052.00



Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche dieses Modells lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von dir, deiner Familie und deinen Bekannten zubereiten. Wenn es sein muss auch gleichzeitig, denn das Large bietet genug Platz, um acht Personen kulinarisch zu beglücken. Dank der grossen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Du möchtest das Maximum aus deinem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für dich, nicht zuletzt, weil es auch viel Zubehör dafür gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt, gross.

Spezifikationen
Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code 117632
Preis 1950.00

Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitl
Preis 2872.00



Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber gross genug zum Grillieren, Räuchern, Schmoren oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten solltest du regelmässig Bekannte und Familie einladen, damit du in geselliger Runde aromatische Gerichte geniessen kannst. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses Egg zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandelst du das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der dich und deine Gäste mit den besten, hausgemachten Pizzen verwöhnen wird. Dieses EGG heisst zwar Medium, aber es ist alles andere als mittelmässig!

Spezifikationen
Rost: Ø 40 cm
Kochfläche: 1140 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code 117625
Preis 1450.00

Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitm
Preis 2292.00



Small

Outdoor-Cooking ist ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist ideal für urbane Wohnlagen mit Balkon oder kleiner Terrasse. Obwohl dieses Modell kompakt ist, kannst du damit leicht vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost des Small niedriger ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für umfangreichere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei den Beiden gleich gross ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine grosse Leistungsfähigkeit!

Spezifikationen
Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 36 kg
Höhe: 61 cm

Code 117601
Preis 890.00

Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back und Pizzastein
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kits
Preis 1446.00



MiniMax

Die Grösse vom Big Green Egg MiniMax ist vielleicht nicht so beeindruckend, aber das macht dieses EGG mit seiner Leistungsfähigkeit wett. Dieses Modell ist zwar nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die Kochfläche lässt sich mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Du kannst damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Du machst einen Ausflug? Dann nimm den MiniMax mit seinen leichten 35 Kilogramm doch einfach mit. Das schafftst du auch ohne ein Profi-Gewichtheber zu sein. Für die Sicherheit unterwegs sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier. Wenn du ihn mit dem dem mobilen aufklappbarem Stand und den EGG-Seitentischen aus Akazienholz ergänzt, hast du an jedem beliebigen Ort eine komfortable Arbeitshöhe.

Spezifikationen
Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Höhe: 50 cm
Inklusive EGG Carrier

Code 119650
Preis 1250.00

Starter-Paket

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitmx
Preis 1606.00



Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, dem Boot oder beim Picknick. Oder du kannst ihn einfach zuhause auf den Tisch stellen, zusammen mit dem EGG-Carrier. Wir müssen dich aber vorwarnen: Du wirst das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des Gewichts von nur 17 kg lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren. Du kochst meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht dein ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen
Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Höhe: 43 cm

Code 117618

Inklusive EGG Carrier Mini
Preis 690.00

Starter-Paket

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitmn
Preis 911.00

Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

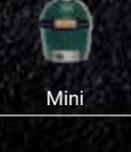
Speziell für die beginnenden EGGer und EGGerinnen haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



Big Green Egg | Rollwagen mit integriertem Griff | Rostheber | Gusseisenrost | Ascheschieber | convEGGtor | Back- und Pizzastein

Die einzelnen Modelle im Vergleich

Du möchtest wissen, welches Big Green Egg-Modell am besten zu dir passt? Nachstehend kannst du unsere Modelle auf einen Blick in Bezug auf Durchmesser, Kochfläche, Gewicht und Höhe miteinander vergleichen.

MODELLE	ROSTDURCHMESSER	KOCHFLÄCHE	GEWICHT	HÖHE
 2XL	73 cm	4185 cm ²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm ²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm ²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm ²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm ²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm ²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm ²	17 kg	43 cm

**Räuchern,
Braten,
Dämpfen,
Backen,
Grillieren.**



Ein neuer Tag, ein neues Gericht. Immer.

Das Big Green Egg hat einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C, sodass es sich für eine Vielzahl von Kochtechniken eignet. Räuchern, Braten, Dämpfen, Backen und Grillieren – für dein Big Green Egg ist das ein Kinderspiel. Von grilliertem Bavette oder Rib-Eye bis hin zu vegetarischem Curry und Eintopf nach Madrider Art. Lege los mit geräucherten Jakobsmuscheln, Sauerteig-Baguettes, einer asiatischen Hühnersuppe oder einer üppig belegten Gemüsequiche. Nichts ist zu ausgefallen! Ein Big Green Egg eröffnet dir eine ganz neue Welt. Du bringst deine kulinarischen Fähigkeiten damit auf ein neues Niveau und wirst dich selbst und deine Gäste überraschen. Lass deiner Kreativität freien Lauf und genieße!

Neben diesen fünf bekannten Kochtechniken gibt es noch viele weitere Möglichkeiten, auf deinem Big Green Egg zu kochen. Denke dabei zum Beispiel an Pfannenrühren oder Schmoren. In unserem Blog kannst du mehr darüber erfahren.



Scanne den QR-Code oder besuche
biggreenegg.eu/ch/inspiration/blog-und-events/die-vielseitigkeit-eines-keramikgrills



RÄUCHERN

Kochtechnik Räuchern

Lust auf hausgemachten heiss geräucherten Lachs, eine delikate geräucherte Entenbrust oder Pulled Pork? Das bereitest du natürlich im Big Green Egg zu! Denn mit dem Deckel zauberst du aus deinem EGG im Nu einen professionellen Räucherofen, der den Zutaten noch mehr Aroma verleiht.

Das Räuchern wurde einst aus der Not heraus entwickelt, um die Haltbarkeit von Zutaten zu verlängern. Zudem wurde das Essen direkt gegart und bekam ein köstliches Aroma. Ursprünglich war das Räuchern von Zutaten nicht zum Aromatisieren gedacht, aber der Rauch verlieh ihnen einen leckeren Geschmack. Deshalb ist das Räuchern mit Holz als natürlichem Aromastoff auch heute noch eine beliebte Kochtechnik.

Räuchern mit Holzchips und Holzstücken

Um das Big Green Egg als Räucherofen verwenden zu können, benötigst du Räucherholz in Form von Holzchips, Holzstücken oder einer Grillplanke aus Holz (Räucherbrett, siehe Räuchertipps). Für das Räuchern mit Holzchips und Holzstücken ist der Aufbau des EGGs derselbe. Sobald das EGG die richtige Temperatur erreicht hat, streust du eine Handvoll Holzchips auf die glühende Holzkohle oder legst zwei oder drei Holzstücke darauf. Dann setzt du den convEGGtor ein, und zwar mit einer Auffangschale, die das abtropfende Fett auffängt und den convEGGtor sauber hält. Als Nächstes legst du den Edelstahlrost mit den zu räuchernden Zutaten in das EGG. Möchtest du beispielsweise ein schönes Stück Schweinebauch, ein Schwanzstück oder ein Entenbrustfilet räuchern? Lege es dann mit der Fettseite nach oben, damit der köstliche Geschmack des schmelzenden Fetts in das Fleisch einzieht.

Die Temperatur des EGGs

Beim Räuchern mit Holzchips und Holzstücken wird in den meisten Fällen eine Temperatur zwischen 70 und 120 °C eingehalten. Dünnere Zutaten, die eine niedrigere Kerntemperatur benötigen, oder Zutaten wie Obst, die nicht gegart werden

müssen, werden zwischen 70 und 90 °C geräuchert. Auf diese Weise hat der Rauch Zeit, seine Wirkung zu entfalten, ohne dass die Zutaten zu schnell garen. Grössere Teilstücke wie Schweinenacken und/oder -schulter für Pulled Pork und Brisket beispielsweise können bei höheren Temperaturen zwischen 90 und 120 °C geräuchert werden, da sie länger brauchen, um zu garen. Übrigens: Beim Erhitzen des EGGs solltest du bedenken, dass die Temperatur im EGG um 40 bis 50 °C sinkt, sobald der convEGGtor eingesetzt wird. Das EGG wird also zunächst stärker erhitzt als die Temperatur, die zum Räuchern benötigt wird.

Späne oder Holzchips?

Wann verwendet man beim Räuchern denn Holzchips und wann Holzstücke? Eigentlich ist das ganz einfach. Die kleineren Chips werden für kürzere Räucherungen bis zu einer halben Stunde verwendet. Ideal zum Räuchern und Garen von Fisch und Geflügel und nicht zu dicken Fleischstücken, aber auch zum Räuchern von Zutaten wie Couscous. Steht ein längerer Räuchervorgang für ein schönes, grosses Stück Fleisch auf dem Programm? Dann empfehlen wir Holzstücke. Ganz einfach, weil sie Langzeitraucher sind. Das Einweichen der Chips ist erlaubt, aber nicht notwendig. Manchmal werden die Chips eingeweicht, um zu verhindern, dass sie Feuer fangen. Aber da man den Deckel des EGGs direkt schliesst, werden die Flammen aufgrund der geringen Sauerstoffzufuhr schnell erlöschen.

Mit Aromen spielen

Neben den verschiedenen Arten von Räucherholz gibt es je nach Holzart auch verschiedene «Geschmacksrichtungen». Holz von Obstbäumen wie Apfel und Kirsche sind recht mild, während Mesquite und Hickory ein intensives Raucharoma abgeben. Der Leitsatz lautet, dass Zutaten mit mildem Geschmack am besten mit einer milden Holzart kombiniert werden. Zutaten, die viel Geschmack enthalten, weil sie beispielsweise stark gewürzt oder mariniert wurden, sollten mit einer Holzart kombiniert werden, die einen intensiveren Geschmack ergibt. Pekannuss passt im Allgemeinen zu allen Zutaten.

Innerhalb dieses Rahmens ist es in Ordnung, mit den Aromen der verschiedenen Räucherhölzer zu spielen. Experimentiere einfach ein bisschen und entdecke deine Lieblingskombinationen!

Benötigtes Zubehör



Holzstücke / Holzchips



convEGGtor



Auffangschale



Edelstahlrost



RÖSTEN

Kochtechnik Rösten

Rösten und Grillieren sind zwei Kochtechniken, die regelmässig verwechselt werden, obwohl es grosse Unterschiede gibt. Kleinere oder in Scheiben geschnittene Zutaten werden grilliert, wobei die Kontaktwärme mit dem Gusseisenrost eine wichtige Rolle spielt. Grössere Zutaten werden mit wenig oder gar keiner Kontaktwärme geröstet.

Beim Rösten werden häufig grosse Fleisch- oder Wildstücke, ganzes Geflügel, Fisch oder z. B. ganzes Gemüse wie Knollensellerie oder Blumenkohl bei hoher Temperatur gegart, sodass sie eine schöne und gleichmässige braune Farbe bekommen. Bei Fleisch, Fisch, Wild oder Geflügel werden die Zutaten bis zu einer bestimmten Kerntemperatur gegart, bei Gemüse, bis es den gewünschten Biss hat. Du kannst sogar eine ganze Ananas rösten, wodurch der in der Ananas natürlich vorhandene Zucker karamellisiert und ein köstlicher Geschmack entsteht. Den Röstgeschmack des Big Green Eggs bekommst du als Bonus obendrauf!

Unterschiedliche Methoden

Du kannst auf zwei unterschiedliche Arten rösten: wie im Backofen oder mit einem Drehspiess. In beiden Fällen wird das Big Green Egg normalerweise auf 175 bis 200 °C erhitzt, wodurch die Zutaten eine schöne Farbe erhalten. Bei grossen Bratenstücken kannst du zuerst auch eine niedrigere Temperatur von etwa 130 bis 140 °C wählen, damit die Zutat oder das Gericht zunächst langsam gart. Gegen Ende der Garzeit wird die Temperatur auf die oben erwähnten 175 bis 200 °C erhöht, damit das Produkt eine schöne Farbe und – in manchen Fällen – eine Kruste erhält.

Braten wie im Backofen

Für das traditionelle Rösten im Big Green Egg werden, wenn die Holzkohle glüht, der convEGGtor mit einer Auffangschale und dem Edelstahlrost eingesetzt. Bei Bedarf kannst du beispielsweise den Rippchenhalter mit Spareribs auf den Rost stellen. Dank des convEGGtors gibt es keine direkte

Strahlungswärme von der Holzkohle und nur teilweise Kontaktwärme (die Wärme des Gitters), da der Edelstahl die Wärme weniger speichert und abgibt als ein Gusseisenrost. Das Garen und die Färbung der Zutat erfolgt vor allem durch den Luftstrom im EGG und die Wärmereflexion der Keramik. Deshalb nennen wir diese Kochtechnik indirektes Garen.

Eine köstliche Beilage

Auf diese Weise kannst du zum Beispiel ein köstliches Stück Schweinebauch, einen (gefüllten) Braten, Roastbeef, einen Rehrücken, ein Bierdosenpoulet oder das bereits erwähnte Obst und Gemüse zubereiten. Beim Bierdosenpoulet gibt es übrigens überhaupt keine Kontakthitze, weil das Poulet nicht auf dem Grill liegt. Du möchtest während des Röstens gleichzeitig Kartoffeln oder Gemüse in einer Pfanne braten, aber es passt nicht auf den Standardrost? Mit der 2-teiligen Rosterhöhung kannst du die Kapazität des EGGs erweitern. Stelle die Pfanne auf diese Rosterhöhung, und während das Grundprodukt gart, kannst du zeitgleich eine köstliche Beilage zubereiten.

Rösten mit der Rotisserie

Die ultimative Art des Röstens ist das Garen des Produkts mit der Rotisserie. Bei dieser Technik röstet man die Zutaten in der Regel direkt über der glühenden Holzkohle, was für noch mehr Röstaroma sorgt. Dank der Rotation der Rotisserie ist das Produkt nicht ständig der Strahlungshitze der glühenden Holzkohle ausgesetzt, sodass die Gefahr des Verbrennens ausgeschlossen ist, wenn du die Temperatur im Griff hast. Du möchtest kein Risiko eingehen? Auch bei dieser Grillmethode kannst du den convEGGtor mit einer Auffangschale zwischen der Holzkohle und der Rotisserie aufstellen. Beim Braten mit der Rotisserie bindet man z. B. Schweinebauch zu einem Braten, spiest ihn auf und klemmt ihn mit den Spiessgabeln fest, aber die Rotisserie ermöglicht auch die Zubereitung von Gemüsescheiben, Shawarma, Gyros aus Pouletschenkelfilets oder Nackensteaks. In Kombination mit dem

passenden Bratenkorb kannst du auch kleinere Gemüsesstücke, Pouletflügel und sogar Nüsse und Kaffeebohnen rösten.

Benötigtes Zubehör

1. Rösten wie im Backofen



convEGGtor



Auffangschale



Edelstahlrost

2. Rösten mit der Rotisserie



Rotisserie



DÄMPFEN

Kochtechnik Dämpfen

Dämpfen? Braucht man dafür nicht einen speziellen Dampfgarer oder einen Dampfkochtopf? Nicht, wenn du ein Big Green Egg hast, denn Dämpfen ist eine der vielen Garmethoden, die mit einem EGG möglich sind. Aber warum ist ein EGG so geeignet für das Dämpfen und wie macht man das eigentlich?

Das Dämpfen in einem Big Green Egg ist einfacher als gedacht, und es hat mehrere Vorteile gegenüber dem Dämpfen in einem Dampfgarer oder einem Dampfkochtopf. Ein Dampfgarer muss häufiger gereinigt werden als ein herkömmlicher Backofen, und für das Dämpfen im Topf benötigst du entweder einen speziellen Dampfkochtopf oder einen zusätzlichen Dampfgarkorb. Beim Dämpfen im Big Green Egg fällt das alles weg. Der grösste Vorteil des Dämpfens im EGG ist jedoch der köstliche Geschmack, den die Zutaten erhalten.

Zart und saftig

Das Dämpfen von Speisen ist nicht mehr und nicht weniger als das Garen bei hoher Luftfeuchtigkeit in einer heissen Umgebung. Dank des Deckels und der Keramik des EGGs ist die Luftfeuchtigkeit in diesem Keramikgrill bereits hoch, sodass die Zutaten schön saftig bleiben. Beim Dämpfen im EGG wird eine noch höhere Luftfeuchtigkeit erzeugt, was zu einem noch saftigeren Ergebnis führt. Vielleicht denkst du, dass es am einfachsten ist, eine Auffangschale mit kochendem Wasser oder einer anderen Flüssigkeit auf den convEGGtor unter dem Rost zu stellen. Das können andere gerne machen. Es gibt nämlich eine erheblich einfachere Methode mit einem viel besseren und schmackhafteren Ergebnis.

Direkte Zubereitung

Das Dämpfen im Big Green Egg ist eine direkte Zubereitung, für die du neben den Zutaten nur den mitgelieferten Edelstahlrost und eine Gusseisenpfanne (oder einen Dutch Oven) benötigst. Während des Garprozesses nutzt du die Glut der Holzkohle (Strahlungswärme) und die Konvektionswärme (den Luftstrom im EGG) sowie die Wärmereflexion der Keramik. Das Gargut kommt nicht direkt

mit der Hitze in Berührung, sodass es trotz der hohen Anfangstemperatur langsam gart.

So funktioniert es

Halte beim Dämpfen eine Anfangstemperatur von etwa 220 °C ein. Während das EGG aufgewärmt wird, schneidest du schon mal festes Gemüse wie Rüeblen, Knollengewächse oder Kohl in Streifen, damit es gleichmässig gegart wird. Oder du verwendest als Beilage zu einem Fischgericht einmal Queller. Hat das EGG die richtige Temperatur erreicht? Stelle dann die Gusseisenpfanne mit dem gleichmässig verteilten Gemüse auf den Rost. Giesse das Gemüse mit ca. 1 cm einer kalten Flüssigkeit deiner Wahl auf und lege die Basiszutat auf das Gemüse. Achte dabei darauf, dass die Basiszutat nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt. Kommt die Flüssigkeit doch mit der Basiszutat in Berührung? Dann wird nicht gedämpft, sondern pochiert. Schliesse den Deckel des EGGs und öffne das Zuluftventil und den rEGGulator leicht. Durch die zusätzliche Sauerstoffzufuhr glüht die Holzkohle heller, erzeugt mehr Strahlungswärme und erhitzt die Flüssigkeit in der Pfanne schneller. Nach etwa 6 Minuten hat diese eine Temperatur von 80 °C erreicht, sodass sich Dampf entwickelt. Öffne den Deckel des EGGs während des Garens so wenig wie möglich, damit kein Dampf entweicht.

Voller Geschmack

Die Garzeit der Zutat hängt davon ab, was gerade gedämpft wird. Ein Fischfilet ist nach etwa 10 bis 15 Minuten gar, ein Pouletfilet nach etwa 25 Minuten. Welche Flüssigkeit nimmt man? Das bleibt dir überlassen. Wasser geht immer, aber je nach Grundzutat kann man z. B. auch Weisswein, Fisch- oder Geflügelfond oder sogar einen Schuss Whisky hinzufügen. Eines ist sicher: Das Ergebnis ist zart und saftig und schmeckt definitiv nach mehr! Während des Dämpfens nehmen die Zutaten die Aromen der anderen Zutaten und der Holzkohle auf. Es ist also nicht nur köstlich, die Grundzutat und das Gemüse zu servieren, sondern auch die Kochflüssigkeit ist voller Geschmack. Für eine perfekte Balance solltest du eine noch bissfeste Beilage servieren.

Benötigtes Zubehör



Edelstahlrost



Gusseisenpfanne

B A C K E N



Kochtechnik Backen

Backen? Zu diesem Zweck kannst du künftig ebenfalls das Big Green Egg anzünden. Denn egal, für welche Kochtechnik du das EGG verwendest, das Ergebnis schmeckt immer nach mehr. Du möchtest wissen, wie man das Big Green Egg zum Backen verwenden kann? Das erfährst du hier.

Wie du vielleicht weißt, lässt sich das Big Green Egg ganz einfach in einen Heissluftofen umwandeln, indem du den convEGGtor einsetzt, bevor der Rost in das EGG eingelegt wird. Ein mit Holzkohle befeuerter Ofen, der für einen gleichmässigen Garvorgang und extra viel Geschmack sorgt. Das macht das Big Green Egg noch vielseitiger.

Das EGG als Backofen

Dieser Aufbau eignet sich unter anderem zum Backen von Brot, Quiches, Torten, Desserts, Pizzas und Flammkuchen bei Temperaturen zwischen 180 und 300 °C. Da bei dieser Technik der convEGGtor wie ein Hitzeschild im Inneren des EGGs platziert wird, gibt es keine direkte Strahlungswärme von der Holzkohle. Deshalb nennen wir es eine indirekte Kochtechnik. Die Reflexion der Hitze durch die Keramik und der Luftstrom innerhalb des EGGs sorgen für den Garvorgang.

Backen mit einem heissen Backstein

Nach dem Einsetzen des convEGGtors legst du den Edelstahlrost mit dem Backstein, der auch als Pizzastein bezeichnet wird, in das EGG. Für kurze Backvorgänge auf hohen Temperaturen wie bei Pizzas und Flammkuchen muss der Backstein vorgeheizt werden. So entsteht ein Steinofen und deine Pizzas oder Flammkuchen bekommen einen schönen knusprigen Boden. Dazu legst du den Stein schon beim Vorheizen des EGGs auf den Rost, damit der Backstein heiss genug ist, wenn du mit dem Backen beginnst.

Backen mit einem kalten Backstein

Für längere Zubereitungen bei Temperaturen um 200 °C, wie z. B. beim Backen von Kuchen, Torten, Desserts, Quiches und Broten, bildet der Backstein einen zusätzlichen Hitzeschild, der verhindert, dass der Boden des Backwerks anbrennt. Bei solchen Backvorgängen sollte ein kalter Backstein in das Big Green Egg gelegt werden, sobald das EGG – mit convEGGtor und Edelstahlrost – die richtige Temperatur erreicht hat. Stelle die Kuchen- oder Tortenform direkt auf den Stein oder lege den Brotteig darauf. Auf diese Weise heizt sich der Backstein langsam auf und bietet zusätzlichen Schutz, damit der Boden des Backwerks langsam garen kann, ohne zu verbrennen.

Los geht's!

Bist du gespannt, wie Big Green Egg deine Backkünste bereichern kann? Dann lege einfach los. Wähle eines deiner Lieblingsrezepte zum Backen im EGG und koste den Unterschied!

1. Backen wie im Backofen



convEGGtor



Edelstahlrost



Backstein



GRILLIEREN

Kochtechnik Grillieren

Als das Big Green Egg vor 50 Jahren auf den Markt kam, wurde es hauptsächlich zum Grillieren verwendet. Erst später, unter anderem durch die Entwicklung von diverserem Zubehör, wurde das EGG auch für viele andere Kochtechniken verwendet. Das Grillieren bleibt jedoch eine wichtige Grundtechnik.

Grillieren ist eine schnelle Zubereitung bei relativ hoher Temperatur, die erstaunlich viele Möglichkeiten bietet. Es ist die perfekte Technik für die Zubereitung von Steaks, schmackhaften Gemüsespiessen oder leckerem Fisch. Im Allgemeinen hält man dabei eine Temperatur zwischen 180 und 250 °C. Durch die hohe Temperatur wird das Fleisch oder Geflügel aussen goldbraun und bleibt innen schön saftig und zart. In der Regel befinden sich die Zutaten auf dem Rost direkt über der Hitze der Holzkohle. Sie wird auch als direkte Methode oder direktes Grillieren bezeichnet.

Deckel geschlossen

Beim Grillieren garen die Zutaten durch die Glut der Holzkohle (Strahlungswärme), die Hitze des Grills (Kontaktwärme) und durch Konvektionswärme. Konvektionswärme umfasst den Luftstrom im EGG und die Reflexion der Wärme durch die Keramik. Es ist daher wichtig, den Deckel nach jedem Vorgang zu schliessen. Neben dem Vorteil der Konvektionswärme kannst du so die Temperatur im Inneren des Big Green Eggs perfekt kontrollieren und eine konstante Temperatur aufrechterhalten. Ein geschlossener Deckel sorgt ausserdem für eine gute Luftfeuchtigkeit im EGG, sodass die Zutaten auch beim Grillieren saftiger bleiben. Der Rost sollte allerdings nie vollständig gefüllt werden, um den Luftstrom nicht zu behindern.

Der perfekte Grillrost

Natürlich kannst du auch auf einem Edelstahlrost grillieren, aber der Gusseisenrost ist speziell dafür gedacht. Ein Gusseisenrost sorgt für schönere Grillstreifen, da er die Wärme gut aufnehmen und an das Grillgut abgeben kann. Dank der robusten V-Form der Gitterstäbe geschieht dies in

einer sehr konzentrierten Weise. Lass dich nicht dazu verleiten, den Grillrost umzudrehen, um breitere Streifen zu erzeugen, da die Hitze dann weniger konzentriert ist. Achte immer darauf, dass der Gusseisenrost etwa 10 Minuten vor dem Grillieren auf die gewünschte Grilltemperatur erhitzt wird. Dann hat der Rost genügend Wärme aufgenommen.

Indirektes Grillieren

Ausnahmen bestätigen die Regel, denn neben der üblichen direkten Grillmethode kann man auch indirekt grillieren. Eine Methode, die nicht sehr häufig angewendet wird, aber sehr nützlich sein kann. Dazu stellst du den convEGGtor, eventuell mit einer Auffangschale darauf, unter den Gusseisenrost, sodass keine direkte Strahlungswärme entsteht. Du legst die Zutat auf den Rost, diese wird grilliert und gart leise dank der Ofenfunktion des EGGs. Der Garvorgang dauert dadurch zwar etwas länger, aber es wird verhindert, dass Fett auf die Holzkohle tropft. Darüber hinaus eignet sich das indirekte Grillieren besonders gut für empfindliche Zutaten wie Obst, die nicht gegart werden müssen, aber schöne Grillstreifen bekommen sollen. Das Grillieren von Obst dient vor allem dazu, den in der Frucht enthaltenen natürlichen Zucker zu karamellisieren. So wird das Obst herrlich süss und schmeckt noch besser!

Kombinierte Technik

Man kann so gut wie alle Zutaten grillieren, sofern sie nicht zu dick oder zu gross sind. Schliesslich ist es nicht Sinn der Sache, dass die Aussenseite verbrennt, während das Innere noch nicht einmal gar ist. Ist dein Steak beispielsweise dicker als ca. 5 Zentimeter, solltest du eine Kombinationstechnik anwenden: das sogenannte Rückwärtsgaren. Dabei wird das Fleisch zunächst indirekt mit dem convEGGtor und dem Edelstahlrost auf einige Grad unter der gewünschten Kerntemperatur gegart und dann direkt auf einem (vorgeheizten!) Gusseisenrost grilliert, um die schönen und aromatischen Grillstreifen zu erzeugen.

Grilltipps

- Du möchtest kleinere Zutaten wie Schalentiere und Gemüsewürfel grillieren? Setze dann den Edelstahlrost ein und platziere die halbe gelochte Grillplatte mit den Zutaten darauf. Auf diese Weise fallen die Zutaten nicht durch die Stäbe des Grillrosts und du kannst die Grillplatte mit nur einer Bewegung aus dem Big Green Egg herausnehmen.
- Du hast Fleisch oder Geflügel grilliert? Lass es 5 bis 10 Minuten abgedeckt unter Alufolie ruhen. Dadurch geht beim Anschneiden viel weniger Saft verloren.
- Fisch und bestimmte Gemüsesorten wie Chicorée und Little-Gem-Streifen sind recht empfindliche Produkte. Deshalb solltest du den Grillrost und den Fisch vor dem Grillieren mit einem neutralen Pflanzenöl einfetten.

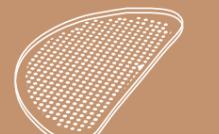
Benötigtes Zubehör



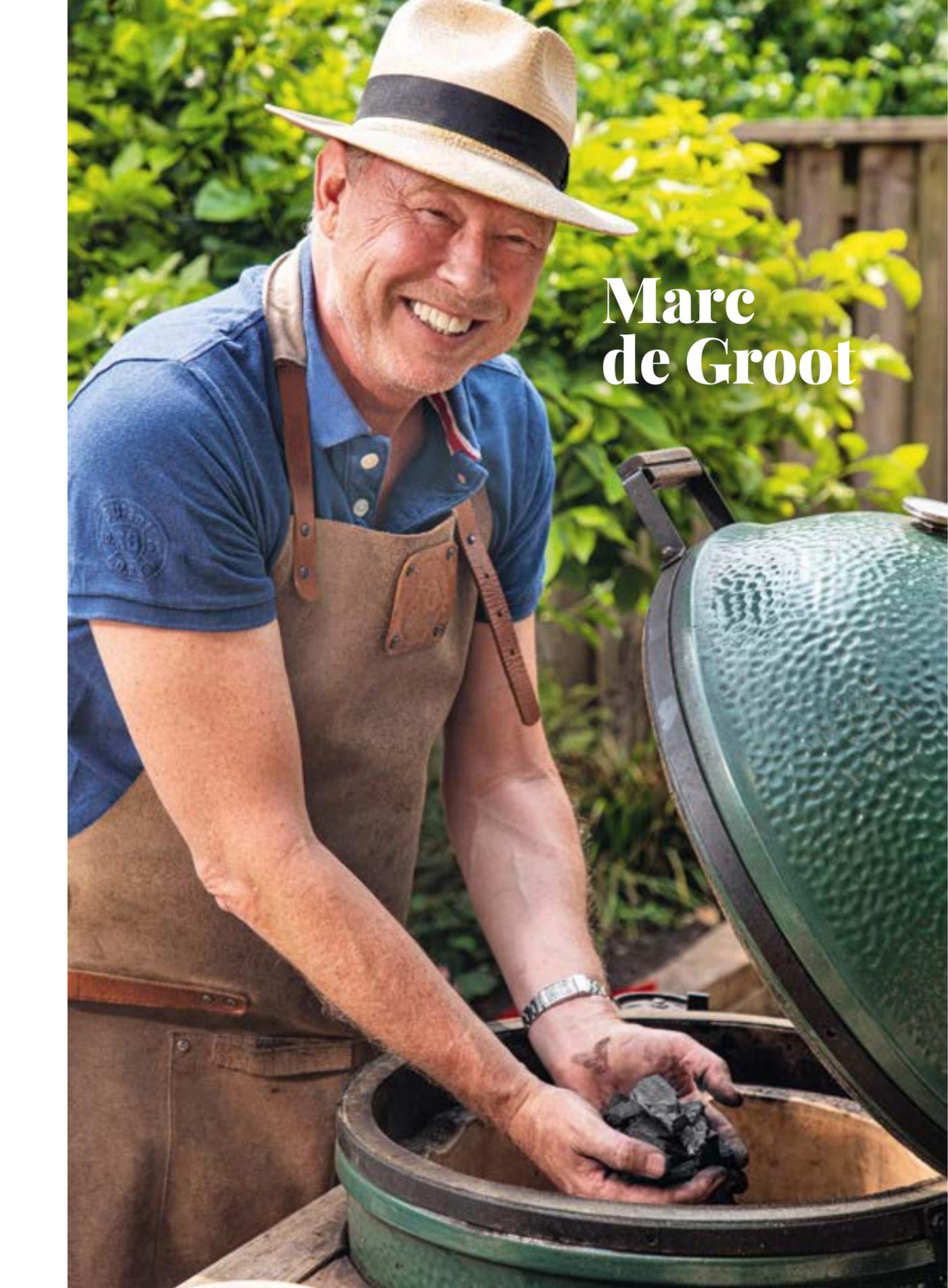
Gusseisenrost



Edelstahlrost



Halbrunde gelochte Grillplatte



Marc de Groot

Fan der ersten Stunde

Text Inge van der Helm | Fotos Fem Schook

Seit der Einführung des Big Green Eggs in Europa haben immer mehr Menschen den Komfort und die vielen Möglichkeiten des EGGs entdeckt. Einer von ihnen ist der Feinschmecker und Geniesser Marc de Groot, ein Fan der ersten Stunde, der sein erstes EGG im Jahr 2008 kaufte. Sein Motto? Nimm die besten Produkte und mach etwas Tolles daraus.

Das erste Mal, dass Marc von dem Big Green Egg hörte, war auf einer grossen Party. Marc wurde 40 und feierte das in seinem eigenen Garten. «Ein guter Freund von mir meinte, dass es mir gefallen würde, wenn wir auf der Party ein ganzes Schwein am Spieß braten würden», erinnert sich Marc lachend. «Irgendwann unterhielt ich mich mit dem Metzger, der das arrangiert hatte, und er bemerkte bald meine Begeisterung für schöne Zutaten und das Kochen. Dank meiner Mutter und meiner Grossmutter, der Tochter eines Hoteliers, und weil ich in mehreren Ländern gelebt habe, habe ich schon immer gerne gekocht. Der Metzger sagte zu mir: 'Weisst du, was du tun solltest? Hol dir ein Big Green Egg.'»

Viele Möglichkeiten

«Ich hatte keine Ahnung, was das war, also fing ich an, im Internet zu suchen. Damals war das Big Green Egg noch nicht annähernd so bekannt, wie es heute ist. Als ich die vielen Möglichkeiten des Big Green Egg sah, die in den ersten niederländischen Videos erklärt wurden, war mein erster Gedanke: 'Ich will auch eins!' Also habe ich mir gleich eins gekauft. Ein grosses mit einem convEGGtor, einem gusseisernen Rost und einem Backstein. Ausserdem bekam ich Räucherholz dazu, obwohl ich zu diesem Zeitpunkt noch nicht genau wusste, was ich damit machen sollte.»

Eine Entdeckungsreise

Es folgte eine Entdeckungsreise im Internet, bei der er auf ein Grillforum stiess. Marc: «Das erste, was ich gemacht habe, waren Burger und Würstchen, so langweilig das auch ist. Aber ich merkte sofort, dass es viel einfacher war, diese zuzubereiten, als ich es gewohnt

war, und das Ergebnis war saftiger. Irgendwann las ich dann über das langsame Garen und kaufte mir auch einen XLarge. Seitdem benutze ich diesen fürs Slow Cooking bei niedriger Temperatur. Nach und nach habe ich meine Fähigkeiten immer weiter entwickelt. Meine beiden EGGs sind immer noch authentisch, mit einem kleinen Griff. Ich mag den Old-School-Look. Deshalb weigere ich mich, sie zu ersetzen. Das tue ich auch nicht mit meinem alten Ford Mustang.»

Keine vollständigen Gerichte

Obwohl Marc sein EGG auch zum Backen von Brot und Pizza benutzt, oft auf Nachfrage, macht er selten ganze Gerichte damit. Er mag es ganz nüchtern. Es war sein Bruder, der ihn zum Pizzabacken ermutigte. Er sagte Marc, welches Mehl er für den Teig verwenden solle und wies ihn auf ein Video hin, in dem er lernte, wie man die perfekte Pizza backt. «Ich koche eigentlich immer nur einzelne Zutaten in meinen Big Green Eggs», erklärt er. «Ich koche Jakobsmuscheln, die ich wirklich liebe, mache ein Lammkarree oder grilliere ein schönes Hangersteak. Es kommt einfach darauf an, worauf ich Lust habe und was ich gerade gerne mache.»

Die Kunst des Kochens

«Ich denke, es ist immer wichtig, dass du den reinen Geschmack der Zutaten bewahrst. Das ist meiner Meinung nach die Kunst des Kochens. Wenn ich eine Entenbrust grilliere, sollte sie nach Ente schmecken. Und wenn ich ein schönes Stück Wildfleisch zubereite, möchte ich, dass es nach Wild schmeckt. Ich koche zum Beispiel Iberico cabecero, ein Stück vom Hals des Iberico-Schweins, immer zuerst indirekt auf eine Kerntemperatur von 40°C. Dann schneide ich das Fleisch in ein paar Zentimeter dicke Scheiben und bestreue sie mit etwas Steinsalz und geröstetem Knoblauch und Pfeffer. Als Nächstes grilliere ich diese Scheiben auf dem gusseisernen Rost bei einer Temperatur von 250°C und schneide sie dann in Streifen. So kommt der köstliche reine Fleischgeschmack am besten zur Geltung. Für mich ist das Big Green Egg ein Werkzeug, das diesen Geschmack hervorbringt. Es hat meine kulinarische Welt

wirklich bereichert und auch das vieler meiner Freunde, die jetzt auch ein EGG besitzen. Selbst eine Tiefkühlpizza ist köstlicher, wenn sie im Big Green Egg gebacken wird.»



Marc's Favoriten

Restaurant

Ich koche lieber selbst, aber wenn ich essen gehe, dann gehe ich gerne ins CAU Steakhouse in Amsterdam. Dort gibt es tolle Ribeyes im Spiralschnitt.

Kochbuch

Big Bob Gibson's BBQ Book. Wenn ich Pulled Pork zubereite, mache ich es genau so, wie in diesem Buch beschrieben. Es kommt nicht oft vor, dass ich ein Rezept buchstabengetreu befolge, aber in diesem Fall tue ich es. Ich verehere den Autor Chris Lilly. Er ist der Champ!

Zutat

Mein absoluter Favorit auf dem Big Green Egg ist ein Côte de Boeuf aus australischer oder amerikanischer Getreidefütterung. Und für Fleisch wie Rind, Schwein oder Poulet habe ich immer Steinsalz und gerösteten Knoblauch und Pfeffer griffbereit. Das ist eine tolle Zugabe und man schmeckt trotzdem den reinen Geschmack des Fleisches.



Salat niçoise mit grilliertem Thunfisch

Für 4-6 Personen

ZUTATEN

Salat

500 g geschälte kleine Kartoffeln
250 g grüne Bohnen
4 Eier
1 Kopfsalat
2 rote Zwiebeln
2 EL natives Olivenöl extra
200 g Kirschtomaten
8 Sardellenfilets
25 schwarze Oliven ohne Stein
3 EL Kapern

Vinaigrette

1 Knoblauchzehe
2 EL Weissweinessig
1 TL französischer Senf
1 TL Zitronensaft
125 ml natives Olivenöl extra

Thunfisch Gewürzmischung

2 EL Rosmarin
2 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Meersalz
1 TL Zucker

Thunfisch

1 Thunfischsteak ca. 500 g
75 ml mildes Olivenöl

ZUBEHÖR

Gusseisenrost

IM VORAUSS

- Schäle die Kartoffeln und bringe sie in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen. Schalte die Hitze herunter und koche sie etwa 8 Minuten bissfest. Schneide in der Zwischenzeit die Enden von den grünen Bohnen ab. Bringe sie in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen, schalte die Hitze herunter und koche sie etwa 3 Minuten lang bissfest. Bringe die Eier in einer Pfanne mit Wasser zum Kochen. Schalte die Hitze herunter und koche sie etwa 7-8 Minuten lang, bis sie hart gekocht sind.
- Die Bohnen abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das kalte Wasser abgiessen. Die Kartoffeln abtropfen und abkühlen lassen. Lass die Eier abtropfen und kühle sie in kaltem Wasser ab.
- Zünde die Holzkohle im Big Green Egg an und erhitze sie mit dem Gusseisenrost auf eine Temperatur von 250 °C.
- Zupfe in der Zwischenzeit die Blätter vom Kopfsalat ab. Schäle die roten Zwiebeln und schneide sie in Streifen.
- Für die Vinaigrette schälst du den Knoblauch und drückst die Zehe aus. Gib alle Zutaten für die Vinaigrette in eine Schüssel und püriere sie mit einem Stabmixer, bis sie glatt sind.
- Für die Kräutermischung entferne die Nadeln von den Rosmarinzweigen und hacke sie fein. Mische alle Zutaten und streue sie auf einen Teller.
- Mische das Olivenöl extra vergine unter die abgekühlten Babykartoffeln. Richte den Salat in einer grossen Schüssel an. Schäle die Eier und schneide sie in Schnitze.

VORBEREITUNG

- Lege die Kartoffeln auf den Rost, schliesse den Deckel des EGGs und grilliere sie etwa 1,5 Minuten. Drehe die Kartoffeln um und grilliere sie weitere 1,5 Minuten. Gib die Kartoffeln in eine Schüssel. Lege die Kirschtomaten auf den Rost, schliesse den Deckel des EGGs und grilliere sie etwa 1 Minute lang. Drehe die Tomaten um und grilliere sie ebenfalls 1 Minute. Gib die Tomaten in eine Schüssel.
- Schneide das Thunfischsteak in etwa 3 Zentimeter dicke Scheiben. Giesse das Olivenöl auf einen Teller und stelle es neben die Gewürzmischung. Tauche beide Seiten der Thunfischscheiben ins Olivenöl und dann in die Gewürzmischung. Drücke die Gewürzmischung leicht an.
- Lege den Thunfisch auf den Rost und schliesse den Deckel des EGGs. Grilliere sie etwa 1 Minute lang, wende die Scheiben um eine Vierteldrehung und grilliere sie 1 weitere Minute lang. Drehe die Thunfischscheiben um und grilliere sie noch zweimal für 1 Minute; schliesse den Deckel des EGGs nach jedem Vorgang.
- Nimm den Thunfisch aus dem EGG und lege ihn auf ein Schneidebrett. Mische die grünen Bohnen, die Kartoffeln, die Tomaten, die rote Zwiebel, die Sardellenfilets, die Oliven, die Kapern und die Eierscheiben unter den Salat. Schneide die Thunfischscheiben in kleinere Stücke und verteile sie über den Salat. Zum Schluss mit der Vinaigrette beträufeln.



MARC'S TIPP

Kaue mehr Thunfisch, als du für dieses Rezept brauchst. Vor dem Kochen schneidest du ein Stück frischen Thunfisch in dünne Scheiben und dippst ihn in eine Mischung aus Mayonnaise und Sojasauce. Das ist ein toller Snack für die Arbeit! Achte nur darauf, dass genug Thunfisch für den Salat niçoise übrig bleibt!



Celebrating good food.



The
Evergreen
Since '74



Amerikanische Klassiker

Wir feiern 50 Jahre Big Green Egg und reisen dazu in das Land, in dem alles begann: in die USA. Begleite uns auf eine gastronomische Entdeckungsreise durch fünf Kultklassiker, die den Geschmack verschiedener amerikanischer Regionen widerspiegeln. Von der sonnenverwöhnten Küste Maines bis zu den belebten Strassen von Atlanta und vom «Old North State» North Carolina bis zum musikalischen Louisiana und der Soul-Food-Küche des Südens.

Unsere Reise beginnt mit einer raffinierten Variante der Maine Lobster Rolls, wobei der zarte Hummer von einem köstlichen Brioche-Brötchen umhüllt wird. Von hier aus geht es weiter nach Louisiana, wo der geschwärzte Fisch à la Paul Prudhomme seinen Ursprung hat. Als Nächstes probieren wir Spoonbread oder Löffelbrot, einen afroamerikanischen Klassiker im Stil der Südstaaten. Mit den Coca-Cola-Rippchen tauchen wir in die Geschichte von Atlanta ein, dem Geburtsort von Coca-Cola und Big Green Egg. Zum Schluss besinnen wir uns auf die Barbecue-Tradition North Carolinas mit Pulled Pork, bei dem sich langsam gegartes Schweinefleisch durch kräftige Aromen auszeichnet.

Jedes Rezept ist eine Reise durch die Geschichte, voller Leidenschaft und lokaler Identität der Region. Big Green Egg bringt diese Traditionen zusammen. Lass dich von den köstlichen Aromen dieser amerikanischen Klassiker verwöhnen und genieße sie!



Maine Lobster Rolls

Für 6 Personen

ZUTATEN

2 Hummer, je etwa 450 g
16 Frühlingszwiebeln
6 Hotdog-Brioche-Brötchen

Sud

200 g Rüebli
200 g Fenchel
2 Zwiebeln
200 g Lauch
200 g Knollensellerie
20 weisse Pfefferkörner
20 grüne Kardamomschoten

Salat

1 Avocado
24 grüne Spargelspitzen
8 Stängel Bimi-Brokkoli
1 TL Sushi-Ingwer
2 EL Mayonnaise

Tempura

Pflanzenöl zum Frittieren
50 g Tempuramehl
75 ml eiskaltes Wasser

ZUBEHÖR

Gusseisenrost

VORBEREITUNG

1. Für den Sud das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Die Pfefferkörner und die Kardamomschoten zerdrücken. Alle Zutaten in einen grossen Topf geben, 4,5 l Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Zutaten ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Holzkohle im Big Green Egg anzünden, den Gusseisenrost einsetzen und die Temperatur auf 200 °C bringen.
2. Den Sud durch ein Sieb giessen, zurück in den Topf geben und erneut aufkochen lassen. Eine grosse Schüssel mit kaltem Wasser vorbereiten. Die Bouillon muss weiterkochen, wenn der Hummer hinzugefügt wird, daher immer nur einen Hummer kochen. Einen der Hummer hinzufügen und 4 Minuten kochen. Den Hummer aus dem Topf heben und in kaltes Wasser tauchen. Dann den nächsten Hummer kochen und ebenfalls in kaltem Wasser abschrecken. Wenn man ihn nicht abschreckt, würde der Hummer weitergaren.
3. Die Hummer der Länge nach halbieren und die Darmkanäle entfernen. Das Fleisch aus den Schalen herauslösen, das ist das Schwanzfleisch. Beiseitestellen. Die Beine und Scheren aufbrechen und das Fleisch herauslösen. Aus dem Fleisch der Scheren 12 gleich grosse Stücke schneiden und für die Tempura beiseitelegen. Das restliche Fleisch von den Beinen und Scheren hacken und für den Salat beiseitestellen.
4. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln abschneiden, sodass nur noch der feste, untere Teil einschliesslich der Wurzeln übrig bleibt. Für den Salat die Avocado halbieren und den Stein entfernen. Die eingetrockneten Enden vom Spargel und vom Bimi-Brokkoli abschneiden.

ZUBEREITUNG

1. Die Avocadohälften auf der Schnittfläche auf den Grillrost legen. Spargelspitzen, Bimi-Brokkoli und Frühlingszwiebeln daneben legen, den Deckel des EGGs

- schliessen und etwa 2 Minuten grillieren. Avocadohälften um eine Vierteldrehung wenden und Spargelspitzen, Bimi und Frühlingszwiebeln umdrehen und weitere 2 Minuten grillieren.
2. Die Avocado und das Gemüse aus dem EGG nehmen. Die Brötchen auf den Grill legen und die Ober- und Unterseite jeweils etwa 2 Minuten grillieren. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen. Die Brötchen aus dem EGG nehmen.
3. Von den Spargelspitzen die Spitzen und von den Bimi-Brokkoli die Röschen abschneiden und die unteren Teile fein hacken; die Spitzen und Röschen zum Garnieren beiseitelegen. Das Avocadofruchtfleisch aus der Schale lösen und fein pürieren. Den Sushi-Ingwer fein schneiden. Die gehackten Spargelspitzen und Bimi-Stängel mit dem gehackten Hummerfleisch, dem Sushi-Ingwer, der Mayonnaise sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack unter die Avocado mischen und den Salatpüree in einen Spritzbeutel füllen.
4. Für die Tempura das Pflanzenöl in einer Pfanne auf 200 °C erhitzen. Für den Tempurateig das Tempuramehl mit Eiswasser mischen; der Teig sollte etwa so dick sein wie Omeletteig. Die 12 Hummerstücke aus den Scheren durch den Teig ziehen und im heissen Öl 2–3 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die Brötchen der Länge nach aufschneiden. Das Fleisch von jeder Hummerschwanzhälfte in drei gleich grosse Stücke schneiden. Auf jedes Brötchen einen Streifen Salatpüree spritzen. Die gekochten Hummerstücke und den Hummer im Tempurateig, die gegrillten Frühlingszwiebeln, die Bimiröschen und die Spargelspitzen darauf verteilen und mit den Erbsensprossen garnieren.



Geschwärzte Fischfilets nach Louisiana-Art

Für 4 Personen

ZUTATEN

Rub

30 g Vadouvan, ungemahlen
10 g weisse Pfefferkörner
5 g Kümmel, gemahlen
30 g brauner Farinzucker
30 g Currypulver
20 g geräuchertes Paprikapulver (süss)
20 g Sellarisalz
10 g Ingwer, gemahlen
10 g Kakaopulver
5 g Senfsamen
5 g Muskat, gemahlen
5 g Knoblauchgranulat

Gerösteter Knoblauch

1 frische Knoblauchknolle

Fisch

50 g Butter
2 Wolfsbarschfilets ohne Haut, je 300 g

Topping

150 g Butter
1 Bund Dill
1 Bund glatte Petersilie
1 Limette
50 g Panko (japanisches Paniermehl)

ZUBEHÖR

convEGGtor
Edelstahlrost
Gusseisenpfanne (klein)
Instant Read Thermometer

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Edelstahlrost auf 190 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit für den Rub das Vadouvan, die Pfefferkörner und den Kümmel in einer Gewürzmühle oder Kaffeemühle mahlen oder in einem Mörser zerkleinern. Alle Zutaten für den Rub mischen und beiseitestellen.
3. Zum Rösten des Knoblauchs die ganze Knolle in Alufolie einwickeln.

ZUBEREITUNG

1. Den eingewickelten Knoblauch auf den Grill legen und den Deckel des EGGs schliessen. Den Knoblauch etwa 20 Minuten lang rösten, bis er weich ist.
2. Den eingewickelten Knoblauch aus dem EGG entfernen und beiseitestellen. Dann den Rost und den convEGGtor aus dem EGG nehmen. Den Rost zurücklegen, den Deckel des EGGs schliessen und die Temperatur auf 220 °C bringen.
3. Die kleine Gusseisenpfanne auf den Rost stellen. Für den Fisch die Butter hinzufügen und bräunen lassen. In der Zwischenzeit die Wolfsbarschfilets von beiden Seiten mit einem Teil des Rubs bestreuen. Die Wolfsbarschfilets auf der enthäuteten Seite in die Pfanne legen und 5–6 Minuten braten, bis der Fisch Farbe annimmt. Die Filets umdrehen und 2–3 Minuten länger braten, bis die Wolfsbarschfilets eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht haben; dies kannst du mit dem Instant Read Thermometer messen. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen.

4. Die Wolfsbarschfilets aus der Pfanne nehmen und auf eine Platte legen. Für das Topping die Butter in die Pfanne geben, den Deckel des EGGs schliessen und die Butter bräunen lassen. In der Zwischenzeit die Blätter von den Dill- und Petersilienzweigen abzupfen. Einen Teil des Dills zum Garnieren beiseitelegen und den Rest der Kräuter fein hacken. Die Limette halbieren, den Saft aus einer der Hälften auspressen und die andere Hälfte zum Garnieren in Spalten schneiden. Den Knoblauch aus der Folie nehmen und die Knolle der Länge nach halbieren.
5. Einen Teelöffel des Rubs in die gebräunte Butter einrühren (den Rest des Rubs für das nächste Mal verwenden) und das Panko unterrühren. Alles schön bräunen lassen und mit dem Limettensaft ablöschen. Die Pfanne aus dem EGG nehmen und die gehackten Kräuter unter das Topping mischen.
6. Das Topping über die Wolfsbarschfilets verteilen und mit dem gerösteten Knoblauch, den Limettenspalten und dem separat aufbewahrten Dill garnieren. Du kannst den Knoblauch und den Saft der Limettenspalten auch über dem Fisch auspressen.

TIPP

Der Knoblauch kann auch in der Restwärme des Big Green Eggs geröstet werden. Achte in diesem Fall darauf, dass die Anfangstemperatur des EGGs etwa 180 °C beträgt. Den eingewickelten Knoblauch auf den Grill legen und den Deckel des EGGs schliessen. Den Knoblauch über Nacht rösten, während das EGG langsam abkühlt.



Löffelbrot nach Südstaaten-Art

Für 1 Brot

ZUTATEN

2 rohe Maiskolben
130 g Mehl
4 g Backpulver
½ TL feines Meersalz
150 ml Vollmilch
30 g Zucker
60 g Maismehl
150 g Butter, plus extra zum Einfetten
2 Eier
150 g Crème fraîche

ZUBEHÖR

convEGGtor
Edelstahlrost
Backstein
Instant Read Thermometer

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 200 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit den Mais von den Maiskolben schneiden. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver und Salz sieben. Beiseite legen.
3. Den Mais mit Milch und Zucker in einem grossen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze herunterschalten, das Maismehl einrühren und etwa 10 Minuten lang weiterrühren, während der Mais gart.
4. Den Topf vom Herd nehmen und die Maismischung etwa 5 Minuten lang abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 100 g Butter auslassen. Eine 1-Liter-Auflaufform mit Butter einfetten.

ZUBEREITUNG

1. Die Eier nacheinander in die Maismehlmischung einrühren, dann nach und nach die Crème fraîche, das selbsttreibende Mehl und die ausgelassene Butter unterheben. Den Teig auf die Auflaufform verteilen.
2. Den kalten Backstein in das EGG legen und die Auflaufform daraufstellen. Den Deckel des EGGs schliessen und das Löffelbrot etwa 30 Minuten lang backen, bis das Brot eine Kerntemperatur von 85 °C erreicht hat. Die Temperatur kannst du mit dem Instant Read Thermometer messen. Kurz bevor das Brot gar ist, die restlichen 50 g Butter auslassen.
3. Die Auflaufform aus dem EGG nehmen und das Brot mit der geschmolzenen Butter beträufeln. Das Löffelbrot lauwarm servieren und mit einem Löffel aus der Schüssel schöpfen.



Atlanta

Coca-Cola-Sparerips

Für 4 Personen

ZUTATEN

4 Stränge Sparerips
2 EL Olivenöl
BBQ-Sauce nach Wahl
200 ml Coca-Cola

Rub

20 g Vadouvan, ungemahlen
10 g schwarze Pfefferkörner
15 Wacholderbeeren
20 grüne Kardamomschoten
12 Gewürznelken
2 Stück Muskatblüte
20 g Senfsamen
8 g Fenchelsamen
20 g ungarisches Paprikapulver
8 g Currypulver Madras
6 g Ingwer, gemahlen
4 g Kümmel, gemahlen
60 g feines Meersalz
30 g brauner Farinzucker

ZUBEHÖR:

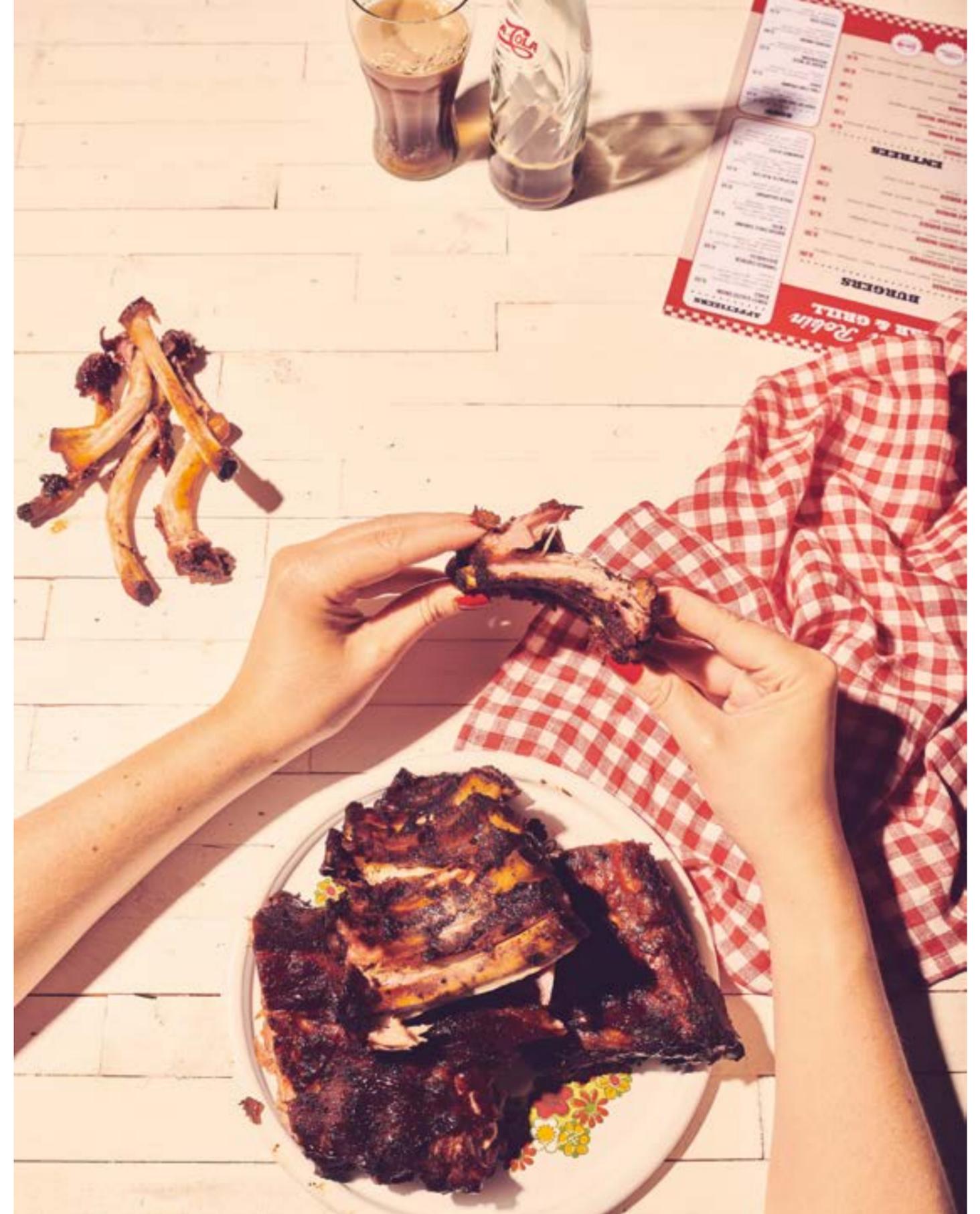
1 Hickory-Holzstück
1 Apfel-Holzstück
convEGGtor
Rechteckige Auffangschale
Edelstahlrost
Bratenkorb-Rippenhalter

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 160 °C erhitzen. In der Zwischenzeit für den Rub das Vadouvan, die Pfefferkörner, die Wacholderbeeren, die Kardamomschoten, die Gewürznelken, die Muskatblüten sowie die Senf- und Fenchelsamen in einer Gewürzmühle oder Kaffeemühle mahlen oder in einem Mörser zerkleinern. Alle Zutaten für den Rub miteinander vermischen.
2. Die Silberhaut auf der (hohlen) Unterseite der Spareribs entfernen. Dazu die Rückseite eines Teelöffels in der Mitte der Spareribs zwischen Silberhaut und Fleisch stecken. Wenn der Löffel richtig eingesteckt ist, kann die Silberhaut in einem Arbeitsgang entfernt werden.
3. Die Spareribs von beiden Seiten mit Olivenöl einreiben. Den Rub etwa zur Hälfte darüber streuen und gut in das Fleisch einreiben. Den restlichen Rub in einem verschlossenen Behälter für das nächste Mal aufheben.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzstücke auf die glühende Holzkohle legen. Den convEGGtor mit der rechteckigen Auffangschale in das EGG einsetzen. Dann den Edelstahlrost mit dem Rippenhalter einsetzen. Die Spareribs in den Rippenhalter legen und den Deckel des EGGs schliessen. Dadurch reduziert sich die Temperatur des EGGs um etwa 40 °C bis auf die gewünschten 120 °C. Die Spareribs ca. 90 Minuten bei dieser Temperatur garen lassen.
2. Nach 90 Minuten das EGG wieder auf 160 °C erhitzen und die Spareribs weitere 60 Minuten bei dieser Temperatur garen lassen. 4 Blätter Alufolie vorbereiten, die gross genug sind, um die Spareribs darin einzuwickeln.
3. Den Rippenhalter mit den Spareribs aus dem EGG nehmen und die Rippen auf beiden Seiten mit der BBQ-Sauce bestreichen. Auf jedes Blatt Folie einen Rippenstrang mit der hohlen Seite nach oben legen. Über jeden Rippenstrang 50 ml Cola giessen und die Folien zusammenfalten. Die eingewickelten Spareribs auf den Grill legen, den Deckel des EGGs schliessen und die Rippen nun etwa 30 Minuten lang in der Folie garen lassen.
4. Die eingewickelten Spareribs aus dem EGG nehmen und die Temperatur des EGGs auf 190 °C erhöhen. Die Folien vorsichtig entfernen, die Spareribs mit der gewölbten Seite nach oben auf den Grill legen und erneut mit der BBQ-Sauce bestreichen. Zum Schluss die Spareribs 10–15 Minuten garen und zwischendurch noch zwei- oder dreimal mit der BBQ-Sauce bestreichen.
5. Die Spareribs aus dem EGG nehmen und auf einer grossen Platte servieren.



Pulled Pork North Carolina mit Kabissalat

Für 8–10 Personen

ZUTATEN

2 kg Schweinenacken
2 EL Olivenöl
4 EL Rub für Schweinefleisch
BBQ-Sauce nach Wahl

Dressing

2 EL grober Senf
100 ml Sonnenblumenöl
1 EL Sushi-Essig
½ EL Puderzucker

Kabissalat

½ Weiskohl

ZUBEHÖR

1 Hickory-Holzstück
1 Apfel-Holzstück
convEGGtor
Rechteckige Auffangschale
Edelstahlrost

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 160 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit den Schweinenacken zuerst mit Olivenöl und dann mit dem Rub einreiben.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzstücke auf die glühende Holzkohle legen. Den convEGGtor mit der rechteckigen Auffangschale und dem Edelstahlrost in das EGG einsetzen. Den Schweinenacken auf den Rost legen, den Messfühler des Funkthermometers in den Kern des Fleisches stecken und die Temperatur des Kernthermometers auf 72 °C einstellen. Durch das Einsetzen des convEGGtors wird die Temperatur im EGG um etwa 40 °C gesenkt, sodass die gewünschten 120 °C erreicht werden. Den Schweinenacken ca. 6 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
2. Den Schweinenacken aus dem EGG nehmen und das Fleisch von allen Seiten mit 3 Esslöffeln der BBQ-Sauce einreiben. Das Fleisch in drei Lagen Alufolie einwickeln und wieder auf den Grill legen. Den Messfühler des Funkthermometers wieder bis in die Mitte des Fleisches einstecken und die Kerntemperatur auf 96 °C einstellen. Den Deckel des EGGs schliessen und die Temperatur auf 140 °C bringen. Den Schweinenacken ca. 4 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist; das Fleisch muss sich zart anfühlen.
3. Den Schweinenacken aus dem EGG nehmen und in der Alufolie mindestens 1 Stunde lang in einer Kühlbox ruhen lassen. Die Kühlbox hat dabei eine isolierende Wirkung, sodass das Fleisch warm gehalten wird. In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Dressing vermischen und in einem Topf unter Rühren auf 60 °C erhitzen, damit das Dressing zu binden beginnt.

4. Das Senfdressing abkühlen lassen. Inzwischen den Weiskohl in dünne Streifen schneiden. Das abgekühlte Senfdressing unter den Weiskohl mischen und beiseitestellen.
5. Den Schweinenacken vorsichtig aus der Folie nehmen und die in der Folie verbliebene Flüssigkeit beiseitestellen. Das Fleisch mithilfe der Fleischkrallen zu Pulled Pork zupfen und die beiseitegestellte Flüssigkeit sowie die Grillsauce nach Geschmack untermischen. Das Pulled Pork mit dem Kabissalat und der restlichen BBQ-Sauce servieren.



Wessel Buddingh'

«2002 hätte ich mir nie träumen lassen, dass wir als Team Europa mit Big Green Egg so weit kommen würden, wie wir es heute sind. Ich habe sofort gedacht, dass es ein cooles Produkt ist.»



Text Inge van der Helm | Fotos Ivo Geskus

Big Green Egg Europe Since 2002

Vor etwa 20 Jahren kannte nur eine Handvoll Menschen in Europa das Big Green Egg. Wessel Buddingh', der das EGG auf diesem Kontinent einführte, kümmerte sich zu diesem Zeitpunkt bereits seit 2 Jahren um das Marketing. Erst einige Jahre später erfuhr dieser Keramikgrill einen grossen Popularitätsschub. Big Green Egg Europe Since 2002 ist eine Geschichte über den Glauben an das Produkt, Beharrlichkeit und ein bisschen Glück.

Die Geschichte beginnt im Jahr 2001, als Mathieu, ein Freund von Wessel, seine Schwiegereltern in Atlanta im Bundesstaat Georgia besucht. Dort lernt er das Big Green Egg kennen. «Mathieu liebte diesen besonderen amerikanischen Grill und wollte ihn mit nach Hause nehmen», erzählt Wessel. Und so geschah es. Ein Big Green Egg Medium wurde gekauft und verschickt, und – um es kurz zu machen – ein paar Monate später sass Wessel im Flugzeug nach Atlanta. Mit der Idee, das Big Green Egg in Europa zu vermarkten.

Innovatives Produkt

«Diese Reise war voller denkwürdiger Momente, darunter ein Besuch in der Zentrale von Big Green Egg und ein Abendessen mit Ed Fisher auf dem Atlanta Fish Market im Buckhead District», erzählt Wessel. «Danach wusste ich mit Sicherheit, dass das Big Green Egg ein grossartiges und innovatives Produkt war – und immer noch ist. Ed und ich verstanden uns auf Anhieb, und das EGG war einfach solch ein cooles Ding, es hatte wirklich etwas Magisches.» Wir schreiben mittlerweile das Jahr 2002, als der erste 20-Fuss-Container mit Big Green Eggs im Hafen von Rotterdam eintrifft. Genauer gesagt, gefüllt mit 60 EGGs und einer Reihe von Zubehör. «Die ersten Big Green Eggs hatte ich schnell innerhalb meines bestehenden Verkaufnetzwerks verkauft», fährt Wessel fort. «Zu dieser Zeit importierte ich neben exklusiven Ziegelsteinen auch Kamine und Öfen und sah das Big Green Egg als grossartige Ergänzung des saisonalen Angebots dieser Geschäftsleute. In Amerika

hat diese Kombination gut funktioniert, aber in Europa war sie weniger erfolgreich. Im Sommer hatten diese Shops Leerlauf, denn niemand machte sich in dieser Zeit auf die Suche nach einem Kamin oder Ofen.»

Niederländische Spitzenköche

«Das Big Green Egg war hier völlig unbekannt, es war der erste Keramikgrill auf dem europäischen Markt. Ich musste die Leute probieren lassen und die Geschichte hinter diesem besonderen Kochgerät erzählen.» Das geschah auf vielen Gartenmärkten, wo Wessel, um seine EGGs zu verkaufen, unter anderem selbst Lachs räucherte, Lammkoteletts grillierte und ein Glas Wein dazu servierte. Der Zufall wollte es, dass Köche wie Michèl Lambermon und Robert Lobensteijn hierher kamen und als Profis sofort beeindruckt waren. Wessel: «Robert hat später für mich gearbeitet; als Spitzenkoch konnte er viel mehr aus dem Big Green Egg herausholen als ich. Als er 2007 nach einem Abendessen im Restaurant De Librije mit Jonnie Boer ins Gespräch kam und ihm von dem Big Green Egg erzählte, war auch das Interesse dieses phänomenalen Drei-Sterne-Kochs geweckt. Jonnie bestellte ein paar Big Green Eggs und viele niederländische Spitzenköche folgten ihm.»

Big Green Eggs Flavour Fair

«Im selben Jahr begann ich, mich ganz auf Big Green Egg zu konzentrieren, und organisierte in den Niederlanden den ersten europäischen Mitgliedertag, der später in Big Green Eggs Flavour Fair umbenannt wurde. Eine europäische Übersetzung des amerikanischen EGGtoberfestes. Anfänglich in sehr kleinem Massstab», erläutert Wessel. «Mit der Zeit wurde daraus eine riesige Veranstaltung, bei der etwa 100 Profis für unsere Fans kochten. In den Niederlanden haben wir sie auf ihrem Höhepunkt eingestellt, unter anderem wegen der Coronapandemie, aber die Flavour Fair findet in mehreren anderen europäischen Ländern nach wie vor statt. Die Big Green Eggs Flavour Fair ist also immer noch quicklebendig!»

Outdoor-Kochen ist ein Kinderspiel

Die Erfolgsgeschichte bei den Fachleuten weckte das Interesse der Küchenbranche. Das Big Green Egg wurde nicht mehr als teurer Grill, sondern als Outdoor-Kochgerät angesehen. «Ich hatte den Slogan Outdoor-Kochen ist ein Kinderspiel schon früher eingeführt, obwohl es bis dahin eine Herausforderung war, das Big Green Egg auf diese Weise zu präsentieren. Unser europäisches Verkaufsnetz wuchs. 2010 war das Big Green Egg in rund 100 Shops erhältlich, und 2011 hatte sich diese Zahl bereits verdoppelt. So wie das Netz in Nordamerika von Georgia auf die anderen Bundesstaaten der USA ausgeweitet wurde, dehnten wir uns von den Niederlanden auf das restliche Europa aus. Inzwischen hat sich auch in diesem Bereich viel getan. Dank des wachsenden Interesses wurden zahlreiche Grillfachgeschäfte eröffnet und Gartencenter verfügen über beeindruckende Grillabteilungen mit spezialisiertem Personal.»

Big Green Egg als Erbe

Es war nicht immer einfach, auf dem europäischen Markt Pionierarbeit in Sachen Outdoor-Cooking zu leisten, aber es hat auch viel Gutes gebracht. Wessel: «2002 hätte ich mir nie träumen lassen, dass wir als Team Europa mit Big Green Egg so weit kommen würden, wie wir es heute sind. Ich habe sofort gedacht, dass es ein cooles Produkt ist. Die Begegnung mit Ed Fisher, die ersten Jahre, als ich die EGGs selbst verkaufte und zu den Leuten nach Hause lieferte, und die Begeisterung der Köche, das waren alles besondere Momente. Unsere Fans haben das EGGen für sich als Hobby entdeckt und genossen es mit Familie und ihrem Freundeskreis. In ihnen brennt die Leidenschaft, die 2001 in mir entfacht wurde, und sie geben sie als eine Art Erbe an die nächste Generation weiter. Auch für sie bedeutet dies, dass sie dank des Big Green Eggs viele schöne Erinnerungen haben werden.»

Ganzer Steinbutt mit Antiboise



Für 4–6 Personen

ZUTATEN

Antiboise

- 6 Fleischtomaten
- 2 Schalotten
- 3 frische Knoblauchzehen
- 5 Estragonblätter
- 3 EL Olivenöl
- 100 ml Tomatensaft
- Reisessig, nach Geschmack

Steinbutt

- 1 Steinbutt, gut 2 kg
- 100 g Salicornia
- ½ Bund Rosmarin
- ½ Bund Thymian
- 3 frische Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- frisch gemahlener weisser Pfeffer, nach Geschmack
- Fleur de Sel, nach Geschmack

ZUBEHÖR

- Edelstahlrost
- Green Dutch Oven
- convEGGtor
- Instant Read Thermometer

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Edelstahlrost auf 180 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit für die Antiboise die Fleischtomaten enthäuten. Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und hacken. Die Estragonblättchen fein schneiden. Die Zutaten kurz beiseitestellen.
3. Für den Steinbutt die dunkle Seite des Fisches alle paar Zentimeter diagonal auf beiden Seiten der Gräte einschneiden. Die Salicornia und die Rosmarin- und Thymianzweige auf einer Lochplatte verteilen, die für den Steinbutt und den Rost des Big Green Eggs passend ist. Den Steinbutt auf die Salicornia und die Kräuter legen.
4. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die Scheibchen in die Einkerbungen stecken und auf der Haut des Steinbutts verteilen. Die Haut des Fisches mit dem Olivenöl einreiben und mit weissem Pfeffer und Fleur de Sel bestreuen.

Den Rost aus dem EGG nehmen, den convEGGtor einsetzen und den Rost wieder zurücklegen. Nun das EGG wieder auf 180 °C erhitzen.

3. Die Lochplatte mit dem Steinbutt auf den Rost legen. Den Deckel des EGGs schliessen und den Fisch etwa 45 Minuten lang garen, bis er eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht hat. Die Kerntemperatur kannst du mit dem Instant Read Thermometer messen.

4. Den Steinbutt aus dem EGG nehmen, den Dutch Oven wieder auf den Rost stellen und die Antiboise lauwarm erhitzen.

Tipp

Köstlich zu grillierten grünen Spargeln.



Wessels Favoriten

Natürlich hat auch Wessel Buddingh', CEO von Big Green Egg Europe, seine Lieblingsgerichte aus dem Big Green Egg, so wie jeder EGG-Fan. Wessel: «Für mich sind das immer noch die Lammkoteletts, wie ich sie in den Anfangsjahren auf Gartenmärkten gemacht habe, und ein ganzer Steinbutt oder ein anderer Fisch aus dem Big Green Egg. Die Zubereitung des Steinbutts habe ich von Michèl Lambermon – seit 2018 Executive Chef von Big Green Egg Europe – gelernt, als wir einmal eine Big Green Egg-Anleitungs-DVD gemacht haben. Es ist ganz einfach, einen ganzen Fisch zu garen, und er schmeckt hervorragend. Und sobald man den Fisch serviert, bekommt man begeisterte Reaktionen.»



Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg



Staubarm

Rauchfrei

Entzündet sich schnell

Äusserst lange Brenndauer

Jeder Kochvorgang beginnt mit dem richtigen Brennstoff. Der Schlüssel zum Erfolg eines leckeren Gerichts ist die Verwendung hochwertiger Holzkohle. Das Ergebnis hängt zum Teil von der Art der verwendeten Holzkohle ab, aber eines ist sicher: Der Geschmack der auf Holzkohle gegarten Zutaten ist unvergleichlich. Big Green Egg hat zwei ausgezeichnete Holzkohlesorten im Sortiment: die bewährte 100 % naturbelassene Holzkohle und die brandneue Pure Charcoal, die höchste Qualität und Reinheit bietet. Egal, welche Holzkohle du verwendest, du brauchst nur wenig davon. Dein Big Green Egg ist nämlich sehr sparsam im Verbrauch.



Du möchtest alles über den Entwicklungs- und Produktionsprozess der Pure Charcoal von Big Green Egg erfahren? Dann informiere dich hier. biggreenegg.eu/ch/inspiration/blog-und-events/pure-charcoal



Charcoal Starters Anzündwürfel

Mit den Grillanzündern kannst du beim EGgen einen Schnellstart hinlegen. Damit lässt sich die Holzkohle im Big Green Egg sicher anzünden, ganz ohne Anzündflüssigkeit oder chemische Zusätze. Diese Anzünder bestehen aus gepressten Holzfasern. Es entwickelt sich also kein (schwarzer) Rauch und auch kein penetranter Petroleumgeruch.

24 Stücke 120922 14.00



Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter

Unentbehrlich für jeden EGger. Der leicht zündbare, nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regulierbaren Grillanzünder und eines Flambierbrenners. Damit kannst du die Holzkohle anzünden und innerhalb weniger Minuten richtig zum Glühen bringen. Dieser Grillanzünder ist schnell, bequem und sicher. Baby, you can light my fire!

120915 115.00



NEU

Pure Charcoal Pure Charcoal

Die Big Green Egg Pure Charcoal macht das Big Green Egg noch umweltfreundlicher. Diese revolutionäre neue Holzkohle ist ein reines Produkt von äusserst hoher Qualität. Dank eines einzigartigen Verfahrens bei der Verkohlung von Holz zu Holzkohle hat unsere Pure Charcoal einen hohen Anteil an Kohlenstoff und ist zudem staubarm und nahezu rauchfrei. Praktisch, denn es kann immer etwas Rauch von Anzündern, Fett von Fleisch oder Fisch entstehen oder durch ein Stück Holzkohle, das während des Herstellungsprozesses nicht zu 100 % verkohlt ist. Big Green Egg Pure Charcoal gehört zu den hochwertigsten und nachhaltigsten Holzkohlen auf dem Markt. Speziell für den anspruchsvollen und umweltbewussten Nutzer.

Pure Charcoal besteht aus einer Mischung aus nachhaltig produzierter FSC-zertifizierter europäischer Eiche, Buche und Hainbuche. Buchenholz ist ein weiches Holz und entzündet sich schnell. Eiche und Hainbuche sind härtere Hölzer, wodurch die Holzkohle besonders lange und stabil brennt. Aufgrund ihrer hohen Qualität ist die Holzkohle zudem geschmacksneutral. Möchtest du deinen Gerichten eine besonders rauchige Note verleihen? Füge dann einige Holzchips oder -stücke zur Holzkohle hinzu.

9 kg 818924 40.00



100% Natural Charcoal 100 % Naturbelassene Holzkohle

Big Green Egg 100 % Naturbelassene Holzkohle wird aus Buche und Hainbuche gewonnen. Dieses fantastische, reine Hartholz zeichnet sich durch eine herrlich lange Brenndauer aus und ist daher als Holzkohle hervorragend geeignet. Die extragrossen Stücke brennen lange, produzieren keinen unnötigen Rauch und erzeugen aussergewöhnlich wenig Asche. Nicht umsonst einer der Topseller in unserem Sortiment!

Unsere 100 % Naturbelassene Holzkohle hat das FSC-Gütesiegel. Für die Produktion werden Holzreste oder Bäume verwendet, die speziell für die Produktion in nachhaltig bewirtschafteten Wäldern angebaut werden. Unmittelbar nach dem Abholzen werden neue Bäume angepflanzt. Die Holzkohle (ohne chemische Inhaltsstoffe, Duft- und Aromastoffe) wird in Europa aus Restholz oder speziell angebauten Bäumen aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern hergestellt.

Die Holzkohle hat keinen Einfluss auf den Geschmack. Möchtest du deinen Gerichten eine besonders rauchige Note verleihen? Dann füge der Holzkohle selbst einige Holzchips oder -stücke hinzu.

9 kg 666304 38.00
4,5 kg 666380 22.00

Räuchern auf dem EGG? Unglaublich lecker!

Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr.

Mit einigen Hilfsmitteln wirst du das Räuchern schnell beherrschen. Verwende die Grillplanken aus Holz für deine Zutaten. Bevor diese Grillplanken aus Zedern- oder Erlenholz ins EGG geschoben werden, sollte man sie kurz in Wasser einweichen. Die Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit bewirkt den Räuchereffekt. Mit den original Holzchips und Holzstücken kannst du deine Gerichte mit zusätzlichem Geschmack veredeln. Du kannst die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht entscheidest du dich für Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 % natürlichen Holzchunks: Diese kompakten Holzstücke sind von Spitzenköchen ausführlich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Grösse eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wähle hier aus den Sorten Apfel, Hickory, Eiche oder Mesquite und du erreichst die nächste Stufe.



TIPP: Kombiniere die zu 100 % naturbelassene Big Green Egg-Holzkohle nach deinem Gutdünken mit Holzchips oder Holzchunks. Die neutralen Holzkohlestücke führen so bei jeder Kochsession ganz leicht zu einem anderen Aroma.



Wood Chips Holzchips

Jeder Big Green Egg-Koch hat seinen eigenen Stil. Die Holzchips geben all deinen Gerichten ein charakteristisches Raucharoma. Mische die (eingeweichten) Holzchips unter die Holzkohle oder streue eine Handvoll Holzchips über die glühende Holzkohle. Oder du machst beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von dir ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Die Holzchips eignen sich für kurze Räucherzubereitungen.

Inhalt - 700 g				
Hickory	113986	14.00	Kirsche	113979 14.00
Pekannuss	113993	14.00	Eiche	127372 14.00
Apfel	113962	14.00		



Wood Chunks Holzstücke

Von Big Green Egg-Köchen 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. Zur Auswahl stehen Apfel, Hickory, Eiche oder Mesquite. Sie alle verleihen deinen im Big Green Egg zubereiteten Gerichten eine zusätzliche geschmackliche Dimension. Die Holzstücke kannst du für einen langen Low & Slow Einsatz verwenden.

Inhalt - 3 kg				
Hickory	114624	30.00	Eiche	127389 30.00
Apfel	114617	38.00	Mesquite	114631 30.00



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichst du die nächste Stufe der Kochkunst. Lege die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Holzbrett auf dem Rost des Big Green Eggs. Durch die Feuchtigkeit dampft und schwelt das Brett zunächst, was für einen tollen Geschmacksakzent sorgt. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Zedernholz - 2x		Erlenholz - 2x		
28 cm	116307 22.00	28 cm	116291	22.00



NEU

Smoking Tower Räucherturm

Räuchern auf verschiedene Arten? Das ist mit diesem vielseitigen Werkzeug möglich. Mithilfe des Räucherturms kannst du auf unterschiedlichen Ebenen kochen und so die Kapazität deines EGGs erweitern. Schiebe beispielsweise eine Grillplanke aus Holz mit einem Lachsfilet und eine zweite mit Spargeln in die oberen Ebenen, während auf dem mitgelieferten Edelstahlrost auf der unteren Ebene Kartoffeln gegart werden. Du kannst auch mehrere Vorspeisen oder Snacks gleichzeitig zubereiten. Möchtest du Wurst oder Fisch räuchern? Hänge die Zutaten dann an die Stange oben in den Räucherturm.

Medium, Large, XLarge, 2XL
250186

Grillplanken aus Holz – auf 2 Arten nutzbar

Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Der freigesetzte Rauch verleiht deinen Zutaten eine aromatischere Note.

Räuchern und Grillieren: Lass die eingeweichte Holzplanke auf dem Rost trocknen und lege erst dann das Gericht darauf. Die Unterseite des Bretts wird angesengt, sodass dein Gericht einen Rauchgeschmack erhält.

Benötigtes Zubehör



Edelstahl Grillrost



Grillplanken aus Holz

Hickory



Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

Apfel



Fisch, Schweinefleisch und Geflügel.

Kirsche



Fisch, Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch.

Eiche



Geeignet für grosse Fleischstücke aller Art, insbesondere Rindfleisch. Perfekt für Briskets (Rinderbruststücke).

Mesquite



Rindfleisch, gewürztes Schweinefleisch und Wild. Wird oft für Pulled Pork und Bruststücke verwendet.

Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

Für ein Big Green Egg ist nur die beste Behausung gut genug. Um es zu schützen, oder damit es sicher aufbewahrt und möglichst optimal genutzt werden kann. Sobald du das für dich passende Modell ausgewählt hast, kannst du mit dem Bau beginnen. Mach aus deinem EGG eine perfekte Outdoorküche und baue eine solide Basis für dein EGG, inklusive Arbeitsfläche und Stauraum.



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code. biggreenegg.eu/ch/preisliste



Portable Nest Mobiler aufklappbarer Stand für MiniMax

Du machst Camping-Ferien, gehst in den Park oder veranstaltest eine Party am See? Warum solltest du dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nimm deinen MiniMax einfach in seinem mobilen aufklappbaren Stand mit. Du brauchst ihn nur in dieses tragbare Nest einzusetzen, und schon steht dein multifunktionales Outdoor-Kochgerät auf einer bequemen Höhe zum Kochen (das Gestell ist 60 cm hoch). Fertig mit EGGen? Einfach einklappen!

MiniMax 120649 245.00



IntEGGrated Nest+Handler Rollwagen mit integriertem Griff

Du wünschst dir zum EGGen eine ideale Arbeitshöhe und möchtest dein Big Green Egg leicht bewegen können? Abgesehen vom EGG ist das fahrbare Untergestell mit Namen IntEGGrated Nest+Handler dein bester Freund. Ein widerstandsfähiger, stabiler Rollwagen und ein praktisches Hilfsmittel für das sichere Verschieben des EGGs mithilfe von grossen, robusten Schwenkrädern. Sicherer Standplatz und sicherer Transport im modernen Design.

2XL 121011 580.00
XLarge 121158 510.00
Large 120175 470.00
Medium 122285 440.00



Nest Rollwagen

In einem Rollwagen fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn du dein EGG in dieses Untergestell stellst, siehst du es förmlich wachsen. Das Gestell verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Dein Rücken wird es dir danken. Der Rollwagen besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

Small 301062 200.00



Table Nest Tischgestell

Mit dem Tischgestell stellst du dein Big Green Egg buchstäblich auf einen Sockel. Es wurde speziell zur Unterstützung des EGGs entworfen und schützt den Tisch, die Kochinsel oder die selbst gebaute Aussenküche vor der freigesetzten Hitze. Stelle das Big Green Egg niemals direkt auf einen Untergrund aus Holz.

2XL 115638 135.00
XLarge 113238 70.00
Large 113214 65.00
Medium 113221 55.00



Nest Utility Rack Nest-Utensilienhalter

Wohin mit dem convEGGtor, wenn er nicht gebraucht wird? Der Big Green Egg-Nest-Utensilienhalter hält ihn sicher fest! Diese Aufbewahrungsmöglichkeit befestigst du einfach an deinem EGG-Nest oder intEGGrated Nest mit Griff. Der Utensilienhalter ist robust genug, um einen Pizzastein daran aufzuhängen. Ein starkes Stück!

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704 68.00



Acacia Wood EGG Mates EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine grossartige Ergänzung an der Seite deines Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Kochutensilien bestehen aus nachhaltig angebautem Akazienholz. Das Hartholz mit seiner auffälligen Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Leicht zu montieren und zusammenklappbar: mit einem Wort. Wow!

XLarge 121134 240.00
Large 121127 240.00
Medium 120670 220.00
MiniMax 121844 145.00
Small 120663 220.00



Eucalyptus Wood Table Tisch aus Eukalyptusholz

Du liebst den naturnahen Look im Garten und suchst einen schönen passenden Tisch für das Big Green Egg? Jeder Tisch aus Eukalyptusholz ist einzigartig und hat natürlich geformte Holznerven und wundervolle Farbnuancen. Dieser von Hand gefertigte Tisch besteht aus massiven Brettern aus hartem Eukalyptusholz, einer nachhaltigen Holzsorte mit einer fantastischen Ausstrahlung. Mit dem Tisch aus Eukalyptusholz verwandelst du dein Big Green Egg in eine komplette Outdoor-Küche mit genügend Abstellfläche für deine Zubehörteile und Gerichte. Stelle das EGG immer in ein Tischnest, damit die notwendige Luftzirkulation unter dem EGG gewährleistet ist. Der Tisch wird ohne EGG, Tischnest und Räder (Caster Kit) geliefert.

160x80x80 cm 150x60x80 cm
XLarge 127631 1200.00 Large 127624 1100.00

Rollensatz
2 Stk. 120410 65.00



Modulares EGG-Tischsystem.



Da Rom auch nicht an einem Tag erbaut wurde, darfst du dir Zeit nehmen, um deine Outdoor-Küche voll und ganz an deine Bedürfnisse anzupassen. Beginne mit dem Untergestell und ergänze es nach und nach durch die Erweiterungsgestelle, Nest-Einsätze und andere Zusatzteile. Fangen wir mit dem Ausbau an!

Der neue Modulare EGG-Arbeitsplatz von Big Green Egg ist eine Art Lego® für Erwachsene. Alle Einzelteile lassen sich kombinieren und stetig erweitern.

Du möchtest eine grosse Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist genauso vielseitig wie das EGG. Auch die Form oder der Stil deiner Outdoor-Küche lässt sich ganz nach deinem Geschmack gestalten.



EGG Frame		76x76x77 cm	
EGG Untergestell		XLarge	120229 720.00
76x88x77 cm		Large	120212 720.00
2XL	121837 970.00	Medium	122193 700.00

Ohne Rollen (Caster Kit)



1 Nutze die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame
EGG-Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236 500.00



Expansion Cabinet
Erweiterungsschrank
76x76x77 cm
122247 1440.00
Ohne Einsatz



Corner EGG Frame
Ecke zum
Erweiterungsgestell
XLarge 128782 800.00
Large 128775 800.00

4 Upgrade mit zusätzlichen Tools.

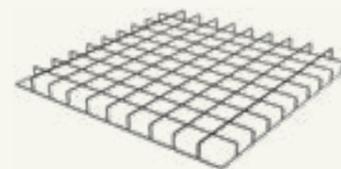


3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace 3-teiliges Zubehörpaket für den modularen EGG-Arbeitsplatz

Woran erkennst du einen EGHead? An einem organisierten Arbeitsplatz. Mit diesem 3-teiligen Zubehörpaket hast du alles zur Hand und die Hände frei für dein EGG. Versorge Küchenwerkzeug und Kräuter im Vorratsregal, hänge eine Rolle Küchenpapier/ein Geschirrtuch an den Handtuchhalter und gib die Asche in die Utensilienschale. So geht organisierte Küche!

126948 200.00

2 Einsätze ganz individuell.



Stainless Steel Grid Insert
Einsatz aus Edelstahlgitter
120243 225.00



Acacia Wood Insert
Einsatz aus Akazienholz
120250 150.00



Stainless Steel Insert
Einsatz aus Edelstahl
127365 480.00



Distressed Acacia Wood Insert
Einsatz aus Recycling-Akazienholz
120267 160.00

3



Caster Kit
Rollensatz
10 cm - 2 Stk.
120410 65.00



Tool Hooks
Hakenleiste
25 cm
120281 40.00



Modular EGG Workspace Mate
Modulare EGG Arbeitsplatte
128799 310.00
Nur für EGG Frame geeignet (121837, 120229, 120212, 122193)



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggreeneegg.eu/ch/preisliste

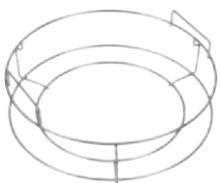
Spotlight



convEGGtor® Konvektionsplatte

Der convEGGtor bietet eine natürliche Barriere zwischen den Zutaten und der glühenden Holzkohle im Big Green Egg. Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt dein EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Auch ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	250.00	MiniMax	116604	105.00
Large	401021	150.00	Small	401045	105.00
Medium	401038	135.00	Mini	114341	75.00



convEGGtor® Basket convEGGtor-Korb

INSIDER TIPP! Der convEGGtor-Korb dient unter anderem als eine Art Aufzug für den convEGGtor. Damit platzierst du den convEGGtor schnell und sicher im EGG. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 70.

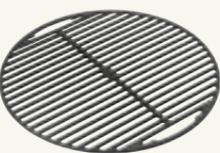
2XL	119735	155.00	Large	120724	120.00
XLarge	121196	170.00	Medium	127242	105.00



Baking Stone Back- und Pizzastein

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem flachen Back- und Pizzastein kannst du eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn du diesen Back- und Pizzastein auf dem Rücken des convEGGtors platzierst, erhältst du köstliches Brot wie aus dem Holzofen.

XLarge	401274	185.00	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	115.00	401007	90.00	



Cast Iron Grid Gusseisenrost

Du möchtest auf deinem Big Green Egg grillieren? Dann ist ein Gusseisenrost unverzichtbar! Denn die fantastischen Grillstreifen oder die perfekten Grillrauten entstehen nur bei Verwendung eines Gusseisenrostes. Und das sieht nicht nur schön aus, sondern verleiht den Zutaten auch mehr Aroma, Farbe und Geschmack. Gusseisen nimmt die Wärme nämlich leichter und schneller auf, hält sie länger fest und gibt sie gleichmässig an die Zutat ab. Ausserdem ist es ein unglaublich stabiles Material, das ein Leben lang hält und überaus pflegeleicht ist.

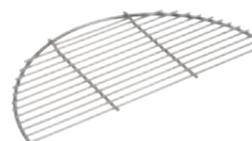
Large	122957	115.00	MiniMax	122971	95.00
Medium	126405	105.00	Small		
			Mini	128195	80.00



Half Cast Iron Grid Halbrunder Gusseisenrost

Du bist ein echter Grillprofi? Mit dem halben Gusseisenrost erzeugst du bei Lachsfilets, Steaks und Gemüse eine schöne Grillraute. Ausser perfekt grilliert, innen herrlich zart. Eine halbe Kochfläche, aber viel Geschmack.

XLarge	121233	85.00	Medium	128058	58.00
Large	120786	60.00			



Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

Wenn du ein paar neue Kochtechniken ausprobierst, lernst du, das Potenzial deines Big Green Eggs besser zu nutzen! Die halbrunden Grillrost-Zubehöerteile von Big Green Egg erlauben dir schier endlose Zubereitungsmöglichkeiten. Beispielsweise kannst du den halbrunden Edelstahlrost im convEGGtor-Korb verwenden. Bereite deine Zutaten direkt über der glühenden Holzkohle oder eine Etage höher zu und kombiniere direkte und indirekte Hitze im Big Green Egg, indem du auch den halbrunden convEGGtor-Stein verwendest.

XLarge	121202	70.00			
Large	120731	45.00			
Medium	128065	40.00			



Half convEGGtor® Stone Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den halbrunden convEGGtor-Stein als vielseitig zu bezeichnen. Verwende diesen zusammen mit dem convEGGtor-Korb als Zwischenschicht, wenn du in zwei Zonen, einer direkten und einer indirekten, kochen möchtest. Oder als vollständigen Konvektionsschutz, wenn zwei Steine aneinander gelegt werden, für Temperaturen bis zu 160 °C.

2XL	120960	150.00	Large	121035	60.00
XLarge	121820	80.00	Medium	127273	50.00



Half Cast Iron Plancha Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

Jede Geschichte hat zwei Seiten. Das gilt auch für die halbrunde Grillplatte aus Gusseisen. Die geriffelte Seite eignet sich hervorragend für Fischfilets oder Toasts und auf der glatten Seite brätst du Eier oder backst Blinis und Pfannkuchen. Da diese Grillplatte nur die Hälfte des Rostes vom Big Green Egg in Beschlag nimmt, bleibt noch Platz zum Grillieren übrig.

XLarge	122995	150.00	Large	122988	100.00
--------	--------	--------	-------	--------	--------



Half Perforated Grid Gelochter halbrunder Rost

Du EGGst gern delikate Zutaten wie Meeresfrüchte oder Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben diese intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240	55.00	Large	120717	50.00
--------	--------	-------	-------	--------	-------



EGGspander System

Endlos viele Garvarianten sind möglich.

L XL

Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set kannst du deiner Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass du das Maximum aus deinen Kochkünsten und aus deinem EGG herausholen kannst. Dieses gut durchdachte Set besteht aus einer zweiteiligen Rosterhöhung, einem convEGGtor-Korb und zwei halben Edelstahlrosten. Das EGGspander-Set ist damit das perfekte Basispaket für jeden EGGer und jede EGGerin.

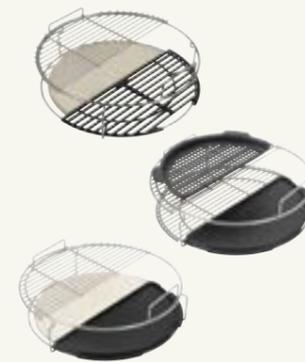
Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht Herausforderung genug für dich? Unser Sortiment bietet eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wähle anhand deiner bevorzugten Kochtechniken die Erweiterungen aus.



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code. biggreenegg.eu/ch/preisliste



Auswahl an Setups.



Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

Mit dem EGGspander können Gerichte gleichzeitig direkt und indirekt gegart werden.



Garen auf mehreren Ebenen

Bietet einen vergrößerten Garbereich für das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Gerichte oder wenn du für grosse Gruppen kochst. Der obere Kochrost kann nach hinten geschoben werden, um den Zugang zum darunter liegenden Rost zu erleichtern.



Pizza & Backen

Mit dem convEGGtor und einem Backstein verwandelst du dein EGG in einen Steinofen, in dem die besten Pizzas gebacken werden. Für noch mehr Möglichkeiten beim Backen kannst du die 2-teilige Rosterhöhung und einen zusätzlichen Backstein verwenden.

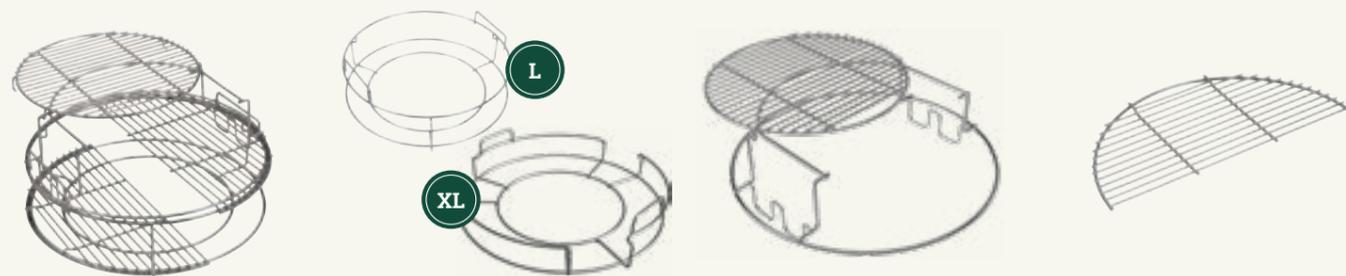


Garen bei niedriger Temperatur

Verwende das 5-teilige EGGspander-Kit mit zwei halbrunden convEGGtor-Steinen für das perfekte niedrige und langsame Garen bis zu einer Temperatur von 160 °C. Langes Garen bei niedriger Temperatur für beste Ergebnisse.

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set

Das 5-teilige EGGspander-Kit ist sowohl als Set als auch in Einzelteilen erhältlich und umfasst den 1-teiligen convEGGtor-Korb, die 2-teilige Rosterhöhung und die halben Edelstahlroste.



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121226	450.00
Large	120762	335.00

2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	240.00
Large	120755	195.00

Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	70.00
Large	120731	45.00



Spotlight

Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne

Egal, ob du nun viel oder wenig Zeit hast, für die Gusseisenpfanne spielt Zeit keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen kannst du Fleisch im Eiltempo anbraten oder ganz im Gegenteil stundenlang schmoren lassen. Bereite in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Du hast noch Zeit übrig? Mit dieser Gusseisenpfanne kannst du auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel Cobbler oder Clafoutis. Die Gusseisenpfanne ist der perfekte Partner für die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax. Die Grillplatte ist dann der Deckel für deine Pfanne.



2XL, XLarge, Large Ab dem Modell MiniMax
Ø36 cm 127846 155.00 Ø27 cm 127839 86.00

Cast Iron Grill Press Gusseisen-Grillpresse

Der Smash-Burger ist ein echter amerikanischer Klassiker. Neugierig geworden? Dank des neuen Gusseisen-Grillpresse von Big Green Egg kannst du diesen Burger ganz einfach selbst in deinem Keramikgrill zubereiten. Die Grillpresse macht deinen Burger von aussen schön knusprig, während er innen herrlich saftig bleibt.



127648 52.00

Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen

Fallen bei dir auch schon mal Zutaten durch den Rost deines Big Green Eggs? Für diesen Fall bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment dir 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 kannst du Pfannkuchen oder Eier braten. Die kleine Plancha kann auch als Deckel für die kleine Gusseisenpfanne verwendet werden.



2XL, XLarge, Large Ab dem Modell MiniMax
Ø35 cm 127860 135.00 Ø26 cm 127853 130.00

Cast Iron Satay Grill Satay-Grill aus Gusseisen

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet stets Anklang. Also ist es immer der richtige Moment, um diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Du brauchst nur deine Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspiessen und auf den speziell dafür entworfenen halben Rost zu legen. Kein Gewackel, keine halb garen oder halb verbrannten Spiesse, sondern ein schön gleichmässig gegartes Saté ... je nach Geschmack auch Kebab oder Yakitori-Spiesse. Ganz nach deinem Gusto.



XLarge 700485 195.00
Large



Green Dutch Oven Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval

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

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670 270.00

Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm 117045 175.00

Cast Iron Dutch Oven Dutch Oven aus Gusseisen

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Gusseisentopf von Big Green Egg eignet sich ideal für die Zubereitung von Schmorgerichten, Eintöpfen und Suppen. Das Gusseisen verteilt die Wärme über den gesamten Topf und der schwere Deckel des Dutch Oven verhindert, dass die Kochflüssigkeit entweichen kann. Du kannst den Dutch Oven aber auch ohne Deckel verwenden, damit alle Zutaten das einzigartige Big Green Egg-Aroma bekommen. In beiden Fällen bleibt Schmorfleisch herrlich saftig und zart. Du bist gespannt? Schau in vier Stunden noch einmal vorbei...



5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 127877 150.00

Carbon Steel Grill Wok Grill-Wok aus Karbonstahl mit Bambusspatel

Das Big Green Egg ist extrem vielseitig, auch beim Kochen mit dem Wok. Mit dem Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel steht dir die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und Du kannst ihn auch in Kombination mit dem convEGGtor Korb einfach verwenden. Bist du bereit für das Wok-Kochen?



XLarge, Large
Ø40 cm 120779 110.00

Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Saucentopf aus Gusseisen mit Pinsel

Saucen, Marinaden oder Butter lassen sich im Saucentopf aus Gusseisen schnell und einfach zubereiten. Der Pinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Du möchtest den Saucentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Pinsel!



2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822 70.00



Helfende Hände überall.

Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Ergebnisse und die begeistertsten Reaktionen. Du möchtest die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehöriteilen wird dein Herz erfreuen.

Die nützlichsten Küchenhelfer



**1. Silicone Tipped Tongs
Grillzange mit Silikongriff**
40 cm 116864 38.00
30 cm 116857 32.00

**2. Bamboo Skewers
Bambus-Grillspieße**
25 cm - 25x117465 5.00

**3. Knife Set
Messerset**
117687 110.00

**4. Brisket Knife
Brisket Messer**
128805 49.00

**5. Stainless Steel Tool
Set Küchenutensilien aus
Edelstahl**
Set 127655 110.00
Breite
Bratschaufel 127426 40.00
Bratschaufel 127662 38.00
Pinself 127679 32.00

**6. Measuring Cups
Messbecher**
4x 119551 48.00

**7. Kitchen Shears
Küchenschere**
120106 22.00

1. Cast Iron Grid Lifter Rostheber

Mit einer Vierteldrehung sicherst du Roste aus Gusseisen oder Edelstahl. Anschliessend kannst du den Rost schnell und einfach in das EGG legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt deine Hände vor Schmutz und Wärme.

127341 42.00

2. Grid Gripper Rostzange für leichte Roste

Mit der Rostzange hast du den Rost deines Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Edelstahlrost lässt sich auf diese Weise bequem hochheben. Zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors oder zum Herausnehmen und Reinigen des Rostes. Ebenfalls ein ideales Werkzeug zum Hochheben und Leeren der glühend heissen Auffangschale. Und das alles, ohne dass du dir die Hände schmutzig machen musst.

118370 32.00

3. EGGmitt EGGmitt-Grillhandschuh

Für den EGGmitt legen wir unsere Hand ins Feuer. Dieser extra lange Grillhandschuh schützt deine linke oder rechte Hand bis zu einer Temperatur von 246 °C. Der Handschuh hat ein weiches Innenfutter aus Baumwolle und eine Aussenhaut aus feuerfesten Aramidfasern, die auch in der Luftfahrt verwendet werden. Die aufgedruckten Punkte aus Silikon garantieren einen guten Griff.

Einheitsgrösse 117090 40.00

4. Silicone Grilling Mitt Silikon-Grillhandschuh

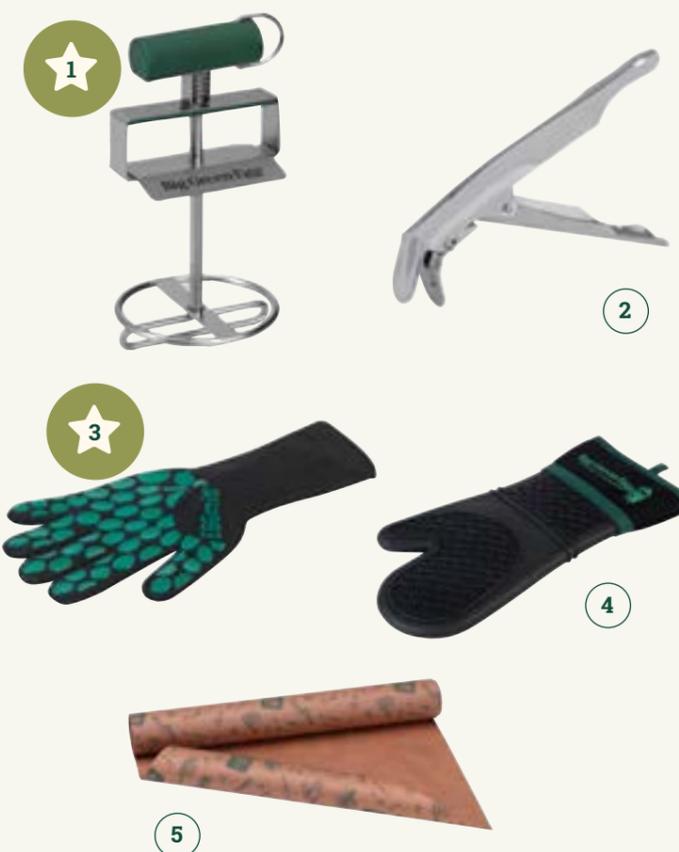
Für den EGGmitt legen wir unsere Hand ins Feuer. Dieser extra lange Grillhandschuh schützt deine linke oder rechte Hand bis zu einer Temperatur von 246 °C. Der Handschuh hat ein weiches Innenfutter aus Baumwolle und eine Aussenhaut aus feuerfesten Aramidfasern, die auch in der Luftfahrt verwendet werden. Die aufgedruckten Punkte aus Silikon garantieren einen guten Griff.

Einheitsgrösse 117083 32.00

5. Butcher Paper Metzgerpapier

Du findest es klasse, grosse Stücke Fleisch auf deinem Big Green Egg zuzubereiten? Dann ist dieses Zubehör ein Must-have für dich. Wenn du Fleisch in Metzgerpapier einwickelst, vermeidest du Feuchtigkeitsverlust. So bleiben das Nackenfilet oder der Rindernacken schön zart und saftig. Das Metzgerpapier hilft dir auch dabei, die Temperatur im EGG auf einfache Weise konstant zu halten, da es im Gegensatz zu Alufolie die Wärme nicht reflektiert. Dank der natürlichen Fasern des Papiers kann das Fleisch atmen. Dadurch entstehen ein herrlicher Rauchgeschmack und eine knusprige Kruste.

127471 27.00



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggreenegg.eu/ch/preisliste

Spickzettel gewünscht?

Wir haben hier die gängigsten Kerntemperaturen für dich aufgelistet.

Rind medium	54/57 °C
Lamm medium	54/57 °C
Hirsch medium	54/56 °C
Schweinsfilet	67 °C
Geflügel	70/72 °C
Weissfisch	62/65 °C
Lachs	44/45 °C

EGG Genius

Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in deinem EGG und sendet die Daten an dein Smartphone oder Tablet. Damit kannst du an kalten Wintertagen drinnen deine Liebesserie sehen und hast gleichzeitig das Slow Cooking auf das Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Der EGG Genius hält, was sein Name verspricht. Ist die Temperatur in deinem EGG zu hoch oder zu niedrig, bekommst du eine Nachricht. Genau so am Ende der Garzeit, wenn alles fertig ist. Du kannst damit sogar Statistiken deiner früheren EGG-Sitzungen einsehen. Die zum EGG Genius gehörende App ist in englischer Sprache.

121059 350.00

Erweitere deinen EGG Genius mit zusätzlichen Optionen:

Überwache verschiedene Fleischgerichte gleichzeitig in deinem EGG mit den erweiterten Optionen des EGG Genius. Verwende bis zu drei Fleischsonden gleichzeitig! Zusätzliche Fleischsonden mit Y-Kabel können separat erworben werden.

Genius Zusatzsonde
Fleischtemperatur 121363
45.00

Genius zusätzliches
Y-Kabel 121387
22.00



1. Instant Read Thermometer Schnellablesethermometer

Du liebst dein Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so exakt, dass dir sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. Um zu verhindern, dass die Temperatur im EGG aufgrund eines lange geöffneten Deckels ansteigt, kannst du die Temperatur (bis zu 232 °C) innerhalb von 3 bis 4 Sekunden ablesen. Und wenn du das Instant Read Thermometer von Big Green Egg beim Ablesen der Temperatur drehst, dreht sich das beleuchtete Display einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 200.00

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener Schnellablesethermometer mit Flaschenöffner

Richtiges Timing ist für einen EGG-Fan das A und O. Das Big Green Egg Instant Read Thermometer ist deine (Geheim-) Waffe im Kampf gegen unzureichend bzw. zu lange Gegartes. Binnen 4 Sekunden ermittelst du damit die exakte Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel. Wie viel Grad braucht ein Gigot? Schau auf dem Spickzettel mit den richtigen Temperaturen auf der Rückseite nach! Der Grad der Perfektion ist erreicht? Zeit für ein wohlverdientes Bier? Dieses praktische Küchenutensil ist auch ein Flaschenöffner...

127150 65.00

3. Quick-Read Thermometer

Sein voller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das elektronische Thermometer zeigt in wenigen Sekunden die Temperatur deines Lammgigots oder gefüllten Poulets an. Und zwar auf ein Grad genau (bis 300 °C). Praktisch: Das Thermometer hat ein handliches Taschenformat und der Griff dient zugleich zum Aufbewahren.

120793 54.00

4. Dual Probe Remote Thermometer Funkthermometer mit zwei Fühlern

Messen heisst Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Fühlern misst auf das Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer besteht aus zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei dir bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird oder anfängt zu sinken, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 175.00



Unsere Tipps:

- Fleisch und Fisch: Miss immer im dicksten Teil
- Achte darauf, dass du nicht in den Knochen stichst, diese Temperatur könnte nämlich abweichen
- Berücksichtige einen Anstieg der Kerntemperatur von 2 bis 3 °C, wenn du das Fleisch nach der Zubereitung ruhen lässt



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggreenegg.eu/ch/preisliste

Für Momente im Kreise der Familie



Stainless Steel Pizza Peel Pizzaschaufel aus Edelstahl

Den echten Pizzaiolo erkennst du an der selbstbewussten Haltung und an den professionellen Utensilien. Verwende daher auch du die Pizzaschaufel aus Edelstahl, um deine selbstgemachten Pizzen ganz geschmeidig auf den heissen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit erntest du garantiert Komplimente di tutti!

127761 69.00



Compact Pizza Cutter Pizzaschneider kompakt

Alles wird gerecht geteilt. Also auch die Pizza. Aber wie teilt man eine Pizza gerecht, ordentlich und sicher auf? Mit dem Pizza Cutter Compact von Big Green Egg. Dieser professionelle Pizzaschneider hat einen Kunststoffgriff, der angenehm in der Hand liegt und die Handinnenseite schützt. Und mit dem rotierenden Edelstahlmesser schneidest du eine Pizza mühelos in einzelne Stücke. Bitteschön.

118974 26.00



Flexible Grill Light Flexible Grilllampe

Ach, leuchte doch mal gerade in mein EGG! Die Flexible Grill-Lampe ist die ideale, flexible Lichtquelle, die ihr Licht überall da leuchten lässt, wo du es gerade brauchst. Die praktische LED-Lampe hat einen flexiblen Arm, an dessen Ende sich ein starker Magnetfuss befindet. Der separate Montagebügel wird einfach am Eisenband oder an Erweiterungen deines EGGs befestigt. Scheinwerfer an? Action!

122940 38.00



Chef's Flavor Injector Aroma-Injektor

Der einzig wahre Aroma-Injektor von Big Green Egg gibt Fleisch und Geflügel auf einzigartige Weise noch mehr Geschmack. Mit dieser Marinierspritze dringen Marinaden bis in den Kern des Fleisches vor, sodass dieses noch saftiger und zarter wird. Operation erfolgreich beendet.

119537 60.00



Flexible Skewers Flexible Grillspiesse

Mit diesen flexiblen Grillspiesen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspiesen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diesen flexiblen Grillspiesen lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufreihen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Du könntest die Spiesse jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348 42.00



Deep Dish Baking Stone Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeverteilung für meisterhafte Quiches, Pasteten und Lasagnen. Der Keramikstein mit hohem Rand sorgt für ein gleichmässiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, aussen lecker knusprig.

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750 135.00



Meat Claws Fleischkrallen

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam Gegrartes ganz leicht auseinanderrufen. Pulled Pork gehört seit vielen Jahren zu den beliebtesten Klassikern unter den Big Green Egg-Gerichten, und diese Fleischkrallen sind dafür unverzichtbar. Die Fleischkrallen eignen sich auch hervorragend für das Hantieren mit grossen Fleischstücken.

Set 114099 36.00



Pigtail Meat Flipper Fleischwendehaken

Für den Fleischwendehaken gehen wir durchs Feuer. Dieser intelligente Fleischhaken eignet sich perfekt für das schnelle und einfache Wenden von Fleisch und Geflügel (wie Steaks, Koteletts und Pouletschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl kannst du das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass du dich dem Feuer zu sehr nähern musst oder die Zutat beschädigst.

48 cm 201515 48.00

Spotlight



Beer Can Chicken Roaster Bierdosen-Poulet-Halter

Das Bierdosen-Poulet ist ein amerikanischer Klassiker, bei dem man das Poulet über eine geöffnete, halbvolle Dose Bier stülpt. Beim Garen des Poulets verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Poulet innen extra zart und saftig wird. Das klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierdosen-Poulet-Halter! Dabei wird die Bierdose in die stabile Halterung aus Metalldraht geklemmt, damit sie nicht umkippen kann.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754 20.00



Ceramic Poultry Roaster Geflügelhalter aus Keramik

Poulets werden jetzt noch köstlicher. Stülpe ein ganzes Poulet oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Du möchtest noch mehr Geschmack? Fülle das Keramikgefäß mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern und infusiere das Fleisch mit diesen Aromen. So wird dein Gefügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe!

Poulet 119766 34.00
Truthahn 119773 45.00



Vertical Poultry Roaster Vertikaler Geflügelhalter

Mit dem vertikalen Geflügelhalter gibst du dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf deinem Big Green Egg einen Ehrenplatz. Das Poulet oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch wird das Fleisch aussen schön knusprig, bleibt aber innen unglaublich saftig. Unwiderstehlich lecker. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Poulet (Pouletsitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Poulet 117458 34.00
Truthahn 117441 42.00



Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

Dieses multifunktionale Gestell ist ideal zum Braten von Fleisch und Geflügel. Aufrecht stehend ist es ein V-Gestell, das für das langsame Garen von grossen Fleischstücken oder (gefülltem) Geflügel gedacht ist. In umgedrehter Form ist es ein Rippenhalter, ideal zum Grillieren von Spareribs. Da die Luft wunderbar um das Gestell herum zirkulieren kann, erzeugst du damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large 117564 60.00 Medium, Small 117557 50.00



Grill Rings Grillringe

Dank der Grillringe können (gefüllte) Peperoni, Tomaten, Äpfel oder Zwiebeln beim Garen nicht umfallen. Denn diese Edelstahlringe sind mit einem Stift versehen, der Gemüse und Obst sicher an ihrem Platz hält. Der Stift leitet gleichzeitig die Wärme zum Kern der Zutat, sodass diese schneller fertig ist.

3x 002280 28.00



Drip Pan Auffangschale

Die Auffangschale fängt austretendes Fett, Flüssigkeiten und Speisereste auf, damit sie nicht auf dem convEGGtor landen. Wenn du die Auffangschalen aus Aluminium mit einer Schicht Wasser füllst, steigt die Luftfeuchtigkeit im EGG und die Gerichte werden noch saftiger.

Rund Ø 27 cm 117403 30.00 Rechteckig 35 x 26 cm 117397 38.00



Disposable Drip Pans Einweg-Auffangschalen

Ein gestandener Koch fürchtet sich nicht vor Fett. Denn er weiss, dass Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist. Wenn nur das anschliessende Säubern nicht wäre! Mit den Einweg-Auffangschalen von Big Green Egg wird das Fett ganz einfach aufgefangen. Diese Einwegscheiden aus Aluminium passen vom Format her genau zum convEGGtor. Sie ermöglichen ein Grillieren ohne fettige Hände.

XLarge - 5x 120892 30.00 Medium, MiniMax, Large - 5x 120885 20.00 Small - 5x 120878 15.00

Für diese und folgende Generationen. Halte dein Egg in Bestform.

Ein EGG hält ein ganzes Leben. Bei guter Pflege kann das EGG auch für die folgenden Generationen wunderbare Erinnerungen schaffen. Und mindestens so wichtig: Deine Gerichte schmecken nicht nur besser, sondern sehen auch besser aus. Was hält dich davon ab? Die folgenden Produkte nehmen dir alle schweren Arbeiten ab, und auf unserer Website findest du weitere praktische Pflegetipps. So wird die Pflege zum Kinderspiel!



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggreenegg.eu/ch/preisliste



Ash Tool Ascheschieber

Der Ascheschieber hat eigentlich eine Doppelfunktion: Du kannst damit ganz einfach die Asche aus dem Big Green Egg entfernen, aber beim Anzünden des EGGs auch die Holzkohle damit verteilen. Dieses praktische Werkzeug bildet zusammen mit der Ascheschaufel ein Spitzenteam.

2XL	119490	45.00	MiniMax		
XLarge			Small	119513	24.00
Large	119506	30.00	Mini		
Medium					



Grid Cleaner Grillrostschaber

EGGen ist köstlich, aber es führt auch zu verbranntem Fett und verbrannten Rückständen auf dem Edelstahlrost des Big Green Eggs. Mit diesem Grillrostschaber wird dein Grillrost schnell und bequem wieder sauber. Und dank des verlängerten Griffs brauchst du nicht einmal zu warten, bis das EGG und der Rost abgekühlt sind.

201324 55.00



Ash Removal Pan Ascheschaufel

Holzkohle hinterlässt Asche. Wenn man die Asche mit dem Ascheschieber in die Ascheschaufel schiebt, kann die Luft besser durch das Big Green Egg zirkulieren. Schliesslich braucht dein EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt an die Öffnung des Zugluftventils, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049 52.00



Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Nylon-Rostschrubber mit Diamantbeschichtung

Für optimalen Grillspass mit deinem Big Green Egg sind gut gepflegte und saubere Grillroste unerlässlich. So erzielst du bei jeder Zubereitung ein optimales Ergebnis. Und mit einer guten Reinigungsbürste ist das für dich ein Kinderspiel! Der Nylon-Rostschrubber mit Diamantbeschichtung von Big Green Egg hat einen langen Griff für weniger feuerfeste Finger und verfügt über Bürstenhaare aus sorgfältig ausgewähltem und sehr widerstandsfähigem Nylon-Material. Komm, lass uns loslegen!

127310 26.00



Charcoal Storage Bag Aufbewahrungsbeutel für Holzkohle

Möchtest du sicherstellen, dass deine Holzkohle funktionstüchtig und trocken bleibt? Dann solltest du sie im Aufbewahrungsbeutel für Holzkohle aufbewahren. Darin können bis zu 9 Kilogramm Holzkohle untergebracht werden. Die wasserabweisende Tasche ist aus robustem und langlebigem Polyester gefertigt und verfügt über ein integriertes Staufach und einen Rollverschluss mit Klicksystem.

128201 105.00



Fire Bowl Holzkohlekorb

Wie entfernt man die Asche der abgekühlten Holzkohle ohne viel Aufwand und ohne sich die Finger schmutzig zu machen? Das ist die Aufgabe der Feuerschale aus Edelstahl. Halte den Holzkohlekorb mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schüttele die Asche aus. Das garantiert bei der nächsten Verwendung einen maximalen Luftdurchfluss, so dass dein EGG noch schneller startet. You can lift me up! Die 2XL- und XL-Holzkohlekorbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in deinem EGG unterteilt.

2XL	122698	420.00
XLarge	122681	330.00
Large	122674	170.00
Medium	122667	150.00
MiniMax	122650	120.00



SpeediClean™ Long handle Scrubber SpeediClean™ Grillrost-Schrubber mit langem Griff

Nie mehr Ärger über Metallborstenreste auf dem Rost, dank dieser kräftigen Reinigungshilfe aus natürlichen Baumfasern. Eine umweltfreundliche, hitzebeständige Bürste mit langem Stiel, sodass du nicht warten musst, bis dein EGG völlig abgekühlt ist.

	127129	36.00
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	20.00



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ Dual Grillrost-Schrubber

Die Erinnerung an einen unvergesslichen Big Green Egg-Abend: der Grillrost mit angebrannten Resten und ein Mozzarellafilet auf deinem Pizzastein. Mit dem SpeediClean Dual Grillrost-Schrubber halbiert du die Reinigungszeit und verdoppelst dafür das ultraclean Ergebnis. Der Bonus: keine Metallborsten mehr auf deinem Rost, denn dieses Exemplar besteht aus natürlichen Baumfasern.

	127136	34.00
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	20.00



9 Tipps für die Pflege deines EGGs.

An deinem Big Green Egg kannst du dich ein Leben lang erfreuen, wenn du es gut pflegst und sorgfältig damit umgehst. Du bist gespannt, was du selbst zur Pflege deines EGGs beitragen kannst? Hier findest du einige praktische Tipps und Tricks:



1 Entferne bei jedem neuen Kochvorgang vor dem Anzünden der Holzkohle im EGG überschüssige Asche, indem du die zuvor verwendete Holzkohle mit dem Ascheschieber umrührst.

2 Lass unten im Big Green Egg immer eine kleine Ascheschicht liegen. So blockierst du den Luftstrom etwas, wodurch die Temperatur langsam steigt. Damit vermeidest du, dass sich die Keramik zu schnell aufheizt.



3 Ersetze den Filzrand, wenn es erforderlich ist. Ein gut schliessender Filzrand schützt die Keramik und vermeidet die Zufuhr von «falscher Luft».

4 Verwende Zubehörteile wie den convEGGtor-Korb und den Rostheber, damit du die Einzelteile mit einer ruhigen Bewegung in das Big Green Egg stellen kannst. So vermeidest du, dass du den convEGGtor und die Roste in das heisse Big Green Egg «fallen» lassen musst, wodurch es zu Beschädigungen kommen kann.

5 Alle Temperaturen über 300 °C sind beim Kochen überflüssig (sogar für Pizza). Sie steigern nur das Risiko von Schäden an der Keramik.

6 Das Ausbrennen oder Einbrennen deines Big Green Eggs bei extremer Hitze ist niemals erforderlich, wir raten strikt davon ab! Dein EGG ist fettig geworden, und du möchtest es reinigen oder Flecken vom convEGGtor entfernen? Erhitze das Big Green Egg bis auf 250 °C, dreh den convEGGtor so, dass seine schmutzige Seite auf die Holzkohle gerichtet ist, schliess den Deckel und lass dann das EGG etwa 30 Minuten lang stehen. Auf diese Weise wird das überschüssige Fett weggebrannt. Die Keramik wird dadurch allerdings nicht mehr weiss, aber das ist auch nicht nötig.

7 Hast du dein Big Green Egg längere Zeit nicht benutzt oder hat es draussen im Regen gestanden? Heize es dann zuerst langsam auf und lass es 60 Minuten bei 100 °C stehen. Das ist wichtig, um die Feuchtigkeit, die eventuell in die Keramik gezogen ist, ganz langsam verdampfen zu lassen. Wenn du das gleich bei hoher Temperatur machst, können Risse in der Keramik entstehen.



8 Die Holzkohle kannst du nach einem Kochvorgang erlöschen lassen und beim nächsten Mal wiederverwenden. Wenn du dein EGG längere Zeit nicht verwendet hast, empfiehlt es sich aber, es mit frischer Holzkohle zu füllen. Schliesslich kann Holzkohle auch feucht werden.

9 Achte darauf, dass dein Big Green Egg immer auf Beinen steht, z. B. auf einem Tischnest oder in einem EGG-Träger. Stelle es niemals direkt auf eine geschlossene Fläche, auch nicht auf hitzefeste Steine. Es ist wichtig, dass zwischen dem Boden der Keramikbasis und dem Untergrund eine gute Luftzirkulation herrscht, damit das EGG die Wärme der Basis gut ableiten kann.



Das Feuer am Brennen halten.

EGG Abdeckhauben.

Gibt es Hagel oder eine Hitzewelle? Unter einer Big Green Egg-Schutzhülle bleibt dein EGG wie neu. Die atmungsaktive Schutzschicht aus hochwertigem Material ist absolut witterungsbeständig. Sie lässt sich leicht anbringen und abnehmen, perfekter Sitz auf jedem EGG dank Klettverschluss. Das stilvolle schwarze Design mit dem erkennbaren Big Green Egg-Logo steht jedem EGG.



Entdecke unser neustes Accessoire Rotisserie



EGG-SCHUTZHÜLLEN		Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
	Rollwagen mit integriertem Griff		126528 125.00	126528 125.00		126467 135.00	126467 135.00	126535 165.00
	EGG Carrier	126511 70.00			126511 70.00			
	Tragbares EGG-Nest für MiniMax				126528 125.00			
	Modulares EGG-Untergestell			126467 135.00		126450 145.00	126450 145.00	126450 145.00
	Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell			126474 195.00		126474 195.00	126474 195.00	
	Tisch aus Eukalyptusholz					126498 185.00	126474 195.00	
	Abdeckhut für EGG-Deckel «im Tisch»					126504 90.00	126504 90.00	

Rotisserie

Ein über Holzkohle köstlich geröstetes Poulet, eine süsse, saftige Ananas, eine herrliche Roulade, ein hausgemachtes Gyros oder ein Kebab, grilliert auf einem Spiess? Mithilfe der Rotisserie, einem fantastischen Neuzugang für dein Big Green Egg-Zubehör, kannst du all diese leckeren Gerichte von nun an mühelos selbst in deinem Big Green Egg zubereiten. Das Set erlaubt dir schier endlose Zubereitungsmöglichkeiten! Bei der Zubereitung werden deine Zutaten fortwährend mit dem Fett und/oder den freigesetzten Säften beträufelt, was ihnen ein noch intensiveres Aroma verleiht. Du kannst die Rotisserie mit oder ohne convEGGtor verwenden, je nach der Temperatur des EGGs und der Zutat, die du grillieren willst.

NEU



XLarge 128553 435.00
Large 128546 345.00

Belastbarkeit bis 17 kg.

Leg den Spiessring einfach auf die Keramik-Basis und setz den Spiess in den Ring ein. Dann schliesst du den Deckel, sodass du die Temperatur des EGGs wie immer perfekt überwachen kannst. Das ermöglicht dir, den Spiess mit den Vorteilen des EGGs zu nutzen. Dank der Luftzirkulation im EGG, der Wärmereflexion der Keramik und der Drehung des Spiesses wird deine Zutat punktgenau durchgegart. Der Spiessring wird aus beschichtetem Stahl hergestellt, während der Spiess und die dazugehörigen Spiessgabeln aus Edelstahl sind. Der Spiess wird von einem geräuschlosen, aber leistungsstarken Motor mit 220–240 Volt gedreht, wodurch eine gleichmässige Rotation gewährleistet ist.



NEU

Flat Basket Flacher Korb

Du möchtest einen ganzen Fisch in einem Kräuterbett rösten oder Gemüse oder Pouletfilets grillieren? Dann ist der höhenverstellbare Edelstahl-Flachkorb mit Antihafbeschichtung dein bester Freund. Du kannst damit rösten und grillieren, ohne die Zutaten wenden zu müssen.

128560 50.00



NEU

Tumbler Basket Bratenkorb für Rotisserie

Kartoffeln, geschnittenes Gemüse, Garnelen, Pouletflügeli, Nüsse oder Kaffeebohnen rösten? Mit diesem praktischen, antihafbeschichteten Edelstahl-Bratenkorb (Ø 19 cm) für die Rotisserie ist das ein Kinderspiel. Deckel auf, Zutaten rein, Deckel zu und rösten!

128577 100.00

Ersatzteile



Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

Jedes Big Green Egg wird standardmässig mit einem Kuppelthermometer geliefert. Wenn es nach langem Gebrauch mal defekt ist, kannst du es als Ersatzteil bestellen. Stecke das Thermometer in den Deckel des EGGs, damit du weisst, wie heiss es im Inneren ist, ohne dass der Deckel geöffnet werden muss und Wärme verloren geht. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Grössen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

Ø 8 cm	117250	110.00
Ø 5 cm	117236	65.00



Gasket Kit Dichtungs-Kit

Nach langem und intensivem Gebrauch des Big Green Eggs sind die Filzdichtungen am oberen Rand der keramischen Basis und am unteren Rand des Keramikdeckels irgendwann abgenutzt. Da dieser Filzrand die Keramik schützt und für eine perfekte Luftzirkulation sorgt, sollte er rechtzeitig ersetzt werden. Mit diesem Dichtungs-Kit kannst du das ganz einfach selbst erledigen. Die hitzebeständige Hightech-Filzrolle ist selbstklebend und die Befestigung ist selbsterklärend.

2XL*, XLarge, Large		Medium, MiniMax, Small, Mini
113726	62.00	113733 58.00

* Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig



Cast Iron Grate Kohlerost

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

2XL	112644	150.00	Medium	103062	30.00
XXL	114716	440.00	MiniMax	103055	48.00
XLarge	112644	150.00	Small	103079	24.00
Large	103055	48.00	Mini	103079	24.00



Dome Keramik-Deckel

Keramikkuppel mit Abluftkamin, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schliessen lässt. Die Keramik ist mit einer Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heissluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmässig gegart und besonders aromatisch werden.

2XL	114433	1740.00	MiniMax	401144	290.00
XLarge	112668	810.00	Small		
Large	401120	430.00	Mini	112224	230.00
Medium	401137	360.00			



Fire ring 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.

2XL	120977	645.00	Medium	401243	185.00
XXL	114457	1100.00	MiniMax	115607	130.00
XLarge	401212	420.00	Small	401250	115.00
Large	401229	250.00	Mini	112194	80.00



Fire box Keramik-Feuerkorb

Der Feuerkorb steht im Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn das Zuluftventil und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

2XL	120984	1090.00	Medium	401182	290.00
XXL	114440	1190.00	MiniMax	115591	120.00
XLarge	112637	590.00	Small	401199	190.00
Large	401175	410.00	Mini	112187	95.00



Base Keramik-Basis

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das aussen mit einer Glasurschutzschicht versehen ist.

2XL	120946	2240.00	Medium	401083	710.00
XXL	114426	2650.00	MiniMax	115577	430.00
XLarge	112620	1330.00	Small	401090	500.00
Large	401076	900.00	Mini	401106	300.00

Lebenslanges EGGen.

Die Big Green Egg Garantie



Big Green Egg steht für Qualität. Dank der Verwendung eines jahrhundertlang perfektionierten Herstellungsverfahrens und einer strengen Qualitätskontrolle eines jeden Big Green Eggs, das unser Werk verlässt, garantieren wir, dass dieser Keramikgrill der Beste seiner Art ist. Die bewährte Qualität, die du von Big Green Egg gewohnt bist, kannst du auch von der Garantie erwarten. Daher gewähren wir bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs, ausser auf Verschleiss und Abnutzung. So kannst du jahrzehntlang auf deinem Big Green Egg kochen.

Für diese und die nächste Generation.

Wir sind für immer grün.

Keramik dehnt sich beim Aufwärmen aus und zieht sich beim Abkühlen wieder zusammen, was das Risiko von Materialschäden mit sich bringt. Obwohl eventuelle Schäden oftmals als «kaputt» angesehen werden, sind sie in den meisten Fällen harmlos. Ein Ersatz wäre unnötig und auch ein wenig schade. Die Langlebigkeit ist ein wichtiger Ausgangspunkt, und ein Big Green Egg kann dich denn auch ein Leben lang begleiten. Allerdings muss du dein EGG richtig pflegen, damit es immer in einem Topzustand bleibt. Schliesslich ist Vorbeugen besser als Ersetzen. Auf **Seite 84** findest du die wichtigsten Pflegetipps.

Grund zur Sorge oder nicht?

Zum Glück ist es längst nicht immer erforderlich, Schäden zu reparieren oder Einzelteile auszutauschen. Manche Schäden sind rein kosmetischer Art und beeinflussen die Funktion deines Big Green Eggs überhaupt nicht. Allerdings gibt es auch Schäden, welche die Funktion deines EGGs sehr wohl beeinträchtigen. In dem Fall musst du rechtzeitig handeln, damit du gemeinsam mit dem Händler oder der Händlerin möglichst schnell eine gute Lösung findest. Hier kannst du nachlesen, ob es erforderlich ist, Schäden zu reparieren oder Einzelteile auszutauschen.

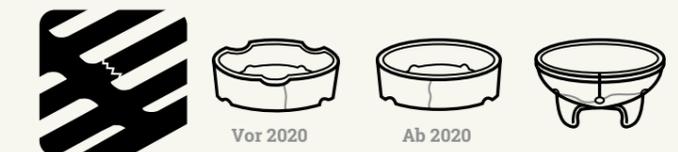
Grund zur Sorge | Funktionsschäden



Vor 2020

Ab 2020

Kein Grund zur Sorge | kosmetische Schäden



Vor 2020

Ab 2020



rEGGulator

Der robuste rEGGulator kann ganz präzise eingestellt werden. Er besteht aus langlebigem Gusseisen. Mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulierst du die Luftzufuhr ganz einfach und ohne die Finger zu verbrennen. Auch praktisch: Wir haben diesen Luftregler mit einer Antirost-Beschichtung versehen, damit er nach Gebrauch einfach auf dem EGG bleiben kann.

2XL, XLarge, Large, Medium	Mini*	103017	84.00
117847			110.00

MiniMax, Small			
117854			95.00

* Der Temperaturregler für das Modell Mini ist ein Abluftventil und weicht von der hier dargestellten Abbildung ab.



Rain Cap Regenkappe

Mit der Big Green Egg-Regenkappe gelangt kein Tropfen Regenwasser ins EGG. Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, gibt es immer. Aber als leidenschaftlicher EGG-Koch lässt du dir dadurch nicht die Laune verderben und die Regenkappe von Big Green Egg ist der Regenschirm für deinen rEGGulator. Die Regenkappe verwendest du in Kombination mit deinen rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small		
120748	121042		42.00
45.00			



Band Assembly Kit Metallband Montageset

Patentiertes «easy to lift»-System. Die geniale Mechanik ermöglicht das Öffnen und Schliessen des Keramikdeckels mit minimalem Kraftaufwand.

2XL	121271	390.00	MiniMax	126870	210.00
XLarge	117908	330.00	Small		
Large	117984	270.00			
Medium	120021	255.00	Mini	117922	180.00

Jonnie Boer



Chef der ersten Stunde

Du hast es vielleicht schon erlebt. Man geht essen und sieht ein EGG in einer offenen Küche, oder man liest auf dem Menu den Hinweis «aus dem Big Green Egg». Das Big Green Egg ist auch in der Gastronomie ein wichtiger Geschmacksverstärker. Einer der ersten Köche, der dies entdeckte, war Jonnie Boer vom Drei-Sterne-Restaurant 'De Librije' in Zwolle, den Niederlanden.

Wir blicken zurück auf das Jahr 2007, als Robert Lobensteijn – damals Demokoch und Repräsentant von Big Green Egg – das renommierte Restaurant von Jonnie und Thérèse Boer privat besuchte. «Nach dem Essen kamen wir ins Gespräch», erinnert sich Jonnie. «Robert erzählte uns vom Big Green Egg, das zu dieser Zeit noch völlig unbekannt war. Als ich ihm zuhörte, wie er über das Kochen auf Feuer, die Keramik und die Wärmeerhaltung sprach, fand ich das alles richtig cool! Bald darauf bekamen wir ein kleines Modell für die Küche und ein grösseres für draussen», erzählt Jonnie Boer vom Drei-Sterne-Restaurant 'De Librije' in Zwolle weiter.

Aromen für deine Gerichte

«Ich hatte zwar eine sehr schöne und gut ausgestattete Küche, aber wir kochten auf Induktion, was die Geschmäcker nicht herausholt. In professionellen Küchen - mit Ausnahme von Grillrestaurants, in denen auf offenem Feuer grilliert wird - war die Verwendung eines Wassergrills durchaus üblich, fürs Branding. Aber dann geht es nur ums Branding, nicht um den Geschmack. Ich habe den Sinn dahinter nie verstanden und verstehe ihn immer noch nicht. Echtes Feuer verleiht den Zutaten Geschmack. Seit wir die Big Green Eggs haben, können wir mit den Aromen spielen, und die Kamados bleiben den ganzen Abend über auf einer ordentlichen Temperatur. Ich weiss noch, wie ich ein Stück Milke darauf gelegt habe, und der Rauch, der dabei entstand, war einfach irre!»

Grillieren, Räuchern und Braten

«Die EGGs werden hauptsächlich zum Grillieren, Räuchern und Braten verwendet. Das Ziel? Mehr Geschmack. Manchmal auch in Kombination mit anderen Techniken. Eine Zeit lang haben wir Tauben serviert», sagt der Chefkoch. «Wir haben sie zunächst grilliert und dann eine Handvoll Holzchips auf die Holzkohle geworfen und ein wenig Wasser dazugegeben (versuche das nicht zu Hause!). Dadurch rauchte und dampfte es schön. Ich grilliere regelmässig Fleisch und Geflügel, wie z.B. Ente oder Huhn, aber was ich am liebsten mit dem Big Green Egg zubereite, ist Gemüse. Auf diese Art und Weise verleiht man dem Gemüse Charakter. Bei Brass Boer auf Bonaire haben wir ein Gericht mit Spitzkohl aus dem Big Green Egg auf der Speisekarte. Es ist so köstlich, dass ich es mindestens drei Mal pro Woche esse, wenn wir dort sind.»

Restwärme

«Wir verwenden das Big Green Egg auch zum Räuchern von Flüssigkeiten während des Mise en Place», fährt Jonnie fort. «Als wir das EGG gerade erst bekommen hatten, haben wir ein Gericht mit Jakobsmuscheln, Kürbis, schwarzem Knoblauch und dem Jus von gebratenem Sellerie serviert. Wir haben sie etwa eine Stunde lang geröstet, bis sie fast gar waren, den Geschmack des EGG's aber aufgesogen hatten, und dann den Saft ausgepresst. Pro Person brauchten wir dafür einen ganzen Knollensellerie. Also sagten wir Eef, unserem Produzenten aus Dalfsen, dass wir 8000 Stück Knollensellerie für das nächste Jahr brauchen. Und das hat er auch geschafft. Später kehrten wir den Prozess um. Wir haben erst den Saft gepresst und

dann geräuchert, weil es von der Menge her einfach nicht mehr möglich war. Und so kam es, dass wir kürzlich ein vegetarisches Gericht servierten, das Kürbissaft beinhaltete mit einem leicht rauchigen Geschmack. Der Geschmack bleibt erhalten, solange man den Saft vakuiert hält. Und Schokolade, das ist nicht das erste, was einem einfällt, wenn man ans Kochen mit dem Big Green Egg denkt. Wenn die Holzkohle fast erloschen ist, stellen wir eine Schale mit weisser Schokolade hinein und schliessen das Big Green Egg. Wir lassen sie einfach drinnen stehen. Die Restwärme verleiht der Schokolade eine karamellartige Qualität und einen leicht rauchigen Geschmack. Es ist wirklich toll, sie für Desserts zu verwenden.»

BBQ am Strand

Das Big Green Egg ist aus der Küche von De Librije und verschiedenen Restaurants der De Librije-Gruppe nicht mehr wegzudenken. Ausserdem werden die EGG's bei Brass Boer auf Curaçao sowie bei Brass Boer, Senang und mehrere bei BBQ at the Beach auf Bonaire eingesetzt. Auch privat spielt das Big Green Egg eine Rolle im Leben der Familie Boer. Jonnie schwärmt: «Wir haben ein Boot auf Bonaire. Dafür habe ich einen Ring anfertigen lassen, so dass das Big Green Egg draussen aufgestellt werden kann. Dann können wir hinaussegeln, die Holzkohle anzünden und zwei Stunden später, wenn wir denken, ich hätte Lust auf diese Langustinen, dieses Stück Fleisch oder Satay, hat das EGG die perfekte Temperatur. Es ist wunderbar, wie praktisch das ist!»



Chicken satay mit Pinienkernsauce

Für 8 Personen

ZUTATEN

2 kg Pouletschenkel
8 Föhrenzweige von ca. 20 cm Länge

Marinade

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 rote spanische Peperoni
½ Bio-Zitrone
2 Esslöffel geriebener Ingwer
200 ml Ketjap Manis
(süsse indonesische Sojasauce)
50 ml Olivenöl
50 g dunkler Rohrzucker
1 EL Sambal Badjak
15 g Salz

Pinienkernsauce

200 g Pinienkerne
½ Knoblauchzehe
¼ Bio-Limette
3 Stängel Zitronengras
1 Kaffernlimettenblatt
200 ml Kokosnussmilch
125 ml Hühner Bouillon
1½ Esslöffel Ketjap Manis
(süsse indonesische Sojasauce)
1 EL Sojasauce
1 EL Ingwersirup
½ EL Sambal Badjak

ZUBEHÖR

convEGGtor
Edelstahlrost
Gusseisenpfanne (klein)
Green Dutch Oven
Gusseisenrost

VORBEREITUNG

1. Für die Marinade die Zwiebel und den Knoblauch schälen und würfeln. Die Chilischoten der Länge nach halbieren, die Stiele und Kerne entfernen und die Hälften in dünne Halbmonde schneiden
2. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verrühren. Die Pouletschenkel in ca. 3 Zentimeter grosse Stücke schneiden, in der Marinade wenden, abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Stainless Steel Grid auf eine Temperatur von 180°C erhitzen.
2. Die kleine gusseiserne Pfanne auf den Rost stellen und die Pinienkerne für die Pinienkernsauce dazugeben. Den Deckel des EGGs schliessen und die Pinienkerne rösten, bis sie goldbraun sind. Regelmässig umrühren, um ein Anbrennen zu verhindern, und den Deckel des EGGs nach jedem Vorgang wieder schliessen. Den Knoblauch schälen und die Zehe fein hacken. Die Schale des Limettenviertels fein abreiben und den Saft auspressen. Die Stängel des Zitronengrases in Ringe schneiden.
3. Die Pfanne mit den Pinienkernen aus dem EGG nehmen. Die Pinienkerne in eine kleine Küchenmaschine geben und zu einer glatten Paste verarbeiten. Alle Zutaten für die Sauce in den Green Dutch Oven geben, umrühren und den Dutch Oven auf den Grill stellen. Den Deckel des EGGs schliessen und die Sauce langsam zum Kochen bringen; dabei häufig umrühren.
4. Den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und die Sauce mit einem Stabmixer glatt pürieren. Den Deckel auf den Dutch Oven setzen und beiseite stellen. Entferne den Rost und den convEGGtor und stelle den

gusseisernen Rost ins EGG. Die Temperatur auf 200°C erhöhen. In der Zwischenzeit die Nadeln aus dem untersten Teil der Föhrenzweige entfernen, so dass am Ende einige Zweige mit intakten Nadeln übrig bleiben. Jeden Zweig in eine Spitze schneiden. Das marinierte Poulet aufspiesen.

5. Die Pinienkernsauce noch einmal mit dem Stabmixer pürieren und durch ein feines Sieb streichen, erneut pürieren und erwärmen. In der Zwischenzeit das Satay auf den Grill legen, den Deckel des EGGs schliessen und ca- 3 Minuten grillieren. Das Satay umdrehen und weitere 3 Minuten grillieren.
6. Das Satay aus dem EGG nehmen, auf Tellern anrichten und mit einem ordentlichen Löffel Pinienkernsauce servieren.



Jonnie's Tipp

Auf der Suche nach einer Beilage? Grillgemüse schmeckt hervorragend zu diesem Chicken Satay mit Pinienkernsauce.

Auch ein Sternekoch wie Jonnie kocht zu Hause für seine Familie und Freunde. Die Gerichte, die er zu Hause serviert, sind viel einfacher als die, die er im Restaurant zubereitet, basieren aber auf dem umfassenden Wissen und der breiten Aromenpalette des Spitzenkochs. Die Kiefernzweige, die Jonnie in diesem Rezept verwendet, sehen nicht nur hübsch aus, sie verleihen dem Satay auch Geschmack. Die Basis der Sauce besteht aus Pinienkernen, den Samen der Föhre.



Chefköche und -köchinnen und ihr Big Green Egg

Mehr als 2000 europäische Küchenchefs zünden täglich die Holzkohle in einem oder mehreren Big Green Egg(s) in ihren Restaurants an. Einige dieser Profis werden dir persönlich erklären, was das Big Green Egg für sie so besonders macht.

Romain Meder

Restaurant Les Chemins (Domaine de Primard) - Guainville

«Ein Kürbis aus der Provence, der im Big Green Egg gebraten wird, braucht nicht mehr als eine Prise Salz und eine Umdrehung aus der Pfeffermühle. Das Egg sorgt für die Konzentration der Aromen, die ich suche, eine feine Rauchnote und eine köstliche Karamellisierung. Auch die Texturen werden interessant. Bei Les Chemins zünden wir täglich die Holzkohle im Big Green Egg an.»

Fotos

© Guillaume Savary /
le photographe du dimanche



Filip Stenius

Juhlalpalvelu Kati & Fille, Ravintola Lasiranta und
Ravintola Kuutio – Helsinki

«Das Big Green Egg ist immer einsatzbereit, was für mich unglaublich wichtig ist. In meinem Metier ist Timing alles. Wir halten das EGG bei niedriger Temperatur im Stand-by-Modus, was nur wenig Holzkohle kostet. Sobald wir das Big Green Egg brauchen, öffnen wir das Zuluftventil und den rEGGulator, und schon erreicht es schnell die gewünschte Temperatur.»

Fotos

Jaro Luomapuro

Lucki Maurer

STOI - Rattenberg

«Das Kochen mit dem Big Green Egg ist originell und authentisch, es weckt pure Emotionen. Das Feuer kontrollieren, mit der Hitze und der Glut spielen, und das alles ohne moderne Technik. Das Ergebnis ist phänomenal. Alles, was ich darauf zubereite, schmeckt fantastisch. Auch die Qualität des Produkts selbst ist hervorragend. Für mich ist das Big Green Egg das ultimative Kochgerät.»

Fotos

Thomas Pfeiffer / Pfeiffer Kreativ



Jeroen Achtien

Inter Scaldes - Kruiningen

«Die Holzkohle im MiniMax in meiner Küche glüht standardmässig etwa 10 Stunden am Tag, auch bei der Vorbereitung von Mittag- und Abendessen. Wir verwenden die Big Green Eggs hauptsächlich zum Rösten, Grillieren und Räuchern. In Restaurantküchen wird eigentlich nicht langsam gegart, weil wir grosse Mengen verarbeiten. Aber zu Hause ist das natürlich kein Problem. Da experimentiere ich gern mit meinen Big Green Eggs.»

Fotos

Sven ter Heide



Ants Uustalu

Ööbiku Gastronomiatalu

«Die Zutaten und das Big Green Egg sind der Schlüssel zum Erfolg. Ich verwende viele besondere Zutaten wie Innereien und wild gesammelte Pilze. Immer von bester Qualität. Mit dem Big Green Egg erhalten die Zutaten diese besondere Note. Dann brauche ich nichts mehr zu tun, als zu lächeln und den Gästen Wein einzuschenken.»

Fotos

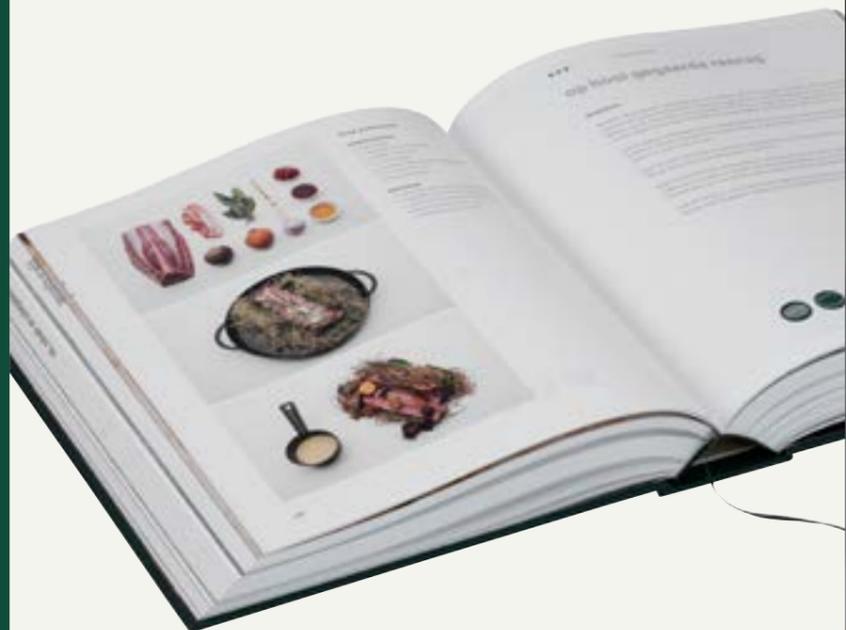
Lauri Laan



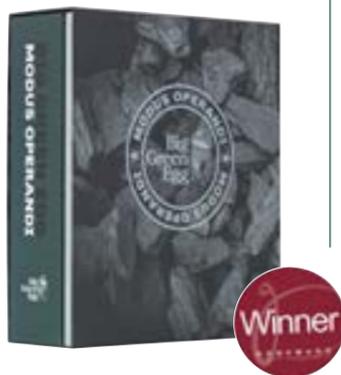
Big Green Egg Modus Operandi

Das Modus Operandi, ein spektakuläres, einzigartiges Kochbuch, ist für jeden echten Big Green Egg-Fan unverzichtbar. Es ist ein Handbuch, eine Quelle der Inspiration, eine Erkundungstour mit allen nur denkbaren Gerichten und Zutaten, mit allen Kochtechniken und technischen Tipps und Tricks, um das Potenzial des Big Green Eggs voll auszuschöpfen. Das Modus Operandi, komplett mit Arbeitsbuch in einer schönen Schmuckkassette, sollte in keinem Bücherregal fehlen.

904 Seiten		
Deutsch	103501	230.00
Englisch	818177	230.00
Französisch	226651	230.00



Modus Operandi Reviews



«FANTASTISCH, einfach FAN-TAS-TISCH.»

«Was für ein wunderbares Buch das ist. Eins ist sicher, ich werde viele Gerichte daraus machen!»

«Sehr schönes Buch mit sehr schönen Rezepten und Fotos. Mit einem Wort: Top.»

«Fantastisches Nachschlagewerk, habe schon viel gelernt.»

«Super Sache! Ersetzt alle anderen BBQ-Bücher auf einen Schlag.»

Die Rezepte

- 66 x Fleisch
- 65 x Fisch, Schalen- und Krustentiere
- 45 x Gemüse
- 33 x Basics
- 30 x Geflügel
- 24 x Feingebäck
- 22 x Brot und Teigwaren
- 13 x Wild
- 13 x Obst



Modus Operandi
 ÜBER
300 REZEPTE
904 SEITEN
4,6 KILOGRAMM



EGG-Fans united Werde Teil der Community. Besuche unseren Fanshop.

Einen echten EGG-Fan erkennt man auch, wenn er nicht hinter dem EGG steht. Big Green Egg ist ein Lebensstil, den du ausstrahlst. In unserem Fanshop findest du eine umfangreiche Sammlung von EGG-Mode, Gadgets und Büchern. Tolle Produkte, die man gern verschenkt oder geschenkt bekommt!



Preise und andere Fanartikel findest du im Big Green Egg-Fanshop. Scanne den QR-Code oder gehe zu fanshop.biggreenegg.eu.

Bücher



Big Green Egg Modus Operandi
Big Green Egg-Kochbuch
Das Big Green Egg – Modus Operandi Kochbuch ist unverzichtbar für jeden Big Green Egg-Fan. Ob du bereits ein erfahrener EGGER oder noch Anfängerin mit dem Big Green Egg bist – dieses Buch enthält viele wertvolle Informationen und 300 Rezepte zur Erweiterung deines kulinarischen Repertoires. Die unterschiedlichen Kochtechniken und die Experimente mit verschiedenen Geschmacksrichtungen inspirieren dich und dein Egg zu Höchstleistungen.

904 Seiten 103501 230.00

Enjoy! Jubiläum
5 years of food, fun & flavour
Enjoy! Jubiläumsausgabe
5 Jahre Food, Fun & Flavour
Ein Sammlerobjekt für jeden EGG-Fan. Und eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration für (neue) EGGER und EGGERinnen.: Die Jubiläums-Ausgabe von Enjoy! Das Magazin nimmt dich mit auf eine Entdeckungsreise zu den (kulinarischen) Highlights. Mit Expeditionen zum guten Geschmack, den Signature-Gerichten von Sterneköchen und über 70 spektakulären Rezepten, die immer gelingen. Kurz gesagt: So unverzichtbar wie das EGG selbst.

224 Seiten 666748 30.00



1



3

4

1. Untersetzer
2. Seifenspender
3. Hoodie - Peace, Love & EGGs - ockergelb
4. Hoodie - Let's Create - blau
5. Korkenzieher
6. Peugeot Pfeffermühle 40 cm
7. Servierplatte aus Porzellan
8. Fischer Hut



5



2



6



7



8

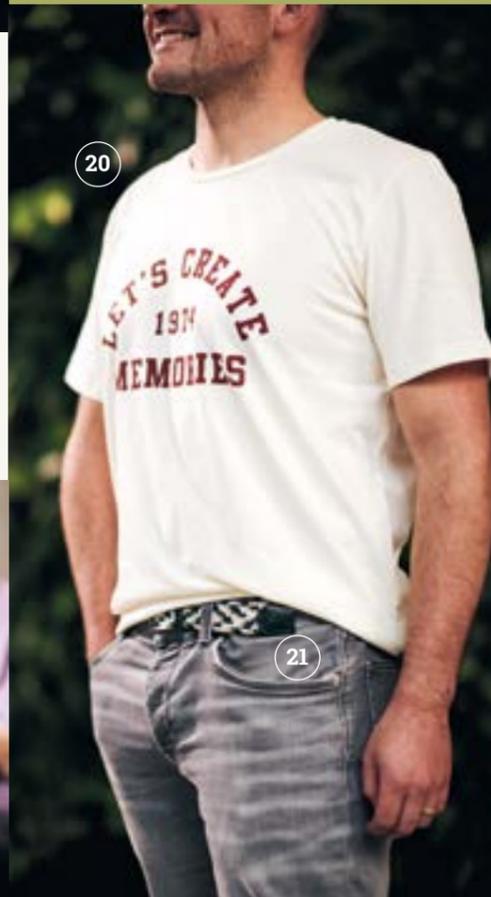
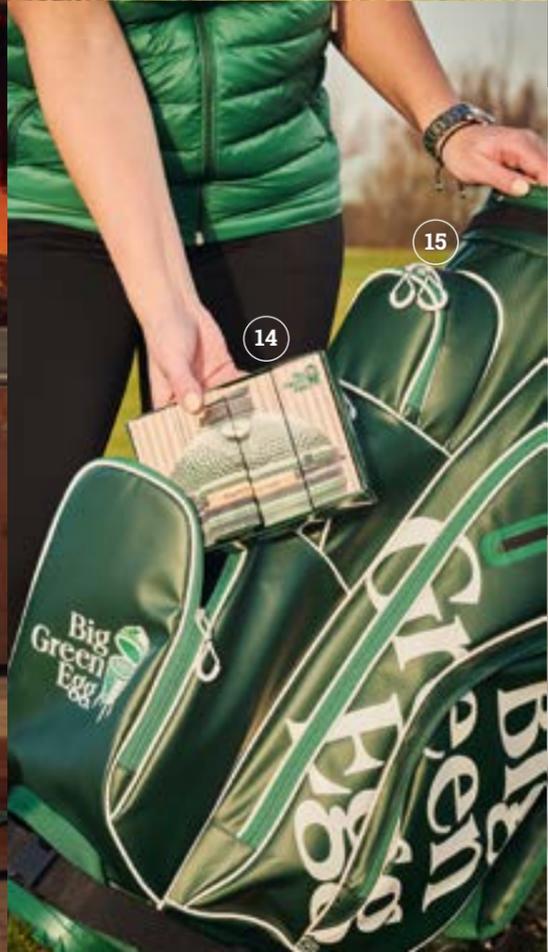
- 9. Mütze
- 10. Emaille-Becher
- 11. Winterhandschuhe
- 12. Fleecedecke
- 13. Golf Poloshirt - Weiss Inside-out
- 14. Big Green Egg Golfball - Titleist
- 15. Golftasche



Professionelles Outfit für EGGer.

fanshop.biggreenegg.eu

- 16. Plüschtiger - Mr. EGHead
- 17. Bodywarmer blau
- 18. Kühlschrankmagnete
- 19. 3er-Pack Socken
- 20. Ecrü T-Shirt - Herren
- 21. 2er-Pack Gürtel
- 22. Reisekoffer





Nächste Generation

Die Liebe zum EGGen ist wie ein gutes Familienrezept. Du gibst es von Generation zu Generation weiter. Schliesslich gehört es zu den schönsten Dingen im Leben, Zeit mit der Familie und Freunden am Big Green Egg zu verbringen. Johan Mallo und seine Tochter Samita können das bestätigen. Eine Familie, die zusammen kocht, bleibt zusammen.

Der Garten der Familie Mallo beherbergt seit 2010 ein Big Green Egg. Zunächst hatten sie ein Small, aber ein paar Jahre später rüsteten sie auf ein Medium auf, um mehr Kochkapazität zu schaffen. Im Jahr 2022 wurde die Familie um ein Large Egg erweitert. «Es ist ein Luxus, mit zwei EGGs kochen zu können», sagt Johan. «Vor allem, wenn Leute zum Essen kommen und wir ein aufwändigeres Menü kochen, als wenn nur ich und Samita da sind. Für Freunde zu kochen, macht uns am meisten Spass! Wir denken wir uns immer ein Thema aus. Dann servieren wir zum Beispiel Gerichte aus einer bestimmten Küche.» Samita: «Wenn Freunde zum Essen kommen, kochen wir nie drinnen, sondern zünden immer die Holzkohle im Big Green Egg an. Aber auch wenn wir nur zu zweit sind, gibt es Phasen, in denen wir regelmässig draussen kochen. Der Fokus liegt immer darauf, Zeit miteinander zu verbringen. Wir machen es zu einem Ereignis.»



Den Unterschied schmecken

Samitas Liebe zum Big Green Egg begann schon in jungen Jahren: «Mein Vater ist Bauingenieur und überwachte ein Projekt in Bergen. Es war eine Renovierung, bei der auch eine Aussenküche installiert wurde. Es gab mehrere Big Green Eggs. Ich fühlte mich sofort zu ihnen hingezogen. Damals habe ich gerne gebacken; Apfelkuchen war mein Favorit. Als wir unser eigenes EGG hatten und ich einen Apfelkuchen darin gebacken habe, war ich völlig überzeugt. Es war grossartig! Man schmeckt wirklich den Unterschied. Mit Fleisch oder Fisch ist es das Gleiche. Manchmal verwenden wir Holzchips, um noch mehr Geschmack hinzuzufügen. Das verstärkt auch den Geschmack von vegetarischen Gerichten. Gemüse schmeckt so viel besser, wenn du es im EGG zubereitest.»

Besonderer Moment

Wenn Johan und Samita zusammen kochen, widmen sie sich natürlich verschiedenen Aufgaben. Das fängt schon beim Einkaufen der Zutaten an. Johan: «Bevor wir losgehen, besprechen wir, worauf wir Lust haben. Samita kommt nicht immer mit, denn Lebensmitteleinkäufe sind nicht wirklich ihr Ding. Aber wenn sie mitkommt, gehen wir immer irgendwo einen Kaffee trinken und machen das zu einem besonderen Moment. Zu Hause erledige ich oft die Vorbereitungsarbeiten, während Samita die Holzkohle anzündet und zum Beispiel einen Salat macht. Ich liebe es, mit meiner Tochter zu kochen!»

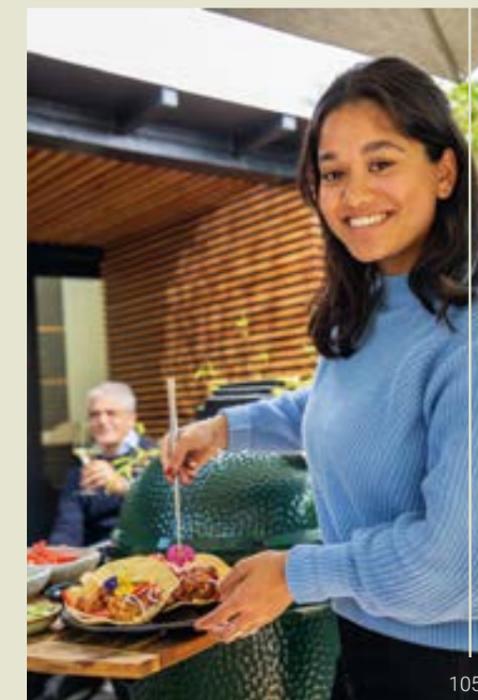
Spass am Experimentieren

Fisch und Sea Food sind die Favoriten dieses Vater-Tochter-Teams. Geräucherte Makrele, Wolfsbarsch auf der Grillplanke oder in der Salzkruste, Shrimps auf verschiedene Arten zubereitet. Das sind nur einige der Gerichte, die regelmässig ihren Weg vom Big Green Egg auf den Tisch im Mallo-Haushalt finden. «Und ich liebe Poulet. Ich finde, es ist ein unglaubliches Produkt. Das Gericht, das wir heute gemacht haben, besteht auch aus Poulet. Es macht mir Spass, zu experimentieren und Zutaten aus verschiedenen Küchen zu kombinieren. Meistens ist das Ergebnis erstaunlich lecker. So sind auch die 'Papadums mit Chicken Piri Piri' entstanden. Ein Papadum aus Indien kombiniert mit Chicken Piri Piri aus Südamerika», sagt Johan. «Wir haben früher oft Papadums gegessen, nur nicht mit Chicken Piri Piri gefüllt. Ich liebe es. Das ist mal etwas anderes», fügt Samita hinzu.

Besondere Erinnerungen

Eine der schönsten Erinnerungen von Johan und Samita ist, als sie Johans 60. Geburtstag mit all seinen Freunden feierten. «Wie mein Vater schon sagte, wenn wir Gäste haben, kochen wir aufwändigere mehrgängige Menüs. Wir begannen mit Camembert mit holländischem Zuckerbrot. Wir füllen den Camembert mit roter Chili, Rosmarin, Knoblauch und Heidelbeeren. Köstlich!», sagt Samita. «Ich selbst mag keinen Käse», sagt Johan lachend, «aber unsere Freunde lieben alle dieses Käsefondue. Es ist einfach zu machen und kommt gut an. Wir haben

Zuckerbrot, das wir in den Camembert tunken, aber wir grillieren es nur kurz, da der Zucker das Brot schnell verbrennen lässt. Das Big Green Egg spielt eine wichtige Rolle bei den besonderen Erinnerungen, die ich mit meiner Tochter teile.»





Papadum mit Chicken Piri Piri

Für 4 Personen

ZUTATEN

- 700 g festes Pouletfleisch (Brust oder Schenkel)
- 4 Blätter Eisbergsalat
- 1/2 rote Peperoni
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 rote spanische Chilischote
- 1 Frühlingzwiebel
- 1 Limette
- 6 fertige Papadums
- Bohnensprossen
- 4 EL geräucherte Sesamsamen
- 2 EL Honig
- 4 EL Kokosnussraspeln
- 4 essbare Blumen

Marinade

- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Zitronengrasstängel (weisser Teil)
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Chiliflocken
- 2 EL geräucherter Paprika

ZUBEHÖR

- Edelstahlrost
- Kleine Grillplatte aus Gusseisen
- Instant Read Thermometer

VORBEREITUNG

1. Für die Piri-Piri-Marinade die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Zerdrücke das Zitronengras, schneide den Stängel in dünne Ringe und hacke ihn dann so fein wie möglich. Alle Zutaten für die Marinade gut miteinander vermischen.
2. Das Pouletfleisch parieren, z.B. Haut oder harte Fettstücke wegschneiden. Schneide es in ca. 3 Zentimeter grosse Stücke und vermische sie mit der Marinade in einer Vakuumierbox. Vakuumieren und 30 Minuten lang marinieren. Wenn du kein Vakuumiergerät hast, kannst du das Poulet auch abdecken und eine ganze Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

1. Zünde die Holzkohle im Big Green Egg mit dem Edelstahlgitter und der gusseisernen Plancha darauf (mit der gerippten Seite nach oben) an und bringe das EGG auf eine Temperatur von 150°C. Schneide in der Zwischenzeit den harten Kern aus den Eisbergsalatblättern und schneide den Salat in Streifen. Entferne den Stiel und die Kerne der roten Peperoni und schneide das Fruchtfleisch in dünne Streifen. Schäle die rote Zwiebel und schneide sie in dünne Halbringe. Schneide den Stiel der Chilischote ab und schneide die Schote in dünne Ringe. Schneide die Frühlingzwiebel in schräge Ringe.
2. Lege das Fleisch auf die Plancha und schliesse den Deckel des EGGs. Das Huhn für ca. 20 Minuten grillieren, bis es eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht. Während des Grillierens gelegentlich umrühren. Jedes Mal den Deckel wieder schliessen. Du kannst die Kerntemperatur mit dem Instant Read Thermometer überprüfen.
3. Lege die Papadums auf einen Teller und fülle sie mit Eisbergsalat, Peperoni, Bohnensprossen, Chicken Piri Piri, roter Zwiebel, Chili und Frühlingzwiebel. Mit Honig beträufeln, mit Sesam und Kokosraspeln bestreuen und mit essbaren Blüten garnieren.



5 Favoriten von Samita & Johan

Samita

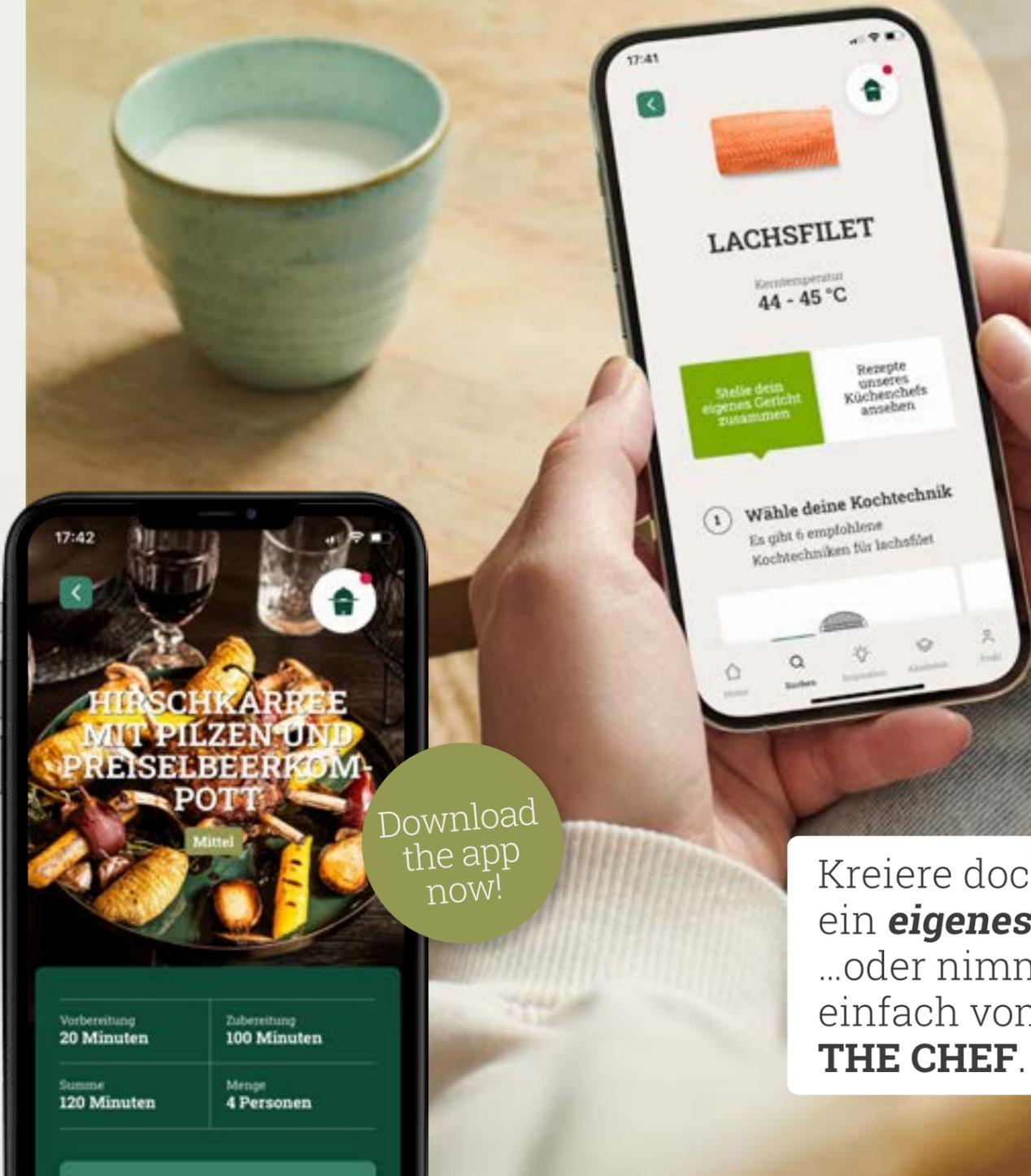
- Grillierter und geräucherter Thunfisch mit Wasabi und Sesam
- Geschmolzener Camembert mit grilliertem holländischem Zuckerbrot
- Grillierte Gambas in Chimichurri
- Gebratenes Mistrkratzerli
- Auf Zedernholz gegarter Lachs

Johan

- Auf Zedernholz gegarter Lachs
- Grillierter und geräucherter Thunfisch mit Wasabi und Sesam
- Grillierte oder gebratene marinierte Shrimps
- Chicken Piri Piri
- Süsse Spareribs

Big Green Egg App.

Damit hast du die gesamte EGG-Welt immer zur Hand.



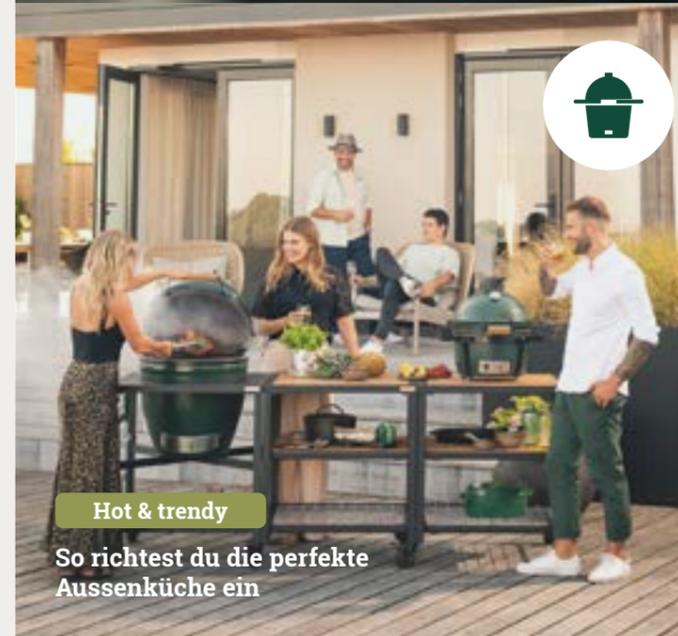
Download the app now!

Kreiere doch mal ein **eigenes** Menü...
...oder nimm es einfach vom **THE CHEF**.



Beginner

Einen frischen Fisch kaufen, filetieren und zubereiten...



Hot & trendy

So richtest du die perfekte Aussenküche ein



Rezepte

Die leckersten Rezepte!
So gelingt es...

Gerichte deiner EGG-Freunde in der Community teilen und liken.

Stelle mithilfe der endlosen Möglichkeiten an Zutaten und Zubereitungen dein eigenes Menü zusammen und speichere deine Lieblingsrezepte für das Big Green Egg. Schau dir die Videos der Meisterklasse über Kochtechniken an und lese die nützlichen Tipps & Tricks des Chefkochs, mit denen du sofort loslegen kannst. Anschließend kannst du deine kulinarischen Ergebnisse in der Community teilen. Lade die App herunter, füge deine Freunde hinzu oder lerne neue EGG-Fans kennen.

Die Big Green Egg-App bereichert deine Welt.



Bleib in Verbindung. Immer.





It's show-time.

- Spareribs**
- Bierdosenpoulet**
- Pulled Pork**
- Kürbissuppe**
- Hausgemachte Burger**
- Pizza**
- Räucherlachs-Pralinen**
- Hasselback-Kartoffeln**

& vieles, vieles mehr ...

Auf unserem Big Green Egg YouTube-Kanal findest du eine Fülle von inspirierenden Videos. Von köstlichen Rezeptvideos und Tipps des Chefkochs, der dir die Kniffe der Profis zeigt, bis zu praktischen Anleitungsvideos, wie du noch mehr aus deinem EGG herausholen kannst. Oder lehne dich entspannt zurück und genieße die besten exklusiven Serien.

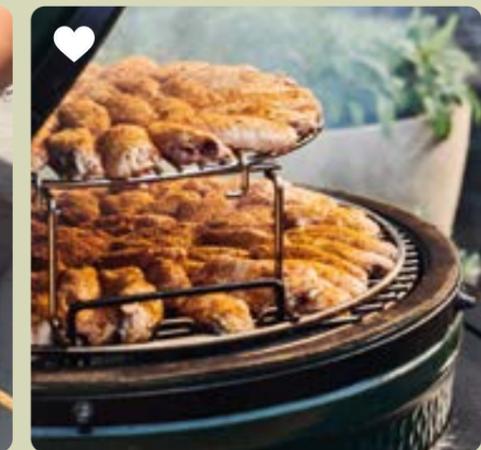
Künftig nichts mehr verpassen?

Besuche unseren Big Green Egg YouTube-Kanal und abonniere ihn kostenlos. Auf diese Weise kannst du dir jede Woche die neuesten Videos anschauen.

youtube.com/BigGreenEggSchweiz



-  Biggreeneggch
-  BigGreenEggSchweiz
-  BigGreenEggSchweiz



Gehe online und werde Teil der Big Green Egg-community

#BigGreenEggCH #TheEvergreen

Folgst du uns schon in den sozialen Medien? Werde Teil der Big Green Egg-Community und informiere dich über Neuigkeiten, leckere Rezepte und inspirierende Blogs. Wir sind für alle da – für Fleischfans, Fischfreaks, Plantbased-lovers, Flexitarierinnen und natürlich auch für die kleinsten Familienmitglieder.

Impressum

Konzept, Design & Realisierung

Big Green Egg Europe B.V.

Projektmanagement

Ingeborg Hendriks

DTP

Damian van Soest, Lisa Rienks

Text

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh', Thomas Smagge

Chefköche

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Jonnie Boer, Romain Meder, Filip Stenius, Lucki Maurer, Jeroen Achtien, Ants Uustalu

Fotos

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek, Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Jasper Bosman, Guillaume Savary, Jaro Luomapuro, Thomas Pfeiffer, Lauri Laan, Josh Meister, Ivo Geskus

Einen speziellen Dank an:

Johan Mallo, Samita Mallo, Marc de Groot

BIGGREENEGG.CH



Copyright © 2024 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, manueller oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit grösster Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. CHV1.2024

Big Green Egg®, EGG®, und convEGGtor® sind Marken bzw. eingetragene Marken der Big Green Egg Inc.





Das ist Big Green Egg

Big Green Egg ist der beliebteste Kamado aus allerbesten Keramik. Seit 1974 sorgen wir dafür, dass schöne Erinnerungen entstehen. Das werden wir auch weiter tun. Big Green Egg ist das Original. **Der Evergreen.**

BIGGREENEGG.CH