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 Big Green Egg Large wird um die Modelle Small und Mini ergänzt.

Seite 23 & 25



1978



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

Seite 22

80's

Die Suche nach der besten Keramik beginnt.

Seite 14



90's



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

Seite 8

1998

In Atlanta findet das erste EGGtoberfest statt.

Seite 11



2002



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

Seite 58

2003

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

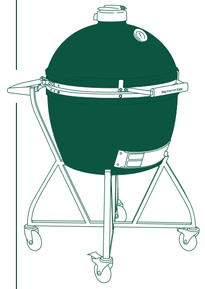
Seite 70



2005

Das Big Green Egg XLarge ist Wirklichkeit geworden.

Seite 20



2007

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



2008

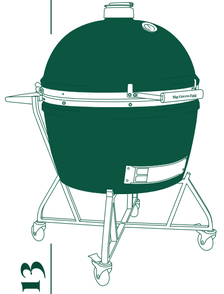


Big Green Egg breitet sich in Europa aus wie ein grüner Ölteppich.

2013

Einführung des Modells 2XL.

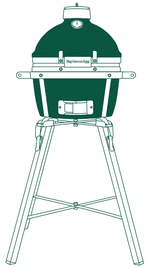
Seite 19



2014

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

Seite 24



2018

Big Green Egg Europe bezieht einen nachhaltigen, hochmodernen Firmensitz.



2020



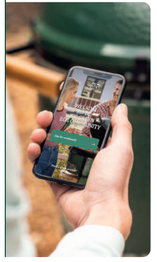
Veröffentlichung der EGG-Bibel: Modus Operandi.

Seite 98

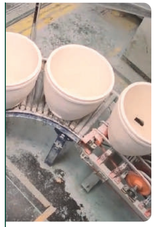
2021

Einführung der Big Green Egg App.

Seite 108



2022

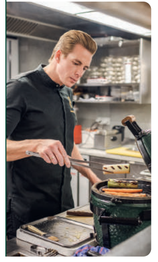


Die Produktionskapazität des Keramikwerks in Mexiko wird erneut erweitert.

Seite 14

2023

Mehr als 2.000 Restaurants in Europa zünden jeden Tag die Holzkohle im Big Green Egg an.



2024



Big Green Egg führt den kultigen Chimenea 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 Verbraucher 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, so dass für jeden 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 renommierte Köche und begeisterte Feinschmecker in ihre (Outdoor-)Küchen ein und teilen mit dir ihre Leidenschaft für das Big Green Egg. Enjoy!

Team Big Green Egg





Offizielles **Produkt Magazin**

Über Big Green Egg

6 So ist das Big Green Egg aufgebaut
7 Das Geheimnis des Big Green Eggs
14 Die beste Keramik mit ihren innovativen Details

Die Modelle

16 Die 7 verschiedenen Modelle
28 Wichtige Basics für einen problemlosen Start
29 Welches Modell passt zu dir?

Endlose kulinarische Möglichkeiten

30 Kochtechniken
72 Das EGGspander-System

Eine komplette Outdoorküche

66 Nester und Tische
68 Modularer EGG-Arbeitsplatz

Los geht´s mit deinem EGG

62 Holzkohle: der allerbeste Brennstoff
64 Alles über Räucherholz

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.

70



104



47

Inspiration

8 50 Jahre Big Green Egg
42 Fan von Anfang an
47 Amerikanische Klassiker
58 Big Green Egg Europe
94 Chefkoch der ersten Stunde
104 Next generation
108 Die Big Green Egg App

63 Zubehör
86 Pflege
90 Ersatzteile
93 Du und dein EGG, ein Leben lang
100 Fan-Artikel
111 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community



30



12

Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gern!
Fragen, Sie hätten gerne nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder der eindrucksvollen Kollektion an Zubehörteilen? Unsere anerkannten Big Green Egg-Händler verfügen über ein großes Produktwissen und können Sie gut beraten. Den Händler in Ihrer Nähe finden Sie über die Website **biggreenegg.de**

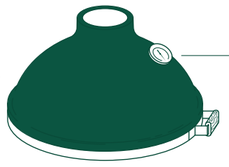
So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik



REGGULATOR
Gusseiserne Scheibe: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.

OBERTEIL
Keramikkuppel mit Schornstein, 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.

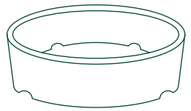


THERMOMETER
Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.



EDELSTAHL GRILLROST
In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

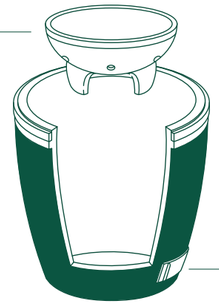
FEUERRING
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.





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

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



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

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



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

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

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Amerikaner, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die 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.

LEBENSLANGE QUALITÄT

Wir von Big Green Egg sind zu 100 Prozent von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. 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 trotzt extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätseinbußen immer wieder verwenden. Es ist also nicht verwunderlich, dass wir als gesamtes Unternehmen, fest hinter unseren EGGs stehen.



Text Inge van der Helm | **Fotos** Josh Meister

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 Tandur, ein Keramiktopf ohne Deckel. Der Tandur wurde bereits vor etwa 5.000 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 Grillen. 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 Hähnchenflügel

Um die Neugier von Kunden und Passanten zu wecken und ihnen das schmackhafte und saftige Ergebnis vorzustellen, stellt Ed Fisher einen Keramikgrill vor seinen Laden. Er bereitet Hähnchenflügel darauf zu, und die Betriebsamkeit und der köstliche Geruch sorgten für Aufsehen. Ed: „Weil mein Budget beschränkt war, nahm ich preiswerte Hähnchenflügel. Die Leute, die vorbeikamen, waren vom Geschmack total begeistert. Ich erinnere mich noch, dass ich gerade eröffnet hatte und jemand einen Hähnchenflügel 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 Höhenflug nehmen würde."

Vorteile eines Keramikgrills

Von da an sind die Menschen durch ihre eigenen Erfahrungen vom Mehrwert dieses speziellen Kochgeräts überzeugt und seine Beliebtheit – auch dank Mund-zu-Mund-Werbung – wächst 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. In diesem Rahmen wird das Gerät unter anderem mit einem Kuppelthermometer 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 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 Verbraucherforschung 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!



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 hitzeabwehrenden 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 Keramigrills, 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 toll, dass wir jetzt auch dort viele Fans haben."

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 letzten Jahren drei weitere Familienmitglieder hinzu: das XLarge, 2XL und das beliebte MiniMax.



Big Green Egg in Deutschland

Es wäre absolut falsch zu behaupten, dass Big Green Egg trotz seiner noch recht jungen Marktpräsenz in Deutschland von gerade einmal sieben Jahren noch „grün" hinter den Ohren ist. Die Marke hat in Deutschland seit 2017 einen fulminanten Start hingelegt und Grün sieht man so weit das Auge in der Barbecue-Szene reicht: Heute sind es gut 250 Premiumpartner, ein Eggspirience Center und vier Flagship-Stores in Deutschland und Österreich, die EGGs, Zubehör und fundiertes Know-how rund ums ultimative Grill-Vergnügen vertreiben.

Dank umfangreicher Marketing-Maßnahmen gelang es Big Green Egg sich als einer der Marktführer in der Premium-Outdoorküche zu etablieren und auch eine riesige Community aufzubauen, in der sich EGGheads und Fans austauschen. Spitzenköche und Chefs vertrauen ebenso auf die erstklassige Funktionalität und Qualität des Premium-Kamados. Verdanken ist dieser Erfolg insbesondere Florian Knecht, dem Geschäftsführer von Big Green Egg in Deutschland und seinem Team. „Big Green Egg – das ist die Endstufe", sagt Flo, wegweisend, wohin die Reise für Big Green Egg für ihn noch gehen soll.



Big Green Egg 50 Jahre
„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 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!"

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 ein einzigartiges Food-Event von EGGern für EGGer, das einst über ein Online-Forum ins Leben gerufen wurde. Im Forum teilten die amerikanischen EGGer 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 3.000 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, Chefköche und Influencer, die sich ebenso für das Big Green Egg begeistern wie die Hobbykollegen.

Smoky chicken wings

Für ca. 10 Personen

ZUTATEN
Hähnchen
2 kg Hähnchenflügel
Grillsoße

Pökellake
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

BENÖTIGTES ZUBEHÖR
convEGGtor
convEGGtor-Korb
(Teil des EGGspander-Systems)
Edelstahlrost
2-teilige Rosterhöhung
Holzstücke (Apfel)

VORBEREITUNG

1. Die Zwiebel für die Pökellake 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 Pökellake hinzufügen. Vollständig abkühlen lassen.
3. Die Hähnchenflügel in eine Schüssel legen und mit der Pökellake übergießen. Achte darauf, dass das Fleisch ganz von der Lake bedeckt ist. 3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Die Hähnchenflügel aus der Pökellake nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Hähnchenflügel 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 Hähnchenflügel aus dem Kühlschrank nehmen und mit dem Rub bestreuen (den restlichen Rub in einem verschlossenen Behälter für das nächste Mal aufbewahren). Die Hähnchenflügel nebeneinander auf die Gitterroste legen. Zwei kleine Apfelholzstücke auf die glühende Holzkohle legen und den convEGGtor-Korb mit den Hähnchenflügeln 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 Hähnchenflügel etwa 30 Minuten weitergaren.
4. Die Hähnchenflügel mit der Grillsoße bestreichen und die Temperatur des EGGs auf 180 °C erhöhen. Etwa 30 Minuten weitergaren, dabei alle 10 Minuten mit Grillsoße bestreichen.
5. Die geräucherten Hähnchenflügel 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, die 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 trotzt extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen.

Dank der hitzereflektierenden Keramik und der Form des Big Green Eggs entsteht im EGG eine perfekte Luftzirkulation, so dass 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.

Wollen Sie bei der Herstellung eines Big Green Eggs zuschauen?

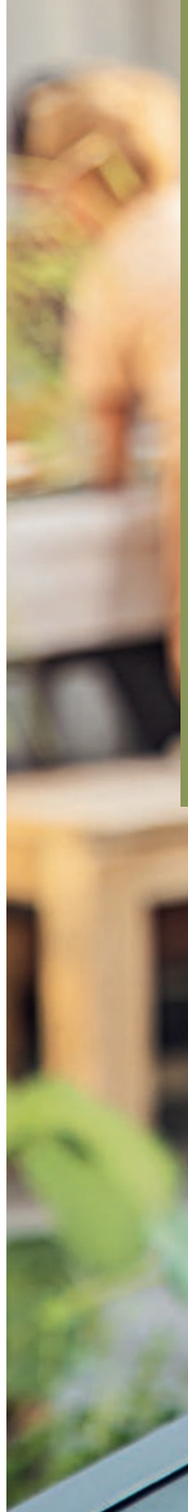
Präzise Temperaturkontrolle

Hergestellt in Nord- und Südamerika

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 hunderttausend Mal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden. Ein EGG kann also Generation um Generation überdauern. Dank dieser Tatsache wagen wir es, nach der Registrierung des Big Green Eggs eine lebenslange Garantie auf alle Keramikteile und eine erweiterte Garantie auf alle anderen Teile zu gewähren.



One Big happy family.

Die Big Green Egg-
Modelle

Als Feinschmecker 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 Grillen, 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.

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 bzw. 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 IntEGGrated Nest+Handler, mit oder ohne EGG Mates oder in einem Modularen Egg-Arbeitsplatz.



2XL

Groß, größer, am größten. Der Big Green Egg 2XL ist das größte Mitglied der Big Green Egg-Familie und der größte, am Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: Das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das Modell 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker. Was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des IntEGGrated Nest+Handler lässt sich auch das Modell 2XL noch gut verschieben. Und 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: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939
€ 5.299,00

Starter Sets

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2 x Halbrunder convEGGtor-Stein
- Holzkohle 9 Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code A2XLHD3
€ 6.349,00



XLarge

Sie haben eine große Verwandtschaft und/ oder viele Freunde? Oder Sie müssen regelmäßig große Gruppen von Gästen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge Ihr Verbündeter. Mit diesem Modell können sehr viele Gäste auf einmal Ihre schmackhaft gegarten Zutaten und Gerichte genießen. Dank des Rost-Durchmessers von 61 cm lassen sich zeitgleich große Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen garen. Die 61 cm reichen Ihnen noch nicht? Erweitern Sie die Kochfläche dann mit den 5-Piece EGGspander Kit und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.

Spezifikationen
Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Höhe: 78 cm

Code 117649
€ 2.899,00

Starter Sets

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code AXLHD3
€ 3.399,00



Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche des Modells Large lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden zubereiten. Wenn es sein muss, auch gleichzeitig, denn das Modell Large bietet genug Platz für die Zubereitung von Mahlzeiten für acht Personen. Dank der großen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Sie möchten das Maximum aus Ihrem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für Sie, nicht zuletzt, weil es dafür auch die meisten Zubehörteile gibt. Damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt: Large.

Spezifikationen
Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code 117632
€ 1.899,00

Starter Sets

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code ALHD3
€ 2.299,00



Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber auch groß genug zum Grillen, Räuchern, Garen oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten sollten Sie sich regelmäßig Freunde und Familie einladen, damit Sie in geselliger Runde einen Grillabend genießen können. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses EGG zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandeln Sie das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der Sie und Ihre Gäste mit den leckersten, hausgemachten Pizzen verwöhnen wird. Dieses EGG heißt zwar Medium, aber es ist alles andere als mittelmäßig!

Spezifikationen
Rost: Ø 40 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code 117625
€ 1.549,00

Starter Sets

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code AMHD3
€ 1.499,00



Small

Ist Outdoor-Cooking ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Das Modell Small ist zwar kompakt, aber Sie können damit trotzdem vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost vom Small niedriger angeordnet ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für größere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei 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
€ 1.549,00

Starter Sets

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code ASHD3
€ 1.629,00



MiniMax

Die Größe vom Big Green Egg MiniMax ist vielleicht nicht so beeindruckend, aber das macht dieses EGG mit seiner Leistungsfähigkeit wett. Zwar ist dieses Modell nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die erheblich größere Kochfläche lässt sich schon mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Sie können damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Sie machen einen Ausflug? Dann nehmen Sie den MiniMax mit seinen nur 35 kg doch einfach mit. Das schaffen Sie auch ohne Profi-Gewichtheber zu sein. Für die mobile Sicherheit sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier. Wenn du ihn mit dem Tragbaren Nest und den EGG-Seitentischen aus Akazienholz ergänzt, hast du an jedem beliebigen Ort eine komfortable Arbeitshöhe.

Spezifikationen
Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Hoogte: 50 cm

Einschließlich: EGG Carrier
Code 119650
€ 1.199,00

Starter Sets

• EGG (incl. EGG Carrier)
• convEGGtor
• Holzkohle 4,5Kg
• Grillanzünder
• Ascheschieber

Code AMXHD3
€ 1.249,00



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, auf dem Boot oder beim Picknick. Andernfalls du kannst ihn einfach zuhause auf den Tisch stellen, zusammen mit dem EGG Träger. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses EGG-Modells werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des Gewichts von nur 17 kg lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren. Und wer es noch bequemer haben möchte, kann dafür das Tragegestell EGG Carrier anschaffen. Sie kochen meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht Ihr ideales Big Green Egg-Modell!

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

Code 117618
€ 779,00

EGG Carrier Mini
Code 116451
€ 129,00

Starter Sets

• EGG
• EGG Carrier
• convEGGtor
• Holzkohle 4,5Kg
• Grillanzünder
• Ascheschieber

Code ALGE3
€ 999,00



Big Green Egg
Pro Packs

Big Green Egg
Pro Pack Large

„Pro Pack Large“-Sets umfassen:
- EGG
- convEGGtor
- Akazienseitentische
- Grillanzünder
- LED Grilllampe
- EGGspander Large
- Ascheschieber
- Holzkohle 9 kg

Code PPL23
€ 2.799,00





Big Green Egg
Pro Pack X Large

„Pro Pack X Large“-Sets umfassen:
- EGG
- convEGGtor
- Akazienseitentische
- Grillanzünder
- LED Grilllampe
- EGGspander Large
- Ascheschieber
- Holzkohle 9 kg

Code PPXL23
€ 3.899,00



Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

Speziell für beginnende EGG-Fans haben wir die wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.











Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler | Charcoal Starters
Ash Tool | convEGGtor | 100% Natural Charcoal

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 cm²	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm²	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm²	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm²	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm²	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm²	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm²	17 kg	43 cm

Räuchern, Braten, Dämpfen, Backen und Grillen!

Ein neuer Tag, ein neues Gericht.
Immer.

Das Big Green Egg hat einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C, so dass es sich für eine Vielzahl von Kochtechniken eignet. Räuchern, Braten, Dämpfen, Backen und Grillen – für dein Big Green Egg ist das ein Kinderspiel. Von gegrilltem 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.

Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie ***www.biggreenegg.eu/de/inspirationen/blog-und-events/die-vielseitigkeit-eines-keramikgrills***



Kochtechnik Räuchern

Lust auf hausgemachten heiß geräucherten Lachs, eine leckere 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. Außerdem 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 natürlichen 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 oder einem Holzgrillbrett (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 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 Stückchen?

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 z. B. 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 Späne ist erlaubt, aber nicht notwendig. Manchmal werden die Späne 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!

Räuchertipps

- Beim Räuchern von Holzarten mit sehr intensivem Aroma sollte man sich vor einer Überdosierung hüten. Zu viel Rauch kann zu einem bitteren Geschmack führen, während ein etwas geringeres Raucharoma immer noch ein schmackhaftes Ergebnis ergibt.
- Möchtest du mehr über die verschiedenen Arten und Geschmacksrichtungen von Räucherholz erfahren? Dann lese weiter auf Seite 62-63.
- Bei der Verwendung eines Grillbretts aus Holz wird kein convEGGtor verwendet. Das eingeweichte Grillbrett mit der Zutat wird direkt auf den Edelstahlrost gelegt. Dadurch wird die Unterseite des Bretts zum Schwelen gebracht. Diese Art des Räucherns erfordert eine Temperatur zwischen 175 und 225 °C. Ideal für empfindliche Zutaten wie Fischfilets, Garnelen, Jakobsmuscheln, Gemüse, Oliven und kleine Gerichte.

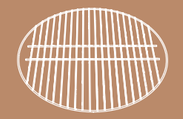
Benötigtes Zubehör



Holzstücke / Holzchips


convEGGtor


Auffangschale


Edelstahlrost



RÖSTEN

Kochtechnik Rösten

Rösten und Grillen sind zwei Kochtechniken, die regelmäßig verwechselt werden, obwohl es große Unterschiede gibt. Kleinere oder in Scheiben geschnittene Zutaten werden gegrillt, 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, so dass 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 wird 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 knusprige 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 Bierdosenhähnchen oder das bereits erwähnte Obst und Gemüse zubereiten. Beim Bierdosenhähnchen gibt es übrigens überhaupt keine Kontakthitze, weil das Huhn 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, so dass 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, spießt ihn auf und klemmt ihn mit den Spießgabeln fest, aber die Rotisserie ermöglicht auch die Zubereitung von Gemüsescheiben, Shoarma, Gyros aus Hähnchenschenkelfilets oder Nackensteaks. In Kombination mit dem passenden Bratenkorb kannst du auch kleinere Gemüsestücke, Hähnchenflügel und sogar Nüsse und Kaffeebohnen rösten.

Benötigtes Zubehör

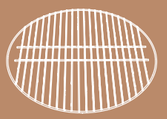
1. Rösten wie im Backofen



convEGGtor



Auffangschale

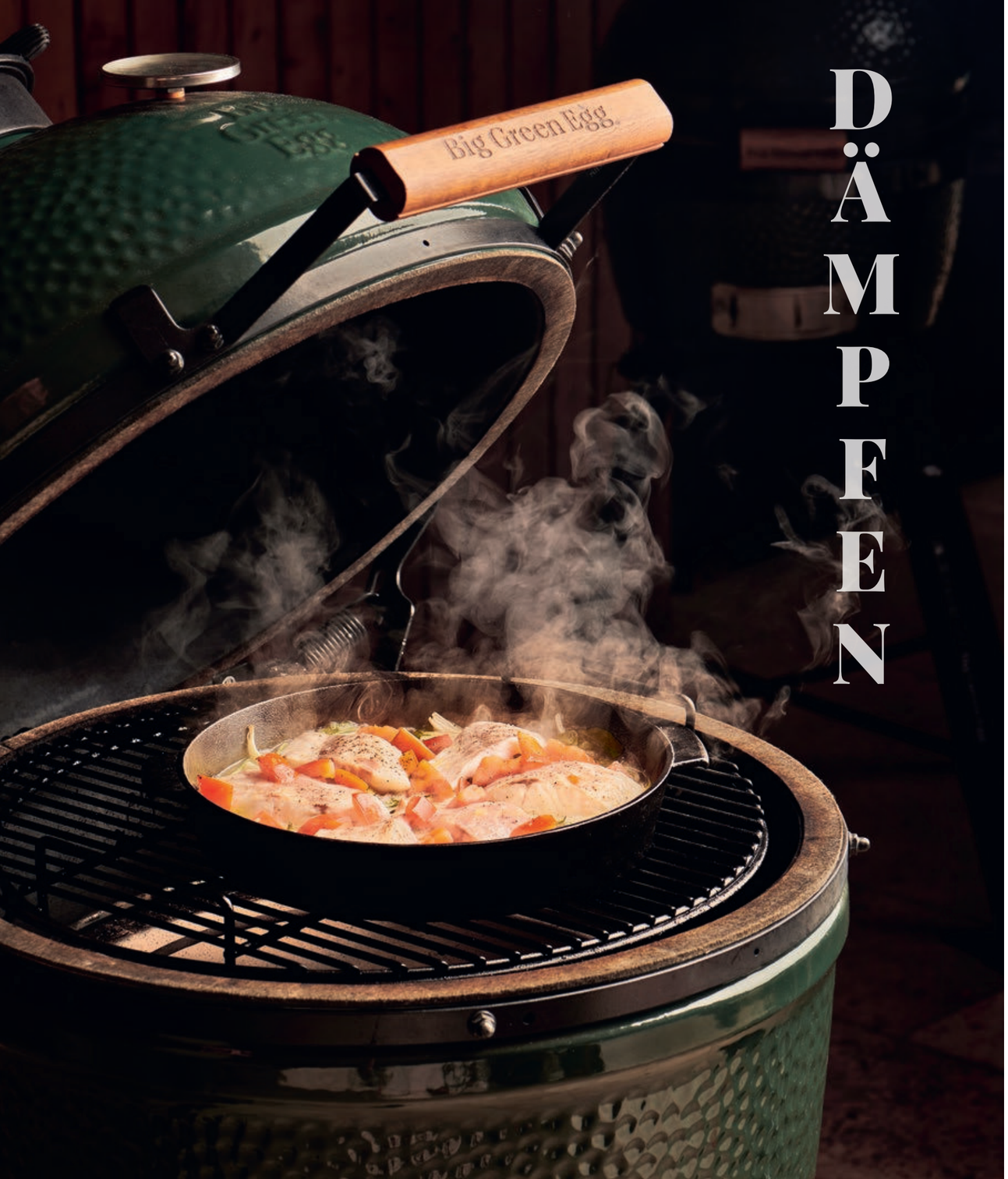


Edelstahlrost

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 Dampfgarens 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, so dass 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 gern 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 das 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, so dass es trotz der hohen Anfangstemperatur langsam gart.

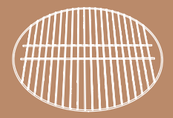
So funktioniert es

Halte beim Dämpfen eine Anfangstemperatur von etwa 220 °C ein. Während das EGG aufgewärmt wird, schneidest du schon mal festes Gemüse wie Möhren, 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, so dass 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 Hähnchenfilet 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



BACKEN

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, Pizzen 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 bei hohen Temperaturen wie bei Pizza und Flammkuchen muss der Backstein vorgeheizt werden. So entsteht ein Steinofen und deine Pizzen 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. das 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.

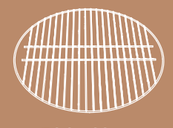
Los geht´s!

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



GRILLEN

Kochtechnik Grillen

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

Grillen 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 Grillen bezeichnet.

Deckel geschlossen

Beim Grillen garen die Zutaten durch die Glut der Holzkohle (Strahlungswärme), die Hitze des Grills (Kontaktwärme) und durch Konvektionswärme. Diese 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, so dass die Zutaten auch beim Grillen 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 grillen, 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 Grillen auf die gewünschte Grilltemperatur erhitzt wird. Dann hat der Rost genug Wärme aufgenommen.

Indirektes Grillen

Ausnahmen bestätigen die Regel, denn neben der üblichen direkten Grillmethode kann man auch indirekt grillen. 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, so dass keine direkte Strahlungswärme entsteht. Du legst die Zutat auf den Rost, diese wird gegrillt 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 Grillen besonders gut für empfindliche Zutaten wie Obst, die nicht gegart werden müssen, aber schöne Grillstreifen bekommen sollen. Das Grillen 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 grillen, 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 gegrillt, um die schönen und aromatischen Grillstreifen zu erzeugen.

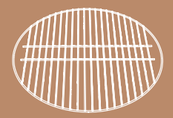
Grilltipps

- Du möchtest kleinere Zutaten wie Schalentiere und Gemüsewürfel grillen? Setze den Edelstahlrost ein, auf dem die halbe gelochte Grillplatte mit den Zutaten liegt. 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 gegrillt? 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 Grillen mit einem neutralen Pflanzenöl einfetten.

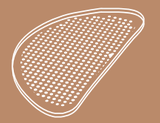
Benodigde accessoires



Cast Iron Grid



Stainless Steel Grid



Half Perforated Grid



Shane McMahon:

Eine Küche ohne meine Big Green Eggs ist wie eine Küche ohne Herd

Fotografie: Paul Göser Fotografie

Fan von Anfang an

Bayerische Wirtshaus- und Brauereikultur, dafür steht das Münchner Asam Schlössl. Hier kombiniert der 53-jährige Ire Shane McMahon bayerisch-saisonale Küche mit einem gewissen Twist – einen spannenden Mix aus Klassikern wie Schweinebraten oder gefüllter Kalbsbrust plus Specials wie Jacobsmuscheln und Lobster. Dazu aber auch immer Spezialitäten vom Big Green Egg.

Vor gut drei Jahren übernahmen Shane und seine Frau Barbara nach einer umfangreichen Grundsanierung das Traditions-Restaurant im Münchner Süden. Das Asam Schlössl war ursprünglich 1687 errichtet worden und wurde 1724 vom Barockkünstler Cosmas Damian Asam zum Künstlersitz umgebaut. Im Zweiten Weltkrieg abgebrannt und 1957 von einem Architekten gekauft und restauriert, erwarb die Münchner Augustiner Brauerei 1992 das unter Denkmalschutz stehende Haus als zweifellos eines ihrer attraktivsten Objekte.

In der bayerischen Landeshauptstadt ist Shane eine feste „Koch-Institution": Mit 21 Jahren kam er nach München, arbeitete unter anderem im Hotel Königshof bei Bobby Bräuer oder im Tantris bei Hans Haas. Durchgestartet ist er dann mit dem „Shane´s"- seinem eigenen Restaurant unweit der Isar, wo er anspruchsvollen Münchnern vielfältige Küche auf Sterneniveau offerierte.

Wer heute in den schön angelegten Biergarten des Asam Schlössl kommt, dem fällt gleich Shanes ganzer Stolz auf: Sechs Big Green Eggs unterschiedlicher Größe stehen dort im Grünen unter alten, hohen Bäumen verteilt. Und in Shanes Revier, der eigens gebauten Grillküche, sind dann noch zwei Big Green Eggs XL fast rund um die Uhr on fire.

Der Biergarten ist nicht nur in den Sommermonaten beliebter Treffpunkt der Münchner Szene, die mittlerweile auch oft nur wegen der EGGs ins Asam Schlössl kommt.

Im Winter verwandelt sich der Garten in einen romantisch beleuchteten Platz, in dem natürlich auch Big Green Egg die Hauptattraktion ist. Wintergrillen wird hier gelebt. Das Feuer der EGGs sorgt für eine besondere Atmosphäre, die Gäste konsumieren vom Grill nicht nur Steaks, Würstchen und Co., sondern kehren nach einem Isarspaziergang auch wegen der köstlichen Pinsa powered by Big Green Egg im Asam Schlössl ein.

In seiner Grillküche bereitet Shane auf den Eggs Bürgermeisterstück, Rib-Eye- oder Tomahawk-Steak zu – stets qualitativ hochwertiges Fleisch aus Bayern. „Und weil ich Ire bin, greife ich auch mal zu irischem Fleisch."

Gemüse und Fisch kommen bei ihm natürlich ebenso aufs EGG. „Ich schwöre zum Beispiel auf Kabeljau – den lege ich auf der Haut in eine gusseiserne Pfanne, diese kommt dann ins Egg; den Fisch im Anschluss noch ein wenig würzen und vielleicht noch etwas Kräuter dazu, das war´s schon. Der besondere Geschmack wie etwa das ausgezeichnet Raucharoma kommt im EGG von allein. Alles super easy, man braucht nichts mehr, aber das Ergebnis ist auf Sterneniveau!", schwärmt der Ire.

Für Shane ist das Big Green Egg nicht mehr wegzudenken und wesentlicher Bestandteil seiner Handschrift. „Mit Big Green Egg gelingt eben alles perfekt. Die hochwertige Keramik speichert die enorme Hitze ultralange – das macht auch die Logistik im Restaurant leichter und ist aus meiner Küche nicht mehr wegzudenken. Das Big Green Egg ist ein Tool, das in jede gute Küche gehört – fast jeder Sternekoch schwört drauf. Ich sage immer: Eine Küche ohne meine Big Green Egg ist wie eine Küche ohne Herd."

Einen Grund für die hochwertige Qualität des Big Green Eggs sieht Shane McMahon auch in seiner ursprünglichen Herkunft: „Das EGG ist ein Kamado. Ein Outdoor-Küchengerät, das die Japaner erfunden haben. Japanischer Lebensstil steht stets für Qualität und Achtsamkeit – das hat man sich bei Big Green Egg abgeschaut und durch weitere Features wie die NASA-erprobte Keramik noch optimiert."

Shane sieht im Big Green Egg einen weiteren Vorteil: „Wenn ich die EGGs brauche, muss ich sie nicht erst an- und anschließend ausschalten, sie speichern die Hitze und sind dadurch immer einsatzbereit. Das ist mit einem Gasgrill gar nicht zu vergleichen. Das Arbeiten am Big Green Egg – das ist Feuer, pure Leidenschaft, Hitze. Man kann damit so vielfältig arbeiten – kochen, grillen, räuchern, backen... und niedriggaren beispielsweise für Pulled Pork. Herrlich!"

Der Tag im Asam Schlössl beginnt bereits morgens, lang bevor die ersten Gäste kommen: „Ich liebe die Atmosphäre, wenn ich morgens in die Grillstation und in den Garten gehe, um zunächst alle EGGs, zu wecken', sie anzuzünden."

Im Asam Schlössl arbeitet Shane mit zwei Modulen: In der Hauptküche bereitet seine Küchencrew die Beilagen, Salate, Suppen und die Gerichte der bayerischen Wirtshaus-Küche zu. Dazu werden ausschließlich saisonale und regionale Erzeugnisse verwendet. Shanes Devise: Die Kartoffel vom Bauern nebenan ist die neue Avocado. Rinderfilet, Rib Eye, Porterhouse oder Flanksteak, Lammschulter oder Shanes "Asam Surf & Turf" bereitet der Chef dann persönlich an seinen EGGs zu.

„Dieses Arbeiten an mehreren Modulen macht es auch für meine 15 Mitarbeiter:innen angenehmer, es herrscht eine andere Arbeitsatmosphäre – ich würde sagen, sie ist stressfreier. Weil die EGGs die Hitze so lange speichern, sind sie immer einsatzbereit, man kann spontan drauf zugreifen."





Asam Surf & Turf

Für 1 Portion

ZUTATEN
200g Rinderfilet
2 Wildfang-Garnelen
1 Handvoll Pimientos de Padrón
5-6 Ofentomaten
Mini-Kapern
Café de Paris-Butter
Olivenöl
Fleur de Sel (bestenfalls Maldon Salz)
Chiliflocken
Piri Piri-Gewürz
Barbecue-Sauce
Etwas Rucola und Basilikum, Balsamico, Tomatenvinaigrette

Für die Cafe de Paris-Butter
Bund Petersilie
1/2 Bund Estragon
1/2 Bund Kerbel
2 Knoblauchzehen
1 TL gehäuft, Salzkapern
1-2 Anchovis
Salz
250 g Butter
(Zimmertemperatur, aber nicht zu weich)
2-3 TL Tomatenmark
2 TL Worcestershiresauce
2 TL Cognac
1-2 TL
Zitronensaft
einige Spritzer Tabasco

ZUBEREITUNG ASAM SURF & TURF
1. Big Green Egg auf 250° C vorheizen
2. Rinderfilet in direkter Hitze grillen. Zunächst 3 Minuten auf der einen Seite, dann wenden, dann noch einmal 3 Minuten von der anderen Seite, so dass auf jeder Seite ein dunkler Streifen entsteht. Nun das Fleisch noch einmal wenden, dabei um 90 Grad drehen, wieder 3 Minuten grillen und noch einmal wenden, ebenso um 90 Grad drehen. Hier auch noch einmal 3 Minuten grillen. So entsteht ein Kreuz/Karomuster auf dem Fleisch. Anschließend das Filet noch einmal 5 Minuten in indirekter Hitze garen.
3. In der Zwischenzeit legen wir die Pimentos de Padrón auf den Grill. Bewegen sie mit einer Zange immer leicht hin und her, bis die Haut leicht platzt und Farbe angenommen hat, so erhalten sie die typischen Rostaromen. Im Anschluss geben wir die Pimentos in eine Schüssel und würzen sie mit Olivenöl, Fleur de Sel und Chiliflocken.
4. Die Wildfang-Garnelen schneiden wir im Schmetterlingsschnitt vom Körper Richtung Schwanz auf, klappen das Fleisch auf und garen sie in direkter Hitze. Einmal wenden, bis sie schön glasiert gegrillt sind. Dann geben wir sie in eine Schüssel, schwenken sie in Öl, geben einen Spritzer Zitronensaft drauf und würzen sie mit Fleur de Sel und ein wenig Piri Piri-Gewürz.

ZUBEREITUNG CAFÉ DE PARIS-BUTTER
1. Kräuter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Knoblauch pellen. Salzkapern und Anchovis mit Knoblauch fein hacken. Alles mit Kräutern und 1/2 TL Salz zu einer feinen Paste verreiben.
2. Butter in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig schlagen. Vorbereitete Zutaten, Tomatenmark, Worcestershiresauce, Cognac und Zitronensaft unterrühren, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag, kann mit etwas Tabasco einen Schärfekick hinzufügen.

SHANES TIPP FÜR OFENTOMATEN
Ofentomaten bereite ich immer auf Vorrat vor. Dazu nehme ich 1 Kilo Cocktailtomaten aus Sizilien (Bestenfalls die Sorte Romantic), wasche und halbiere sie und gebe sie in eine Schüssel. Dann würze ich sie mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Basilikum und mische noch Olivenöl darunter.

Mit einem Sieb streue ich noch etwas Puderzucker darüber. Alles gut mischen, in dem ich die Schüssel leicht hin und her schwenke. Dann verteile ich die Tomaten flach auf einem Backblech und gebe sie bei 85° Grad in den Ofen, wo sie für 3 Stunden garen. Im Anschluss auskühlen lassen, in ein Weckglas geben und mit Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank lassen sich die Tomaten so gut zwei Monate aufbewahren.

ZUM SCHLUSS: TELLER ANRICHTEN:
Einen Teller halbmondförmig mit Barbecue-Sauce bestreichen. Darauf ca. 5-6 Minikapern und ebenso viele Ofentomaten verteilen. In die Mitte geben wir das Rinderfilet, darauf einen Löffel Café de Paris-Butter. Darauf platzieren wir die beiden Wildfang-Garnelen. Wir garnieren mit etwas Rucola und Basilikum und träufeln noch etwas Olivenöl, Tomatenvinaigrette und Balsamico darüber.



Celebrating good food.



The Evergreen Since '74

Big Green Egg

BIGGREENEGG.DE

Amerikanische Klassiker

Wir feiern 50 Jahre Big Green Egg und reisen dazu in das Land, in dem alles begann: nach Amerika. 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

Court Bouillon
200 g Möhren
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
1 TL Sushi-Ingwer
2 EL Mayonnaise

Tempura
Pflanzenöl zum Frittieren
50 g Tempuramehl
75 ml eiskaltes Wasser

BENÖTIGTES ZUBEHÖR
Gusseisenrost

VORBEREITUNG

1. Für die Court Bouillon 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. Die Court Bouillon 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. Beiseite stellen. 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, so dass 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 abschneiden.

ZUBEREITUNG

1. Die Avocadohälften auf der Schnittfläche auf den Grillrost legen. Spargelspitzen, Bimi und Frühlingszwiebeln daneben legen, den Deckel des EGGs schließen und etwa 2 Minuten grillen. Die Avocadohälften um eine Vierteldrehung wenden und die Spargel spitzen, Bimi und Frühlingszwiebeln umdrehen und weitere 2 Minuten grillen.
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 grillen. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen. Die Brötchen aus dem EGG nehmen.
3. Von den Spargelspitzen die Spitzen und von den Bimi 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 Salat 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 Pfannkuchenteig. 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 Salat 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 Selleriesalz
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)

BENÖTIGTES 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 ºC 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 selbsttreibendes Mehl
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

BENÖTIGTES 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 Kolben abschneiden. Das selbsttreibende Mehl mit dem Salz versieben. Beides beiseitestellen.
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 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-Rippchen

Für 4 Personen

ZUTATEN
4 Rippchenstränge
2 EL Olivenöl
Grillsoße 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

BENÖTIGTES ZUBEHÖR
1 Hickory-Holzstück
1 Apfel-Holzstück
convEGGtor
Rechteckige Auffangschale
Edelstahlrost
Bratenkorb (Rippchenhalter)

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 den Senf- und den Fenchelsamen in einer Gewürzmühle oder Kaffeemühle mahlen oder in einem Mörser zerkleinern. Alle Zutaten für den Rub miteinander vermischen.
2. Die Sehnenhaut auf der (hohlen) Unterseite der Spareribs entfernen. Dazu die Rückseite eines Teelöffels in der Mitte der Rippchenstränge zwischen Sehnenhaut und Fleisch stecken. Wenn der Löffel richtig eingesteckt ist, kann die Sehnenhaut 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 Rippchenhalter einsetzen. Die Spareribs in den Rippchenhalter 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 Rippchenhalter mit den Spareribs aus dem EGG nehmen und die Rippchen auf beiden Seiten mit der Grillsoße bestreichen. Auf jedes Blatt Folie einen Rippchenstrang mit der hohlen Seite nach oben legen. Über jeden Rippchenstrang 50 ml Cola gießen und die Folien zusammenfalten. Die eingewickelten Spareribs auf den Grill legen, den Deckel des EGGs schließen und die Rippchen 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 Grillsoße bestreichen. Zum Schluss die Spareribs 10-15 Minuten garen und zwischendurch noch zwei- oder dreimal mit der Grillsoße bestreichen.
5. Die Spareribs aus dem EGG nehmen und auf einer großen Platte servieren.



Pulled Pork aus **North Carolina** mit Krautsalat

Für 8-10 Personen

ZUTATEN
2 kg Schweinekamm (Schweinenacken)
2 EL Olivenöl
4 EL Rub für Schweinefleisch
Grillsoße nach Wahl

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

Krautsalat
½ Kopf Weißkohl

BENÖTIGTES ZUBEHÖR
1 Hickory-Holzstück
1 Apfel-Holzstück
convEGGtor
Rechteckige Auffangschale
Edelstahlrost
Funkthermometer mit zwei Fühlern
Fleischkrallen

VORBEREITUNG
1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf 160 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit den Schweinekamm 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 Schweinekamm 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, so dass die gewünschten 120 °C erreicht werden. Den Schweinekamm ca. 6 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
2. Den Schweinekamm aus dem EGG nehmen und das Fleisch von allen Seiten mit 3 Esslöffeln der Grillsoße 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 Schweinekamm ca. 4 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist; das Fleisch muss sich zart anfühlen.
3. Den Schweinekamm aus dem EGG nehmen und in der Alufolie mindestens 1 Stunde lang in einer Kühlbox ruhen lassen. Die Kühlbox hat dabei eine isolierende Wirkung, so dass 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 Weißkohl in dünne Streifen schneiden. Das abgekühlte Senfdressing unter den Weißkohl mischen und beiseitestellen.
5. Den Schweinekamm 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 Grillsoße nach Geschmack untermischen. Das Pulled Pork mit dem Krautsalat und der restlichen Grillsoße servieren.



Wessel Buddingh'

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



Text Inge van der Helm | **Fotografie** 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 so 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 Händlernetzes 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 Händler. In Amerika hat diese Kombination gut funktioniert, aber in Europa war sie weniger erfolgreich. Im Sommer hatten die Händler 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 grillte 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 Köche für unsere Fans kochten. In den Niederlanden haben wir sie auf ihrem Höhepunkt eingestellt, unter anderem wegen der Corona-Pandemie, 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 Küchenhändler. 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 Händlernetz wuchs. 2010 war das Big Green Egg in rund 100 Verkaufsstellen erhältlich, und 2011 hatte sich diese Zahl bereits verdoppelt. So wie das Netz in Amerika 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, wo wir heute stehen. 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 genießen es mit Familie und Freunden. 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.



Ganzer Steinbutt
met 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 Strandastern
½ Bund Rosmarin
½ Bund Thymian
3 frische Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
frisch gemahlener weißer Pfeffer, nach Geschmack
Fleur de Sel, nach Geschmack

BENÖTIGTES 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 Samenstränge entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und schnippeln. 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 Strandastern 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 Strandastern 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.

ZUBEREITUNG
1. Für die Antiboise das Olivenöl im Green Dutch Oven erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch hinzufügen, den Deckel des EGGs schließen und die Schalotte glasig anbraten; gelegentlich umrühren.
2. Die Schalottenmischung mit dem Tomatensaft ablöschen und einige Minuten lang erhitzen. Den Topf vom Herd nehmen, Reisessig, frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und Salz hinzugeben und die Tomatenwürfel und den Estragon untermischen. Die Antiboise beiseitestellen. 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 gegrilltem grünen Spargel.



Text Inge van der Helm | **Fotografie** Sven ter Heide

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 auch. 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 sofort begeisterte Reaktionen.



Pure Charcoal

The Green Choice

by Big Green Egg

- Staubarm
- Rauchfrei
- Entzündet sich schnell
- Extrem 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 Reine Holzkohle, 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 Reinen Holzkohle von Big Green Egg erfahren? Dann informiere dich hier.
biggreenegg.eu/de/inspirationen/blog-und-events/pure-charcoal







Charcoal Starters
Grillanzünder

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

24 St. 120922 € 11,99



Charcoal EGGniter
Nachfüllbarer Gas- Grillanzünder EGGniter

Unentbehrlich für jeden EGGer. Der nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regelbaren Grillanzünders und eines Flambierbrenners. Damit können Sie 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 € 109,00



NEU

Pure Charcoal

Die Big Green Egg Reine Holzkohle macht das Big Green Egg noch umweltfreundlicher. Diese revolutionäre neue Holzkohle ist ein reines Produkt von extrem hoher Qualität. Dank eines einzigatigen Verfahrens bei der Verkohlung von Holz zu Holzkohle hat unsere Reine Holzkohle 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 Reine Holzkohle gehört zu den hochwertigsten und nachhaltigsten Holzkohlen auf dem Markt. Speziell für den anspruchsvollen und umweltbewussten Nutzer.

Reine Holzkohle besteht aus einer Mischung aus nachhaltig produzierter FSC-zertifizierter europäischer Eiche, Buche und Hainbuche. Buchenholz ist ein weicheres 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 € 34,90



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 der Fällung 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 beeinflusst nicht den Geschmack. Möchtest du deinen Gerichten eine besonders rauchige Note verleihen? Dann füge der Holzkohle selbst einige Holzschips oder -stücke hinzu.

9 kg 666304 € 29,99
4,5 kg 666380 € 17,29

Räuchern auf dem EGG? Unglaublich lecker!

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

Mit einigen Hilfsmitteln werden Sie das Räuchern schnell beherrschen. Verwenden Sie die Grillplanken aus Holz für Ihre 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 erzeugt den Räuchereffekt. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein zusätzliches charakteristisches Räucheraroma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht, das Sie zubereiten möchten, entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 Prozentig natürlichen Wood Chunks (Holzstücke): Diese kompakten Holzstücke wurden von Spitzenköchen vollumfänglich getestet und sind für gut befunden worden. Dank ihrer Größe eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wählen Sie hier aus den Sorten Apfel, Walnuss, Eiche oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.



UNSER TIPP: Kombiniere die zu 100 % naturbelassene Big Green Egg-Holzkohle nach eigenem Geschmack mit Holzchips oder Wood Chunks. Mit dem Räucherholz verleihst du jedem Kochvorgang ganz einfach eine andere Geschmacksrichtung.

Hickory

Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

Pekannuss

Würzige Räucher-gerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

Apfel

Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel.

Kirsche

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

Eiche

Geeignet für große Fleischstücke aller Art, insbesondere Rindfleisch. Perfekt für Brisket (Rinderbrust).



Wood Chips
Holzchips

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

Inhalt - 2,9 L

Hickory	113986	€ 12,99	Kirsche	113979	€ 12,99
Pekannuss	113993	€ 12,99	Eiche	127372	€ 12,99
Apfel	113962	€ 12,99			



Wood Chunks
Holzchuncks

Von Big Green Egg-Chefs gründlich getestet: Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen (Wood Chunks) 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.

Inhalt - 9 L

Hickory	114624	€ 27,99	Eiche	127389	€ 27,99
Apfel	114617	€ 33,49	Mesquite	114631	€ 27,99



Wooden Grilling Planks
Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste höhere 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- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Zeder - 2x			Erle - 2x		
28 cm	116307	€ 18,99	28 cm	116291	€ 18,99



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 Spargel 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 selbst Wurst oder Fisch räuchern? Hänge die Zutaten dann an die Stange oben in den Räucherturm.

Medium, Large, XLarge, 2XL 250186

Mesquite

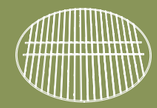
Rindfleisch, gewürztes Schweinefleisch und Wild. Wird oft für Pulled Pork und Bruststücke verwendet.

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

Erforderliche Zubehörteile



Edelstahlrost



Grillplanken aus Holz

Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

Für dein Big Green Egg ist nur das Beste gut genug. Wähle zwischen portablem Nest, IntEGGrated Nest + Handler, Nest, Tischnest und modularem System um dein EGG optimal nutzen zu können. Oder beginne mit dm Bau einer Outdoorküche, sobald du das passende Modell ausgewählt hast. Mach aus deinem Egg eine perfekte Outdoorküche und baue ene solide Basis für dein EGG, inklusive Arbeitsfläche und Stauraum.

Die Preise findest du auf unserer Website.
Scan den QR-Code oder gehe zu
biggreenegg.eu/de/preisliste





Portable Nest
Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Sie machen Camping-Urlaub, gehen in den Park oder veranstalten eine Strandparty? Warum sollten Sie dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nimm deinen MiniMax einfach in seinem EGG Träger mit. Du brauchst ihn nur in dieses tragbare Nest einzusetzen, und schon steht dein multifunktionales Outdoor-Kochgerät auf einer bequemen Höhe zum Kochen, denn das Gestell ist 60 cm hoch. Fertig mit EGGen? Einfach einklappen und tschüss!

MiniMax	120649	€ 229,00



IntEGGrated Nest+Handler

Zwei in eins heißt bei Big Green Egg: Der intEGGrated Nest+Handler fasst zwei tolle Produkte zu einer fantastischen Kreation zusammen. Ein widerstandsfähiges, stabiles Nest und ein praktisches Hilfsmittel für das sichere Umsetzen des EGGs mithilfe von großen, robusten Schwenkrädern. Sicherer Standplatz und sicherer Transport in modernem Design.

2XL	121011	€ 599,00
XLarge	121158	€ 499,00
Large	120175	€ 429,00
Medium	122285	€ 429,00



Nest
EGG Nest

In einem EGG Nest fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn Sie Ihr EGG in das Untergestell stellen, sehen Sie es förmlich wachsen. Das Nest verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Ihr Rücken wird es Ihnen danken! Das EGG Nest besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

XLarge	301079	€ 369,00
Large	301000	€ 329,00
Medium	302007	€ 299,00
Small	301062	€ 299,00



Table Nest
Tischnest

Mit dem Tischnest stellen Sie Ihr 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	€ 119,00
XLarge	113238	€ 75,00
Large	113214	€ 75,00
Medium	113221	€ 75,00



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 befestigen Sie einfach an Ihrem 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	€ 75,00



Acacia Wood EGG Mates
Seitentische aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine großartige Ergänzung an der Seite Ihres Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Küchenhelfern bestehen aus nachhaltig angebautem Akazienholz. Dieses Hartholz mit seiner auffallenden Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Leicht zu montieren und zusammenklappbar: mit einem Wort „wow“

XLarge	121134	€ 249,00
Large	121127	€ 249,00
Medium	120670	€ 229,00
MiniMax	121844	€ 229,00
Small	120663	€ 149,00



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.

160x80x80 cm			150x60x80 cm		
XLarge	127631	€ 1.170,00	Large	127624	€ 1.049,00



Schwenkrollen-Set 120410 € 65,00





Modulare EGG-Outdoorküche.

Da Rom ja auch nicht an einem Tag erbaut wurde, dürfen Sie sich auch die Zeit nehmen, Ihre Outdoor-Küche zu 100 Prozent an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Beginne mit dem Untergestell und ergänze es nach und nach durch die Erweiterungsgestelle, Nest-Einsätze und andere Zusatzteile. Hey Liebling, fangen wir mit dem Ausbau an!

Der neue Modulare EGG-Arbeitsplatz von Big Green Egg ist eine Art Lego® für Erwachsene. Der Entwurf dieses Systems ermöglicht die Kombination aller Einzelteile und somit eine ständige Erweiterung.

Sie wünschen sich eine große Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist ebenso vielseitig wie das EGG. Auch Form oder Stil Ihrer Outdoor-Arbeitsfläche lassen sich ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack gestalten.



EGG Frame
EGG-Untergestell
76x88x77 cm

2XL	121837	€ 969,00

76x76x77 cm

XLarge	120229	€ 690,00
Large	120212	€ 690,00
Medium	122193	€ 690,00

Schwenkrollen-Set im Lieferumfang nicht enthalten



1 Nutzen Sie die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame
Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236 € 499,00



Expansion Cabinet
EGG-untergestell
76x76x77 cm
122247 € 1.390,00
Ohne Akazienholzeinlage

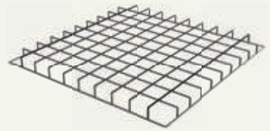
NEU



Corner EGG Frame
Corner EGG Frame

XLarge	128782	€ 779,00
Large	128775	€ 779,00

2 Anpassbare Einsätzen.



Stainless Steel Grid Insert
Grillrosteinsatz aus Edelstahl
120243 € 189,00



Acacia Wood Insert
Einsatz aus Akazienholz
120250 € 129,00



Stainless Steel Insert
Einsatz aus Edelstahl
127365 € 369,00



Distressed Acacia Wood Insert
Einsatz aus Distressed Akazienholz
120267 € 135,00

3



Caster Kit
Schwenkrollen-Set
120410 € 65,00



Tool Hooks
Haken für Grillgeräte
25 cm
120281 € 35,00



NEU

Modular EGG Workspace Mate
Modular EGG Workspace Mate
128799 € 299,00
Nur für EGG-Rahmen geeignet (121837, 120229, 120212, 122193)

4 Erweitere mit noch mehr Zubehör.





3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace
3-teiliges Zubehörpaket für den modularen EGG-Arbeitsplatz
Woran erkennst du den routinierten Big Green EGG-Fan? An einem organisierten Arbeitsplatz. Mit diesem 3-teiligen Zubehörpaket hast du alles zur Hand und die Hände frei für dein EGG. Verwahre 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 € 179,00

Die Preise findest du auf unserer Website. Scan den QR-Code oder gehe zu ***biggreenegg.eu/de/preislis***

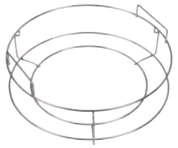
Spotlight



convEGGtor®

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 Ihr EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Ideal für das langsame Garen von Zutaten bei niedriger Temperatur, für indirektes Grillen, zum Backen sowie zum Rösten bei hoher Temperatur.

XLarge	401052	€ 239,00	MiniMax	116604	€ 99,00
Large	401021	€ 139,00	Small	401045	€ 99,00
Medium	401038	€ 129,00	Mini	114341	€ 72,00



convEGGtor Basket
convEGGtor-Korb

INSIDER-TIPP! Der convEGGtor-Korb dient unter anderem als eine Art Aufzug für den convEGGtor. Damit setzen Sie ihn schnell und sicher in Ihr EGG ein. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGG-spander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 70.

2XL	119735	€ 159,00
XLarge	121196	€ 159,00
Large	120724	€ 219,00
Medium	127242	€ 99,00



Baking Stone
Back- und Pizzastein

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem Back- und Pizzastein können Sie eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs legen, erhalten Sie köstliches Brot mit leckerer Kruste und Pizzen mit einem authentisch knusprigen Boden.

XLarge	401274	€ 179,00	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	€ 109,00	401007	€ 89,00	



Cast Iron Grid
Gusseisenrost

Du möchtest auf deinem Big Green Egg grillen? 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 haltbares Material, das ein Leben lang hält und überaus pflegeleicht ist.

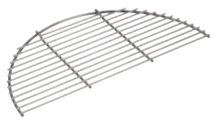
Large	122957	€ 99,00	MiniMax		
Medium	126405	€ 94,00	Small	122971	€ 84,00
			Mini	128195	€ 69,00



Half Cast Iron Grid
Halbrunder Gusseisenrost

Der halbrunde Gusseisenrost ist sozusagen der Halbbruder des Gusseisenrosts. Da der halbrunde Gusseisenrost nur die Hälfte vom Rost bedeckt, bleibt daneben noch Platz für die Zubereitung von anderen Zutaten. Dieses Zubehörteil ist nur für das Big Green Egg XLarge erhältlich. Sie wünschen sich für das Modell XLarge doch lieber einen kreisrunden Gusseisenrost? Fügen Sie dann zwei halbrunde Gusseisenroste zu einem Ganzen zusammen.

XLarge	121233	€ 89,90	Medium	128058	€ 54,00
Large	120786	€ 58,00			



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-Zubehörteile 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	€ 69,00	Medium	128065	€ 39,00
Large	120731	€ 44,00			



Half convEGGtor Stone
Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den Halbrunden convEGGtor-Stein als ausgesprochen 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	€ 145,00	Large	121035	€ 59,00
XLarge	121820	€ 69,00	Medium	127273	€ 49,00



Half Cast Iron Plancha
Halbrunder Grillplatte aus Gusseisen

Sie sind ein echter Grillprofi? Mit dem halben Gusseisenrost erzeugen Sie bei Lachsfilets, Steaks und Gemüse eine überaus appetitlich aussehende Grillraute. Außen perfekt gegrillt, innen herrlich zart. Zwar nur eine halbe Kochfläche, aber viel Geschmack.

XLarge	122995	€ 139,00	Large	122988	€ 89,00



Half Perforated Grid
Gelochter, halbrunder Rost

Sie eggen gern empfindliche Zutaten, wie Meeresfrüchte und Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben sie intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240	€ 55,00	Large	120717	€ 49,00





EGGspander System

Unendlich viele Kochtechniken.

L XL

Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set können Sie Ihrer Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass Sie das Maximale aus Ihren Kochkünsten und aus Ihrem EGG herausholen können. 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.

Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht herausfordernd genug für Sie? Unser Sortiment bietet noch eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wählen Sie anhand Ihrer bevorzugten Kochtechniken die für Sie passenden Erweiterungen aus.

Die Preise findest du auf unserer Website.
Scan den QR-Code oder gehe zu
biggreenegg.eu/de/preisliste

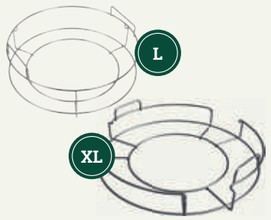


5-Piece EGGspander Kit
5-teiliges EGGspander-Set

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.

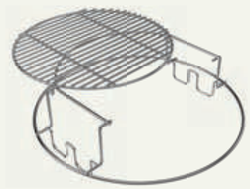


XLarge	121226	€ 419,00
Large	120762	€ 279,00



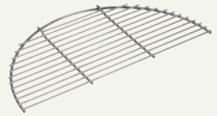
1-Piece convEGGtor Basket
convEGGtor-Korb

XLarge	121196	€ 149,00
Large	120724	€ 99,00



2-Piece Multi Level Rack
2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	€ 209,00
Large	120755	€ 179,00



Half Stainless Steel Grid
Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	€ 69,00
Large	120731	€ 44,00





Große 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 die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte oder wenn Sie für große Gruppen kochen. Der obere Kochrost kann nach hinten geschoben werden, um den Zugang zum darunter liegenden Rost zu erleichtern.





convEGGtor-Korb
Ermöglicht das einfache Einsetzen und Herausnehmen des convEGGtors.Darüber hinaus kann der Korb für die Zubereitung der leckersten Wok-Gerichte unter anderem als Halterung für den Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl verwendet werden.



Pizza & Backen
Mit dem convEGGtor und einem Backstein verwandelst du dein EGG in einen Steinofen, in dem die besten Pizzen 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 & langsame Garen bis zu einer Temperatur von 160 °C. Langes Garen bei niedriger Temperatur sorgt für beste Ergebnisse.

Spotlight



Cast Iron Skillet
Gusseisenpfanne

Egal, ob Sie viel oder wenig Zeit haben, für die Gusseisenpfanne spielt das keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen können Sie Fleisch im Eiltempo anbraten oder auch stundenlang garen lassen. Bereiten Sie in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Sie haben noch Zeit übrig? In dieser Gusseisenpfanne können Sie auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel ein Cobbler oder Clafoutis. Die Gusseisenpfanne MiniMax ist der perfekte Partner für die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax. Die Grillplatte ist dann der Deckel für Ihre Pfanne.

2XL, XLarge, Large			Ab dem Modell MiniMax		
Ø36 cm	127846	€ 139,00	Ø27 cm	127839	€ 79,00



Cast Iron Grill Press
Gusseisen-Grillpresse

Der Smash-Burger ist ein echter amerikanischer Klassiker. Neugierig geworden? Dank des neues 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 € 49,00



Cast Iron Plancha
Grillplatte aus Gusseisen

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

2XL, XLarge, Large			Ab dem Modell MiniMax		
Ø35 cm	127860	€ 119,99	Ø26 cm	127853	€ 109,00



Cast Iron Satay Grill
Satay-Grill aus Gusseisen

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet überall Anklang. Also genau der richtige Moment, um einmal diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Sie brauchen nur Ihre Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspießen und auf den speziell hierfür 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 wie Sie wünschen!

XLarge
Large 700485 € 189,00



Green Dutch Oven

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

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670 € 259,00

Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm 117045 € 169,00



Cast Iron Dutch Oven
Gusseisener Dutch Oven

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Dutch Oven 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. Sie können 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. Sie sind gespannt? Schauen Sie in vier Stunden noch einmal vorbei ...

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 127877 € 119,00



Carbon Steel Grill Wok
Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl

Das Big Green Egg ist extrem vielseitig, auch beim Kochen mit dem Wok. Mit dem Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel steht Ihnen die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und Sie können ihn auch in Kombination mit dem convEGGtor Basket einfach verwenden. Sind Sie fertig zum Wok-Kochen?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 € 99,00



Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Soßentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel

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

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 127822 € 62,00



Immer den richtigen Helfer parat

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 begeisterten Reaktionen. Sie möchten die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehörteilen wird Ihr Herz erwärmen.



Die praktischsten Küchenhilfen



1. Silicone Tipped Tongs
Mehrzweckzange mit Silikon

40 cm	116864	€ 39,00
30 cm	116857	€ 29,00

2. Bamboo Skewers
Bambus-Grillspieße

25 cm - 25x 117465 € 5,00

3. Knife Set
Messerset

117687 € 109,00

4. Brisket Knife
Brisket Knife

128805 € 44,90

5. Stainless Steel Tool Set
Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Set	127655	€ 99,00
Breiter Pfannenwender	127426	€ 39,00
Pfannenwender	127662	€ 39,00
Pinsel	127679	€ 29,00

6. Measuring Cups
Messbecher

4x 119551 € 44,00

7. Kitchen Shears
Küchenschere

120106 € 22,00

1. Cast Iron Grid Lifter
Rostheber

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

127341 € 39,00

2. Grid Gripper
Rostzange

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Rost 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 sich die Hände schmutzig machen zu müssen.

118370 € 33,00

3. EGGmitt
EGGmitt-Grillhandschuh

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

Einheitsgröße 117090 € 39,00

4. Silicone Grilling Mitt
Silikon-Grillhandschuh

Der Silikon-Grillhandschuh ist ein absolut wasserdichter Grillhandschuh mit einem Silikondruck für bessere Griffigkeit. Das Bündchen und das Innenfutter sind aus einer weichen Polyester-Baumwollmischung. Der Silikon-Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheitsgröße 117083 € 29,00

5. Butcher Paper
Butcher Paper

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 € 25,00





Die Preise findest du auf unserer Website. Scan den QR-Code oder gehe zu ***biggreenegg.eu/de/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
Schweinefilet	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 Ihrem EGG und sendet die Daten an Ihr Smartphone oder Tablet. Damit können Sie an kalten Wintertagen drinnen Ihre Lieblingsserie sehen und haben gleichzeitig das Slow Cooking auf den Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Die zum EGG Genius gehörende App ist in englischer Sprache.

121059 € 319,00

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.

Zusätzliche Fleischsonde
121363 € 39,00

Zusätzliches Y-Kab
121387 € 19,00





1. Instant Read Thermometer
Digital-Thermometer
Sie lieben Ihr Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so genau, dass Ihnen 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 € 169,00

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Digital-Thermometer 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 under- bzw. overcooked. Binnen 4 Sekunden ermittelst du damit die exakte Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel. Wie viel Grad braucht eine Lammkeule? 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 € 49,00

3. Quick-Read Thermometer
Sein offizieller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das Thermometer zeigt elektronisch in wenigen Sekunden die Temperatur Ihrer Lammkeule oder Ihres gefüllten Hähnchens 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 € 49,00

4. Dual Probe Remote Thermometer
Funkthermometer mit zwei Sonden
Messen heißt Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Sonden misst auf das einzelne Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer verfügt über zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei Ihnen bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 € 159,00





Unsere Tipps:
- Miss immer im dicksten Teil des Fleisches oder Fischs
- 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. Scan den QR-Code oder gehe zu ***biggreenegg.eu/de/preisliste***

Erleben Sie endlose Familien-momenten.









Stainless Steel Pizza Peel
Pizzaschaufel aus Edelstahl

Den echten Pizzabäcker erkennen Sie an der selbstbewussten Haltung und seinen professionellen Utensilien. Verwenden Sie daher auch die Pizzaschaufel aus Edelstahl, um Ihre selbstgemachte Pizzen ganz geschmeidig auf den im Big Green Egg befindlichen, heißen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit ernten Sie garantiert Komplimente di tutti!

127761 € 49,00



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. Mit dem rotierenden Edelstahlmesser schneiden Sie eine Pizza mühelos in einzelne Stücke. Bitteschön.

118974 € 27,00



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 Ihres EGGs befestigt. Spot an...und Action!

122940 € 37,49



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 € 59,00



Flexible Skewers
Flexible Grillspiesse

Mit diesen flexiblen Grillspiessen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspiessen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diesen flexiblen Grillspiessen 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 € 39,00



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 € 139,00



Meat Claws
Fleischkrallen

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam gegartes Schweinefleisch ganz leicht auseinanderrupfen. 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 € 29,00



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 € 45,00

Spotlight









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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754 € 25,00



Ceramic Poultry Roaster
Geflügelhalter aus Keramik
Geflügel wird jetzt noch köstlicher. Stülpe ein ganzes Hähnchen 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!

Hähnchen 119766 € 29,00
Truthahn 119773 € 39,00



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 Hähnchen 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 Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Hähnchen 117458 € 29,00
Truthahn 117441 € 39,00



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 € 59,00
Medium, Small
117557 € 49,00



Grill Rings
Grillringe
Dank der Grillringe können (gefüllte) Paprika, 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, so dass diese schneller fertig ist.

3x 002280 € 26,00



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

Rund
Ø 27 cm 117403 € 29,00
Rechteckig
35 x 26 cm 117397 € 40,99



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 Saubermachen nicht wäre! Mit den Einweg-Auffangschalen von Big Green Egg wird das Fett ganz einfach aufgefangen. Diese Einwegschalen aus Aluminium passen vom Format her genau zum convEGGtor. Sie ermöglichen ein Grillieren ohne fettige Hände.

XLarge - 5x 120892 € 29,00
Large - 5x 120885 € 20,99
Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878 € 14,89

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

Ein EGG hält ein ganzes Leben lang. 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. Auf unserer Website findest du weitere praktische Pflegetipps.
So wird die Pflege zum Kinderspiel!

Die Preise findest du auf unserer Website.
Scan den QR-Code oder gehe zu
biggreenegg.eu/de/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 XLarge	119490	€ 42,00	MiniMax Small Mini	119513	€ 24,00
Large Medium	119506	€ 29,00			



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



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 € 49,00



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 € 54,00



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 kg 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 € 99,00



Fire Bowl
Holzkohlekorb

Wie entfernt man die Asche aus der abgekühlten Holzkohle ohne viel Aufwand und ohne sich die Finger schmutzig zu machen? Das ist die Aufgabe der Feuerschale aus Edelstahl. Halten Sie den Holzkohlekorb mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schütteln Sie die Asche heraus. Das garantiert einen maximalen Luftdurchfluss durch die Holzkohle, sodass Ihr EGG noch schneller startet. You can lift me up! Die 2XL- und XL-Holzkohlekörbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in Ihrem EGG unterteilt.

2XL	122698	€ 390,00
XLarge	122681	€ 295,00
Large	122674	€ 159,00
Medium	122667	€ 139,00
MiniMax	122650	€ 119,00



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	€ 31,00
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	€ 21,99



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber
SpeediClean™ Dual Grillrost-Schrubber

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

	127136	€ 35,00
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	€ 19,00





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.



EGG-COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler of Nest		126528 € 115,00	126528 € 115,00		126467 € 135,00	126467 € 135,00	126535 € 159,00
EGG Carrier	126511 € 68,00			126511 € 68,00			
Tragbares EGG-Nest für MiniMax				126528 € 115,00			
Modulares EGG-Untergestell			126467 € 135,00		126450 € 135,00	126450 € 135,00	126450 € 135,00
Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell **Tisch aus Eukalyptusholz**			126474 € 189,00		126474 € 189,00 126498 € 169,00	126474 € 189,00 126474 € 189,00	
Schutzhülle für EGG-Dome «im Tisch»					126504 € 85,00	126504 € 85,00	



Entdecke unser neues Zubehör!

Rotisserie

L XL

Rotisserie

Ein über Holzkohle köstlich geröstetes Hähnchen, eine süße, saftige Ananas, eine herrliche Roulade oder ein hausgemachtes Gyros oder Kebab, gegrillt auf einem Spieß? Mithilfe des 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 das Rotisserie mit oder ohne convEGGtor verwenden, je nach der Temperatur des EGGs und der Zutat, die du grillen willst.

NEU



XLarge 128553 € 425,00
Large 128546 € 349,00

Bis 17 kg Belastbarkeit.

Leg den Spießring einfach auf die Keramik-Basis und setz den Spieß in den Ring ein. Dann schließt du den Deckel des EGGs, sodass du die Temperatur des EGGs wie immer perfekt überwachen kannst. Das ermöglicht es dir, den Spieß mit den Vorteilen des EGGs zu verbinden. 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 bestehen. 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, Gemüse oder Hähnchenfilets grillen? Dann ist der höhenverstellbare Edelstahl-Flachkorb mit Antihaftbeschichtung dein bester Freund. Du kannst damit rösten und grillen, ohne die Zutaten wenden zu müssen.

128560 € 45,90

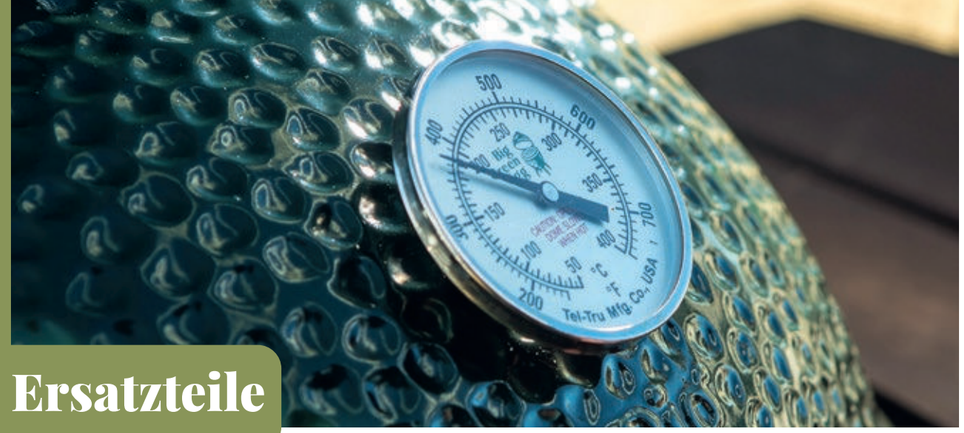
NEU



Tumbler Basket
Bratenkorb für Rotisserie

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

128577 € 99,00



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	€ 99,00
Ø 5 cm	117236	€ 64,00



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	€ 59,00	113733	€ 49,00

* 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	€ 129,00	Medium	103062	€ 29,00
XXL	114716	€ 395,00	MiniMax	103055	€ 49,00
XLarge	112644	€ 129,00	Small	103079	€ 29,00
Large	103055	€ 49,00	Mini	103079	€ 29,00



Dome
Keramik-Deckel
Es handelt sich um eine 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	€ 1.690,00	MiniMax	401144	€ 290,00
XLarge	112668	€ 769,00	Small		
Large	401120	€ 399,00	Mini	112224	€ 249,00
Medium	401137	€ 319,00			

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	€ 659,00	MiniMax	115607	€ 129,00
XXL	114457	€ 969,00	Small	401250	€ 105,00
XLarge	401212	€ 449,00	Mini	112194	€ 79,00
Large	401229	€ 229,00			
Medium	401243	€ 179,00			



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 – eine konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

2XL	120984	€ 999,00	Medium	401182	€ 289,00
XXL	114440	€ 1.190,00	MiniMax	115591	€ 129,00
XLarge	112637	€ 599,00	Small	401199	€ 189,00
Large	401175	€ 429,00	Mini	112187	€ 89,00



Base
Keramik-Unterteil
Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer Glasurschutzschicht versehen ist.

2XL	120946	€ 2.149,00	Medium	401083	€ 690,00
XXL	114426	€ 2.390,00	MiniMax	115577	€ 429,00
XLarge	112620	€ 1.199,00	Small	401090	€ 490,00
Large	401076	€ 889,00	Mini	401106	€ 290,00

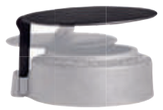




rEGGulator
Der robuste rEGGulator kann ganz präzise eingestellt werden. Er besteht aus langlebigem Gusseisen, und mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulieren Sie die Luftzufuhr ganz einfach und das ohne sich die Finger zu verbrennen. Auch praktisch: Wir haben diesen Luftregler mit einer Antirost-Beschichtung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

2XL, XLarge, Large, Medium			Mini*	103017	€ 65,00
117847	€ 99,00				
MiniMax, Small					
117854	€ 89,00				

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



Rain Cap
Regenkappe
Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, besteht immer. Als leidenschaftlicher Egg-Koch macht das Ihnen natürlich nichts aus, aber das Regenwasser sollte trotzdem nicht in Ihr Big Green Egg gelangen. Die Regenkappe von Big Green Egg ist der Regenschirm für deinen rEGGulator. Die Regenkappe kann nur in Kombination mit dem rEGGulator verwendet werden.

2XL, XLarge, Large, Medium		MiniMax, Small	
120748	€ 39,00	121042	€ 39,00



Band Assembly Kit
Scharnier-Kit
Patentiertes „easy to lift" System - die ausgeklügelte Ansteuerung erlaubt mit geringster Kraft das Öffnen und Schließen des Keramik Deckels.

2XL	121271	€ 379,00	MiniMax		
XLarge	117908	€ 319,00	Small	126870	€ 199,00
Large	117984	€ 249,00			
Medium	120021	€ 229,00	Mini	117922	€ 159,00

Always keep on EGGing.

Die Big Green Egg Garantie





Big Green Egg steht für Qualität. Dank der Verwendung eines jahrhundertelang 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. Wir bieten eine lebenslange Garantie auf das Material und auf die Konstruktion aller Keramikteile und eine umfassende Garantie auf alle übrigen Einzelteile. So kannst du jahrzehntelang auf deinem Big Green Egg kochen.

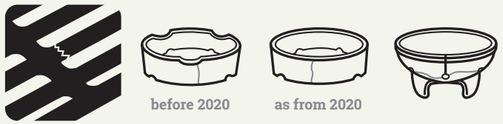
For this generation and the next. We are green forever.
Keramik dehnt sich beim Aufwärmen aus und zieht sich beim Abkühlen wieder zusammen, was das Risiko von Materialschäden mit sich bringt. Obwohl eventuelle Schäden oftmals als „kaputt" angesehen werden, sind sie in den meisten Fällen harmlos. Ein Ersatz wäre unnötig und auch ein wenig schade. Die Langlebigkeit ist ein wichtiger Ausgangspunkt, und ein Big Green Egg kann dich dann auch ein Leben lang begleiten. Allerdings musst 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.

When to worry or not to worry
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 möglichst schnell eine gute Lösung findest. Hier kannst du nachlesen, ob es erforderlich ist, Schäden zu reparieren oder Einzelteile auszutauschen.

Grund zur Sorge | Funktionsschäden



Kein Grund zur Sorge | kosmetische Schäden



Lucki Maurer

Für bestes Fleisch nur den besten Grill

Fotografie Thomas Pfeiffer / Pfeiffer Kreativ

Chefkoch der ersten Stunde

Er ist wohl der Shooting Star der deutschen Spitzengastronomie, belegt aktuell Platz 27 im Ranking der 100 Best Chefs in Deutschland: Ludwig Maurer, auch Lucki genannt. Gesehen hat ihn bestimmt jeder von uns schon einmal – im Fernsehen ist er in nahezu allen bekannten Kochshows präsent, sei es als Gastjuror bei „The Taste", im Battle mit Tim Mälzer bei „Kitchen Impossible", in „Grill den Henssler" oder im „perfekten Profi-Dinner". Stets an seiner Seite: sein bester Buddy, das Big Green Egg, auf welches er heute nicht mehr verzichten möchte.

Lucki ist ein echter Macher. Nicht medium rare, sondern durch und durch. Seit 25 Jahren ist er mittlerweile selbständig und in der deutschen Gastro-Szene überaus erfolgreich: Er betreibt ein Catering-Unternehmen, schrieb mehrere Koch- und Grillbücher und baute 2016 in Niederbayern einen Bauernhof zum mittlerweile überaus renommierten Pop-up-Restaurant STOI mit angeschlossener Gourmet-Kochschule und Wagyu-Manufaktur um. Frontmann einer Metal-Band ist er übrigens auch noch.

Was macht er eigentlich nicht? Stimmt, das fehlt ja auch noch – als Erster in Europa begann er 2007 außerdem eine eigene biologische Wagyu-Zucht. Nicht grundlos gilt Lucki als Fleischexperte und „Deutscher Fleischpapst". Sein Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch ist immer bedächtig und respektvoll, seine Rezepte sind kreativ, modern und wild.

Die Begeisterung fürs Kochen wurde dem 43-Jährigen bereits in die Wiege gelegt – Lucki Maurer ist der jüngste Sohn einer niederbayerischen Gastronomen- und Wirtsfamilie. Als Kind schaute er dem Vater oder Großvater gern in der Küche beim Kochen zu und entdeckte dabei rasch seine Leidenschaft und Begabung fürs Kochen. Nach einer Ausbildung zum Küchenmeister machte er sich dann schnell selbstständig und probierte neue, kreative Ideen in der Gastronomie aus. Die Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen Wolfgang Müller, Otto Koch, Stefan Marquard und Heiko Antoniewicz haben ihn geprägt. TV und Event-Koch Stefan Marquard ist bis heute sein kulinarischer Ziehvater.

Ohne Dein Big Green Egg kann man sich Dich heute gar nicht mehr vorstellen – Ihr seid ja quasi unzertrennlich. War es EGG- Liebe auf den ersten Blick?

„Als ich mich selbstständig machte, vor rund 20 Jahren, habe ich bei den Köchen im Profibereich nur Kugelgrills gesehen. Kugelgrills waren der normale Standard. Für Longjobs verwendete man Barbecue Smoker oder Kugelgrills – nichts anderes.

Doch dann sah ich bei Jockl Kaiser in Nördlingen und bei Roland Trettl im Hangar 7, dass sie mit einem grünen Kamado grillten – mit dem Big Green Egg. Da dachte ich mir, wow, wenn das bei den Besten steht und die das verwenden, dann muss es wohl ein super Teil sein.

Doch erst einige Zeit später, als ich schon mit meinem Restaurant überaus erfolgreich war und das STOI sich zu einem echten Culinary Hotspot entwickelt hatte, sollte es dann endlich so sein, dass wir zwei zusammenkamen. Liebe auf den ersten Blick war es aber dennoch. Ich hatte Big Green Egg ja quasi seit unserer ersten Begegnung immer noch auf dem Schirm. Als eines Tages jemand von Big Green Egg zu mir ins Restaurant kam und sagte: Lucki, Du hast hier Mega-Restaurant mit Stil, Architektur und Design, Du kochst auf höchstem Niveau und verwendest nur bestes Fleisch – wieso sehe ich hier bei Dir keine Eier? Du brauchst Eier!

Überzeugen brauchte man mich dann nicht lange.

Mittlerweile kann ich mir kein anderes Outdoor-Kochgerät in meiner Küche vorstellen – Big Green Egg – das ist ein Kugelgrill in geil!

Ich liebe die Marke, das Team, das leidenschaftlich hinter der Brand steht, mich auf meinen Show-Events logistisch professionell unterstützt, und natürlich das Produkt selbst – die Qualität und die Funktionalität. Auf Big Green Egg kann ich mich hundert pro verlassen, es liefert mir immer beste Ergebnisse – so, wie ich es erwarte. Es gibt wirklich nichts Besseres als das EGGI."

Was ist es, was Dich am Big Green Egg begeistert?

„Barbecue mit einem Gasgrill ist für mich total langweilig. Das ist nur an, aus. Ich liebe das Analoge, wie bei einem Motorrad – mal laut, mal leise, dynamisch, anarchisch – das fehlt mir bei einem Gasgrill total. Ich brauche Emotionen und Leidenschaft. Mit dem Big Green Egg ist das Grillen ursprünglich und authentisch – weckt pure Emotionen. Es ist das Beherrschen des Feuers, das Spiel mit der Hitze und der Glut. Alles ganz ohne Technik.

Und das Ergebnis – phänomenal. Alles, was ich darauf zubereite, schmeckt fantastisch. Auch die Produkt-Qualität an sich ist überragend: Big Green Egg, das ist für mich die eierlegende Wollmilchsau."



Striploin mit Pimentos und cremiger Polenta

ZUTATEN
Striploin
4 Striploin-Steaks
(Lende oder Beiried) á 180 g
80 g Butter
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 angedrückte Knoblauchzehe
Salz, Zucker
Grobes Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Pimentos del Patron
20 Stück Pimentos del Patron
6 EL Olivenöl
Grobes Meersalz

Polenta
400 ml Milch
1 Knoblauchzehe
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
40 g Butter
200 g Polentagrieß
Salz

ZUBEREITUNG STRIPLOIN
Die Steaks salzen und zuckern. Für 10 Minuten ziehen lassen und bei direkter Hitze ca. 240°C auf dem Rost grillen. Wenn eine Kerntemperatur von 48°C erreicht ist, die Steaks vom Grill nehmen und in einer Pfanne oder auf der Plancha mit der zerlassenen Butter, Rosmarin,Thymian und Knoblauch nachbraten, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Die Steaks kurz ruhen lassen und mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen.

ZUBEREITUNG PIMENTOS DEL PATRON
Die Pimentos mit Olivenöl und grobem Meersalz auf der Plancha ca. 220°C scharf angrillen.

ZUBEREITUNG POLENTA
Die Milch mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin aufkochen lassen, durch ein Sieb passieren und die Butter hinzugeben. Den Polentagrieß einrühren, mit Salz Abschmecken und etwa 8 Minuten zu einer cremigen Masse kochen.





Big Green Egg
Modus Operandi

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 103501



Rezession zum Modus Operandi





„FANTASTISCH, einfach FAN-TAS-TISCH“

„Was für ein wunderbares Buch. Eines ist sicher, ich werde sehr viele Gerichte daraus kochen!“

„Ein wunderbares Buch mit tollen Rezepten und einzigartigen Fotos. Mit einem Wort: Spitze“

„Fantastisches Nachschlagewerk, schon viel daraus gelernt“

„Echt super! Alle anderen Grillbücher haben ausgedient“

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



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 & Büchern. Tolle Produkte, die man gern verschenkt oder geschenkt bekommt!

Preise und andere Fanartikel findest du im Big Green Egg-Fanshop. Scan den QR-Code oder gehe zu **biggreenegg.shop**.



1


3

4

1. Untersetzer Leder
2. Seifenspender
3. Hoodie - Peace, Love & EGGs - Ockergelb
4. Hoodie - Let's Create - Blau
5. Korkenzieher
6. Peugeot Pfeffermühle 40 cm
7. Servierschüssel aus Porzellan
8. Bucket Hat


5

Books



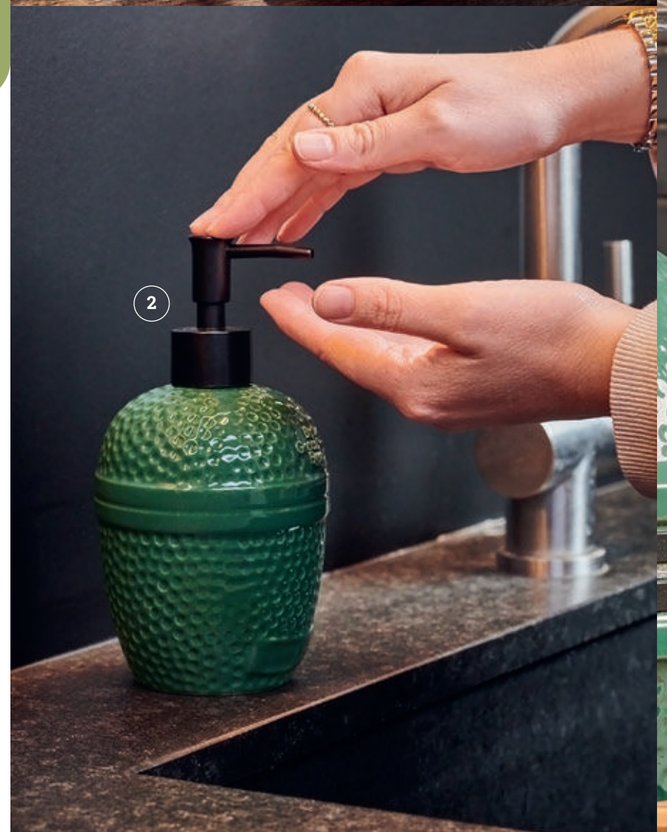
Big Green Egg Modus Operandi
Big Green Egg-Kochbuch
Das Big Green Egg – Modus Operandi Kochbuch ist unverzichtbar für jeden Big Green Egg-Fan. Ob Sie bereits ein erfahrener EGGer oder noch Anfänger mit dem Big Green Egg sind – dieses Buch enthält viele wertvolle Informationen und 300 Rezepte zur Erweiterung Ihres kulinarischen Repertoires. Die unterschiedlichen Kochtechniken und die Experimente mit verschiedenen Geschmacksrichtungen inspirieren Sie und Ihr Egg zu Höchstleistungen.

904 Seiten 103501



Enjoy! Jubileum 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. 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


2



6

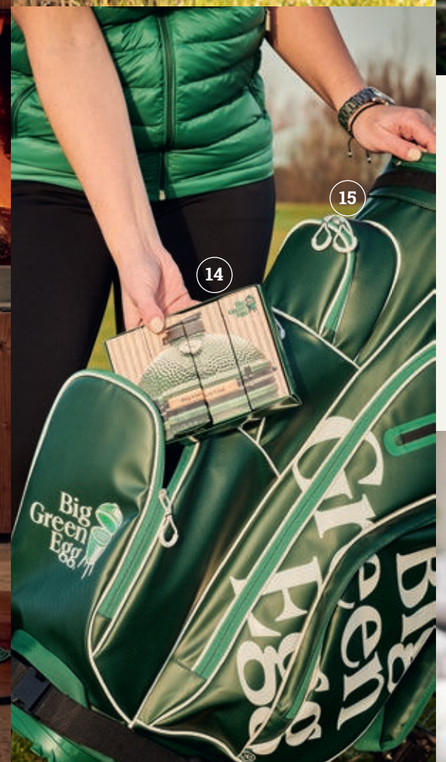

7


8

9. Beanie
10. Emaille-Becher
11. Winterhandschuhe
12. Fleecedecke
13. Golf Poloshirt Weis Inside-out
14. Big Green Egg Golfball - Titleist
15. Golftas

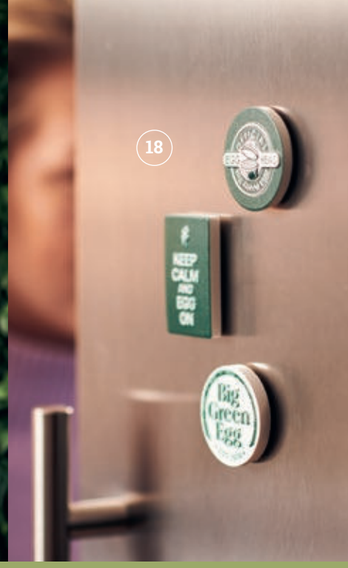












Das professionelle Outfit für jeden EGG-Fan.

biggreenegg.shop

16. Plüschfigur – Mr. EGGhead
17. Bodywarmer Blau
18. Kühlschrankmagnete
19. 3-pack Sokken
20. Ecru T-Shirt - Männer
21. 2-pack Gürtel
22. Big Green Egg Koffer









Fotografie Tobias Oehlke

Next generation

Wow – einfach nur Wow! Wenn man bei Florian Deffte in Kirchhellen zu Besuch ist, trifft man sich natürlich im Garten, in seiner Outdoorküche bzw. in seinem 360 Quadratmeter großen Outdoor-Ess- und Gartenbereich. Das ist der Lebensmittelpunkt des 38-Jährigen. Hier wird gelebt, gekocht, hier ist man zusammen. Familie und Freunde – alle sind immer herzlich eingeladen. Die Outdoorküche ist Florians ganzer Stolz. Mit Recht: „In diesem Projekt stecken über drei Jahre Arbeit, mein komplettes Herzblut und vor allem der Fleiß von ganz vielen helfenden Händen aus meinem Freundeskreis. Diese Outdoorküche ist für mich die absolut perfekte Küche im Garten und ich liebe und nutze sie fast täglich." Florians Outdoorküche hat uns von – Big Green Egg übrigens auch von Anfang an begeistert: 2022 gewann er damit den 1. Preis im Big Green Egg-Wettbewerb „Outdoorküche des Jahres 2022".



Fester Bestandteil der Outdoorküche ist natürlich das Big Green Egg. „Wer hier einen Gasgrill sucht, wird enttäuscht sein. Meine ganze Küche ist auf das Kochen am offenen Feuer mit Holz oder mit Kohle ausgelegt. Ich nehme mir gerne Zeit und ich liebe es, am Big Green Egg zu stehen, die Hitze und die Glut zu spüren. Das hat für mich einfach eine ganz andere Magie als ein Gasgrill. Das ist echter Sport – es fordert mich heraus, immer mehr zu geben." Flo „glüht" quasi schon vor Begeisterung.

Fleisch spielt für Florian als bekennender „Fleischverliebter" eine große Rolle, die lebt er u.a. in seinem Blog „Bigmeatlove" aus.

„Ich lege größten Wert auf qualitativ bestes Fleisch. Wenn ein Tier dafür sein Leben ließ, dass wir sein Fleisch essen dürfen, dann sollten wir das wertschätzen. Und bestes Fleisch verdient die beste Zubereitung. Die gelingt mir mit dem EGG."

Der Reiz des Grillens hat Florian Deffte stets etwas mit dem „Draußensein" zu tun. Er lebt die echte Grillkultur. Für ihn steht Grillen mit dem Big Green Egg stellvertretend für die perfekte Außenküche im Allgemeinen – ein unvergleichliches Rundum-Koch- und Grillerlebnis auf höchstem Niveau im Freien.

„Das hat wohl auch etwas mit dem Ur-Instinkt des Mannes zu tun – draußen sein, ein Feuer, ein Mann und sein. Fleisch und Grillen auf dem Big Green Egg – das ist einfach das Perfect Match", schmunzelt Florian. „Dabei kann nicht viel passieren – das Fleisch wird über der Kohle perfekt gegrillt – erhält durch den Rauch ein großartiges, einzigartiges Aroma – das bekommst du im Ofen oder in der Pfanne nicht hin. Das ist authentisch, unvergleichlich."

Grillen ist für ihn aber auch immer eine Form des Zusammentreffens. „Ich liebe es, nicht allein, sondern gemeinsam mit Freunden oder der Familie zu sein. Alle Mann am Grill. Das ist Spaß, das ist gelebtes Zusammensein. Jeder übernimmt dann einen Job, und das Big Green Egg ist quasi der Mittelpunkt, um den sich alles dreht. Er ist der Grill, mit dem man draußen alles machen kann und auf den man sich hundert pro verlassen kann. Der beste Kumpel sozusagen!"

In Flos Outdoorküche gibt es mittlerweile schon zwei EGGs: Das Large und ein MiniMax. „Das Large ist für mich das perfekte EGG – es hat die optimale Größe, um für bis zu 10 Leute zu grillen. Ich kann es aber ebenso für den Hausgebrauch nutzen, um nur für meine Familie etwas zu kochen. Auch die Optik ist für mich die gelungenste, sehr harmonisch und stylisch. Und für das Large gibt's die vielfältigsten Zubehörteile und Extras. Das passt rundum." Und das Minimax? Das nutzt Florian, wenn er eine zweite Temperatur-Zone benötigt –, meistens dann für hohe Temperaturen. Dann bleibt das Large die Zone zum Garziehen und für Beilagen. Das Minimax nutze ich zum scharf Angrillen und Finishen. Ansonsten dürfen auch die beiden Jungs von Flo, der vierjährige Ron und der jüngste, Ilja, in der Outdoorküche schon erste Koch- und Grillerfahrungen sammeln: Beide haben die Leidenschaft vom Papa geerbt und freuen sich, ihn am EGG tatkräftig unterstützen zu dürfen. Dafür kommt notfalls ein Hocker dazu, dass die beiden auch sehen können, was im EGG passiert. Jeder hat auch sein eigenes EGG – ein Minimax für den Großen und ein Mini für den Kleinen.

Das Big Green Egg Mini kommt übrigens mit, wenn Familie Deffte Urlaub macht. Denn so kennt man Flo – auf seine Outdoorküche könnte er niemals verzichten. Die nimmt er überallhin mit. Und weil es mit der großen im Garten mit dem Mitnehmen nicht klappte, hat sich der „Big Meat Lover" kurzerhand einen Bulli zu einer Outdoorküche umgebaut. Selbstverständlich auch dieses Mal analog zur großen Küche im Garten nach höchsten Ansprüchen. Stylisch und funktional mit den für ihn wichtigen Features und Tools – selbstverständlich wieder unbedingt Big Green Egg-tauglich. Das EGG wird darin integriert, und startklar ist die Campingküche.





Asia Pork Belly Tacos

Grill: indirekte Hitze ca. 130 C°
Grillzeit: 4 Stunden
Arbeitszeit: 1 Stunde

ZUTATEN
Weizen Tortillas
210 g Weizenmehl
1/2 tl Backpulve
1/2 tl Salz
2 el Olivenöl
100 ml Wasser

Schweinebauch
1000 g Schweinebauch am Stück (ohne Schwarte)
Magic Dust Rub
20 st Tortillas
2 el Ahornsirup
2 el BBQ Sauce
2 el Teriyaki Sauce

Topping
3 st Möhre
5 st Frühlingszwiebeln
Bund Radieschen
1 st Jalapenos
1 hd frischer Koriander
1 hd gehackte Erdnüsse
2 el Reisessig
1 el Ahornsirup
1 el Sojasauce
1 el Teriyaki Sauce

ANLEITUNG TORTILLAS
1. Mehl und Backpulver vermengen. Salz, Öl und Wasser in eine Vertiefung in der Mitte geben und mit einer Gabel das Mehl vom Rand immer in die Mitte schieben und den Teig vermengen.
2. Jetzt den Teig 5 Minuten gut durchkneten bis ein glatter Teig entsteht. Sollte der Teig zu klebrig sein, kommt etwas Mehl dazu. Falls zu trocken, einfach etwas Wasser dazugeben.
3. Jetzt kommt der Teig in Frischhaltefolie und für 30 Minuten in den Kühlschrank.
4. Den Teig in ca. 12-14 gleich große Teile teilen und die einzelnen Teigkugeln zu einem dünnen Runden Tortillas ausrollen. Die Tortillas in einer heißen Pfanne trocken und ohne Öl backen. Die Pfanne kann ruhig richtig heiß sein und die Tortilla sollten ein paar Blasen werfen und braune Stellen bekommen, dann sind sie fertig.

ANLEITUNG FÜR DIE TOPPINGS
1. Für die Toppings werden die Möhre und die Radieschen mit einer Reibe in feine Stifte geschnitten. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden. Dann wird das Dressing aus Reisessig, Ahornsirup, Soja und Teriyaki Sauce angerührt und dazugegeben. Fertig sind die Toppings.
2. Die Tacos werden nun belegt: Dazu eine Scheibe butterzarten Schweinebauch drauflegen, etwas von dem "Salat", ein paar gehackte Erdnüsse, Koriander und hauchdünn geschnittene Jalapenos dazu. Die Tacos sind der absolute Knaller. Es ist einfach die mega geile Mischung aus süße, schärfe, den Erdnüssen und natürlich dem Schweinebauch.

ANLEITUNG FÜR DEN SCHWEINEBAUCH
1. Einen guten Schweinebauch bekommt man in der Regel bei jedem guten Metzger. Wichtig ist, wirklich gutes Fleisch zu nehmen. Gutes Fleisch ist durch kein Gewürz zu ersetzen.
2. Als erstes wird der Magic Dust Rub großzügig auf dem Bauch verteilt und angedrückt.
3. Dann wird das Big Green Egg auf 130C° indirekte Hitze vorgeheizt und der Bauch aufgelegt. Die Räucherphase mit den Hickory Holz Spänen sollte direkt von Anfang an starten. Dazu eine Handvoll Hickory Holz in die Glut legen. Es reicht vollkommen, die erste Stunde zu smoken. Jetzt heißt es erstmal abwarten.
4. Nach einer guten Stunde sollte der Bauch vom Rauch etwas Farbe bekommen haben. Jetzt den Bauch ganz fest und eng in Butcherpaper einwickeln und ihn für weitere 3 Stunden auf den Grill legen. Danach sollte der Bauch unglaublich weich sein und kann rausgenommen werden.
5. Ich lasse den Bauch abkühlen und tranchiere ihn dann in Scheiben. Zum Aufwärmen lege ich ihn kurz in eine Pfanne, lasse ihn warm werden und bräunen. Dann kommt die Glasur aus Ahornsirup, BBQ Sauce und Teriyaki Sauce drauf und der Bauch kommt in die Tortillas. Das klappt aber auch mit dem frischen Bauch aus dem Grill. Ich finde es einfacher und es sieht natürlich auch klasse aus, wenn die Scheibe leicht gebräunt ist.



Big Green Egg App.

Die ganze grüne Welt in deiner Hand





Download the app now!

Kreiere doch mal dein ***eigenes*** Menü… …oder stibitze es einfach vom **THE CHEF**.







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

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.

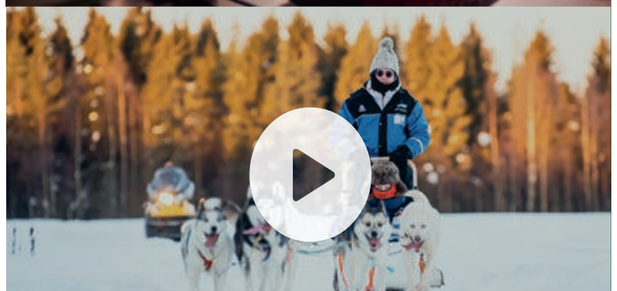
In Kontakt bleiben. Immer.

Download on the App Store

GET IT ON Google Play













It's show-time.

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

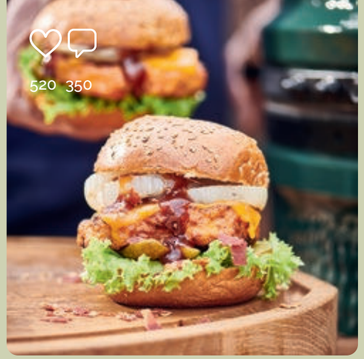
& vieles vieles mehr ...

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 hin 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 ansehen.

youtube.com/BigGreenEggDeutschland







Biggreeneggde

BigGreenEggDeutschland

BigGreenEggDeutschland









Gehen sie online und werden sie Mitglied der Big Green Egg-Community

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Folgst du uns schon bei Social Media? Werde Teil der Big Green Egg-Community und informiere dich über aktuelle Neuigkeiten, leckere Rezepte und inspirierende Blogs. Wir sind für alle da – für Fleischliebhaber, Fisch-Fanatiker, Veganer, Flexitarier 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

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

Chefköche
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand, Lucki Maurer

Fotografie
Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek, Nico Alsemgeest, Thomas Pfeiffe, Josh Meister, Ivo Geskus

Speziellen Dank an
Shane McMahon, Florian Deffte

BIGGREENEGG.DE

FSC www.fsc.org MIX Papier | Fördert gute Waldnutzung FSC® C007225

Druckerzeugnis www.natureoffice.com/NL-977-090822 klimaneutral durch CO2-Ausgleich

Copyright © 2024 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt auf diesen Seiten 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, mechanischer 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. *DEv1.2024*

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 allerbester Keramik. Seit 1974 sorgen wir dafür, dass schöne Erinnerungen entstehen. Das werden wir auch weiterhin tun. Big Green Egg ist das Original. **Der Evergreen.**

BIGGREENEGG.DE