

Das Original  
seit '74.



Big Green Egg®



## Vorwort

**Willkommen in der Welt von Big Green Egg. Unsere Welt ist voller Geschmack, Erlebnisse und Genuss mit Familie und Freunden. Sie bietet erstklassige Qualität und unzählige Möglichkeiten. Bist du bereit für diese genussvolle Entdeckungsreise?**

Vielleicht interessierst du dich für den Kauf eines Big Green Eggs oder bist bereits stolzer Besitzer eines EGGs und möchtest die «Familie» erweitern. Oder du möchtest herausfinden, welches Zubehör erhältlich ist, um deine Wunschliste zu ergänzen, suchst nach nützlichen Tipps und praktischen Fakten oder möchtest einfach mehr über die Qualität des Big Green Eggs erfahren. Denn bei Big Green Egg steht die Qualität der EGGs und des Zubehörs immer an erster Stelle. All das und noch viel mehr findest du in diesem neuen Produktmagazin, in dem wir dich inspirieren und dich dazu motivieren, das Beste aus deinem EGG herauszuholen.

Lerne die gesamte EGG-Familie und die hohe Qualität unserer einzigartigen Keramik kennen. Finde heraus, wie das Big Green Egg aufgebaut ist und welche Funktionen die verschiedenen Teile haben. Denn wenn du das Big Green Egg in- und auswendig kennst, verstehst du, warum The Evergreen Since '74 der beste Keramikgrill seiner Art ist, warum ihr perfekt harmonieren werdet und welches Modell am besten zu dir passt.

Während du darauf wartest, dass der Schweinebauch die richtige Kerntemperatur erreicht und der Kuchen oder die vegetarische Quiche, die du in deinem EGG backst, eine schöne goldbraune Farbe annimmt, kannst du in aller Ruhe dieses Produktmagazin durchblättern. Wir erläutern unter anderem ausführlich die wichtigsten Kochtechniken. Dank der beigefügten Rezepte kannst du all diese Techniken sofort in die Praxis umsetzen. Bist du auf den Geschmack gekommen? Neben diesen Grundlagen präsentieren wir dir auch einige andere Zubereitungsarten. Auf diese Weise erfährst du auf sehr appetitliche Art mehr über die Möglichkeiten des Big Green Eggs.

Neben allen Zubehörteilen – und den entsprechenden Erläuterungen – stellen wir dir auch eine Auswahl unserer Fanartikel vor, großartige Geschenke, die Freude machen. Du lernst die Bedeutung guter Holzkohle kennen und erfährst, wie du Zutaten oder Gerichte mithilfe von Räucherholz geschmacklich aufwerten kannst. Kurzum, du wirst herausfinden, warum das Big Green Egg für alle Genussmenschen einfach unverzichtbar ist. Nicht zuletzt teilen wir mit dir die verschiedenen Kanäle, auf denen wir dich inspirieren, damit du deine Fähigkeiten weiter ausbaust und dich und deine Gäste immer wieder mit den köstlichsten Gerichten aus dem Big Green Egg überraschen kannst.

Quality Time at Home!



40



8

## Offizielles Produkt Magazin

### Über Big Green Egg

- 4 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 5 Das Geheimnis des Big Green Eggs
- 6 Die beste Keramik mit ihren innovativen Details

### Die Modelle

- 8 Die 5 verschiedenen Modelle
- 16 Startersets & Pakete
- 20 Wichtige Basics für einen problemlosen Start
- 21 Welches Modell passt zu dir?

### Endlose kulinarische Möglichkeiten

- 22 Kochtechniken
- 34 Kochtechniken - Rezepte
- 54 Das EGGspander-System

### Eine komplette Outdoorküche

- 48 Nester und Tische
- 50 Modularer EGG-Arbeitsplatz

52

### 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.



### Los geht's mit deinem EGG

- 44 Holzkohle: Der allerbeste Brennstoff
- 46 Alles über Räucherholz

### Inspiration

- 40 Chefkoch der ersten Stunde
- 52 Zubehör
- 68 Pflege
- 75 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 72 Ersatzteile
- 75 Modus Operandi
- 78 Fan-Artikel
- 80 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community

22



### Dein Big Green Egg-Händler berät dich gern!

Hast du Fragen? Möchtest du gerne nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder der eindrucksvollen Kollektion an Zubehörteilen erhalten? Unsere anerkannten Big Green Egg-Händler verfügen über ein großes Produktwissen und können dich gut beraten. Den Händler in deiner Nähe findest du über die Website [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de).

# So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

## DOME

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.

## FEUERRING

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

## BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in der Basis 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 der rEGGulator geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

## BASIS

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



## REGGULATOR

Gusseiserne Scheibe: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.



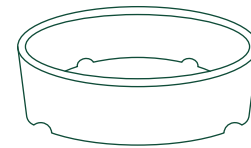
## THERMOMETER

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



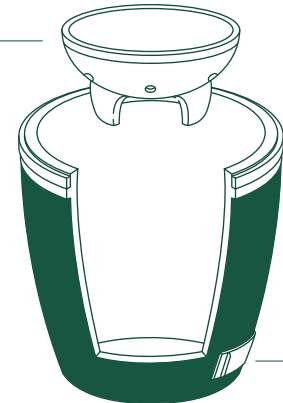
## EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.



## KOHLEROST

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



## ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem rEGGulator reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch kannst du 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 den 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 zur Entwicklung dieses außergewöhnlichen Outdoor-Kochgeräts beigetragen: Dem Big Green Egg.

## DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Amerikaner, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer auf einem Big Green Egg zubereitete Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Es 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 bei 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 – optisch 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 trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Du kannst dein EGG ohne Qualitätseinbußen immer wieder verwenden. Es ist also nicht verwunderlich, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.

# 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. Die Herstellung erfolgt ausschließlich in einer nach ISO-9001 zertifizierten Fabrik in Mexiko unter Einhaltung strengster Qualitätsstandards. Nicht zuletzt deshalb ist sie von sehr hoher Qualität. Die Keramik hat außergewöhnliche isolierende Eigenschaften und trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen.

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

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



**Willst du bei der Herstellung eines Big Green Eggs zuschauen?**



**Präzise Temperaturkontrolle**



**Hergestellt in Nord- und Südamerika**



**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 trauen wir uns, 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 5 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.



## Digitales Produktmagazin 2026

**Möchtest du noch mehr über die Modelle und das Zubehör erfahren? Oder interessierst du dich für die vielen Möglichkeiten oder den erstklassigen Service und die Garantie von Big Green Egg? Das alles und noch viel mehr findest du in unserem digitalen Produktmagazin. Scann direkt den QR-Code.**



## MiniMax

Das Big Green Egg MiniMax ist klein, aber überraschend leistungsstark und groß genug, um 4 Personen mit Leichtigkeit zu bekochen. Es wiegt 35 Kilo. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen EGG-Träger kann du es problemlos mitnehmen. Zu Hause oder auf Abenteuerreise? Der MiniMax kann überall eingesetzt werden. Ergänze ihn mit dem tragbaren Nest und den EGG-Seitentischen aus Akazienholz ergänzt und du hast immer eine komfortable Arbeitshöhe.

Spezifikationen  
Rost: Ø 33 cm  
Kochfläche: 855 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 35 kg  
Höhe: 50 cm  
Für 4 Personen

Inkl. EGG Carrier + convEGGtor  
Art.-Nr. BPMXC4  
€ 1.199,00



## Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für Balkone oder kleine Stadtgärten, aber auch groß genug zum Grillen, Räuchern, Schmoren, Braten oder Backen von leckeren Gerichten für 6 Personen. Kein Wunder, dass dieses EGG zu unseren beliebtesten Modelle gehört. Mit dem ConvEGGtor und dem Backstein verwandelst du es ganz einfach in einen Pizzaofen. A tavola! Denn auch wenn dieses Modell als Medium bezeichnet wird, ist es alles andere als durchschnittlich.

### Spezifikationen

Rost: Ø 40 cm  
Kochfläche: 1.140 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 51 kg  
Höhe: 72 cm  
Für 6 Personen

Inkl. convEGGtor  
Art.-Nr. BPMC4  
€ 1.699,00



## Large

Das Modell, mit dem es vor über 50 Jahren begann: das Big Green Egg Large. Damit lassen sich deine Lieblingsgerichte und viele Gaumenfreuden für deine Familie und Freunde zubereiten. Und erforderlichenfalls auch gleichzeitig. Du kannst darauf nämlich problemlos für 8 Personen kochen. Du möchtest das Maximum aus deinem EGG herausholen? Dann ist das Large das perfekte Match für dich. Für dieses Modell ist nämlich das meiste Zubehör erhältlich.

### Spezifikationen

Rost: Ø 46 cm  
Kochfläche: 1.688 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 73 kg  
Höhe: 84 cm  
Für 8 Personen

Inkl. convEGGtor  
Art.-Nr. BPLC4  
€ 2.149,00



## XLarge

Kochst du gerne für eine größere Runde – privat oder beruflich? Dann ist das Big Green Egg XLarge dein Verbündeter. Mit einem Rostdurchmesser von 61 cm lassen sich gleichzeitig große Stücke Fleisch, Fisch oder sogar mehrere Pizzen garen. Deine kühnsten kulinarischen Träume werden wahr! Du hättest gern noch mehr Platz? Mit dem speziellen 5-teiligen EGGspander-Set kannst du die Kochfläche mühelos erweitern. Kochen auf hohem Niveau war noch nie so einfach.

### Spezifikationen

Rost: Ø 61 cm  
Kochfläche: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 99 kg  
Höhe: 78 cm  
Für 12 Personen

Inkl. convEGGtor  
Art.-Nr. BPXLC4  
€ 3.249,00



## 2XL

Groß, größer, am größten: Das Big Green Egg 2XL ist der größte Keramikgrill, der auf dem Markt erhältlich ist. Alles an diesem Modell ist beeindruckend, vom Gewicht bis hin zur Kochfläche. Mit dem IntEGGrated Nest+Gestell-Handgriff lässt sich das 2XL jedoch leicht bewegen. Der clevere Scharniermechanismus macht das Öffnen des EGGs zum Kinderspiel. Eine echte Größe in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ganz ohne Starallüren.

### Spezifikationen

Rost: Ø 73 cm  
Kochfläche: 4.185 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 170 kg  
Höhe: 90 cm  
Für große Gruppen

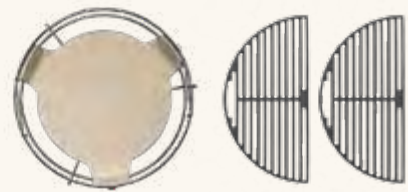
Inkl. convEGGtor-Basket &  
Zwei halbe convEGGtor-Steine  
Art.-Nr. BP2XLC4  
€ 6.299,00



## Medium Starter Set

- Big Green Egg Medium
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor-Korb
- 2x Halbrunder Gusseisenrost

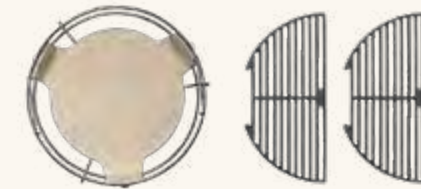
Big Deal Preis AMHD4 € 1.799,00



## XLarge Starter Set

- Big Green Egg XLarge
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor-Korb
- 2x Halbrunder Gusseisenrost

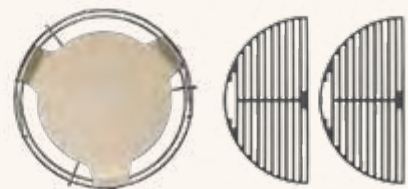
Big Deal Preis AXLHD4 € 3.499,00



## Large Starter Set

- Big Green Egg Large
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- convEGGtor-Korb
- 2x Halbrunder Gusseisenrost

Big Deal Preis ALHD4 € 2.399,00



## 2XL Starter Set

- Big Green Egg 2XL
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2x Halbrunder convEGGtor-Stein
- convEGGtor-Korb
- Holzkohle 9 Kg
- SpeediLight Sticks
- Ascheschieber

Big Deal Preis A2XLHD3 € 6.799,00



# It's a Big Deal.

Du hast dich für ein Modell entschieden und möchtest gern ein tolles Upgrade? Speziell für dich haben wir attraktive Superpakete zusammengestellt – für einen richtig zündenden Start.

## Large Outdoor Kitchen

- Big Green Egg Large
- EGG-Untergestell
- Erweiterungsgestell
- Einsatz aus Edelstahl
- Einsatz aus Akazienholz
- Grillrosteinsatz aus Edelstahl
- 3x Schwenkrollen-Set
- convEGGtor
- convEGGtor-Korb
- 2x Halbrunder Gusseisenrost

**Big Deal Preis** FPLHD4 € 3.999,00



## XLarge Outdoor Kitchen

- Big Green Egg XLarge
- EGG-Untergestell
- Erweiterungsgestell
- Einsatz aus Edelstahl
- Einsatz aus Akazienholz
- Grillrosteinsatz aus Edelstahl
- 3x Schwenkrollen-Set
- convEGGtor
- convEGGtor-Korb
- 2x Halbrunder Gusseisenrost

**Big Deal Preis** FPXLHD4 € 4.999,00



## Large Pro Package

- Big Green Egg Large
- IntEGGrated Nest+Handler
- Seitentische aus Akazienholz
- convEGGtor
- 5-teiliges EGGspander-Set
- 100 % Naturbelassene Holzkohle 9 kg
- Ascheschieber
- Flexible Grilllampe
- SpeediLight Sticks

**Big Deal Preis** PPLHD3 € 2.999,00



## XLarge Pro Package

- Big Green Egg XLarge
- IntEGGrated Nest+Handler
- Seitentische aus Akazienholz
- convEGGtor
- 5-teiliges EGGspander-Set
- 100 % Naturbelassene Holzkohle 9 kg
- Ascheschieber
- Flexible Grilllampe
- SpeediLight Sticks

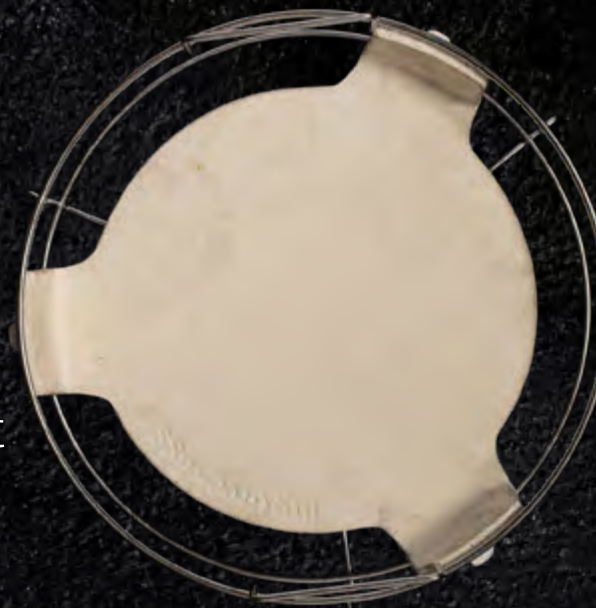
**Big Deal Preis** PPXLHD3 € 3.999,00



# Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen reibungslosen 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 | SpeediLight Sticks  
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
 MiniMax	33 cm	855 cm <sup>2</sup>	35 kg	50 cm
 Medium	40 cm	1140 cm <sup>2</sup>	51 kg	72 cm
 Large	46 cm	1688 cm <sup>2</sup>	73 kg	84 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm <sup>2</sup>	99 kg	78 cm
 2XL	73 cm	4185 cm <sup>2</sup>	170 kg	90 cm



## Grillen, Braten, Backen, Räuchern und Dämpfen!

Ein neuer Tag, ein neues  
kulinarisches Abenteuer.  
Jeden Tag.

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

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



Scanne den QR-Code oder besuche  
[www.biggreenegg.eu/de/inspirationen/  
blog-und-events/die-vielseitigkeit-eines-  
keramikgrills](http://www.biggreenegg.eu/de/inspirationen/blog-und-events/die-vielseitigkeit-eines-keramikgrills)



# 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 diverserem 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. Das 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, sodass 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, sodass keine direkte Strahlungswärme entsteht. Du legst die Zutat auf den Rost, sie 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!

### Rückwärts-Grillen

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.

## Benötigtes Zubehör

### 1. Direkt grillen



Gusseisenrost

### 2. Indirekt grillen

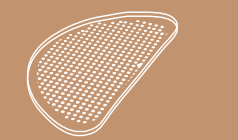


Gusseisenrost

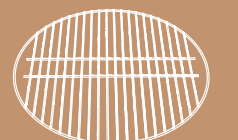


convEGGtor

### 3. Grillen kleinerer Zutaten



Gelochter, halbrunder Rost



Edelstahlrost



# RÖSTEN

## Kochtechnik Rösten

**Rösten und Grillen sind zwei Koch-techniken, 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, sodass sie eine schöne und gleichmäßige braune Farbe bekommen. Bei Fleisch, Fisch, Wild oder Geflügel werden die Zutaten bis zu einer bestimmten Kerntemperatur gegart, bei Gemüse bis es den gewünschten Biss hat. Du kannst sogar eine ganze Ananas rösten, wodurch der in der Ananas natürlich vorhandene Zucker karamellisiert 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.

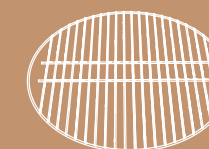
### Rösten mit der Rotisserie

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, sodass die Gefahr des Verbrennens ausgeschlossen ist, wenn du die Temperatur im Griff hast. Du möchtest kein Risiko eingehen? Auch bei dieser Grillmethode kannst du den convEGGtor mit einer Auffangschale zwischen der Holzkohle und der Rotisserie einsetzen. 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, Shawarma, Gyros aus Geflügel oder Nackensteaks. In Kombination mit dem dazu passenden

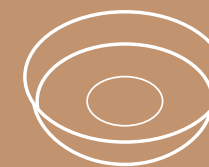
Drehkorb lassen sich auch kleinere Gemüsestücke, Hähnchenflügel und sogar Nüsse rösten, im flachen Grillkorb kannst du z. B. einen ganzen Fisch braten.

## Benötigtes Zubehör

### 1. Rösten wie im Backofen



Edelstahlrost



Auffangschale



convEGGtor

### 2. Rösten mit der Rotisserie



Rotisserie

# B A C K E N



## Kochtechnik Backen

**Backen? Dafür zündest du ab jetzt die Holzkohle im Big Green Egg an. Denn egal, für welche Kochtechnik du das EGG verwendest, das Ergebnis schmeckt immer nach mehr. Du fragst dich, wie du das Big Green Egg zum Backen nutzen kannst? Das erklären wir 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. Dann hast du einen mit Holzkohle beheizten Ofen, der für einen gleichmäßigen Garvorgang und extra viel Geschmack sorgt. Das macht das Big Green Egg noch vielseitiger.

### Das EGG als Backofen

Brot, Quiches, Kuchen, Desserts, Pizzen und Flammkuchen bei Temperaturen zwischen 180 und 300 °C und noch viel mehr: Das alles gelingt ideal im Big Green Egg. Da bei dieser Technik der convEGGtor wie ein Hitzeschild im Inneren des EGGs platziert wird, entsteht keine direkte Strahlungswärme von der Holzkohle. Deshalb nennen wir dies eine indirekte Kochtechnik. Die Wärmereflexion durch die Keramik und der Luftstrom in deinem EGG sorgen dafür, dass alle Zutaten oder Gerichte schön gar werden.

### Einsetzen des convEGGtors

Es ist wichtig, dass die Keramik deines Big Green Eggs vor dem Backen richtig heiß ist. Nur so kannst du die Wärmereflexion durch die Keramik des EGGs optimal nutzen. Lege daher erst, wenn das Big Green Egg nach dem Anzünden die gewünschte Temperatur erreicht hat, den convEGGtor und dann den Edelstahlrost in das EGG. Beachte bitte, dass beim Einlegen des convEGGtors die Temperatur im EGG um etwa 50 °C sinkt. Du willst zum Beispiel bei 180 °C backen? Erhitze das EGG zunächst auf etwa 230 °C und lege dann den convEGGtor und den Edelstahlrost ein. Die Temperatur hat dann ungefähr die gewünschten 180 °C erreicht. Für das Backen bei höheren Temperaturen gelten andere Regeln. In dem Fall kannst du den convEGGtor und den Rost einlegen,

wenn das EGG eine Temperatur von 200 °C erreicht hat, da sich die Keramik dann ausreichend erwärmt hat. Nach dem Einsetzen des convEGGtors und des Rosts bringst du das EGG auf die gewünschte Temperatur.

### Verwendung des Backsteins

Außerdem lässt sich mit dem Backstein, auch Pizzastein genannt, ein Steinofen herstellen. Der Stein kann ebenfalls als zusätzlicher Hitzeschild dienen. Beim Steinofen wird mit einem heißen Backstein gebacken. Wenn du den Backstein als zusätzlichen Hitzeschild verwenden möchtest, backst du mit einem kalten Stein. Im Folgenden erklären wir den Unterschied.

### Backen mit einem heißen Backstein

Für kurze, heiße Backvorgänge wie Pizza und Flammkuchen sowie für das Backen von Steinofenbrot ist es notwendig, den Backstein vorzuwärmen. So entsteht der schon genannte Steinofen und deine Pizzen, Flammkuchen oder dein Brot bekommen einen schönen knusprigen Boden oder eine köstliche Kruste. Lege den Stein unmittelbar nach der Platzierung des convEGGtors und des Edelstahlrosts auf den Rost. Dann lässt du den Stein vor dem Backen mindestens 20 Minuten lang aufwärmen. So bist du sicher, dass der Backstein heiß genug ist.

### Reverse-Sear-Methode

Für längere Zubereitungen bei Temperaturen um 200 °C, wie z. B. das Backen von Kuchen, Torten, Desserts und Quiches, bildet der Backstein einen zusätzlichen Hitzeschild, der verhindert, dass der Boden des Gebäcks 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. Lege die Kuchen-, Torten- oder andere Backform direkt auf den Stein. Auf diese Weise heizt sich der Backstein langsam auf und bietet zusätzlichen Schutz, damit der Boden des Gebäcks langsam garen kann, ohne zu verbrennen.

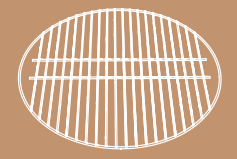
### Erste Schritte

Bist du schon neugierig, wie das Big Green Egg dein Gebackenes verbessert? Also dann, los geht's! Wähle eines deiner Lieblingsrezepte zum Backen im EGG und lass dir den Unterschied schmecken!

### Benötigtes Zubehör



Backstein



Edelstahlrost



convEGGtor



# RÄUCHERN

## 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 geschlossenen System 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. Das Essen wurde direkt gegart und erhielt ein köstliches Aroma. Ursprünglich war das Räuchern von Lebensmitteln 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 der gleiche. 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 dem zu räuchernden Gargut in das EGG. Möchtest du beispielsweise ein schönes Stück Schweinebauch, einen Tafelspitz 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.

### Chips oder Chunks ?

Wann verwendet man beim Räuchern denn Holzchips und wann Holzstücke? Eigentlich ist das ganz einfach. Die kleineren Chips werden für kürzere Räuchervorgänge bis zu einer halben Stunde verwendet. Ideal zum Räuchern und Garen von Fisch und Geflügel sowie 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 Chunks. Ganz einfach, weil sie länger halten und Rauch abgeben. Das Einweichen der Späne ist möglich, 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 verschiedenen Aromen spielen

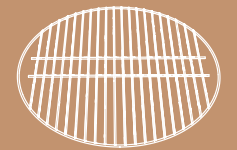
Neben den verschiedenen Arten von Räucherholz gibt es je nach Holzart auch verschiedene „Geschmacksrichtungen“. Holz von Obstbäumen wie Apfel und Kirsche ist recht mild, während Mesquite und Hickory ein intensives Raucharoma abgeben. Der Leitsatz lautet, dass Zutaten mit mildem Geschmack am besten mit 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 Lebensmitteln.

Experimentiere einfach ein bisschen und entdecke deine Lieblingskombinationen!

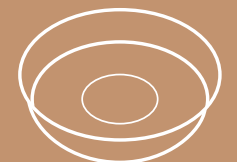
## Räuchertipps

- 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 liefert.
- Bei der Verwendung eines Grillplanke 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



Edelstahlrost



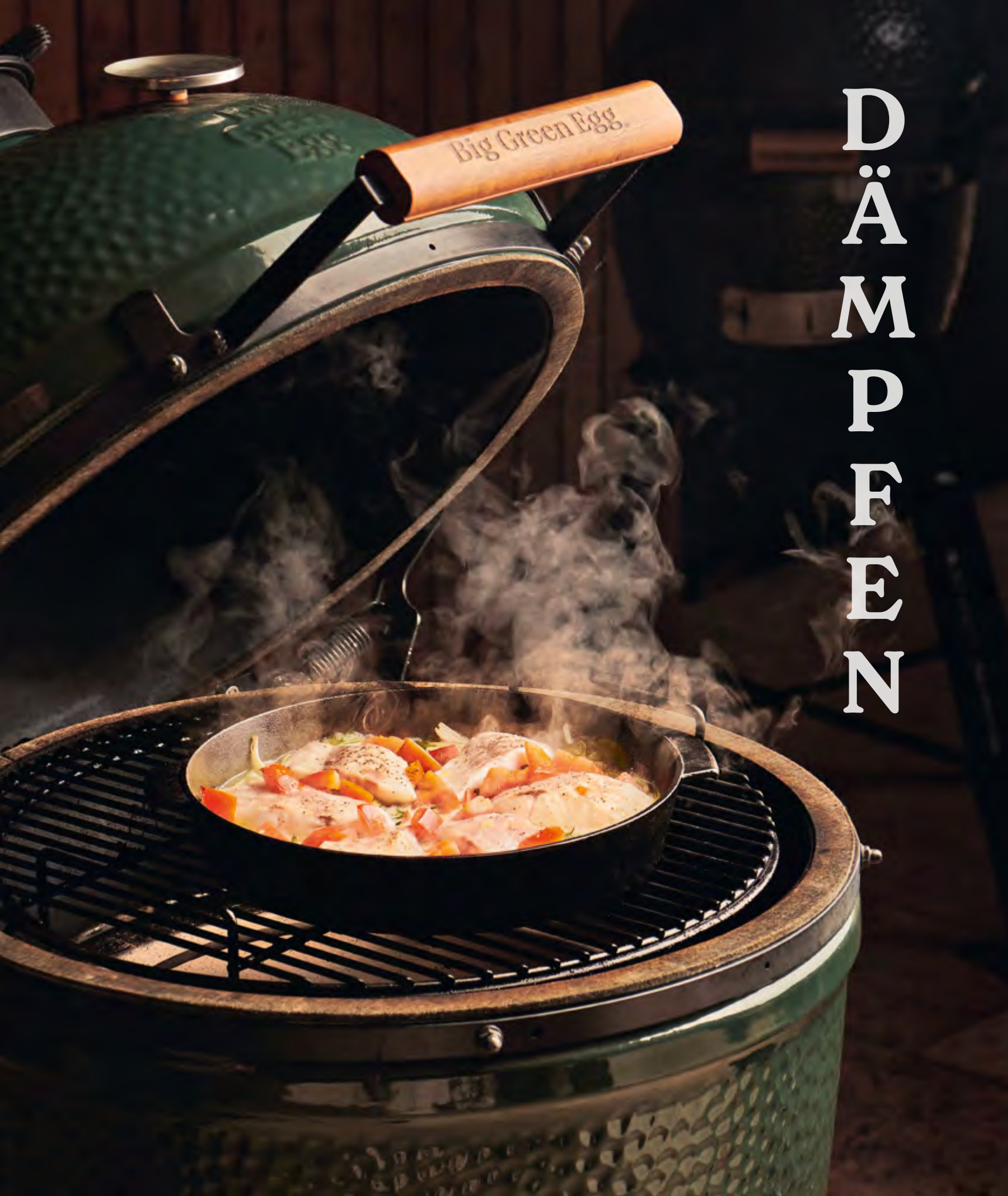
Auffangschale



convEGGtor



Holzstücke / Holzchips



# DÄM PFEN

## Kochtechnik Dämpfen

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

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

### Zart und saftig

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

### Direkt oder indirekt Zubereitung

Das Dämpfen in deinem Big Green Egg ist eine direkte oder indirekte Zubereitung, für die du neben deinen Zutaten nur den mitgelieferten Edelstahlrost und eine gusseiserne Pfanne (oder einen Dutch Oven) benötigst. Dabei nutzt du den Luftstrom im EGG und die Wärmereflexion durch die Keramik und beim direkten Kochen die Glut der Holzkohle (Strahlungswärme).

Das Gargut kommt nicht direkt mit der Hitze in Kontakt, sodass es trotz der hohen Anfangstemperatur langsam gart.

### So funktioniert es

Halte beim Dämpfen eine Anfangstemperatur von etwa 220 °C ein. Während das EGG aufgewärmt wird, schneidest du schon mal festes Gemüse wie Möhren, Knollen-gewächse oder Kohl in Streifen, damit es gleichmäßig gegart wird. 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 dennoch mit der Basiszutat in Berührung? Dann wird nicht gedämpft, sondern pochiert. Schließe den Deckel des EGGs und öffne das Zuluftventil und den rEGGulator leicht. Durch die zusätzliche Sauerstoffzufuhr glüht die Holzkohle heller, erzeugt mehr Strahlungswärme und erhitzt die Flüssigkeit in der Pfanne schneller. Nach etwa 6 Minuten hat diese eine Temperatur von 80 °C erreicht, sodass sich Dampf entwickelt. Öffne den Deckel des EGGs während des Garens so wenig wie möglich, damit kein Dampf entweicht.

### Voller Geschmack

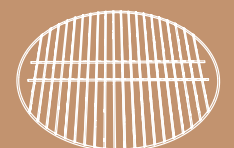
Die Garzeit der Zutat hängt davon ab, was gerade gedämpft wird. Ein Fischfilet ist nach etwa 10 bis 15 Minuten gar, ein Hähnchenfilet nach etwa 25 Minuten. Welche Flüssigkeit nimmt man? Das bleibt dir überlassen. Wasser geht immer, aber je nach Grundzutat kann man z. B. auch Weißwein, Fisch- oder Geflügelfond 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

#### Direkt



Gusseisenpfanne

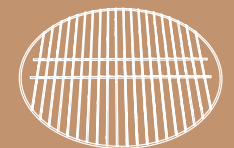


Edelstahlrost

#### Indirekt



Gusseisenpfanne



Edelstahlrost



convEGGtor

# Also dann mal los.

Auf den vorigen Seiten haben wir fünf gängige Kochtechniken, die mit einem Big Green Egg möglich sind, im Detail erklärt. Jetzt wird es Zeit, diese Kenntnisse mit einigen Grundrezepten, in denen eine der Kochtechniken im Mittelpunkt steht, in die Praxis umzusetzen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, egal ob du Grillen, Braten, Backen, Räuchern oder Dämpfen willst. Zu einigen Rezepten willst du vielleicht auch Beilagen servieren. Wenn du die Grundlagen erst einmal beherrschst, merkst du, wie einfach das ist. Während du zum Beispiel das Hähnchen brätst, kannst du gleichzeitig Knollengemüse im Caveman-Style direkt auf der glühenden Holzkohle rösten. Oder wenn das Tomahawk-Steak nach dem Garen ruht, grillst du schnell noch Spargel oder Zucchini-scheiben dazu. Also zünde die Holzkohle in deinem Big Green Egg an und leg los!



## GRILLEN

### Reverse-Sear-Methode

### Tomahawk-Steak



#### Für 2 Personen

#### ZUTATEN

- 1 Tomahawk-Steak
- 2 EL Olivenöl
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- und Meersalz, je nach Geschmack

#### ZUBEHÖR

- convEGGtor
- Einweg-Auffangschale
- Edelstahlrost
- Funkthermometer mit zwei Fühlern
- Gusseisenrost
- Digital-Thermometer

#### VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schließen und das EGG auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit das Tomahawk-Steak von beiden Seiten mit dem Olivenöl einreiben und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Meersalz bestreuen.
3. Das Tomahawk-Steak auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Das Steak etwa 2 Minuten lang grillen. Das Tomahawk-Steak 90 Grad drehen und weitere 2 Minuten grillen, damit ein schönes Grillmuster entsteht. Das Steak umdrehen und weitere 2 x 2 Minuten grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 bis 55 °C erreicht hat (für medium-rare bis medium). Am einfachsten lässt sich die Kerntemperatur jetzt mit dem Digital-Thermometer überprüfen, das innerhalb weniger Sekunden die Gradzahl anzeigt.

#### ZUBEREITUNG

1. Den convEGGtor mit der Einweg-Auffangschale und dem Edelstahlgitter einsetzen. Das Tomahawk-Steak auf den Rost legen und die Spitze des Funkthermometers in die Mitte des Fleisches stecken. Die Temperatur des Kernthermometers auf 46 °C einstellen und den Deckel des EGGs schließen. Durch das Einsetzen des convEGGtors wird die Temperatur auf etwa 120 °C gesenkt, diese Temperatur sollte beibehalten werden.
2. Das Tomahawk-Steak aus dem EGG nehmen, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist. Locker mit Alufolie abdecken. Den Rost, die Auffangschale und den convEGGtor aus dem EGG nehmen und den Gusseisenrost in das EGG einlegen. Den Deckel schließen und die Temperatur des EGGs auf 220 °C erhöhen; den Rost mindestens 10 Minuten lang vorwärmen.
4. Das Tomahawk-Steak aus dem Big Green Egg nehmen. Das Fleisch locker mit Alufolie abdecken und vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen.

# RÖSTEN

## Brathähnchen am Spieß

### Für 4 Personen

#### ZUTATEN

- 2 Maishähnchen
- 4 Knoblauchzehen
- Hähnchen-Rub deiner Wahl
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 2 EL mildes Olivenöl

#### ZUBEHÖR

- Rotisserie
- Digital-Thermometer



#### VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schließen und das EGG auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit die Enden der Hähnchenflügel (Flügelspitzen) abschneiden. Die Knoblauchzehen zerdrücken. Etwas Rub in den Bauch der Hähnchen streuen und mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin füllen.
3. Die Hähnchen mit Metzgergarn zusammenbinden und mit den Spießgabeln auf den Spieß stecken. Mit dem Olivenöl einreiben und rundherum mit Rub nach Geschmack bestreuen.

#### ZUBEREITUNG

1. Den Drehspießring auf der Keramik-Basis und den Spieß mit den Hähnchen in den Drehspießring setzen. Den Deckel des EGGs schließen, den Motor einschalten und die Hähnchen ca. 50 Minuten garen lassen.
2. Die Temperatur des EGGs auf 190 °C erhöhen und die Hähnchen 10-15 Minuten weiterbraten, bis die Haut goldbraun und knusprig ist und die Hähnchen eine Kerntemperatur von 74 °C erreicht haben. Die Kerntemperatur der Hähnchen mit dem Digital-Thermometer messen.
3. Den Spieß mit den Hähnchen aus dem EGG nehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
4. Die Hähnchen vom Spieß nehmen, kurz ruhen lassen und anschneiden.

# BACKEN

## Pizza

### Für 4 Pizzen

#### ZUTATEN Böden

- 500 g Mehl Typ 00
- 100 g Vollkornmehl
- 3 g frische Hefe
- 420 ml Wasser (5–10 °C)
- 15 g feines Meersalz

#### Belag

- 1 Dose mit 400 g geschälten Pomodori-Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Pomodori-Tomaten
- 48 schwarze Oliven, entsteint
- 40 Kugeln Mini-Mozzarella
- 4 EL geriebener Parmesankäse
- Natives Olivenöl extra

#### Dehnen

- 200 g Semola

#### ZUBEHÖR

- convEGGtor
- Edelstahlrost
- Backstein
- Pizzaschieber aus Edelstahl
- Pizzaschneider Kompakt



#### VORBEREITUNG

1. Für die Teigböden beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen. Die Hefe über der Schüssel zerbröckeln, etwa 330 ml des Wassers dazugeben und mit einem Holzlöffel rühren, bis eine homogene Masse entsteht. Während des Rührens immer wieder einen Teil des restlichen Wassers nachgießen; etwas Wasser für das spätere Hinzufügen des Salzes beiseite stellen.
2. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und ihn etwa 10 Minuten lang kneten.
3. Eine kleine Vertiefung in den Teig drücken, das restliche Wasser hineingießen und das Salz hinzufügen. Den Teig nochmals etwa 10 Minuten kneten, bis er weich ist.
4. Den Teig in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig wieder auf die Arbeitsfläche geben und 3 bis 4 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist und nicht mehr klebt.
6. Den Teig wieder in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 8 Stunden bei 22 bis 25 °C gehen lassen.
7. Nach dem Gehen lassen den Teig auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Teigstecher in vier gleich große Portionen von jeweils etwa 250 g teilen. Jede Teigportion rund formen und die Kugeln in einen verschließbaren Plastikbehälter von etwa 25 x 30 Zentimetern geben. Deckel schließen und etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen
3. In der Zwischenzeit für den Belag die geschälten Pomodori-Tomaten durch ein Sieb drücken, um die Soße zu gewinnen. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Halbringe schneiden. Die frischen Pomodori-Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Vor dem Dehnen der Pizzaböden ein Häufchen Semola auf die Arbeitsfläche streuen. Mit einem Teigstecher in die Seiten der Pizzateigkugeln stechen, damit sie sich aus dem Plastikbehälter lösen. Eine Pizzakugel aus dem Plastikbehälter auf das Semola legen. Bitte berücksichtigen, dass die Oberseite der Teigkugel auch die Oberseite der Pizzakruste werden sollte, da sie etwas trockener ist als die Unterseite, was für die Soße und den Belag und damit für das Endergebnis besser ist.
4. Die Pizzakugeln solange stretchen, bis ein gleichmäßiger Boden entsteht. Dabei nicht nur von der Mitte aus dehnen, sonst wird der Pizzaboden an dieser Stelle zu dünn. Wichtig ist, dass der Boden überall gleich dick ist und eine leicht gewölbte Kante hat.
5. Ein Viertel der Soße in die Mitte des Pizzabodens löffeln und mit der abgerundeten Seite des Löffels kreisförmig ausstreichen. Ein Viertel der Zwiebel- und Pomodori-Tomatenscheiben, 12 schwarze Oliven und 10 Mini-Mozzarella-Kugeln auf den Boden legen und mit 1 Esslöffel Parmesan bestreuen. Den Edelstahl-Pizzaschieber mit etwas Semola bestreuen und die Pizza auf den Schieber ziehen. Die Pizza auf den Backstein schieben, den Deckel des EGGs schließen und 4 Minuten lang backen. Prüfe, ob die Pizza gar ist, und backe sie bei Bedarf 1 Minute länger.

#### ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schließen und das EGG auf eine Temperatur von 200 °C erhitzen.
2. Den convEGGtor und den Edelstahlrost einsetzen, den Backstein darauflegen und das EGG auf 290 °C aufheizen. Wenn der Stein auf dem Rost liegt, 20 Minuten lang vorwärmen, auch wenn die gewünschte Temperatur von 290 °C bereits erreicht ist.
6. Die Pizza vom Backstein auf einen großen Teller oder ein Schneidebrett schieben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit dem Pizzaschneider Kompakt in Stücke schneiden und sofort servieren. Die restlichen Pizzen auf die gleiche Weise zubereiten.

# RÄUCHERN

## Geräuchertes Entenbrustfilet



Für 3 Personen

### ZUTATEN

3 Entenbrustfilets  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
und Meersalz, je nach Geschmack

### ZUBEHÖR

Kirschholz-Chips  
convEGGtor  
Einweg-Auffangschale  
Edelstahlrost  
Digital-Thermometer

### VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schließen und das EGG auf eine Temperatur von 130 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit die Entenbrustfilets mit der Fettschicht unten auf ein Schneidebrett legen. Eventuelle Hautreste auf der Fleischseite der Entenbrustfilets abschneiden und mit der Messerspitze die Sehne aus den Filets entfernen; sie durchzieht nicht das ganze Filet. Überschüssiges Fett an den Seiten der Entenbrustfilets gerade und sauber abschneiden. Die Entenbrustfilets auf die Fleischseite drehen und die Fettschicht der Entenbrustfilets kreuzweise einschneiden. Dabei nur in das Fett schneiden und nicht in das Fleisch. Die Filets mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Meersalz nach Geschmack bestreuen.

### ZUBEREITUNG

1. Eine Handvoll Cherry Wood Chips auf die glühende Holzkohle streuen. Den convEGGtor einsetzen, die Einweg-Auffangschale daraufstellen und den Edelstahl-Grillrost in das EGG einlegen. Die Entenbrustfilets mit der Fettschicht nach oben auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Durch das Einsetzen des convEGGtors wird die Temperatur auf ca. 80 °C gesenkt, diese Temperatur ist beizubehalten. Die Entenbrustfilets etwa 20 Minuten räuchern, bis sie eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht haben. Die Temperatur kannst du mit dem Digital-Thermometer messen.
2. Die Entenbrustfilets aus dem EGG nehmen.

# DÄMPFEN

## Auf Gemüse gedünsteter Wolfsbarsch



Für 6 Personen

### ZUTATEN

800 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut  
frisch gemahlener weißer Pfeffer,  
nach Geschmack  
2 Schalotten  
100 g Lauch  
100 g Fenchel  
100 g Knollensellerie  
100 g Möhren  
2 Pomodori-Tomaten  
2 EL Olivenöl  
100 ml Fischbouillon

### ZUBEHÖR

convEGGtor  
Edelstahlrost  
Gusseisenpfanne (klein)  
Digital-Thermometer

### VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schließen und das EGG auf eine Temperatur von 220 °C erhitzen.
2. Das Wolfsbarschfilet in 6 schöne, gleich große Stücke schneiden und nach Geschmack mit weißem Pfeffer bestreuen. Die Schalotten schälen und in dünne Halbringe schneiden. Lauch, Fenchel, Knollensellerie und Karotten putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Tomaten in Würfel schneiden.

### ZUBEREITUNG

1. Den convEGGtor und den Edelstahlrost in das EGG legen und die Gusseisenpfanne (klein) auf den Rost stellen. Durch das Einsetzen des convEGGtors und der Gusseisenpfanne wird die Temperatur auf etwa 170 °C gesenkt. Das Luftventil an der Unterseite der Keramik-Basis etwas weiter öffnen.
2. Das Olivenöl in die Pfanne geben, die Schalotte hinzufügen und glasig dünsten. Den Deckel des EGGs nach jedem Vorgang schließen.
3. Lauch, Fenchel, Knollensellerie, Karotten und Tomaten hinzugeben und mit der Fischbrühe ablöschen. Die Wolfsbarschfilets auf das Gemüse legen und den Deckel des EGGs schließen. Den Fisch etwa 15 Minuten lang dünsten, bis er eine Kerntemperatur von 62 °C erreicht hat. Die Temperatur kannst du mit dem Digital-Thermometer messen.
4. Die Pfanne aus dem EGG nehmen, das Gemüse und das Wolfsbarschfilet auf den Tellern verteilen.

# Lucki Maurer

Für bestes Fleisch nur den besten Grill



## Chefkoch der ersten Stunde

Fotografie Thomas Pfeiffer / Pfeiffer Kreativ

**Er ist wohl der Shooting Star der deutschen Spitzgastronomie, belegt aktuell Platz 39 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 über 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 45-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 geill!

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 EGG.

**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.



# 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](https://biggreenegg.eu/de/inspirationen/blog-und-events/pure-charcoal)



### 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 einzigartigen 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.

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

9 kg 818924 € 37,49



### SpeediLight Sticks

Die SpeediLight Sticks ermöglichen es dir, die Holzkohle in deinem Big Green Egg sicher, schnell, sauber und effizient zu entzünden. Dank ihrer Länge von 12 cm genügt bereits ein Stick, um mehrere Stücke Holzkohle anzuzünden. Die Sticks bestehen aus zertifizierten, gepressten Holzfasern und enthalten keinerlei unerwünschte chemische Zusatzstoffe.

20 St. 136473 € 12,99



### 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 kannst du die Holzkohle anzünden und innerhalb weniger Minuten richtig zum Glühen bringen. Dieser Grillanzünder ist schnell, bequem und sicher. Baby, you can light my fire!

120915 € 134,99



### 100% Natural Charcoal

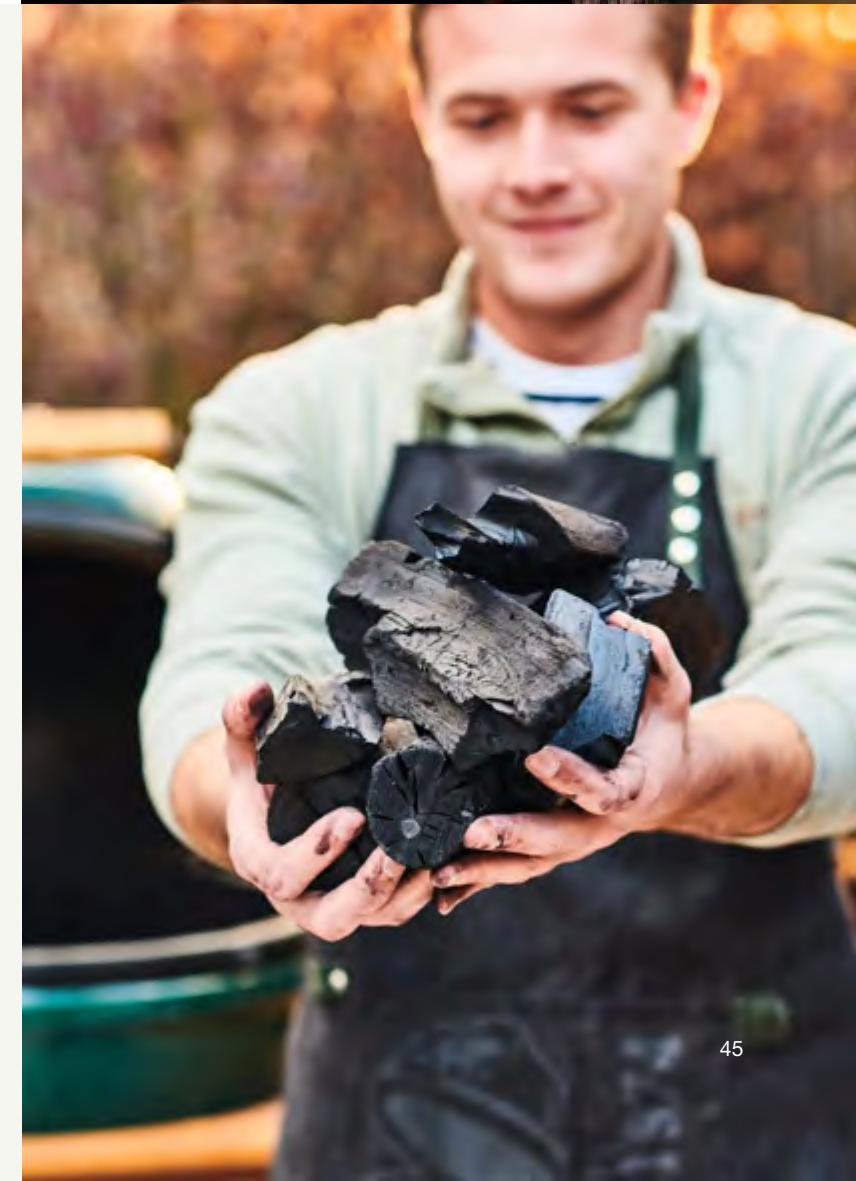
#### 100 % Naturbelassene Holzkohle

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 Holzchips oder -stücke hinzu.

4,5 kg 666380 € 17,49  
9 kg 666304 € 29,99



# 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 wirst du das Räuchern schnell beherrschen. Verwende die Grillplanken aus Holz für deine Zutaten. Bevor diese Grillplanken aus Zedern- oder Erlenholz ins EGG geschoben werden, sollte man diese kurz in Wasser einweichen. Die Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit erzeugt den Räuchereffekt. Mit den originalen Holzchips kannst du deinen Gerichten ein zusätzliches charakteristisches Räucheraroma verleihen. Du kannst die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht, das du zubereiten möchtest, entscheidest du dich 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. Wähle hier aus den Sorten Apfel, Walnuss, Eiche oder Mesquite und du erreichst 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.



## Wood Chips Holzchips

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

Inhalt - 2,9 L

Hickory	113986	€ 13,99	Kirsche	113979	€ 13,99
Pekannuss	113993	€ 13,99	Eiche	127372	€ 13,99
Apfel	113962	€ 13,99			



## Wood Chunks Holzchuncks

Von Big Green Egg-Chefs gründlich getestet: Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen (Wood Chunks) eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgen besonders lange für ein intensives Aroma und einen intensiven Geschmack. Zur Auswahl stehen Apfel, Hickory, Eiche oder Mesquite. Alle verleihen deinen im Big Green Egg zubereiteten Gerichten eine zusätzliche geschmackliche Dimension.

Inhalt - 9 L

Hickory	114624	€ 29,99	Eiche	127389	€ 29,99
Apfel	114617	€ 34,99	Mesquite	114631	€ 30,99



## Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichst du 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 beginnt das Brett zu dampfen und zu schwelen 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

28 cm 116307 € 22,99

Erle - 2x

28 cm 116291 € 22,99



## 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 im Räucherturm.

Medium, Large, XLarge, 2XL  
€ 199,99

250186

### Hickory



Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

### Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, 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).

### 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 Holzbrett 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 portablen Nest, IntEGGrated Nest + Handler, Nest, Tischnest und modularem System um dein EGG optimal nutzen zu können. Oder beginne mit dem Bau einer Outdoorküche, sobald du das passende Modell ausgewählt hast. Mach aus deinem Egg eine perfekte Outdoorküche und baue eine solide Basis für dein EGG, inklusive Arbeitsfläche und Stauraum.



Die Preise findest du in unserem digitalen Produktmagazin. Scanne den QR-Code.



## Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Du machst Camping-Urlaub, gehst in den Park oder veranstaltest eine Strandparty? Warum solltest Du 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 Rollwagen mit integriertem Griff

Zwei in eins heißt es 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.

Medium 122285 € 429,00  
Large 120175 € 449,00  
XLarge 121158 € 499,00  
2XL 121011 € 599,00



## Table Nest Tischnest

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

Medium 113221 € 79,00  
Large 113214 € 79,00  
XLarge 113238 € 109,00  
2XL 115638 € 139,00



## Nest Utility Rack Nest-Utensilienhalter

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

Medium, Large, XLarge, 2XL 122704 € 99,00



## Acacia Wood EGG Mates Seitentische aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine großartige Ergänzung an der Seite deines Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Küchenhelfern bestehen aus nachhaltig angebaute Akazienholz. Dieses Hartholz mit seiner auffallenden Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Leicht zu montieren und zusammenklappbar. Kurz gesagt: Ein echter Hingucker.

MiniMax 121844 € 199,00  
Medium 120670 € 249,00  
Large 121127 € 299,00  
XLarge 121134 € 339,00



## 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. Der 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.

150x60x80 cm 160x80x80 cm  
Large 127624 € 1.049,00 XLarge 127631 € 1.179,00

Schwenkrollen-Set  
120410 € 79,00



# Modulare EGG-Outdoorküche.



Da Rom bekanntlich auch nicht an einem Tag erbaut wurde, darfst du dir die Zeit nehmen, deine Outdoor-Küche zu 100 Prozent an deine Bedürfnisse anzupassen. Beginne mit dem Untergestell und ergänze es nach und nach durch die Erweiterungsgestelle, Nest-Einsätze und andere Zusatzteile. Lass uns mit dem Ausbau beginnen!

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.

Wünschst du dir eine große Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist ebenso vielseitig wie das EGG. Auch Form oder Stil deiner Outdoor-Arbeitsfläche lassen sich ganz nach deinen Wünschen und deinem Geschmack gestalten.



EGG Frame		76 x 76 x 77 cm	
EGG-Untergestell		Medium	122193 € 699,00
76 x 88 x 77 cm		Large	120212 € 699,00
2XL	121837 € 969,00	XLarge	120229 € 699,00

*Im Preis des Tisches sind ein Grillrosteinsatz aus Edelstahl und Haken für Grillgeräte enthalten. Schwenkrollen-Set im Lieferumfang nicht enthalten.*



## 1 Nutze die Erweiterungsmodule.



**Expansion Frame  
Erweiterungsgestell**  
76 x 76 x 77 cm  
120236 € 499,00



**Expansion Cabinet  
EGG-untergestell**  
76 x 76 x 77 cm  
122247 € 1.599,00  
*Ohne Akazienholzeinlage*

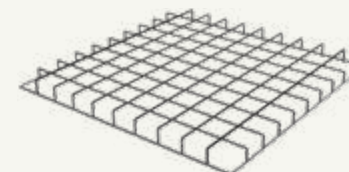


**Corner EGG Frame  
Corner EGG Frame**  
Large 128775 € 789,00  
XLarge 128782 € 789,00



## 4 Erweitere mit noch mehr Zubehör.

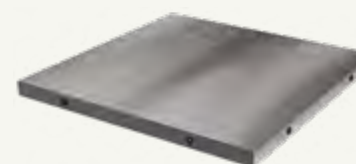
## 2 Anpassbare Einsätze.



**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 € 139,00

## 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 oder ein Geschirrtuch an den Handtuchhalter und gebe die Asche in die Utensilienschale. So geht organisierte Küche!

126948 € 199,00

## 3



**Caster Kit  
Schwenkrollen-Set**  
120410 € 79,00



**Tool Hooks  
Haken für Grillgeräte**  
25 cm  
120281 € 44,00



**Modular EGG Workspace Mate  
Modular EGG Workspace Mate**  
128799 € 299,00

*Nur für EGG-Rahmen geeignet (121837, 120229, 120212, 122193)*



Die Preise findest du in unserem digitalen Produktmagazin. Scanne den QR-Code.

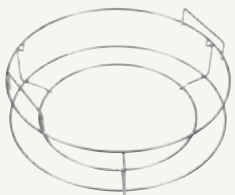
# Spotlight



## 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 dein 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.

MiniMax	116604	€ 129,00	Large	401021	€ 159,00
Medium	401038	€ 149,00	XLarge	401052	€ 279,00



## convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

INSIDER-TIPP! Der convEGGtor-Korb dient unter anderem als eine Art Aufzug für den convEGGtor. Damit setzt du ihn schnell und sicher in dein EGG ein. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du Seite 54.

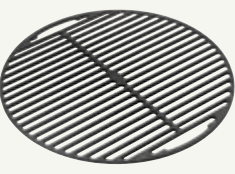
Medium	127242	€ 99,00	XLarge	121196	€ 159,00
Large	120724	€ 129,00	2XL	119735	€ 179,00



## Baking Stone Back- und Pizzastein

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

MiniMax, Medium			Large	401014	€ 129,99
401007	€ 109,99		XLarge	131539	€ 189,99



## Cast Iron Grid Gusseisenrost

Du möchtest auf deinem Big Green Egg grillen? Dann ist ein Gusseisenrost unverzichtbar! Denn nur mit einem Gusseisenrost entstehen die fantastischen Grillstreifen oder perfekten Grillrauten. Dies sieht nicht nur schön aus, sondern verleiht den Zutaten auch mehr Aroma, Farbe und Geschmack. Gusseisen nimmt die Wärme leichter und schneller auf, hält sie länger und gibt sie gleichmäßig an die Zutat ab. Außerdem ist es ein unglaublich haltbares Material, das ein Leben lang hält und überaus pflegeleicht ist.

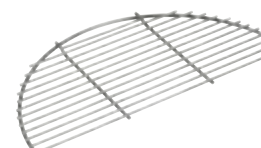
MiniMax	122971	€ 79,99	Large	122957	€ 99,99
Medium	126405	€ 89,99			



## Half Cast Iron Grid Halbrunder Gusseisenrost

Der halbrunde Gusseisenrost ist sozusagen der Halbbruder des klassischen Gusseisenrosts. Da der halbrunde Rost nur die Hälfte der Fläche abdeckt, bleibt genügend Platz, um gleichzeitig andere Zutaten zuzubereiten. Dieses Zubehörteil ist ausschließlich für das Big Green Egg XLarge erhältlich. Möchtest du für das Modell XLarge lieber einen kreisrunden Gusseisenrost? Dann kannst du zwei halbrunde Gusseisenroste zu einem kompletten Rost zusammenfügen.

Medium	128058	€ 59,99	XLarge	121233	€ 89,99
Large	120786	€ 69,99			



## 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.

Medium	128065	€ 39,99	XLarge	121202	€ 69,99
Large	120731	€ 49,99			



## 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.

Medium	127273	€ 69,99	XLarge	121820	€ 89,99
Large	121035	€ 79,99	2XL	120960	€ 189,99



## Half Cast Iron Plancha Halbrunder Grillplatte aus Gusseisen

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

Large	122988	€ 89,99	XLarge	122995	€ 139,99
-------	--------	---------	--------	--------	----------



## Half Perforated Grid Gelochter, halbrunder Rost

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

Large	120717	€ 49,99	XLarge	121240	€ 59,99
-------	--------	---------	--------	--------	---------



# EGGspander System

Unendlich viele Kochtechniken.

L XL

Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set kannst du deiner Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht es dir, deine Kochkünste zu verbessern und das Beste aus deinem EGG herauszuholen. 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.

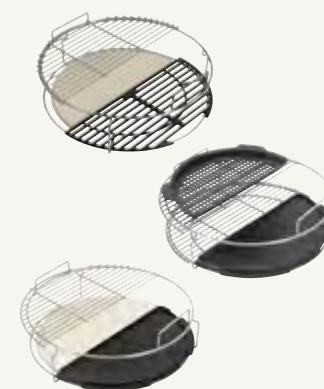
Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht herausfordernd genug für dich? Unser Sortiment bietet noch eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wähle anhand deiner bevorzugten Kochtechniken die für dich passenden Erweiterungen aus.



Die Preise findest du in unserem digitalen Produktmagazin. Scanne den QR-Code.

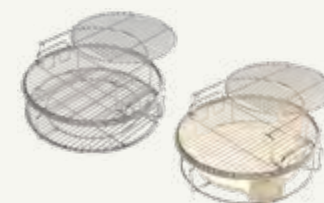


## Große Auswahl an Setups.



### 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 du für große Gruppen kochst. Der obere Kochrost kann nach hinten geschoben werden, um den Zugang zum darunter liegenden Rost zu erleichtern.



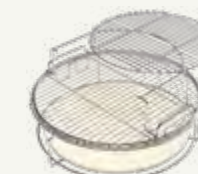
### convEGGtor-Korb

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.



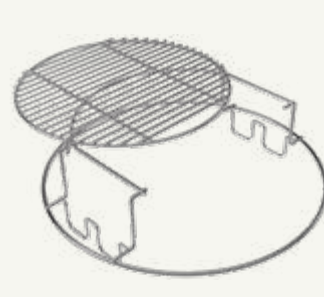
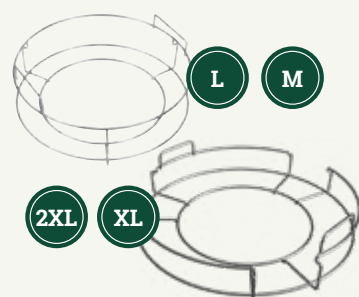
### Garen bei niedriger Temperatur

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.



### 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.



Large	120762	€ 279,99
XLarge	121226	€ 419,99

<b>1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb</b>		
Medium	127242	€ 99,99
Large	120724	€ 129,99
XLarge	121196	€ 159,99
2XL	119735	€ 179,99

<b>2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost</b>		
Large	120755	€ 179,99
XLarge	121219	€ 209,99

<b>Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost</b>		
Medium	128065	€ 39,99
Large	120731	€ 49,99
XLarge	121202	€ 69,99



# Spotlight

## Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne



Egal, ob du viel oder wenig Zeit hast, mit der Gusseisenpfanne kannst du im Eiltempo anbraten oder stundenlang garen. Bereite in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Hast du noch Zeit übrig? In dieser Gusseisenpfanne kannst du auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel ein Cobbler oder Clafoutis. Die MiniMax Gusseisenpfanne ist der perfekte Partner für die Grillplatte aus Gusseisen des MiniMax. Die Grillplatte ist dann der Deckel für deine Pfanne.

MiniMax, Medium                      Large, XLarge, 2XL  
Ø 27 cm    127839 € 79,99    Ø 36 cm    127846 € 139,99

## Cast Iron Grill Press Gusseisen-Grillpresse



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

127648 € 49,99

## Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen



Fallen bei dir schon mal Zutaten durch den Rost deines 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, während du auf der glatten Seite Pfannkuchen oder Eier braten kannst. Die kleine Plancha kann auch als Deckel für die kleine Gusseisenpfanne verwendet werden.

MiniMax, Medium                      Large, XLarge, 2XL  
Ø 26 cm    127853 € 109,99    Ø 35 cm    127860 € 119,99

## 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. Du musst nur deine Lieblingszutaten marinieren, diese aufspießen und auf den speziell dafür entworfenen halben Rost 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 du wünschst!

Large                      700485 € 199,99  
XLarge



## Green Dutch Oven

Der Green Dutch Oven für das Big Green Egg ist wahrlich ein Schwergewicht. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf kannst Du garen, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Green Dutch Oven kannst du auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden.

Oval - 5.2 L: Large, XLarge, 2XL  
35 cm    117670 € 259,99



## 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. Du kannst den Dutch Oven aber auch ohne Deckel verwenden, damit alle Zutaten das einzigartige Big Green Egg-Aroma bekommen. In beiden Fällen bleibt Schmorfleisch herrlich saftig und zart. Du bist gespannt? Schau in vier Stunden noch einmal vorbei...

5.2 L: Medium, Large, XLarge, 2XL  
Ø 27 cm    127877 € 119,99



## 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 dir die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und du kannst ihn auch in Kombination mit dem convEGGtor Basket einfach verwenden. Bist du bereit zum Wok-Kochen?

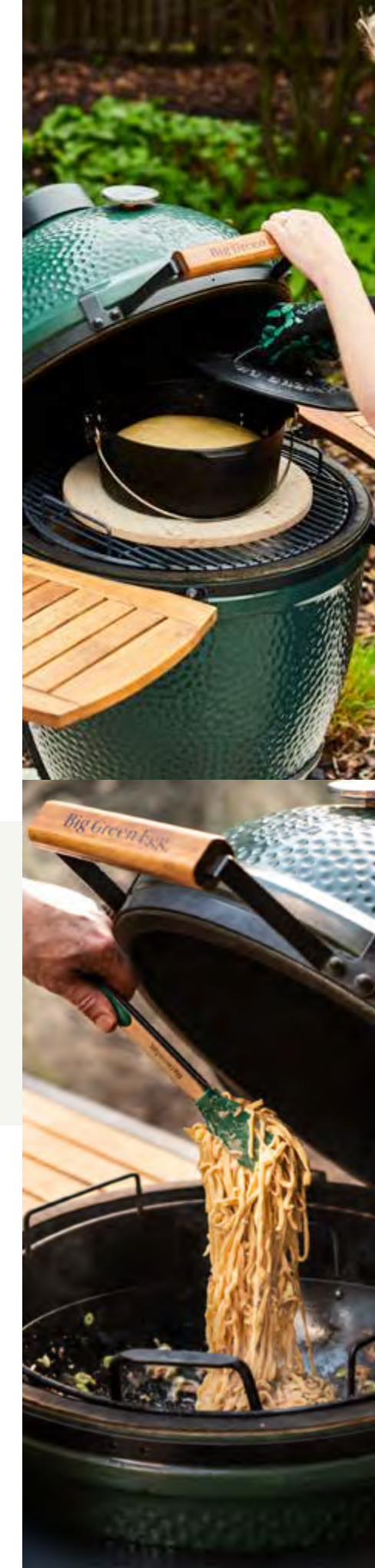
Large, XLarge  
Ø 40 cm    120779 € 99,99



## 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. Du möchtest den Soßentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Streichpinsel!

MiniMax, Medium, Large, XLarge, 2XL  
Ø 12 cm    127822 € 59,99



# 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 begeistertsten Reaktionen. Du möchtest die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehörteilen wird dein Herz erwärmen.

## Die praktischsten Küchenhilfen



### 1. Silicone Tipped Tongs Mehrzweckzange mit Silikon

30 cm 116857 € 29,99  
40 cm 116864 € 39,99

### 2. Brisket Knife Brisket Knife

128805 € 49,99



### 3. Stainless Steel Tool Set Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

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

### 4. Measuring Cups Messbecher

4x 119551 € 49,99

### 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 deine Hände vor eventuell aufsteigender heißer Luft.

127341 € 39,99

### 2. Silicone Grilling Mitt Silikon-Grillhandschuh

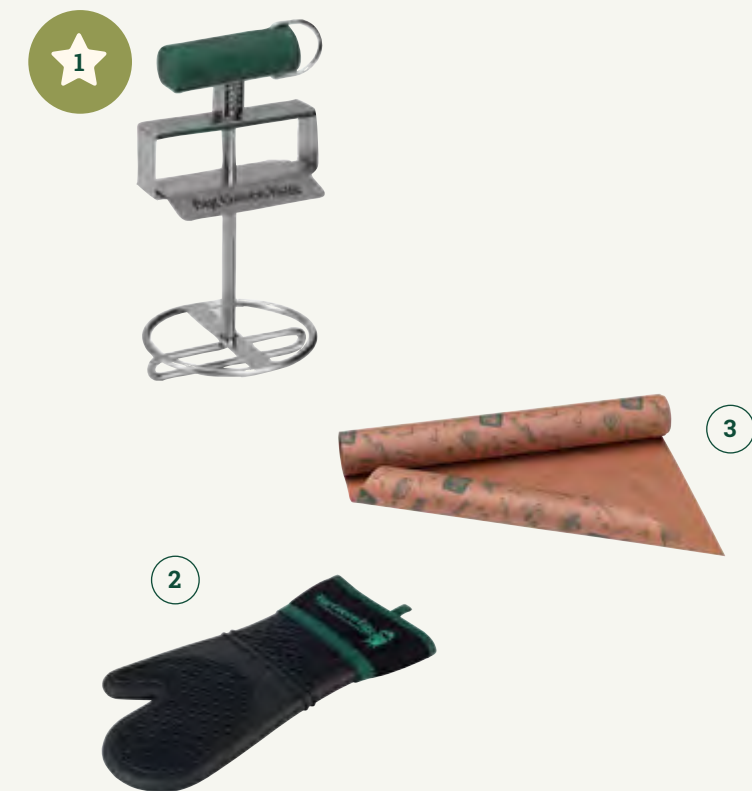
Der Silikon-Grillhandschuh ist ein absolut wasserdichter Grillhandschuh mit einem Silikondruck für bessere Griffbarkeit. Das Bündchen und das Innenfutter sind aus einer weichen Polyester-Baumwollmischung. Er schützt zuverlässig bis zu 232 °C.

Einheitsgröße 117083 € 29,99

### 3. 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 entsteht ein herrlicher Rauchgeschmack und eine knusprige Kruste.

127471 € 24,99



Die Preise findest du in unserem digitalen Produktmagazin. Scanne den QR-Code.

## Spickzettel gewünscht?

Wir haben hier die gängigsten Kerntemperaturen für dich aufgelistet

<b>Rind medium</b>	54/57 °C
<b>Lamm medium</b>	54/57 °C
<b>Hirsch medium</b>	54/56 °C
<b>Schweinefilet</b>	67 °C
<b>Geflügel</b>	70/72 °C
<b>Weißfisch</b>	62/65 °C
<b>Lachs</b>	44/45 °C

### EGG Genius

Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in deinem EGG und sendet die Daten an dein Smartphone oder Tablet. Damit kannst du an kalten Wintertagen drinnen deine Lieblingsserie sehen und hast 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 € 319,99

### 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 € 39,99

Zusätzliche Grubensonde  
121370 € 39,99

Zusätzliches Y-Kab  
121387 € 19,99



### 1. Instant Read Thermometer Digital-Thermometer

Du liebst dein Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so genau, dass dir sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. Um zu verhindern, dass die Temperatur im EGG durch 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 € 169,99

### 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 € 49,99

### 3. Quick-Read Thermometer

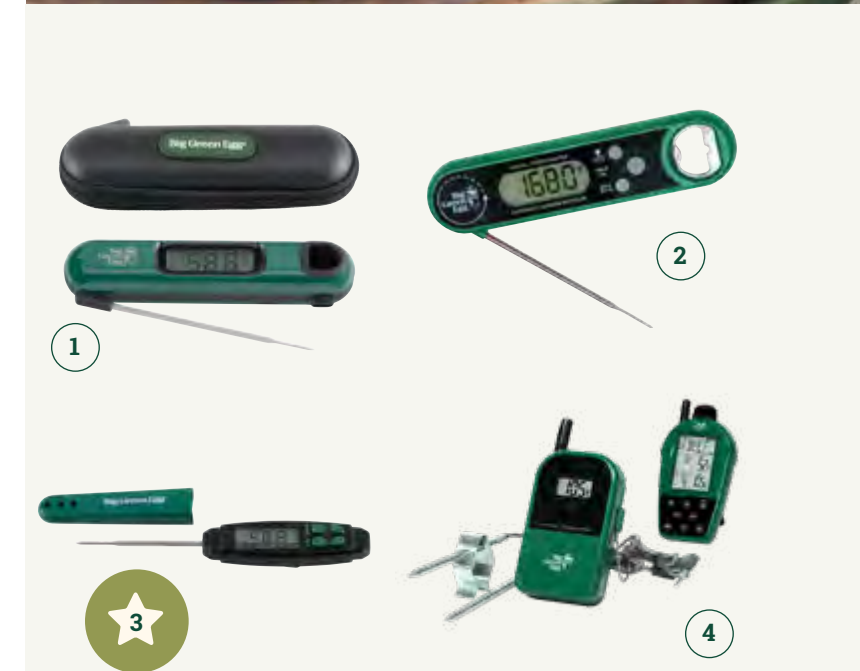
Sein offizieller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das Thermometer zeigt elektronisch in wenigen Sekunden die Temperatur deiner Lammkeule oder deines gefüllten Hähnchens an. Und zwar auf ein Grad genau (bis 300 °C!). Praktisch: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

120793 € 49,99

### 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 dir bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383 € 159,99



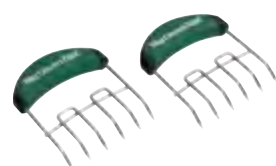
### Unsere Tipps:

- Messe immer im dicksten Teil des Fleisches oder Fisches
- 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 in unserem digitalen Produktmagazin. Scanne den QR-Code.

# Erlebe endlose Familien- momente.



## Meat Claws Fleischkrallen

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

Set 114099 € 29,99



## 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 € 59,99



## Flexible Grill Light Flexible Grilllampe

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

122940 € 39,99



## Stainless Steel Pizza Peel Pizzaschaufel aus Edelstahl

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

127761 € 49,99



## Spotlight



### Ceramic Poultry Roaster Geflügelhalter aus Keramik

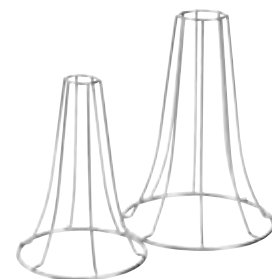
Geflügel wird jetzt noch köstlicher. Stülpe ein ganzes Hähnchen oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Du möchtest noch mehr Geschmack? Fülle das Keramikgefäß mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern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



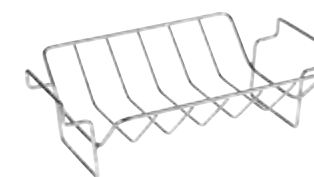
Hähnchen 119766 € 29,99  
Truthahn 119773 € 39,99

### 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 € 29,99  
Truthahn 117441 € 39,99



### 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.

Medium 117557 € 49,99

Large, XLarge, 2XL  
117564 € 59,99



### Rotisserie

Ein über der Holzkohle lecker gegartes Hähnchen, eine saftige Ananas, eine schöne Roulade oder hausgemachtes Gyros? Ab jetzt kannst du dies selbst (noch einfacher) in deinem Big Green Egg mit dem Rotisserie-Gerät zubereiten. Die Möglichkeiten sind wirklich endlos! Freigesetztes Fett und/oder Saft tropfen beim Drehen ständig über die Zutaten und machen dein Gericht noch schmackhafter. Der Spießring besteht aus pulverbeschichtetem Stahl, Spieß und Spießgabeln sind aus Edelstahl gefertigt. Der Spieß wird von einem geräuschlosen, aber leistungsstarken Motor angetrieben, der für eine sehr gleichmäßige Rotation sorgt.

Large 128546 € 349,00 *Bis 17 kg Belastbarkeit.*  
XLarge 128553 € 429,00

# 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 in unserem digitalen Produktmagazin. Scanne den QR-Code.



## 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.

MiniMax	119513	€ 29,99	XLarge	119490	€ 49,99
Medium	119506	€ 39,99	2XL		
Large					



## 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.

Medium, Large, XLarge, 2XL	106049	€ 49,99
----------------------------	--------	---------



## 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	€ 39,99
--------	---------



## 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	€ 109,99
--------	----------



## 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. Halte den Holzkohlekorb mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schüttel die Asche heraus. Das garantiert einen maximalen Luftdurchfluss durch die Holzkohle, sodass dein EGG noch schneller startet. You can lift me up! Die 2XL- und XL-Holzkohlekorbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in deinem EGG unterteilt.

MiniMax	122650	€ 119,99
Medium	122667	€ 139,99
Large	122674	€ 159,99
XLarge	122681	€ 299,99
2XL	122698	€ 399,99



## 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.

2 Ersatz-Schrubberpads	127129	€ 29,99
	127143	€ 19,99



## 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 halbiert du die Reinigungszeit und verdoppelst dafür das ultra-clean Ergebnis. Der Bonus: Keine Metallborsten mehr auf deinem Rost, denn dieses Exemplar besteht aus natürlichen Baumfasern.

2 Ersatz-Schrubberpads	127136	€ 39,99
	127143	€ 19,99



# 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). Du steigerst 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.



## Always keep on EGGing.






Die Big Green Egg Garantie



**Big Green Egg steht für Qualität. Dank der Verwendung eines jahrhundertlang perfektionierten Herstellungsverfahrens und einer strengen Qualitätskontrolle eines jeden Big Green Eggs, das unser Werk verlässt, garantieren wir, dass dieser Keramikgrill der Beste seiner Art ist. Die bewährte Qualität, die du von Big Green Egg gewohnt bist, kannst du auch von der Garantie erwarten. 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 jahrzehntlang 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 68** 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.

EGG-COVER	MiniMax	Medium	Large	XLarge	2XL
 <b>IntEGGrated Nest+Handler, Nest oder Tragbares EGG-Nest für MiniMax</b>	126528 € 129,00	126528 € 129,00	126467 € 159,00	126467 € 159,00	126535 € 159,00
 <b>EGG Carrier</b>	126511 € 69,00				
 <b>Modulares EGG-Untergestell</b>		126467 € 159,00	126450 € 149,00	126450 € 149,00	126450 € 149,00
 <b>Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell</b> <b>Tisch aus Eukalyptusholz</b>		126474 € 199,00	126474 € 199,00	126474 € 199,00	
 <b>Schutzhülle für EGG-Dome «im Tisch»</b>			126504 € 99,00	126504 € 99,00	

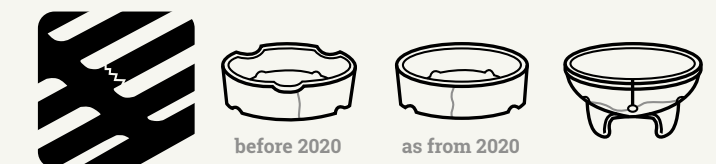
### Grund zur Sorge | Funktionsschäden



before 2020

as from 2020

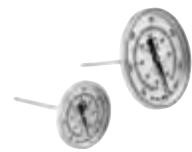
### Kein Grund zur Sorge | kosmetische Schäden



before 2020

as from 2020

## 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 5 cm	117236	€ 69,99
Ø 8 cm	117250	€ 109,99



### 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.

MiniMax, Medium		Large, XLarge, 2XL*
113733	€ 49,99	113726 € 59,99

\* 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.

MiniMax	103055	€ 69,00	XLarge	112644	€ 149,00
Medium	103062	€ 39,00	2XL	112644	€ 149,00
Large	103055	€ 69,00			



### Dome Keramik-Deckel

Es handelt sich um eine Keramikkupe 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.

MiniMax	401144	€ 329,00	XLarge	112668	€ 909,00
Medium	401137	€ 369,00	2XL	114433	€ 1.849,00
Large	401120	€ 439,00			



### 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.

MiniMax	115607	€ 159,00	XLarge	401212	€ 509,00
Medium	401243	€ 199,00	2XL	120977	€ 819,00
Large	401229	€ 259,00			



### 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.

MiniMax	115591	€ 149,00	XLarge	112637	€ 649,00
Medium	401182	€ 219,00	2XL	120984	€ 1.159,00
Large	401175	€ 459,00			



### Base Keramik-Unterteil

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

MiniMax	115577	€ 469,00	XLarge	112620	€ 1.289,00
Medium	401083	€ 759,00	2XL	120946	€ 2.399,00
Large	401076	€ 969,00			



### rEGGulator

Der robuste rEGGulator kann ganz präzise eingestellt werden. Er besteht aus langlebigem Gusseisen, und mithilfe des isolierten Silikongriffs regulierst du 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.

MiniMax		Medium, Large, XLarge, 2XL
117854	€ 109,99	117847 € 109,99



### Rain Cap Regenkappe

Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, besteht immer. Als leidenschaftlicher EGG-Koch macht das dir natürlich nichts aus, aber das Regenwasser sollte trotzdem nicht in dein 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.

MiniMax		Medium, Large, XLarge, 2XL
121042	€ 44,99	120748 € 49,99



### Band Assembly Kit Scharnier-Kit

Patentiertes „Easy-to-Lift“-System - die ausgeklügelte Ansteuerung erlaubt mit geringster Kraft das Öffnen und Schließen des Keramik-Deckels.

MiniMax	126870	€ 129,99	XLarge	117908	€ 359,99
Medium	120021	€ 259,99	2XL	121271	€ 439,99
Large	117984	€ 269,99			

# The Evergreens project

Limited Edition of 1974



wo Essen und Musik zusammenkommen

### Ein Augen-, Ohren- und Gaumenschmaus

Eine einzigartige, brandneue Kombination aus Rezepten und Musik. Evergreens aus ganz Europa enthält die besten Evergreens zum Kochen und Zuhören. Diese exklusive Golden Edition enthält ein Rezeptbuch, ein Musikbuch sowie drei goldfarbige LPs, verpackt in einem speziell entworfenen Seventies-Plattenkoffer. Ein Must-have und Sammlerstück für jeden EGG-Besitzer mit einem kreativen Geist. Sie enthält ein einmalig nummeriertes Exemplar mit Messingschild auf der Vorderseite.

### Musik

Evergreens aus ganz Europa enthält drei LPs in Gold mit 30 Songs aus europäischen Ländern. Du bekommst außerdem ein tolles Musikbuch mit Hintergrundgeschichten zu allen Songs und den Originalfotos der Albumcover.

### Rezepte

Das edle Rezeptbuch enthält mehr als 60 Gerichte aus europäischen Ländern. Zu jedem Rezept wird eine Geschichte über die kulinarische Kultur und die besonders beliebten landesüblichen Zutaten erzählt.



367323 € 375,00

Mehr entdecken



# Modus Operandi

Vertiefe dich mit diesen beiden Rezepten in den Modus Operandi, die Kochbibel von Big Green Egg. Ein spektakuläres Kochbuch mit nicht weniger als 904 Seiten und mehr als 300 Rezepten - von den Grundlagen bis zu anspruchsvolleren Zubereitungen. Es dient als Leitfaden und Inspiration. Eine Entdeckungsreise durch alle Zutaten und Kochtechniken, vollgepackt mit Tipps und Tricks, um das Beste aus deinem Big Green Egg herauszuholen, samt praktischem Arbeitsbuch und exklusiver Aufbewahrungsbox. Ein Muss für jeden Big Green Egg-Liebhaber.

904 Seiten 103501  
€ 199,00



# Konfiert Lachs

★★★

Sharing

## ZUTATEN

1 kg Lachsfilet mit Haut  
1 Zitrone  
1 Limette  
1 Bananenschalotte  
200 ml Sonnenblumenöl  
1 EL grüne Kardamomkapseln  
2 Zweige Dill

## Garnierung

1 Limette  
1 Bananenschalotte  
1 Frühlingszwiebel  
1 Zweig Dill  
3 EL Crème fraîche

## ZUBEHÖR

convEGGtor  
Edelstahlrost  
Green Dutch Oven  
Digital-Thermometer

## ZUBEREITUNG

1. Prüfe das Lachsfilet auf Gräten und entferne die Haut. Eventuelle dunkle Fettränder abschneiden. Das Lachsfilet in 6 Scheiben schneiden. Zitrone und Limette in Keile schneiden. Die Schalotte schälen und in Stücke schneiden.
2. Erhitze das Sonnenblumenöl im Dutch Oven (indirekt, 80 °C) bis auf eine Temperatur von 65 °C.
3. Füge die Lachsstücke und die anderen Zutaten hinzu und lasse den Lachs 15–20 Minuten confieren, bis er weich ist. In der Zwischenzeit die Limette einschließlich der Haut für die Garnierung schälen und die Keile herausschneiden. Die Schalotte schälen und in dünne Ringe schneiden. Schneide die Frühlingszwiebel in dünne, diagonale Ringe. Den Dill von den Stängeln abzupfen.
4. Den Lachs aus der Pfanne nehmen und die Scheiben in Stücke schneiden. Mit den Limettenspalten, Schalotte, Frühlingszwiebel und Dill garnieren. Lege einige Löffel Crème fraîche darauf und bestreue nach Belieben mit Pfeffer.



# Focaccia

★★★

Für 1 Brot

## ZUTATEN

500 g Mehl, plus extra zum Bestäuben  
7 g Trockenhefe  
250 ml Wasser  
5 g feines Salz  
75 ml Olivenöl, plus extra zum Bepinseln  
2 Zweige Rosmarin  
5 g grobes Meersalz

## ZUBEHÖR

convEGGtor  
Edelstahlrost  
Back- und Pizzastein  
Pizzaschaufel aus Edelstahl

## ZUBEREITUNG

1. Das Mehl, die Hefe und das Wasser mischen. Das feine Salz hinzufügen und zu einem geschmeidigen und elastischen Teig kneten. Zum Schluss das Olivenöl unterkneten. Den Teig locker mit Plastikfolie abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.
2. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und auf einen Kreis aus Backpapier legen, der etwas kleiner als die Größe deines Pizzasteins ist. Den Teig zugedeckt noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Die Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Die Oberseite des Teigs mit Olivenöl bestreichen und mit den Fingerspitzen Dellen in den Teig drücken. Mit Rosmarin und Meersalz bestreuen.
4. Die Focaccia (mit Backpapier) mit der Pizzaschaufel auf den Pizzastein setzen (indirekt mit heißem Pizzastein, 225 °C) und das Brot ca. 20 Minuten backen, bis es goldbraun gebacken ist.



QR-Code scannen oder anschauen  
[biggreenegg.eu/de/modusoperandi](http://biggreenegg.eu/de/modusoperandi)

# EGG-Fans united

## Werde Teil der Community.

### Besuche unseren Fanshop.

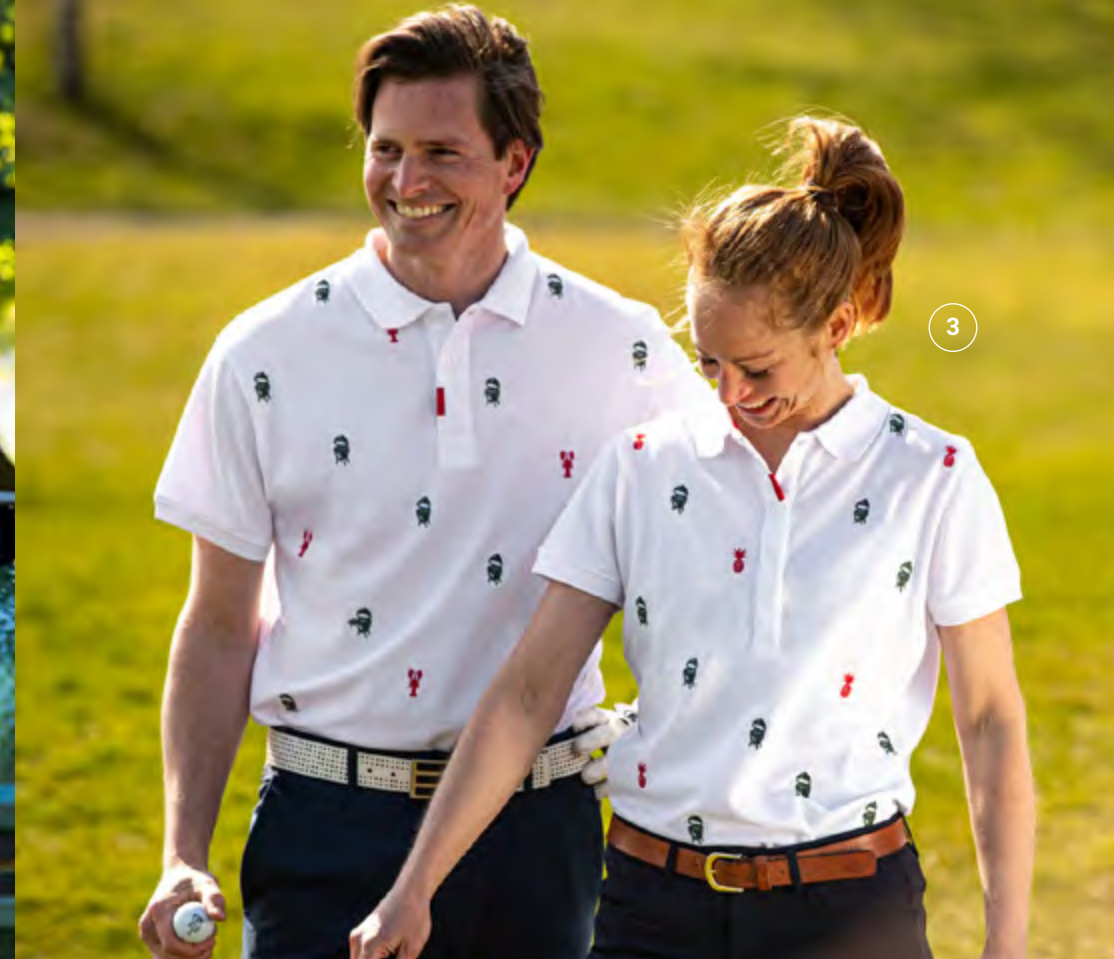
Einen echten EGG-Fan erkennt man auch, wenn er nicht hinter dem EGG steht. Big Green Egg ist ein Lebensstil, den du ausstrahlst. In unserem Fanshop findest du eine umfangreiche Sammlung von EGG-Mode, Gadgets & Büchern. Tolle Produkte, die man gern verschenkt oder geschenkt bekommt!



Preise und andere Fanartikel findest du im Big Green Egg-Fanshop. Scanne den QR-Code oder gehe zu [biggreenegg.shop](http://biggreenegg.shop).

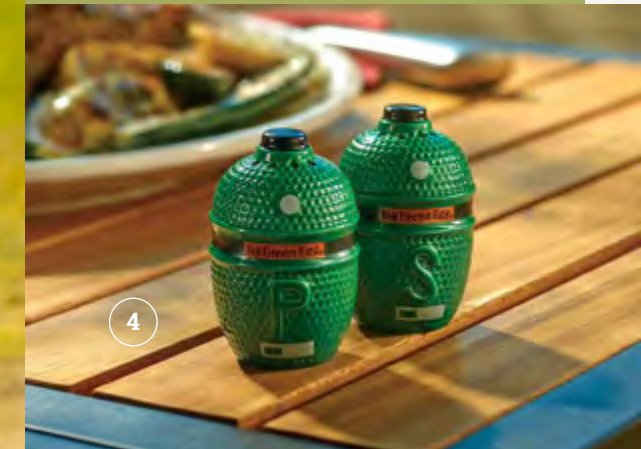


1



3

1. Bodywarmer - khaki
2. Peugeot Salz- und Pfeffermühle
3. Golf-Poloshirts
4. Schneidebretter Set
5. Canvasschürze
6. Big Green Egg Untersetzer
7. Korkenzieher



4



2



5



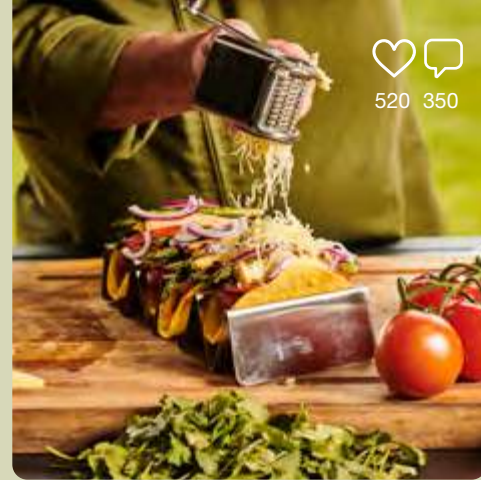
6



7



180



520 350



Biggreenegde



BigGreenEggDeutschland



BigGreenEggDeutschland



## Gehe online und werde Mitglied der Big Green Egg-Community

#BigGreenEgg

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

**Inhaltskoordinator**  
Yvette Guichard

**DTP**  
Damian van Soest

**Texte**  
Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

**Chefköche**  
Michel Lambermon, Lucki Maurer, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo, Vincenzo Onnembo

**Fotografie**  
Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek, Nico Alsemgeest, Thomas Pfeiffer

**Speziellen Dank an**  
Florian Knecht, Spike, Bas van Wageningen

**BIGGREENEGG.DE**



Copyright © 2026 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 du 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.

DEV1.2026

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

**Big  
Green  
Egg®**

**This is Big Green Egg**

Big Green Egg ist der beliebteste Keramikgrill, aus bester Keramik gefertigt. Räuchern, Braten, Dünsten, Backen und Grillen. Das Big Green Egg ist ein Alleskönner. Jederzeit. Ein Grill- und Kochgerät höchster Qualität mit Kultstatus. Zünde dein EGG zu jedem Anlass an und feiere viele gemeinsame Momente.

**Quality Time at Home. Since '74**



**BIGGREENEGG.DE**