



gültig ab
01. August
2021

Big Green Egg

The hottest thing in outdoor cooking.



The
Evergreen
Since '74



Informationen und Produkte

2021

38



34



28



Über Big Green Egg

- 4 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 5 Das Geheimnis des Big Green Egg
- 7 Die beste Keramik und innovative Details

Die Modelle

- 8 Welches Modell passt zu dir?
- 9 Wichtige Basics für einen problemlosen Start
- 10 Die 7 verschiedenen Modelle

Endlose Kochmöglichkeiten

- 14 Die Vielseitigkeit eines Kamados
- 16 Diverse Kochtechniken näher erläutert
- 26 Das EGGspander-System

Eine komplette Outdoorküche

- 28 Gestelle und Tische
- 30 Modularer EGG-Arbeitsplatz

Los geht's mit deinem EGG

- 34 Holzkohle: der allerbeste Brennstoff
- 36 Alles über Räucherholz

Inspirationen

- 40 Tohru Nakamura
- 44 Ludwig „Lucki“ Maurer. Kulinarischer Rock'n'Roll
- 48 Kochbuch „Modus Operandi“

50 Zubehör

- 62 Pflege
- 66 Ersatzteile
- 70 Fan-Artikel
- 75 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community

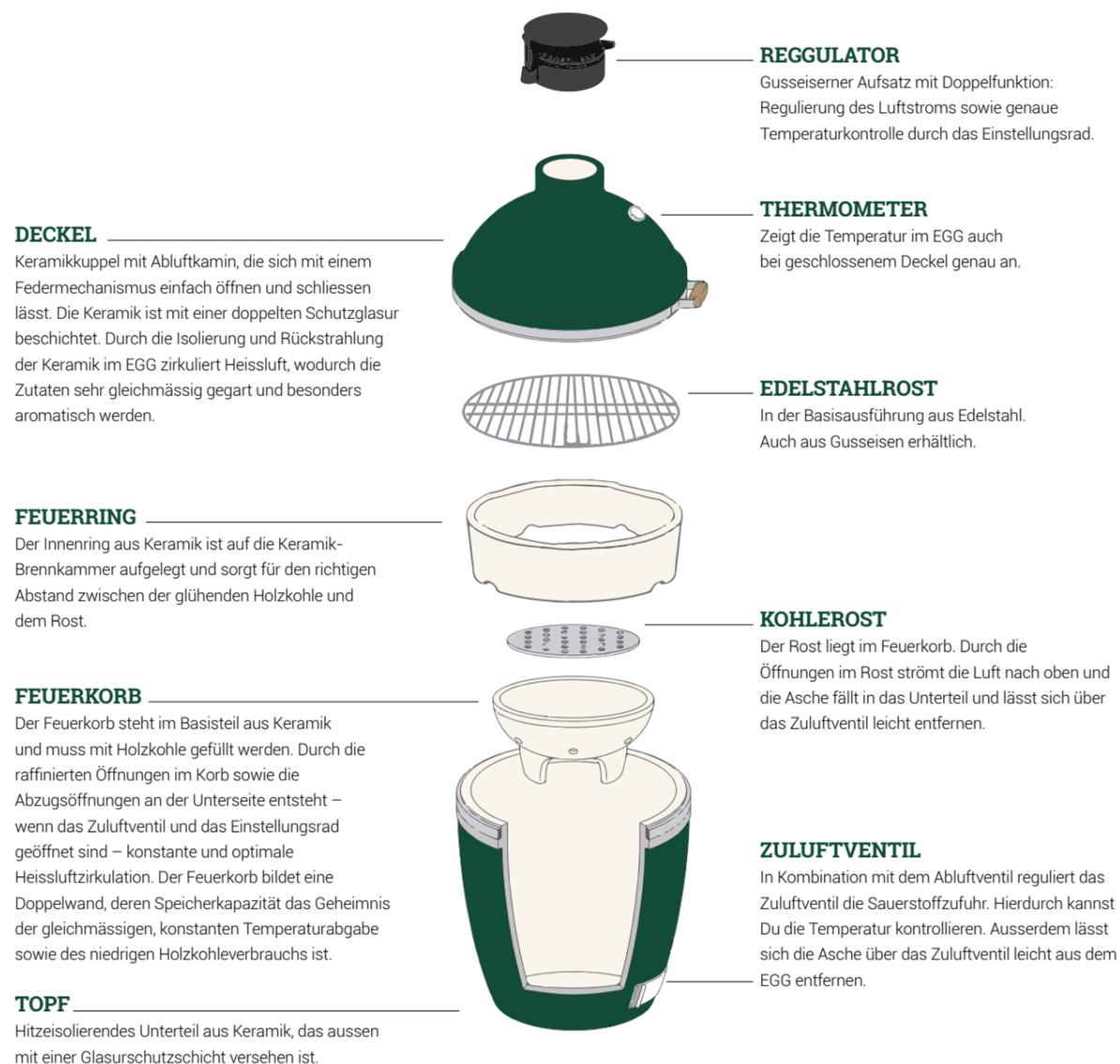
Alle genannten Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MWST

Dein Big Green Egg-Händler berät dich gerne!

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

So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. Dort wurde er von Japanern entdeckt, die ihn ins Herz schlossen und mitnahmen. Sie nannten ihn liebevoll „kamado“, was so viel wie Ofen oder Herd bedeutet. In Japan wiederum wurde der Kamado Ende des letzten Jahrhunderts von amerikanischen Soldaten entdeckt, die ihn als Souvenir mit nach Hause nahmen. Im Laufe der Zeit wurde das jahrtausendealte Modell in Atlanta (Georgia, USA) mithilfe von aktuellen Erkenntnissen, modernen Produktionsmethoden und innovativen Materialien weiter perfektioniert. Auch die von der NASA benutzte hochmoderne keramische Technologie hat zu der Entwicklung dieses aussergewöhnlichen Outdoor-Kochgeräts beigetragen: dem Big Green Egg.

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

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

LEBENSLANGE QUALITÄT

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



Die beste Keramik und innovative Details

Auf den ersten Blick scheint sich dieses Big Green Egg kaum von dem 1974 eingeführten Modell zu unterscheiden. Aber der Schein trügt. Denn wir haben seitdem eine Vielzahl technischer Innovationen durchgeführt. Und wir werden das EGG auch in Zukunft stetig weiterentwickeln. Weil wir nicht nur den besten Kamado von heute, sondern auch den besten Kamado von morgen anbieten möchten.



Exakte Temperatursteuerung



Hergestellt in Nordamerika



Keramik in höchster Qualität, entwickelt von der NASA



Einfach anzuzünden und in nur 15 Minuten einsatzbereit



Bei der Fertigung eines Big Green Eggs zuschauen?

Du und Big Green Egg: ein tolles Team!

Als Foodie kannst du dich darauf voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holst du dir einen Kamado der Premiumklasse ins Haus beziehungsweise in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon. Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Outdoor-Küche, die keine Wünsche offen lässt. Du kannst es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Schmoren von Fleisch und für alles verwenden, wozu du normalerweise einen Backofen benutzt. Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind schier unerschöpflich. Es stellt sich also nicht die Frage, aus welchem Grund du ein EGG haben möchtest, sondern welches der sieben verfügbaren Modelle am besten zu dir passt. Wir geben dir daher eine kurze Beschreibung aller Modelle. Du wirst sehen: Egal, wie klein oder gross deine Familie, dein Freundeskreis, dein Garten oder deine Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!



Mini
Der treue Begleiter



MiniMax
Das praktische Tischmodell



Small
Kleine Grösse, perfekte Leistung



Medium
Genuss für Freunde und Familie



Large
In jeder Situation ein Alleskönner



XLarge
Nie mehr Platzmangel



2XL
Perfekt für extra grosse Gruppen

Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

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



convEGGtor

Ash Tool
Ascheschieber



Cast Iron Grid
Gusseisenrost



Cast Iron Grid Lifter
Rostheber



IntEGGrated Nest+Handler
Rollwagen mit integriertem Griff



Baking Stone
Back- und Pizzastein





2XL

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

Spezifikationen
Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4336 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939
Preis 4.450,00

Die Preise der Big Green Egg-Modelle verstehen sich ohne Zubehör, Gestelle oder Rahmen.



XLarge

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

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

Code 117649
Preis 2.850,00



Large

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

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

Code 117632
Preis 1.950,00

Starter-Paket

2XL

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

Code kitxxl
Preis 5.557,00

XLarge

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

Code kitxl
Preis 4.022,00

Starter-Paket

Large

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

Code kitl
Preis 2.862,00



Medium

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

Spezifikationen
Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1140 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code 117625
Preis 1.450,00

MiniMax

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

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

Inklusive EGG Carrier
Code 119650
Preis 1.250,00

Small

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

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

Code 117601
Preis 890,00

Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass du es zu Hause einfach auf den Tisch stellen kannst. Wir müssen dich aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses Modells wirst du das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das Mini EGG ganz einfach transportieren und findet überall einen Platz. Du kochst meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht dein ideales Big Green Egg-Modell!

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

Inklusive EGG Carrier
Code 117618
Preis 690,00

Starter-Paket

Medium

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

Code kitm
Preis 2.282,00

MiniMax

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

Code kitmx
Preis 1.606,00

Small

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

Code kits
Preis 1.436,00

Mini

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

Code kitmn
Preis 789,00

Die Vielseitigkeit eines Big Green Egg ...



DIE VIELSEITIGKEIT EINES BIG GREEN EGG ...

Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 bis 350 °C meistert, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet. Grillieren, Räuchern, Wok-Gerichte, Dünsten, Braten oder Slow Cooking – alles kein Problem für dein Big Green Egg. Vom grillierten T-Bone-Steak oder Rib-Eye bis zum vegetarischen Curry und Eintopf nach Madrider Art. Versuche dich an gedünsteten Austern, auf Heu geräuchertem Carpaccio, einer asiatischen Hühnersuppe oder einer gut gefüllten Gemüsequiche. Nichts ist zu ausgefallen! Und erst dieser Geschmack – unverfälschte, ehrliche Aromen, mit einem unübertroffenen, charakteristischen Duft und Geschmack. Ein Big Green Egg eröffnet dir eine ganz neue Welt. Damit bringst du deine kulinarischen Fähigkeiten auf ein neues Niveau und wirst dich selbst und deine Gäste überraschen. Lass deiner Kreativität freien Lauf und genieße!

... DAS GANZE JAHR ÜBER!

Ob Minustemperaturen oder Hitzesommer: EGGen geht immer, das ganze Jahr über. Wer sagt, dass Grillieren nur im Sommer Spaß macht? Think again! Das Big Green Egg wird dein Outdoor-Kochverhalten ändern. Denn warum sollte man die Vorteile seines Kamados nur wenige Monate genießen, obwohl das auch das ganze Jahr über geht? Dank seiner einzigartigen, isolierenden Keramik ist die Aussentemperatur für das EGG völlig egal. Innerhalb des EGG ist die Temperatur so stabil wie immer. Egal, ob es regnet oder schneit.

GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIEßEN

An einem Big Green Egg wirst du ein Leben lang Freude haben. So kannst du endlos mit Zutaten und Gerichten experimentieren und besonders schmackhafte Gerichte zubereiten. Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familie und Freunden die besten Gerichte ausprobieren, die man jemals gegessen hat. So entstehen unvergessliche Momente. Teste also deine Lieblingsrezepte oder lass dich zu einem neuen Gericht auf deinem EGG inspirieren. Es gibt unendlich viele Möglichkeiten: Probiere sie alle aus und lass deiner Kreativität freien Lauf! Keine Angst vor zartem Entrecôte, delikatem Fisch in der Salzkruste, deftigen Eintöpfen, knusprigem Brot, einer Pizza mit knusprigem Boden oder vorzüglichen Desserts. Was wirst du als erstes zubereiten?

Erfahre auf den folgenden Seiten mehr über die verschiedenen Kochtechniken und Zubehörteile und entdecke so die Möglichkeiten des Big Green Egg.

Benötigtes Zubehör



Back- und Pizzastein



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

Der convEGGtor: vom EGG zum Ofen

Mit dem convEGGtor als keramischem Hitzeschild gibt die Holzkohle keine direkte Hitze an die Zutaten ab, wodurch sich das Big Green Egg im Nu in einen Backofen verwandelt. Und in Kombination mit dem Back- und Pizzastein entstehen so die leckersten Pizzen mit authentisch-knusprigem Boden.

Seite 52



Los geht's mit – Pizza!

Pizza Margherita

Menge: 2 Pizzen (Ø 25–30 cm)

ZUTATEN PIZZABÖDEN

250 g Mehl (vorzugsweise Typ «00»)
+ etwas Mehl zum Bestäuben
25 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe
150 ml lauwarmes Wasser
1 EL Olivenöl + etwas Öl zum Einfetten
1 TL Zucker

TOMATENSAUCE

1 kleine Knoblauchzehe
5 Basilikumblättchen
3 EL Olivenöl
1 Dose (400 g) Tomaten gehackt

BELAG

2 Kugeln Mozzarella à 125 g
10 Basilikumblättchen
2 EL Olivenöl Extra Vergine

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor
Back- und Pizzastein
Grillrost Edelstahl
Pizzaschaufel aus Aluminium
Pizzaschneider kompakt

VORBEREITUNG

1. Das Mehl für die Teigböden mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Das restliche Wasser hinzugeben und das Olivenöl und den Zucker untermischen. Den Teig jetzt mindestens 5 Minuten gut durchkneten. Am besten verwendest du dazu einen Mixer oder eine Küchenmaschine.

2. Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und von Hand noch 1 Minute gut durchkneten. Eine Schüssel mit Öl einfetten, aus dem Teig eine schöne Kugel formen und diese in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig 2 Stunden gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit den Knoblauch für die Tomatensauce schälen und fein hacken. Die Basilikumblättchen fein schneiden. Das Olivenöl in einer Stielpfanne erhitzen. Die restlichen Zutaten für die Sauce zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse zunächst aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und in eine Schale geben.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem Back- und Pizzastein auf 275 bis 300 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Teig in zwei Hälften teilen und daraus Kugeln formen. Die Teigausrollmatte mit Mehl bestäuben und die erste Teigkugel mit einer Teigrolle auf der Matte dünn ausrollen.

2. Die Pizzaschaufel aus Aluminium mit Mehl bestäuben und den Teigboden darauflegen. Die Hälfte der Tomatensauce mit einem Suppenlöffel in die Mitte des Pizzabodens schöpfen und mit der runden Seite des Löffels zum Rand hin ausstreichen. Am Rand ein wenig Teig frei lassen. Eine der beiden Mozzarella-Kugeln in Stücke reißen und über die Pizza verteilen.

3. Den Back- und Pizzastein mit Mehl bestreuen. Die Pizza mithilfe der Pizzaschaufel auf den flachen Back- und Pizzastein gleiten lassen, den Deckel des EGGs schliessen und die Pizza in ca. 5 Minuten backen. In der Zwischenzeit die zweite Teigkugel in gleicher Weise ausrollen.

4. Die Pizza aus dem EGG herausnehmen. Die Hälfte des Basilikums darüber streuen und mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln. Die Pizza mit dem Pizzaschneider in Tortenstücke schneiden. Die zweite Pizza in gleicher Weise backen.



Seite 58

Unser Tipp: Backe auch einmal Brot, Kuchen oder Brownies im Big Green Egg. Die Möglichkeiten sind wirklich endlos!



Los geht's mit - Grillieren auf Gusseisen



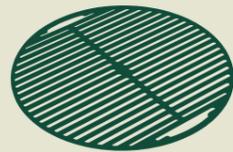
Unser Tipp: Der Gusseisenrost ist ein echtes Must-have, der den Gerichten noch mehr Geschmack, Farbe und Aroma verleiht.

Benötigtes Zubehör



Gusseisenrost

Das perfekte Grillmuster: auf drei verschiedene Arten



Back to basic-Grillieren:
Der einfache Weg, bei dem der Gusseisenrost auf den Feuerring gelegt wird. Wenn du das Grillgut beim Grillieren auf dem Rost jeweils um 90 Grad drehst, erhältst du schöne Grillstreifen und eine Maillard-Reaktion (Karamellisierung von Eiweiss).



Kurz und kräftig Grillieren:
so tief wie möglich im EGG, also knapp über der glühenden Holzkohle. Man nennt es auch Grillieren im Cavemanstyle. Setze dazu die Rosterhöhung des 5-teiligen EGGspander-Kits kopfüber in das EGG ein, mit einem Gusseisenrost für das MiniMax. * Dieses Setup ist nur beim Big Green Egg Large möglich.



Grillieren in grosser Höhe:
damit das Grillgut länger Grillkontakt behält. Lege den Rost auf den Korb und schaffe so mehr Raum zwischen Holzkohle und Grillgut, sodass du dickere Fleischstücke länger direkt grillieren kannst. Die Wärme des Gusseisens sorgt für einen gleichmässigen Grilleffekt.

Grilliertes Bavette am Stück

ZUTATEN VORBEREITUNG

1 Bavette (ca. 1,5 kg)

KRÄUTERÖL

1 weisse Zwiebel
3 Zweige Salbei
3 Zweige Oregano
3 Zweige Rosmarin
200 ml Olivenöl

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gusseisenrost
Instant Read Digital Thermometer

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem eingesetzten Gusseisenrost auf 250 °C erhitzen.

2. Die Sehnenhaut auf der flachen Seite des Bavette entfernen. Dazu das Messer unter die Sehnenhaut stecken, diese festhalten und die Sehnenhaut lösen, indem das Messer entlang der Sehnenhaut nach oben geführt wird. Die dünnen Seiten des Bavette abschneiden. Diese können zu einem späteren Zeitpunkt von beiden Seiten kurz grilliert und genossen werden.

3. Für das Kräuteröl die weisse Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Blätter vom Salbei und vom Oregano abzupfen und fein hacken. Die Zwiebeln und die Kräuter mit dem Olivenöl mischen.

ZUBEREITUNG

1. Das Bavette auf den Rost legen und ca. 2 Minuten grillieren. Das Bavette nun um 90 Grad drehen und weitere 2 Minuten grillieren für ein schönes Grillmuster.

2. Das Fleisch wenden und auch von dieser Seite zweimal 2 Minuten grillieren. Für die Garstufe Medium Rare sollte die Kerntemperatur 53 °C betragen. Diese kann mit dem Digital-Thermometer gemessen werden. Das Bavette locker in Alufolie einwickeln und ca. 6 Minuten ruhen lassen.

3. Das Bavette mit Salz und Pfeffer würzen und in Steaks oder Scheiben schneiden. Das Kräuteröl zum Fleisch servieren oder über das Fleisch träufeln.



Los geht's mit – Wok-Gerichten

Unser Tipp: Reibe den Wok vorher mit Küchenpapier und einem Tropfen Öl ein. Für die beste Zubereitung sollte der Wok sehr heiss sein. Mische daher das restliche Öl mit deinen Zutaten oder gib das Öl und die Zutaten gleichzeitig in den Wok, damit das Öl nicht verbrennt.

Pad Thai mit Poulet

ZUTATEN

PAD THAI

400 g Reisbandnudeln (5 mm)
400 g Pouletschenkel
100 g Shiitake-Pilze
1 roter Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
Koriander nach Geschmack
4 Eier
3 Frühlingszwiebeln
½ rote Chilischote
6 EL Sonnenblumenöl
1 TL gelbe Currypaste
125 g Sojasprossen

SAUCE

2 EL süsse Sauce
2 EL Fischsauce
2 EL Ingwersirup
2 EL gereinigte Tamarinden (Assem)

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor-Korb
Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl
Instant Read Digital Thermometer

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und das EGG auf 230 bis 240 °C erhitzen.

2. Inzwischen die Reisbandnudeln nach der Anleitung auf der Verpackung garen. Alle Zutaten für die Sauce miteinander vermischen.

3. Die Pouletschenkel in Streifen schneiden. Die Shiitake-Pilze in Scheiben schneiden. Den Paprika halbieren, Stiel und Samenleisten entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Korianderblätter abzupfen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Den Stiel und die Samen aus der Chilischote entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Ringe schneiden. Die Eier in einer Schüssel verquirlen.

ZUBEREITUNG

1. Den Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl in den convEGGtor-Korb stellen und diesen in das EGG einsetzen. Ca. 5 Minuten warten, bis der Wok gut heiss geworden ist.

2. Vier Esslöffel Sonnenblumenöl in den heissen Wok geben und die Pouletstreifen zugeben. Einige Minuten wokken und die Currypaste zugeben, sobald das Fleisch Farbe annimmt. Noch einige Minuten weiter wokken, bis sich der Duft der Currypaste entfaltet.

3. Shiitake-Pilze, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Die Pouletmischung umrühren und alle Zutaten für die Pad-Thai-Sauce zugeben.

4. Die Nudeln unter die Pouletmischung heben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Pad Thai auf eine Seite des Woks schieben. Den Rest des Sonnenblumenöls auf die freie Seite des Woks giessen. Das verquirlte Ei darüber giessen und das Ei wokken.

5. Das pfannengerührte Ei mit dem Pad Thai vermischen, prüfen, ob die Nudeln noch warm sind und das Pad Thai in eine Schale geben. Die Sojasprossen einige Sekunden im Wok pfannerrühren und ebenfalls unter das Pad Thai mischen.

6. Das Pad Thai mit der Chilischote und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Benötigtes Zubehör



Grill-Wok aus
Kohlenstoffstahl



convEGGtor-Korb

Wok-Gerichte aus deinem EGG? Na klar!

Einfach den Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl in den convEGGtor-Korb stellen, und das EGG ist sofort bereit für eine neue Kochtechnik! Wenig Öl, fantastisch hohe Temperaturen und knackige Zutaten - so bist du schnell auf allen kulinarischen Märkten heimisch. Der Deckel sollte nach Möglichkeit geschlossen bleiben, denn der Luftstrom in deinem Kamado sorgt für einen gleichmässigen und aromaschonenden Kochprozess.



Seite 55



Seite 52

Los geht's – mit der Kochsession

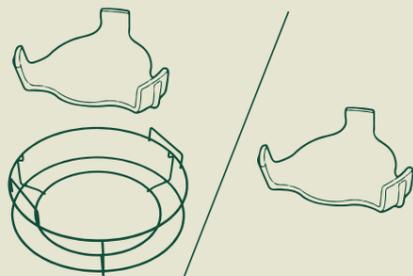
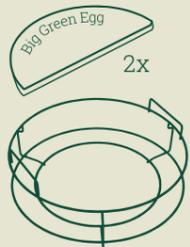


Low and slow: mit welchem Setup?

Die Zubereitung ist einfach, die Zeit erledigt die Arbeit und das leckere Ergebnis wird dich überraschen. Aber welches Setup ist dafür ideal? Entscheide dich für langsames Garen mit dem convEGGtor oder lege zwei halbe convEGGtor-Steine in den convEGGtor-Korb. Die Grösse der indirekten Fläche und die Temperaturen, die du damit erzielst, machen den Unterschied:

convEGGtor-Korb +
2 halbe convEGGtor-Steine =
70°C – 180°C

convEGGtor
(mit oder ohne convEGGtor-Korb) =
80°C – 350°C



Unser Tipp: Für ein gutes Räucherergebnis solltest du Wood Chips bei kurzen Räucherzeiten und die grösseren Wood Chunks bei längeren Sitzungen verwenden. Möchtest du mehr über das Räuchern erfahren? Schau auf der Seite 36 nach.



Langsam gegarter Schweinebauch

ZUTATEN

- 1 kg Bauchspeck ohne Schwarte
- 2 EL Knoblauchpüree
- Meersalz
- ½ Bund Thymian
- ½ Bund Rosmarin
- 6 bis 8 Lorbeerblätter

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- Grillrost Edelstahl
- convEGGtor
- Instant Read Digital Thermometer

VORBEREITUNG

1. Den Fettrand des Bauchspecks kreuzweise einschneiden. Auch die Fleischseite leicht kreuzweise einschneiden, damit die Aromastoffe gut in das Fleisch einziehen können. Den Speck von beiden Seiten mit dem Knoblauchpüree einreiben und grosszügig mit

Meersalz bestreuen. Jeweils die Hälfte vom Thymian, Rosmarin und den Lorbeerblättern auf die Fettseite, die andere Hälfte auf die Fleischseite legen. Abdecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

1. Den Bauchspeck aus dem Kühlschrank nehmen. Öffne die untere Luftzufuhr vollständig, verteile drei Anzündwürfel in der Holzkohle und zünde diese an. Den Deckel des EGGs 10 bis 12 Minuten geöffnet lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter von der Fleischseite des Bauchspecks und teilweise auch vom Fettrand abwischen. Dadurch, dass ein kleiner Teil der Kräuter beim Garen auf dem Fett liegen bleibt, wird das Gericht noch geschmackvoller.

2. Setze den convEGGtor und den Edelstahlrost in das Big Green Egg ein. Lege den Bauchspeck mit der Fettseite nach oben auf den Rost, dadurch zieht das aromatische Fett schön ins Fleisch und dieses beträufelt sich beim Garen sozusagen selbst. Ausserdem tropft das Fett so fast gar nicht auf den convEGGtor, andernfalls käme es zu einer enormen Rauchentwicklung. Den Deckel

Benötigtes Zubehör



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

des EGGs schliessen und dieses auf eine Temperatur von ca. 100 °C bringen. Den Bauchspeck etwa 3 Stunden garen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 77 °C erreicht hat. Diese kannst du mithilfe des Dual Probe Remote Thermometer oder Instant Read Thermometer messen.

3. Den Bauchspeck aus dem EGG herausnehmen, sobald die Kerntemperatur erreicht wird. Du kannst den Speck jetzt entweder in schöne dünne Scheiben schneiden und servieren oder die Scheiben bei einer Temperatur von 230 °C (ohne convEGGtor) von jeder Seite noch etwa 1 Minute lang grillieren. Du kannst den Schweinebauch aber auch abkühlen lassen (und abgedeckt im Kühlschrank lagern) und erst am nächsten Tag Scheiben daraus schneiden, die dann grilliert werden. Oder am ersten Tag den langsam gegarten Bauchspeck servieren und die restlichen Scheiben am nächsten Tag grillieren.



**Los geht's mit –
noch mehr Kochtechniken**

Probiere alles aus und lass deiner Kreativität freien Lauf.



Gusseisenrost



convEGGtor

Indirektes Grillieren
Ein Highway-Chicken von Anfang bis Ende auf der Haut grillieren ohne es umzudrehen? Oder empfindlichen Zutaten wie Gemüse dennoch eine schöne Grillraute verpassen? Beim indirekten Grillieren hast du den maximalen Kontakt mit dem Gusseisenrost und erreichst, dass das Eiweiss in den Zutaten langsamer karamellisiert.

Halbrunder Edelstahlrost
Halbrunder Gusseisenrost

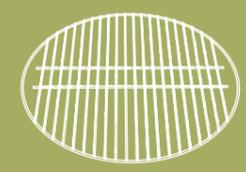


convEGGtor-Korb



Halbrunder convEGGtor-Stein

Mehrzonens-Garen (direkt und indirekt gleichzeitig)
Möchtest du ein grosses Stück Fleisch grillieren, das später noch eine Weile indirekt weiter garen soll? Oder vielleicht im Handumdrehen eine grosse Menge an Burgern zeitgleich servieren? Der Tipp vom Chefkoch: Grilliere - deine Saté-Spiesse zuerst direkt und lass sie dann auf dem indirekten Teil ruhen.



Edelstahl Grillrost

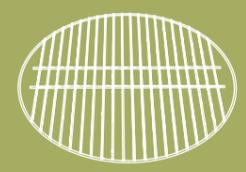


convEGGtor

Indirektes Rösten bei hoher Temperatur
Gepökelter Schinken oder gebratenes Schweinefilet: Mit dem Edelstahlrost und dem convEGGtor bekommt das Grillgut bei hoher Temperatur einen perfekten Grillgeschmack ohne zu verbrennen. Die heisse Luft im EGG verleiht deinem Gericht die perfekte Farbe!



Dutch Oven



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

Schmoren
Unser Tipp: Grilliere das Grillgut wegen des leckeren Grillgeschmacks zuerst auf dem Gusseisenrost und lass es anschliessend im Dutch Oven schmoren. Beim Schmoren solltest du den Deckel vom Topf nehmen. So kann das geschlossene Big Green Egg deinem Gericht den perfekten Geschmack verleihen.



EGGspander System

Endlos viele Garvarianten sind möglich.

L XL

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

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



Auswahl an Kochtechniken.



Mehrzonens-Garen (direkt und indirekt)

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



convEGGtor-Korb

Ermöglicht das einfache Einsetzen und Herausnehmen des convEGGtors. Auch der Karbonstahl-Wok für leckere Wokgerichte passt in diesen Korb.



Pizza & Backen

Verwandle dein EGG mit dem convEGGtor und einem Backstein in einen Pizzaofen für leckere Pizzen. Nutze den Grillrost mit 3 Ebenen, wenn du mehr Backfläche benötigst.



Garen auf mehreren Ebenen

Bietet einen vergrößerten Garbereich für das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Gerichte oder wenn du für grosse Gruppen kochst. Der obere Rost lässt sich zurückschieben, damit du einfachen Zugang zu allen Gerichten hast.



Caveman-Grillen

Setzt man den 2-teiligen Ständerrost mit mehreren Ebenen umgekehrt ein, ermöglicht er das Grillieren im Cowboy Style direkt über der Holzkohle mit einem Gusseisenrost für das MiniMax. * Dieses Setup ist nur beim Big Green Egg Large möglich.



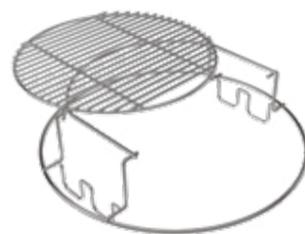
Garen bei niedriger Temperatur

Zum perfekten Niedergaren von Gerichten verwendest du das 5-teilige EGGspander-Set mit zwei halbrunden convEGGtor-Steinen. Viele Stunden bei niedriger Temperatur garantieren das beste Ergebnis.

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set



XLarge	121226	430,00
Large	120762	285,00



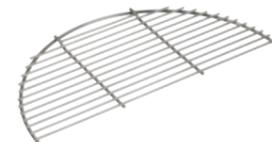
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	210,00
Large	120755	155,00



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196	150,00
Large	120724	85,00



Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	70,00
Large	120731	50,00

Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

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



Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Du machst Camping-Ferien, gehst in den Park oder veranstaltest eine Party am See? Warum solltest du dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nimm deinen MiniMax einfach in seinem tragbaren Nest mit. Kurz ausklappen und das multifunktionale Outdoor-Kochgerät hat eine bequeme Kochhöhe (das Gestell ist 60 cm hoch). Fertig mit EGGen? Einfach einklappen!

MiniMax 120649 245,00



IntEGGrated Nest+Handler Rollwagen mit integriertem Griff

2-in-1 heisst bei Big Green Egg: Der intEGGrated Nest+Handler fasst zwei tolle Produkte zu einer fantastischen Kreation zusammen. Ein widerstandsfähiges, stabiles Nest und ein praktisches Hilfsmittel für das sichere Umsetzen des EGGs mithilfe von grossen, robusten Schwenkrädern. Sicherer Standplatz und sicherer Transport mit modernem Design.

2XL	121011	580,00
XLarge	121158	490,00
Large	120175	460,00
Medium	122285	430,00



Nest Rollwagen

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

Small 301062 200,00



Table Nest Tischgestell

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

2XL	115638	100,00
XLarge	113238	70,00
Large	113214	65,00
Medium	113221	55,00



Nest Utility Rack Nest-Utensilienhalter

Wohin mit dem convEGGtor, wenn er nicht gebraucht wird? Der neue Big Green Egg Nest-Utensilienhalter bewahrt ihn so lange für dich auf. Diese Aufbewahrungsmöglichkeit befestigst du einfach an deinem EGG-Nest oder intEGGrated Nest mit Griff. Der Utensilienhalter ist robust genug, um einen Pizzastein daran aufzuhängen. Ein starkes Stück.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small
122704 68,00



Acacia Wood EGG Mates EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz

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

XLarge	121134	240,00	MiniMax	121844	145,00
Large	121127	240,00	Small	120663	220,00
Medium	120670	220,00			



Acacia Table Akazientisch

Die Natur geht ihren eigenen Gang. Das zeigt uns der Akazientisch. Dieser von Hand gefertigte Tisch aus massivem Akazienholz besticht durch seine natürliche Maserung und die einzigartigen Farbtöne. Deshalb ist jeder Tisch ein Unikat. Mit diesem Akazientisch verwandelt sich dein Big Green Egg in eine komplette Aussenküche mit genügend Platz für all deine Küchenhelfer und Zutaten. Stelle das EGG in das passende Tischnest, um die notwendige Luftzirkulation sicherzustellen.

160x80x80 cm		150x60x80 cm			
XLarge	118264	1.360,00	Large	118257	1.230,00
Caster Kit 120410		65,00			





Modulares EGG-Tischsystem.

Da Rom auch nicht an einem Tag erbaut wurde, darfst du dir Zeit nehmen, um deine Outdoor-Küche voll und ganz an deine Bedürfnisse anzupassen. Fange mit dem Gestell an und baue es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus.

Das neue modulare EGG-Tischsystem von Big Green Egg ist eine Art Lego® für Erwachsene. Alle Einzelteile lassen sich kombinieren und stetig erweitern.

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



EGG Frame		76x76x77 cm	
76x88x77 cm		XLarge	120229 720,00
2XL	121837 970,00	Large	120212 720,00
		Medium	122193 700,00

Preis ohne Rollen

1 Nutze die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame
EGG-Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236 440,00



Expansion Cabinet
Erweiterungsschrank
76x76x77 cm
122247 1.440,00
Preis ohne Einsatz

3 Upgrade mit zusätzlichen Tools.



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

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

126948 240,00

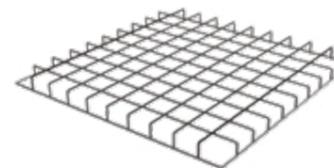


Caster Kit
Rollensatz (2 Stk.)
10 cm
120410 65,00



Tool Hooks
Hakenleiste
25 cm
120281 45,00

2 Einsätze ganz individuell.



Stainless Steel Grid Insert
Einsatz aus Edelstahlgitter
120243 200,00



Acacia Wood Insert
Einsatz aus Akazienholz
120250 160,00



Stainless Steel Insert
Einsatz aus Edelstahl
127365 500,00



Distressed Acacia Wood Insert
Einsatz aus Recycling-Akazienholz
120267 180,00



Big Green Egg-Holzkohle: Wähle dein Aroma



Der Schlüssel zum Erfolg eines schmackhaften Gerichts und die Grundlage deiner Kochsession ist die Verwendung hochwertiger Holzkohle. Das Ergebnis ist auch von der Holzkohle abhängig, die du verwendest, aber eines steht fest: Der Geschmack von auf Holzkohle gegarten Gerichten ist einfach unvergleichlich.

Die Holzkohle von Big Green Egg ist FSC-zertifiziert, zu 100 % naturbelassen und wird aus Buchen- und Hainbuchenholz gewonnen. Diese Holzsorte ist die neutrale Basis, damit du bei jeder Kochsession deine gewünschte Aromenzusammensetzung selbst festlegen kannst. Vielleicht mit zusätzlichem Räucheraroma, oder einem Hauch Hickory, Kirsche, Apfel oder Pekannuss? Durch die Zugabe von Big Green Egg-Holzchips oder Wood Chunks hast du alle Möglichkeiten und bringst immer wieder ein überraschendes Gericht auf den Tisch.

Die zu 100 % naturbelassene Holzkohle (ohne chemische Zutaten und ohne Duft- und Aromastoffe) wird in Europa produziert, entweder aus Restholz oder aus speziell dafür gezogenen Bäumen aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Für jeden gefällt Baum wird ein neuer gepflanzt. Die extra grossen Stücke brennen lange, erzeugen keinen unnötigen Rauch und im Gegensatz zu vielen anderen Holzkohlesorten nur sehr wenig Asche. Das echte Hartholz hat eine wunderbar lange Brenndauer. Ideal, wenn du beispielsweise Pulled Pork stundenlang garen willst.



100% Natural Charcoal 100 % naturbelassene Holzkohle

Jede Kochsession beginnt mit dem richtigen Brennmaterial. Unsere zu 100 % naturbelassene Holzkohle mit FSC-Gütesiegel ist genau das, was du brauchst. Diese Holzkohle von Big Green Egg wird aus Buchen- bzw. Hainbuchenholz gewonnen und zeichnet sich durch eine extrem lange Brenndauer aus. Für ein subtiles Räucheraroma fügst du der Holzkohle die Big Green Egg-Holzchips oder Wood Chunks hinzu.

Unsere Big Green Egg-Holzkohle ist in Säcken zu 4,5 und 9 Kilo lieferbar. Die Holzkohlestücke in den 4,5-Kilo-Säcken sind etwas kleiner. Perfekt für den Einsatz in kleineren EGG-Modellen.

9 kg	666304	34,00
4,5 kg	666380	22,00



Charcoal Starters Anzündwürfel

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

24 Stücke	120922	14,00
-----------	--------	-------

Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter

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

120915	100,00
--------	--------



Räuchern auf dem EGG? Unglaublich lecker!



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

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



Wood Chips Holzchips

Jeder Big Green Egg-Koch hat seinen eigenen Stil. Mit den original Holzchips verleihst du deinen Gerichten ein charakteristisches Raucharoma. Du kannst die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder du machst beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von dir ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Die Holzchips eignen sich für kurze Räucherzubereitungen.

Inhalt - ca. 700 g.

Hickory	113986	14,00
Pekannuss	113993	14,00
Apfel	113962	14,00
Kirsche	113979	14,00



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichst du als Chefkoch die nächste Stufe der Kochkunst. Lege die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Duftnote wird nun auf das Gargut übertragen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Zedernholz - 2x		
28 cm	116307	22,00
Erlenholz - 2x		
28 cm	116291	22,00



Wood Chunks Holzstücke

Von Big Green Egg-Köchen gründlich getestet. Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wähle aus den Sorten Apfel, Hickory oder Mesquite und entdecke bei allem was du auf dem Big Green Egg zubereitest, eine neue schmackhafte Dimension. Die Holzstücke kannst du für einen langen Low&Slow-Einsatz verwenden.

Inhalt - ca. 3kg

Apfel	114617	38,00
Hickory	114624	30,00
Mesquite	114631	30,00



Apfel



Fisch, Schweinefleisch und Geflügel.

Kirsche



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

Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

Hickory



Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

Mesquite



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

Unser Tipp: Eine Grillplanke kann auch wunderbar mit Obst, Pilzen, Entenbrust oder anderen Fischarten verwendet werden.



Los geht's mit –
Grillplanken aus Holz

Auf Zedernholz gegarte Lachs- pralinen

Für 10 Bonbons

ZUTATEN

400 g Lachsfilet, ohne Haut (Rücken)
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
1/3 Limette
2 Zweige Koriander
100 ml Sojasauce
1 TL Wasabipaste
10 Scheiben eingelegter Ingwer (Gari, Asia-Shop)
1 EL Kewpie Mayonnaise (Asia-Shop)

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Grillplanke aus Zedernholz
Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

1. Das Lachsfilet in 10 gleiche Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Stiel der Chilischote und die Samenleisten entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Ringe schneiden. Die Limette in Scheiben schneiden. Die Blätter von 1 Zweig Koriander abzupfen und fein hacken.

2. Für die Marinade die Sojasauce und die Wasabipaste mischen. 10 Ringe der Früh-

lingszwiebeln und der Chilischote getrennt aufbewahren (im Kühlschrank) und den Rest mit den Limettenscheiben und dem fein gehackten Koriander unter die Marinade mischen. Die Lachswürfel dazugeben und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

1. Die Grillplanke 30 Minuten lang in reichlich Wasser einweichen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen.

2. Die Grillplanke trocken tupfen und die Lachswürfel darauflegen. Das Brett auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schliessen. Den Lachs 8-10 Minuten räuchern lassen, bis er eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat; diese kann mit dem Digitalthermometer gemessen werden. In der Zwischenzeit die Blätter vom zweiten Zweig des Korianders abzupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Ingwerscheiben abtropfen lassen.

3. Das Grillbrett aus dem EGG nehmen und die Mayonnaise über den Lachs geben. Mit der Chilischote, den Frühlingszwiebeln, dem eingelegten Ingwer und dem Koriander garnieren.

Grillplanken aus Holz – auf 2 Arten nutzbar

Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Durch den freigesetzten Dampf aromatisiert das süssliche Zedernholzes dein Gericht.

Räuchern und Grillieren: Lass die eingeweichte Holzplanke auf dem Rost trocknen und lege erst dann das Gericht darauf. Das Zedernholz wird von unten etwas anbrennen, was deinem Grillgut ein feines Räucheraroma verleiht.

Benötigtes Zubehör



Grillplanken aus Holz



Edelstahl Grillrost



Tohru Nakamura Das Beste aus zwei Welten

Mit Talent, Leidenschaft und einer ordentlichen Portion Disziplin kann man es weit bringen. Das beweist Tohru Nakamura, der sympathische Küchenchef des Popup-Gourmetrestaurants SALON rouge in der Münchner Altstadt. Seine deutschen und japanischen Wurzeln findet man in seinen Gerichten, bei denen er stets das Beste aus beiden Welten kombiniert.

Seine Wiege stand in München, aber auch die japanische Küche war in Nakamuras Jugendzeit umfassend präsent. Tohru Nakamura: „Das gemeinsame Essen hat in unserer Familie immer eine wichtige Rolle gespielt. Als Kind war ich oft bei meiner deutschen Mutter in der Küche. Mein Vater ist in Japan geboren und aufgewachsen und hat meine Mutter an der Universität Stuttgart kennen gelernt. Mittags haben wir immer traditionell deutsch gegessen, und abends hat meine Mutter japanisch gekocht. Sie hat das von meiner japanischen Oma gelernt und auch viele Kochbücher gelesen. Das Angebot an japanischen Zutaten war in meiner Jugend noch nicht so umfassend wie heute, obwohl es schon damals ein japanisches Geschäft in München gab. Die Nachfrage hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Wenn man früher zum Beispiel das Bauchstück vom Thunfisch wollte, also das leckerste Stück dieses Fisches, konnte man das nicht auf den Fischmärkten kaufen. Sie haben es weggeworfen, einfach weil es keine Nachfrage danach gab.“

Grosse Liebe

Dank seiner Liebe zum Essen, Trinken und Kochen entschied sich Tohru nach dem Abitur für die Gastronomie und kam in die Küche des Hotels Königshof, das den Gebrüdern Geisel gehört. Dort traf der junge Koch 2006 seine grosse Liebe Katharina. „Wir waren Kollegen und ich wollte Beruf und Privatleben klar trennen. Heute unterrichte ich an der Berufsschule in München. Damals wurden wir erst nach eineinhalb Jahren, kurz bevor er ins Restaurant Vendôme*** in Bergisch Gladbach ging, ein Paar.“ Es folgte zunächst eine Fernbeziehung, und den nächsten Schritt, Richtung Niederlande, machten sie dann gemeinsam. „Tohru ging damals ins Restaurant Oud Sluis*** in Sluis und ich ins Pure C** in Cadzand-Bad, beides Restaurants von Sergio Herman,“ erläutert Katharina.



„Genau das wollen wir ja auch erreichen: Ein Erlebnis, das die Gäste glücklich macht.“

Eine Achterbahn

Nakamura: „Der Küchenchef und der Maître des Vendôme rieten mir, mich beim Oud Sluis zu bewerben. Nach zwei Tagen Probezeit habe ich dort unterschrieben. Es war eine fantastische Zeit, eine Fahrt wie auf einer Achterbahn, denn bald darauf folgten die zwanzig Punkte im Gault Millau, die maximale Punktzahl. 2012 haben Katharina und ich uns aber entschieden, nach Deutschland zurückzugehen, weil wir hier unsere Zukunft sahen. Der Kontakt zur Familie Geisel ist damals nie abgerissen und die Brüder wollten, dass ich in ihr Familienunternehmen zurückkehre. Es war eine ungewöhnliche Situation. Normalerweise sucht man einen Küchenchef für ein bestimmtes Restaurant. In diesem Fall haben sie mich erst eingestellt, und im Anschluss haben wir ein Restaurant gesucht, in dem ich Küchenchef werden sollte.“

Gourmet-Restaurant

„Der Werneckhof gehörte vor der dauerhaften Schliessung durch die Pandemie im Juni 2020 zum Unternehmen Geisel-Privathotels. Als sich dann der Küchenchef dort dazu entschlossen hatte, das Restaurant zu verlassen, schlug ich vor, dort anzufangen. Ich war es noch vom Oud Sluis gewohnt, unseren Gästen täglich Mittag- und Abendessen anzubieten und mit Vollgas zu arbeiten. Zu dieser Arbeitsweise wollte ich so schnell wie möglich wiederkommen! Das Restaurant und die Küche waren nicht gross, und an der traditionellen Inneneinrichtung des Hauses durfte nichts verändert werden. Wenn man das Restaurant von aussen betrachtet hat, hat man auf der Speisekarte Schweinebraten mit Knödel und Sauerkraut, aber kein Gourmet-Restaurant erwartet. Das Haus hatte eine traditionelle, historische Ausstrahlung. Aber es ging nicht nur um den Standort, es ging auch um das Team, die Art des Kochens, die Zutaten, die Techniken und die Küchengeräte, die wir verwendeten und auch heute im SALON rouge benutzen. Daher arbeiteten wir hier praktisch seit dem ersten Tag, der jetzt fast acht Jahre zurückliegt, unter anderem mit Flüssigstickstoff und dem Big Green Egg, das ich vom Oud Sluis her kannte. Ein wunderbares Gerät. Für mich führt erst das EGG zum vollendeten Geschmack. Es ist ein Gerät, das wir auf verschiedene Weise einsetzen, um Geschmack zu erzeugen. Wagyu-Rindfleisch, Lammfleisch, all das kommt aus dem Big Green Egg. Ich bin wirklich davon überzeugt, dass der traditionelle, reine Geschmack von gegrilltem Fleisch uns innerlich verändert: Er weckt Emotionen in uns.“

„Genau das wollen wir ja auch erreichen:

Ein Erlebnis, das die Gäste glücklich macht,“ meint Nakamura. „Mit den Gerichten, den begleitenden Getränken und indem wir sie immer wieder mit neuen Elementen überraschen. Ausserdem arbeiten wir viel mit Gemüse, was sehr interessant sein kann. Ausser wenn man es kocht, denn das gehört aus meiner Sicht zu den gewöhnlichsten Arten, Gemüse zuzubereiten. Wir garen es beispielsweise erst Sous-vide in Bouillon, sodass der Geschmack bis in den Kern einziehen kann. Und danach bekommt unser Gemüse noch einen Aroma-Boost im Big Green Egg.“ Nakamuras Herkunft spielt in der Küche des SALON rouge eine wichtige Rolle. Neben einem Wein-Arrangement können sich seine Gäste nämlich auch für ein Sake-Arrangement entscheiden. Sein Kochstil wird oft als europäisch mit einer japanischen Note beschrieben, und wo es möglich ist, verwendet er regionale Produkte. Nakamura: „Es ist wirklich so: Fast jedes Gericht hat etwas von der japanischen Esskultur. Oft ist das sehr subtil. Fisch filetiere ich beispielsweise immer auf japanische Art. Dort spricht man bei Fisch immer von einer Ober- und einer Unterseite. Wenn man ihn filetiert, beginnt man an der Unterseite, dem Bauch. Dort sitzt das saftigste Filet. Weil es näher an den Eingeweiden sitzt und weicher ist, muss man damit möglichst vorsichtig umgehen. Danach lege ich den Fisch ein paar Stunden in Pökelsalz mit 4% Salz, was dem Salzgehalt von Meerwasser entspricht. Dann ist es nicht mehr nötig, den Fisch vor oder nach der Zubereitung zu würzen.“



Die charakteristischen Zutaten

Der Kochstil des Küchenchefs hat dank seiner Wurzeln und seiner Philosophie eine klare persönliche Handschrift mit einem besonderen Charakter. Trotzdem hat er nach eigener Angabe keine "Signature Gerichte" entwickelt. "In den letzten sieben bis acht Jahren haben wir uns auf die Entwicklung neuer Gerichte für unsere Menüs konzentriert; wir bemühen uns um Perfektion. Ich sage immer, dass wir die für unseren Kochstil typischen Zutaten verwenden. Ich bin beispielsweise ein grosser Fan von Kaisergranat oder Langoustine. Die Textur und den Geschmack finde ich einmalig; sie werden daher immer wieder auf die Karte gesetzt. Genau wie das Wagyu, japanisches Rindfleisch, das von Muneharu Ozaki in Miyazaki erzeugt wird. Das biologische Futter für die Tiere baut er auf dem eigenen Hof an. Es ist eine gut ausbalancierte Mischung aus vielen Zutaten und enthält sogar Kombu, das japanische getrocknete Seegras. Herr Ozaki ist der einzige Produzent in Japan, dessen Fleisch seinen Namen tragen darf. Nur eine Handvoll Restaurants in Europa arbeitet damit. Weltweit gibt es nur wenige Zutaten, bei denen ich Gänsehaut bekomme, aber das ist eine davon.“

Faszination für das Ei

Nakamuras Begeisterung für sein Fach ist im wörtlichen und übertragenen Sinne grenzenlos. Katharina: „An den Tagen, an denen das Restaurant geschlossen ist, kocht Tohru zuhause für mich und die Kinder - es ist eben nicht nur sein Beruf, sondern auch sein Hobby. Das ist eine der schönen Seiten für die Frau eines bekannten Küchenchefs. Natürlich ist es auch manchmal schwierig, denn er arbeitet hart und ist dadurch oft unterwegs.“ Und sein Lieblingsgericht für zuhause? „Ein Omelett“, sagt Nakamura mit Überzeugung. „Vor allem aus Faszination für das Ei, diesen entscheidenden Moment zwischen cremig und trocken. Es gibt nur ganz wenige Zutaten, die den Wechsel zwischen roh und gar so schnell vollziehen. Wie man das perfekte Omelett macht? Man gibt für den Geschmack etwas Butter in die Pfanne, und ich füge der Eimischung auch immer ein klein wenig japanische Kewpie-Mayonnaise hinzu. Danach verrühre ich es mit einem Spatel, bis das Ei eine cremige Konsistenz bekommt. Dann schiebe ich es auf eine Seite der Pfanne, klappe das Omelett zusammen und lasse es aus der Pfanne gleiten.“

Welches ist Ihre Alternative?

Fleisch oder Fisch?

„Fisch, denn man fühlt sich nicht so gesättigt, wenn man einen ganzen Fisch gegessen hat, als nach dem Verzehr eines grossen Stücks Fleisch.“

Süss oder herzhaft?

„Ich finde beides lecker, aber auf Süßes kann ich leichter verzichten als auf Herzhaftes. Vor meiner Zeit im Oud Sluis hatte ich nicht viele Berührungspunkte mit Süßem, aber als ich dort als Chef Pâtissier arbeitete, hat sich das geändert. Auch wenn ich klebrige Finger immer noch nicht leiden kann.“

Geschmack oder Präsentation?

„Für den Gast geht es - weil er das Gericht ja zuerst sieht- zuerst um die Präsentation, dann um den Geschmack. Für uns in der Küche kommt dagegen zuerst der Geschmack und danach die Präsentation.“

Ausgehen oder zuhause essen?

„Derzeit ist es ja nur möglich, zuhause zu essen. Aber generell finde ich es schön mit unseren zwei Kindern von zwei und sechs Jahren zusammen zu kochen.“

Europa oder Asien?

„Mir gefällt es, in München zu leben und zu arbeiten. Aber um neue Dinge zu entdecken, bevorzuge ich Asien. Ich bin, ehrlich gesagt, noch nie in anderen asiatischen Ländern ausser in Japan gewesen, würde aber gerne einmal die Esskultur in China und anderen Ländern Südostasiens kennenlernen. Singapur und Hongkong scheinen mir auf gastronomischem Gebiet auch sehr interessant zu sein. Wenn wir die aktuelle Pandemie überwunden ist und das Reisen wieder möglich ist, nehme ich mir das vor.“



„Das Big Green Egg ist für mich die 'eierlegende Wollmilchsau'. Egal ob grillieren, BBQ, Longjobs, backen, oder räuchern. Mit dem Egg gelingt alles perfekt!“

Ludwig „Lucki“ Maurer. Kulinarischer Rock'n'Roll



Lucki ist nicht nur Gourmetkoch, Gastronom und Caterer, sondern auch Landwirt und Fleischexperte. Kaum einer hat den Begriff from Nose to Tail mehr geprägt als er, denn zu seinem Spezialgebiet gehört die ganzheitliche Verarbeitung von Fleisch weshalb ihm auch der Titel „Deutschlands Fleischpapst“ verliehen wurde. Keine Überraschung also, dass in seinem Restaurant STOI Fleisch im Mittelpunkt steht.

Als jüngster Spross einer alteingesessenen Gastronomen- und Wirtsfamilie aus Bayern erlernt er mit 15 Jahren den Beruf Koch. Nach einigen Stationen in Deutschland machte Lucki auf der Hotelfachschule die Ausbildung zum Hotelfachmann und später seinen staatlich geprüften Küchenmeister. Im Jahr 2003 kam er zu seinem kulinarischen Ziehvater Stefan Marquard, mit dem ihn bis heute eine tiefe Freundschaft verbindet und für den er über 10 Jahre viele Veranstaltungen in führender Position umgesetzt hat. Stationen waren neben ganz Deutschland auch die Schweiz, Dänemark, Ungarn, Griechenland, die Türkei und Australien. Er betreibt das Catering-Unternehmen Ludwig Maurers MEATing Point und arbeitet nebenher für Fachmagazine als Fleischexperte und Food Stylist, schreibt Rezepte und ganze Zerlege-Strecken über den „richtigen“ Umgang mit Lebensmitteln.

Der Wagyu Züchter

Das fundierte Wissen und den Respekt gegenüber dem Lebensmittel Fleisch hat er vor allem von seinem Vater Josef Maurer, der ebenfalls Koch und Landwirt ist gelernt.

2007 startet Ludwig Maurer mit seiner Frau Stephanie als Erster in Europa mit der Zucht von Wagyu-Rindern auf ökologischer Basis. Diese Rinderrasse, welche in Japan auch KOBE-Rind genannt wird, gehört es zu den exklusivsten Nutztierassen der Welt. Seine Zucht umfasst mittlerweile über 60 Tiere.



Der STOI

Im über 300 Jahre alten Bauernhaus entstand durch aufwendige Umbaumaßnahmen ein Pop-Up Restaurant mit Kochschule und Wagyumanufaktur. Die Eröffnung fand im Sommer 2016 statt. Hier geben sich neben Maurer auch andere Spitzenköche wie Roland Trettl, Thomas Bühner oder Harald Wohlfahrt die Ehre und kochen ihre Signature Menüs – begleitet von Spitzen-Sommeliers wie z.B. Justin Leone, Romana Echensperger oder Natalie Lump. Im Jahr 2020 wurde auf dem Hof zusätzlich die Beef, BBQ & Wine Boutique STOI SHOP eröffnet. Das Sortiment umfasst Feinkost, Fleisch, Wein, Delikatessen und alles, was mit dem Thema BBQ & Grill zu tun hat. Auch ein Webshop ging 2020 online.

Im Jahr 2020 wurde auf dem Hof zusätzlich die Beef, BBQ & Wine Boutique STOI SHOP eröffnet. Das Sortiment umfasst Feinkost, Fleisch, Wein, Delikatessen und alles, was mit dem Thema BBQ & Grill zu tun hat. Auch ein Webshop ging 2020 online.

Wissen zum Nachlesen

Zur Frankfurter Buchmesse 2014 erschien das erste Buch von Ludwig Maurer. Das 270 Seiten starke Werk „Fleisch“, welches noch im selben Jahr mit dem „World Gourmand Cookbook Award“ als bestes deutsches Buch in seiner Rubrik ausgezeichnet wurde. Im Jahr 2016 folgte sein zweites Werk „Rind Complete“ das als „Best Book for Professionals“ ausgezeichnet wurde. 2017 erschien der

dritte Bestseller „verEDELung“. Hier hat Maurer zusammen mit Heiko Antoniewicz und dem Schweizer Molekularbiologen Michael Podvinec ein Standardwerk über die Veredelung von Lebensmitteln, insbesondere Fleisch geschaffen. 2018 wurde erneut ein Buch des Autoren Duos Antoniewicz/Maurer mit dem Titel „Wilder Wald“ veröffentlicht. 2021 wird es gleich zwei neue Bücher von Lucki Maurer geben!

Steaks zum Anschauen

Seit 2016 hat er eine eigene TV Sendung: „In 80 Steaks um die Welt“, in der er mit dem Fleischexperten Wolfgang Otto die verschiedensten Länder bereist, immer auf der Suche nach dem besten Steak der Welt. Stationen in den 9 Episoden waren unter anderem Argentinien, Uruguay, Irland, Frankreich oder Brasilien.

„Im TV ist Maurer in Formaten wie The Taste auf Sat.1 und das perfekte Dinner auf Vox, Galileo, der BR Landfrauenküche und Heimatrauschen zu sehen. 2018 wurde das Leben von Ludwig Maurer in einer sehr persönlichen Dokumentation unter der Reihe „Lebenslinien“ ausgestrahlt. Aktuell wird das BR Format „Lucki Maurer – Einfach Guad“ in 6 Folgen produziert.



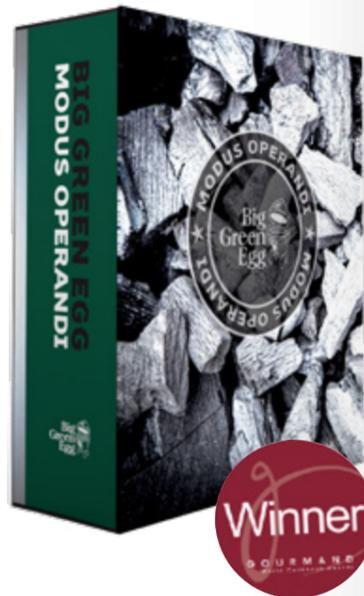
Awards

Neben den Auszeichnungen für seine Bücher wurde auch sein handwerkliches Können und sein Restaurant STOI mehrfach ausgezeichnet.

Im Jahr 2019 erhielt das STOI bei den Rolling Pin Awards die Auszeichnung für das beste Gastronomie-Konzept. Das STOI wurde ebenfalls auf dem Brachenevent Chefsache mit dem ersten Platz in der Kategorie „kulinarischer HOTSPOT in Deutschland“ ausgezeichnet.

2020 folgte der Award als Newcomer des Jahres und Lucki wurde zur Nummer 27 der 100 Best Chefs Germany gewählt. Dies ist auch der höchste Neueinstieg, den es jemals gegeben hat.





Modus Operandi

Big Green Egg-Kochbuch

„Modus Operandi“ ist ein absolut einzigartiges, spektakuläres Kochbuch, das für den Big Green Egg-Fan einfach unverzichtbar ist. Es ist ein Handbuch und zugleich eine Quelle der Inspiration, eine Entdeckungstour zu allen erdenklichen Gerichten und Zutaten, es behandelt alle Kochtechniken und alle technischen Tipps und Tricks, mit denen du das absolute Maximum aus deinem Big Green Egg herausholen kannst. Das Kochbuch „Modus Operandi“, das komplett mit Arbeitsbuch in einer attraktiven Schmuckkassette geliefert wird, sollte in deinem Bücherregal auf keinen Fall fehlen.

MEHR ALS

300
REZEPTE

904
SEITEN

4,6
KILOGRAMM



Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Ergebnisse und die begeisterten Reaktionen. 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 erfreuen.



Helfende Hände überall.



EGGmitt EGGmitt-Grillhandschuh

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

Einheitsgrösse 117090 40,00



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. Dieser Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheitsgrösse 117083 32,00



Stainless Steel Tool Set Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Set	116901	120,00
Zange	116871	45,00
Spatel	116888	38,00
Pinsel	116895	36,00



Silicone Tipped Tongs Grillzange mit Silikongriff

40 cm	116864	38,00
30 cm	116857	32,00



Cast Iron Grid Lifter Rostheber

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

127341 42,00



Grid Gripper Rostzange für leichte Roste

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

118370 32,00



Die praktischsten Küchengeräte



Measuring Cups Messbecher

4x 119551 48,00

Knife Set Messerset

117687 120,00

Teak Cutting Board Robustes Teakholz-Schneidebrett

120632 90,00

Kitchen Shears Küchenschere

120106 22,00

Bamboo Skewers Bambus-Grillspiesse

25 cm - 25x 117465 5,00

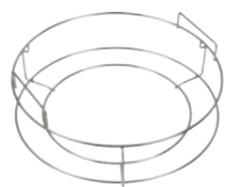




convEGGtor® Konvektionsplatte

Der convEGGtor bildet einen natürlichen Hitzeschild zwischen den Gerichten und dem offenen Feuer des Big Green Eggs. Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt dein EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Auch ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	250,00	MiniMax	116604	105,00
Large	401021	150,00	Small	401045	95,00
Medium	401038	135,00	Mini	114341	75,00



convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

Insider-Tipp! Der convEGGtor-Korb fungiert als Hebegerät für den convEGGtor. Damit platzierst du den convEGGtor schnell und sicher im EGG. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 26.

2XL	119735	140,00	Large	120724	85,00
XLarge	121196	150,00	Medium	127242	80,00



Baking Stone Back- und Pizzastein

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

XLarge	401274	185,00	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	115,00	401007		90,00



Cast Iron Grid Gusseisenrost

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

Large	122957	115,00	MiniMax	122971	95,00
Medium	126405	105,00	Small		



Half Cast Iron Grid Halbrunder Gusseisenrost

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

XLarge	121233	80,00
Large	120786	60,00



Half convEGGtor Stone Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den halbrunden convEGGtor-Stein als vielseitig zu bezeichnen. Setze ihn zusammen mit dem einteiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn du in zwei Bereichen kochen möchtest, in einem Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwende ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelagt werden.

2XL	120960	150,00	Large	121035	60,00
XLarge	121820	80,00	Medium	127273	50,00



Half Cast Iron Plancha Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

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

XLarge	122995	150,00
Large	122988	100,00



Half Perforated Grid Gelochter halbrunder Rost

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

XLarge	121240	55,00
Large	120717	50,00



Chef's Favourite



Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne

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

2XL, XLarge, Large		Ab dem Modell MiniMax
Ø36 cm 118233	110,00	Ø27 cm 120144 80,00



Cast Iron Satay Grill Satay-Grill aus Gusseisen

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

Large 700485 180,00



Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen

Fallen bei dir auch schon mal Zutaten durch den Rost deines Big Green Eggs? Für diesen Fall bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment dir Grillplatte aus Gusseisen an. Diese gusseiserne Platte hat eine geriffelte und eine glatte Seite. Die geriffelte Seite ist für empfindliche, kleine Gerichte und auf der glatten Seite kannst du Pfannkuchen oder Eier braten. Die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax kannst du auch als Deckel für die Gusseisenpfanne (Minimax) verwenden.

2XL, XLarge, Large		Ab dem Modell MiniMax
Ø35 cm 117656	100,00	Ø26 cm 120137 80,00



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

Sauce, Marinade oder ausgelassene Butter kannst du in diesem Saucentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. Der Pinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Du möchtest den Saucentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Pinsel!

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small	
Ø 12 cm 117663	55,00



Green Dutch Oven Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval

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

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large		Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670	270,00	Ø23 cm 117045 175,00



Cast Iron Dutch Oven Dutch Oven aus Gusseisen

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

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 117052 125,00



Carbon Steel Grill Wok Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel

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

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 110,00



Fire Bowl Holzkohlekorb

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

2XL	122698	450,00	Medium	122667	150,00
XLarge	122681	360,00	MiniMax	122650	120,00
Large	122674	170,00			





Instant Read Thermometer Schnellablesethermometer

Du liebst dein Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so exakt, dass dir sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. Da nicht zu viel Wärme aus dem Big Green Egg entweichen darf, kann die Temperatur (bis 232 °C) innerhalb von 3 bis 4 Sekunden abgelesen werden. Und wenn Du das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens drehst, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 200,00



Instant Read Thermometer with Bottle Opener Schnellablesethermometer mit Flaschenöffner

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

127150 65,00



Quick-Read Thermometer

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

120793 54,00



Dual Probe Remote Thermometer Funkthermometer mit zwei Fühlern

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

116383 185,00

**DIE RICHTIGE
TEMPERATUR
GARANTIERT DEN
ULTIMATIVEN
GESCHMACK**



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 das Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Der EGG Genius hält, was sein Name verspricht. Ist die Temperatur in deinem EGG zu hoch oder zu niedrig, bekommst du eine Nachricht. Genau so am Ende der Garzeit, wenn alles fertig ist. Du kannst damit sogar Statistiken deiner früheren EGG-Sitzungen einsehen.

Die zum EGG Genius gehörende App ist in englischer Sprache.

121059 380,00

Erweitere deinen EGG Genius mit zusätzlichen Optionen:

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

Genius Zusatzsonde
Fleischtemperatur
121363 52,00

Genius zusätzliches Y-Kabel
121387 22,00

Spickzettel gewünscht?

Wir haben hier
die gängigsten
Kerntemperaturen
für dich aufgelistet.

UNSERE TIPPS:

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

Rind medium	52/54 °C
Lamm medium	60/62 °C
Hirsch medium	52/55 °C
Schweinefilet	70 °C
Geflügel	72/75 °C
Weissfisch	65 °C
Lachs	50/52 °C



Aluminum Pizza Peel Pizzaschaufel aus Aluminium

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

118967 54,00



Compact Pizza Cutter Pizzaschneider kompakt

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

118974 26,00



Flexible Grill Light Flexible Grilllampe

Ach, leuchte doch mal gerade in mein EGG! Die neue flexible Grilllampe ist dein perfekter beweglicher Lichtassistent, der genau dahin leuchtet, wo du Licht benötigst. Die praktische LED-Lampe hat einen flexiblen Arm, an dessen Ende sich ein starker Magnetfuss befindet. Der separate Montagebügel wird einfach am Eisenband oder an Erweiterungen deines EGGs befestigt. Scheinwerfer an? Action!

122940 38,00



Chef's Flavor Injector Aroma-Injektor

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

119537 60,00



Meat Claws Fleischkrallen

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

Set 114099 36,00



Pigtail Meat Flipper Fleischwendehaken

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

48 cm 201515 48,00



Flexible Skewers Flexible Grillspiesse

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

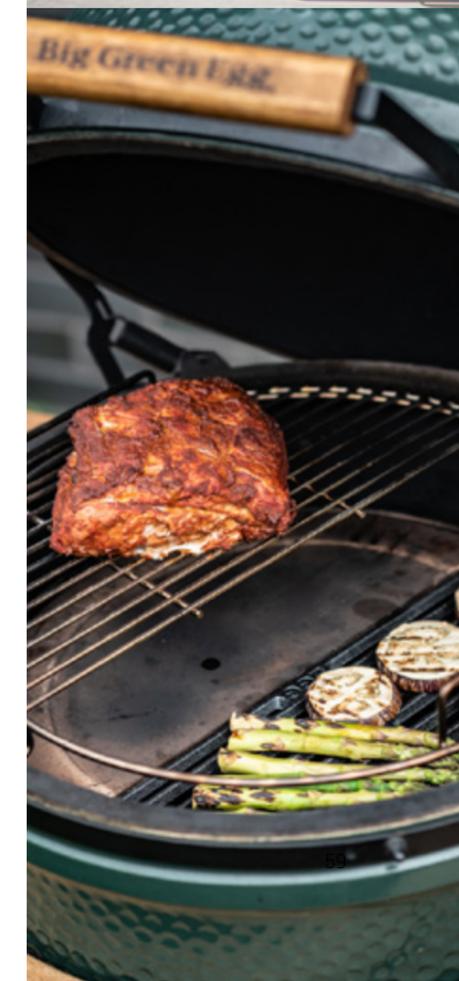
68 cm - 2x 201348 42,00



Deep Dish Baking Stone Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeleitung und ist somit ideal für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit hohem Rand sorgt für ein gleichmässiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, aussen lecker knusprig.

2XL, XLarge, Large
112750 135,00





Ceramic Poultry Roaster Geflügelhalter aus Keramik

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



Poulet	119766	34,00
Truthahn	119773	45,00

Vertical Poultry Roaster Vertikaler Geflügelhalter

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



Poulet	117458	34,00
Truthahn	117441	42,00

Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

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



2XL, XLarge, Large	117564	60,00
Medium, Small	117557	50,00

Drip Pan Auffangschale

Mit der runden Auffangschale für das Big Green Egg kannst du Fett, Flüssigkeit und Reste von Zutaten auffangen, damit diese nicht in die Holzkohle oder auf den convEGGtor gelangen. Wenn du die Auffangschale aus Aluminium mit einer Schicht Wasser füllst, steigt die Luftfeuchtigkeit im EGG und die Gerichte werden noch saftiger.



Rund	Ø 27 cm	117403	30,00
Rechteckig	35 x 26 cm	117397	38,00

Disposable Drip Pans Einweg-Auffangschalen

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



XLarge - 5x	120892	24,00
Large - 5x	120885	18,00

Medium, MiniMax, Small - 5x	120878	12,00
--------------------------------	--------	-------

Grill Rings Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillieren nicht mehr umfallen. Denn diese Edelstahlringe sind mit einem Stift versehen, der Gemüse und Obst sicher an ihrem Platz hält. Die wärmeleitende Spirale in der Mitte der Grillringe sorgt dafür, dass die Zutaten schnell gar werden.



3 x	002280	28,00
-----	--------	-------



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

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



Ash Tool Ascheschieber

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

2XL	119490	45,00
XLarge		
Large	119506	30,00
Medium		
MiniMax		
Small	119513	24,00
Mini		



Ash Removal Pan Ascheschaufel

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

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	52,00
----------------------------	--------	-------



Grid Cleaner Grillrostschaber

EGGen ist lecker, aber leider bleiben meist auch eingebranntes Fett und verbrannte Reste auf dem Rost vom Big Green Egg liegen. Mit diesem Grillrostschaber wird dein Grillrost schnell und bequem wieder sauber. Und dank des verlängerten Griffs brauchst du nicht einmal zu warten, bis das EGG und der Rost abgekühlt sind.

201324	55,00
--------	-------



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

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

	127129	36,00
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	18,00



SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ Dual Grillrost-Schrubber

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

	127136	34,00
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	18,00



EGGmat EGG-Grillmatte

Du hast dein EGG nicht in einen Arbeitstisch oder in eine Aussenküche eingebaut, sondern es steht einzeln im Garten oder auf dem Balkon? Dann schützt die EGG-Grillmatte den Grillplatz vor Hitze, Flecken und Mehltau. Gut zu wissen: Die EGG-Grillmatte wird aus recycelten Materialien hergestellt und ist somit sehr umweltfreundlich.

76x107 cm	
117502	80,00



Invented for those with good taste.



EGG Abdeckhauben.

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



EGG-SCHUTZHÜLLEN	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Rollwagen mit integriertem Griff		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Tragbares EGG-Nest für MiniMax				126528			
Modulares EGG-Untergestell			126467		126450	126450	126450
Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell			126474		126474	126474	
Akazientisch					126498	126474	
Abdeckhut für EGG-Deckel «im Tisch»					126504	126504	

126511	70,00
126528	125,00
126467	135,00
126450	145,00
126474	195,00
126498	185,00
126504	90,00
126535	165,00





Ersatzteile



**Tel-Tru Temperature Gauge
Tel-Tru Deckelthermometer**
Jedes Big Green Egg wird standardmässig mit einem Thermometer geliefert. Wenn es nach langem Gebrauch mal defekt ist, kannst du es als Ersatzteil bestellen. So weisst du immer, wie warm es im Innern des EGGs ist, ohne den Deckel zu öffnen, was einen Wärmeverlust zur Folge hätte. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Grössen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

8 cm	117250	110,00
5 cm	117236	65,00



**Gasket Kit
Dichtungs-Kit**
Nach langem und intensivem Gebrauch des Big Green Eggs sind die Filzdichtungen am oberen Rand der keramischen Basis und am unteren Rand des Keramikdeckels irgendwann abgenutzt. Da dieser Filzrand die Keramik schützt und für eine perfekte Luftzirkulation sorgt, sollte er rechtzeitig ersetzt werden. Mit diesem Dichtungs-Kit kannst du das ganz einfach selbst erledigen. Auf der Rolle befindet sich selbstklebender Filz, den du an die Stelle des alten Filzrands klebst.

2XL*, XLarge, Large	113726	62,00	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	58,00
---------------------	--------	-------	------------------------------	--------	-------

* Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig



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

2XL	114716	460,00	MiniMax	103055	48,00
XLarge	112644	160,00	Small	103079	24,00
Large	103055	48,00	Mini		
Medium	103062	30,00			



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

2XL	114433	1.940,00	MiniMax	401144	290,00
XLarge	112668	720,00	Small		
Large	401120	420,00			
Medium	401137	330,00	Mini	112224	230,00



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

2XL	120977	645,00	Medium	401243	185,00
XXL	114457	645,00	MiniMax	115607	105,00
XLarge	401212	410,00	Small	401250	115,00
Large	401229	240,00	Mini	112194	80,00



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

2XL	120984	955,00	Medium	401182	290,00
XXL	114440	955,00	MiniMax	115591	120,00
XLarge	112637	460,00	Small	401199	190,00
Large	401175	310,00	Mini	112187	95,00



**Base
Keramik-Basis**
Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das aussen mit einer Glasurschutzschicht versehen ist.

2XL	120946	2.420,00	Medium	401083	710,00
XXL	114426	2.420,00	MiniMax	115577	460,00
XLarge	112620	1.220,00	Small	401090	540,00
Large	401076	880,00	Mini	401106	300,00



rEGGulator

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

2XL, XLarge, Large, Medium 117847 120,00

MiniMax, Small 117854 105,00
Mini 103017

Rain Cap Regenkappe

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

2XL, XLarge, Large, Medium 120748 45,00
MiniMax, Small 121042 42,00

Band Assembly Kit

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

2XL	121271	430,00	MiniMax	126870	230,00
XLarge	117908	360,00	Small		
Large	117984	270,00			
Medium	120021	255,00	Mini	117922	165,00



**Nur für das Modell
Large verfügbar**
126931 460,00

Verpasse deinem Egg einen Upgrade.

So gut wie neu



REGGULATOR

Der patentierte rEGGulator ist extrem genau und dank des hitzeisolierten Griffs sehr benutzerfreundlich.



TEMPERATURANZEIGE

Deckelthermometer in XL-Grösse aus bruchfestem Glas, für eine bessere Temperaturkontrolle.



MONTAGE-SET FÜR DECKELRING

Mit dem patentierten „Easy to lift“-System lässt sich der Keramikdeckel mühelos öffnen und schliessen.



DICHTUNGS-SET

Neue Hightech-Dichtung, hält den höchsten Temperaturen stand.



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

Den echten EGG-Fan erkennt man auf den ersten Blick. An seiner Leidenschaft für das Essen und an seinem Lieblingsplatz: Hinter dem Big Green Egg. Davon abgesehen verraten auch Hoodie und Socken schon genug. Diese und weitere originelle Geschenktipps findest du in unserem Fanshop unter fanshop.biggreenegg.eu.



Mr EGGhead Plush Toy
Mr EGGhead Plüschpuppe
120991



Apron - Kids
Kinderschürze
Einheitsgröße 789054
(bis 12 Jahre)



Retro Sportsbag
666342



Round Stamped Aluminum
Sign
Rundes gestempeltes
Aluschild
123930

Die ultimativen Fan-Artikel.



Socks
Socken
Flames 39-42 700874
Flames 43-46 700881
EGGs 39-42 700850
EGGs 43-46 700867

Apron
Schürze
Einheitsgröße 126399

Canvas Apron
Canvas-Schürze
Einheitsgröße 700492

Baseball Cap
Black Patch-Baseballcap
Schwarz 122254

Salt & Pepper shaker
Pfeffer- und Salzstreuer
122230



Beach Towel
Strandtuch
666335

Vacu Vin
Weinkühler
666465

Canvas shopper
Einkaufstasche
666687 / 666816

Auf zum Strand!



Big Green Egg Bücher.



Big Green Egg-Kochbuch

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

904 Seiten
103501 230,00



Enjoy!-Jubiläumsausgabe 5 Jahre Food, Fun & Flavour

Ein Sammlerobjekt für jeden EGG-Fan. Und eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration für (neue) EGGer: Die Jubiläumsausgabe von Enjoy! Lasse in diesem Magazin noch einmal alle (kulinarischen) Höhepunkte der letzten fünf Jahre Revue passieren. Mit Expeditionen zum guten Geschmack, den Signature-Gerichten von Sterneköchen und über 70 spektakulären Rezepten, die immer gelingen. Kurz gesagt: So unverzichtbar wie das EGG selbst.

224 Seiten
666731 30,00



Für gemütliche Tage.

Beanie
Beanie-Mütze
666724

LED Light String
LED-Lichterkette EGG
700898

Puzzle
666366

Snow Globe Atlanta
Schneekugel
666847

Mug Enamel
Emaill-Becher
666311

Home Socks
Hausschuh-Socken
39-42 666823
43-46 666830



Professionelles Outfit für EGGer.



Big Green Egg & Golf

Mit der Golfkleidung im Big Green Egg-Design bist du auf dem Green nie mehr der Grünschnabel! Wähle das von dir bevorzugte, bedruckte Polo-Shirt, eine Bermudahose in passender Farbe und komplettiere dein Outfit mit Accessoires, die auf dem Golfplatz einfach unverzichtbar sind. fanshop.biggreenegg.eu





Impressum

Konzept, Design & Realisierung
Big Green Egg Europe B.V.

DTP
Manon van Dijk, Eline Spruit

Text
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout,

Rezepte
Michèl Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

Fotos
Sven ter Heide, Femque Schook, Inge van der Helm,
Salon Rouge, Thomas Pfeiffer - Pfeiffer Kreativ Media

BIGGREENEGG.CH



Copyright © 2021 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, manueller oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MWST. Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit grösster Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. CHv1.2021

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

GEHE ONLINE UND WERDE TEIL DER BIG GREEN EGG-COMMUNITY.

#BigGreenEggCH #TheEvergreen [greengrillers.ch](https://www.biggreenegg.ch)

Bist du Grünschnabel oder ein EGGhead? Werde Teil unserer Community, informiere dich über aktuelle Neuigkeiten und verfolge unsere inspirierenden Blogs. Entdecke die besten Rezepte von einfach bis anspruchsvoll und finde neue Wege, um andere EGG-Fans kennenzulernen. Wir sind für alle da, für Fleischliebhaber, Fisch-Fanatiker, Veganer und Flexitarier und natürlich auch für die kleinsten Familienmitglieder. Folge uns in den sozialen Medien, damit dir nichts mehr entgeht!



-  [Biggreeneggch](https://www.instagram.com/biggreeneggch)
-  [Big Green Egg Schweiz](https://www.facebook.com/BigGreenEggSchweiz)
-  [Big Green Egg Schweiz](https://www.youtube.com/BigGreenEggSchweiz)



Das ist Big Green Egg

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