



Sommer/
Herbst
2021

Big Green Egg®

The hottest thing in outdoor cooking.



The
Evergreen
Since '74



Official Product Magazine 2021

38



11

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 Das Beste aus zwei Welten
- 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

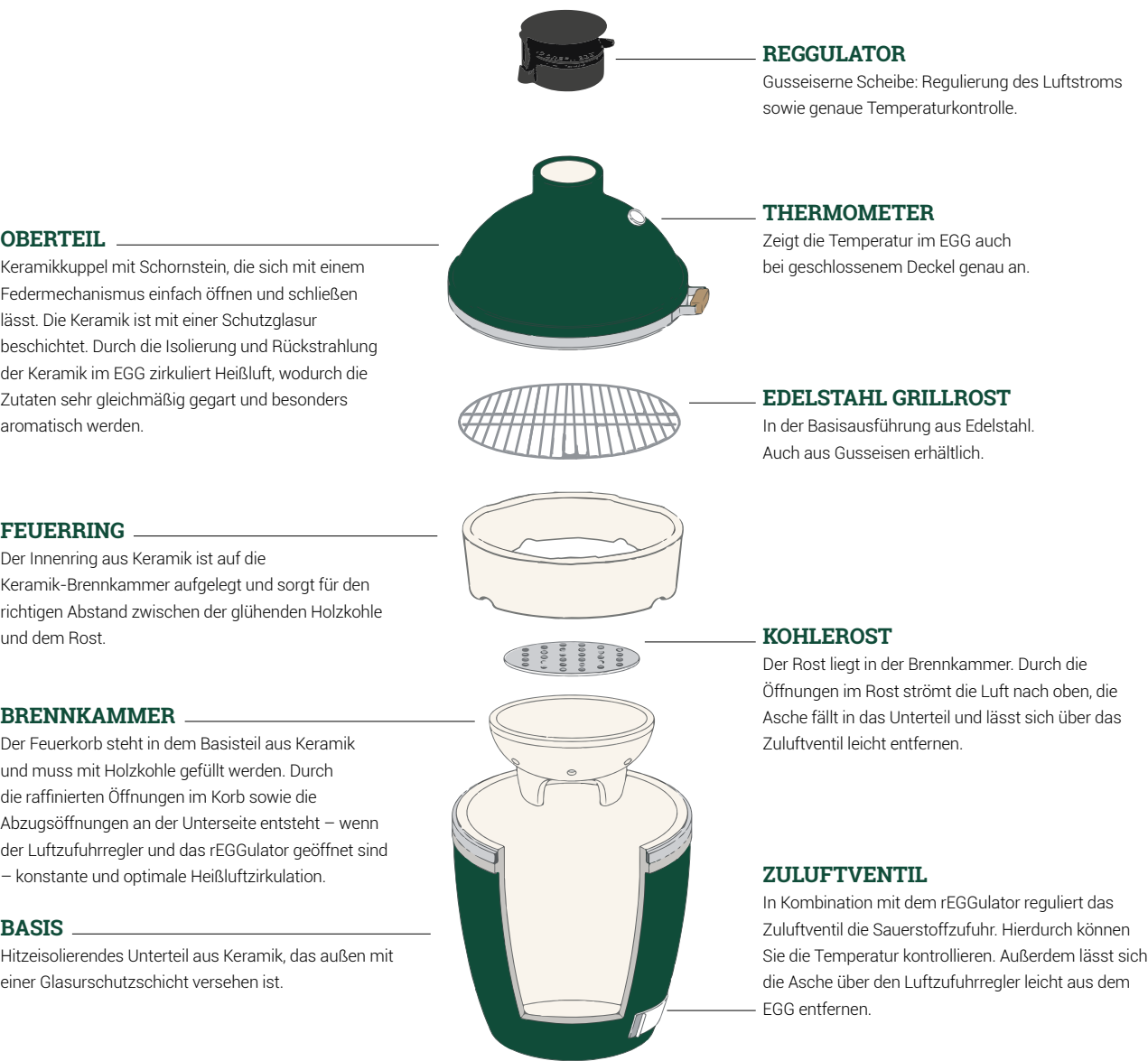
Alle genannten Preise verstehen sich in Euro

Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gern!

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

So ist das Big Green Egg Aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

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

DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob 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 Prozent von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. Das EGG besteht aus außerordentlich hochwertiger Keramik. Dieses Material hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg, in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen, einzigartig. Die Keramik trotz extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätsseinbußen immer wieder verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.





Die beste Keramik 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 seitdem haben wir eine Vielzahl technischer Innovationen durchgeführt. Und wir werden das EGG stetig weiterentwickeln. Weil wir nicht nur den besten Kamado von heute, sondern auch den besten der Zukunft anbieten möchten.



**Exakte
Temperatursteuerung**



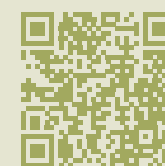
**Hergestellt in
Nordamerika**



**Keramik in höchster
Qualität, entwickelt
von der NASA**



**Einfach anzuzünden
und in nur 15 Minuten
einsatzbereit**



**Wollen Sie bei der
Herstellung eines
Big Green Egg zuschauen?**

Du und Dein Big Green Egg, ein tolles Team !

Als Foodie können Sie sich auf eines voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus (nun ja, in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon). Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Außenküche mit allem Drum und Dran. Sie können es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Garen von Fleisch und für alles andere verwenden, wozu Sie normalerweise einen Backofen benutzen. Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind schier unerschöpflich. Es stellt sich also nicht die Frage, aus welchem Grund Sie ein EGG haben möchten, sondern welches der sieben verfügbaren Modelle am besten zu Ihnen passt. Wir geben Ihnen daher eine Kurzbeschreibung aller Modelle. Dabei werden Sie Folgendes feststellen: Wie klein oder groß Ihre Familie, Ihr Freundeskreis, Ihr Garten oder Ihre 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 beginnende EGG-Fans haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



convEGGtor



Charcoal Starters
Grillanzünder



IntEGGrated Nest+Handler

Ash Tool
Ascheschieber



100% Natural Charcoal 4,5 kg
100% Natural Holzkohle 4,5 kg





2XL

Groß, größer, am größten. Der Big Green Egg 2XL ist das größte Mitglied der Big Green Egg-Familie und der größte, am Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das Modell 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker. Was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des IntEGGrated Nest+Handler lässt sich auch das Modell 2XL noch gut verschieben. Und dank des ausgeklügelten Scharniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Größe in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.

Spezifikationen
Rost: Ø 73 cm
Kochfläche: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

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

Code 120939
Preis 4290,-



XLarge

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

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

Code 117649
Preis 2749,-



Large

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

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

Code 117632
Preis 1790,-

Starter-Paket

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

Code A2XLHD3
Preis 5390,-

XLarge

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

Code AXLHD3
Preis 3249,-

Starter-Paket

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

Code AXLHD3
Preis 2149,-

Large



Medium

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

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

Code 117625
Preis 1449,-

MiniMax

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

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

Einschließlich: EGG Carrier
Code 119650
Preis 1080,-

Small

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

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

Code 117601
Preis 1080,-

Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, auf dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass Sie es in Ihrem Garten oder auf der Terrasse einfach auf den Tisch stellen können. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses EGG-Modells werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren und versetzen. Und wer es noch bequemer haben möchte, kann dafür das Tragegestell EGG Carrier anschaffen. Sie kochen meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht Ihr ideales Big Green Egg-Modell!

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

Code 117618
Preis 695,-

EGG Carrier Mini
Code 116451
Preis 119,-

Starter-Paket

Medium

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

Code AMHD3
Preis 1790,-

MiniMax

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

Code AMXHD3
Preis 1149,-

Small

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

Code ASHD3
Preis 1459,-

Mini

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

Code ALGE3
Preis 919,-

Die Vielseitigkeit eines Big Green Egg



DIE VIELSEITIGKEIT EINES BIG GREEN EGG...

Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet. Grillen, Räuchern, Wok-Gerichte, Dünsten, Braten oder Slow Cooking - alles kein Problem für dein Big Green Egg. Vom gegrillten 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 dann ist es natürlich Zeit zu kosten - 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!

...OB ES NUN FRIERT ODER ALLE UNTER DER HITZE STÖHNEN!

Ob es nun Stein und Bein friert oder alle unter der Hitze stöhnen: EGGen geht immer, das ganze Jahr über. Wer sagt, dass Grillen nur im Sommer Spaß macht? Think again! Das Big Green Egg wird deine Meinung 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 leckere Gerichte in deinem EGG zubereiten. Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familie und Freunden die leckersten 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, leckerem Fisch in der Salzkruste, deftigen Eintöpfen, knusprigem Brot, einer Pizza mit krossem Boden oder unwiderstehlich leckeren Desserts. Was wirst du als erstes zubereiten?

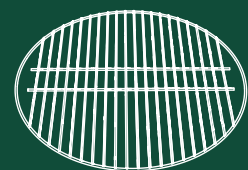
Erfahre auf den folgenden Seiten mehr über die verschiedenen Kochtechniken und Zubehörteile und entdecke so die Möglichkeiten des Big Green Egg.



Erforderliche Zubehöerteile



Pizzastein



Edelstahlrost



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-krossem Boden.

mehr Information auf Seite 52



Los geht's mit – Pizza!

Pizza Margarita

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

TOMATENSOSS

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

BELAG

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

ZUBEHÖR

convEGGtor
Back- und Pizzastein
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 verwenden Sie 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 für die Tomatensoße den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblättchen fein schneiden. Das Olivenöl in einem Stieltopf erhitzen. Die

restlichen Zutaten für die Soße zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse zunächst aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße 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 darauf legen. Die Hälfte der Tomatensoße 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 gar werden lassen. 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 kompakt 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 – Grillen auf Gusseisen



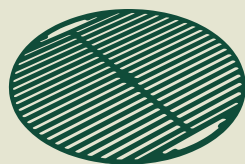
Unser Tipp: Der Gusseisenrost ist ein echtes Must-have, der den Gerichten noch mehr Geschmack, Farbe und Aroma verleiht.

Erforderliches Zubehörteil



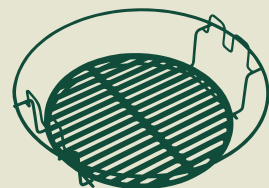
Gusseisenrost

Die perfekte Grillraute: auf drei verschiedenen Niveaus



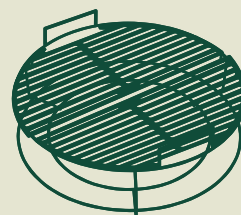
Back to basic-Grillen:

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



Kurz und kräftig Grillen:

so tief wie möglich im EGG, also knapp über der glühenden Holzkohle. Man nennt es auch Grillen im Cowboystyle. 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



Grillen 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 grillen kannst. Die Wärme des Gusseisens sorgt für einen gleichmäßigen Grilleffekt.

Gegrilltes Bavette am Stück

ZUTATEN

1 Bavette (ca. 1,5 kg)

KRÄUTERÖL

1 weiße Zwiebel

3 Zweige Salbei

3 Zweige Oregano

3 Zweige Rosmarin

200 ml Olivenöl

ZUBEHÖR

Gusseisenrost

Instant Read Digital Thermometer

VORBEREITUNG

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 Sie das Messer entlang der Sehnenhaut nach oben führen. Die dünnen Seiten des Bavette abschneiden. Diese können Sie zu einem späteren Zeitpunkt von beiden Seiten kurz grillen und sich danach schmecken lassen.

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 vermischen.

ZUBEREITUNG

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

2. Das Fleisch wenden und auch von dieser Seite zweimal 2 Minuten grillen. 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 Hühnchen

ZUTATEN

PAD THAI

- 400 g Reisbandnudeln (5 mm)
- 400 g Hähnchenschenkelfilet
- 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

SOSSE

- 2 EL süße Chilisoße
- 2 EL Fischsoße
- 2 EL Ingwersirup
- 2 EL gereinigte Tamarinden (Assem)

ZUBEHÖR

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

VORBEREITUNG

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und das EGG auf 230 bis 240 °C erhitzen.
- Inzwischen die Reisbandnudeln nach der Anleitung auf der Verpackung garen. Alle Zutaten für die Soße miteinander vermischen.
- Die Hähnchenschenkelfilets 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.

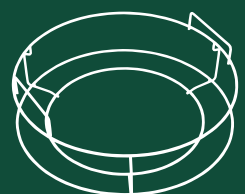
ZUBEREITUNG

- 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.
- Vier Esslöffel Sonnenblumenöl in den heißen Wok geben und die Hähnchenstreifen zugeben. Einige Minuten wokken und die Currypaste zugeben, sobald das Hühnchen Farbe bekommt. Noch einige Minuten weiter wokken, bis sich der Duft der Currypaste entfaltet.
- Shiitake-Pilze, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zugeben. Die Hähnchenmischung umrühren und alle Zutaten für die Pad-Thai-Soße zugeben.
- Die Nudeln unter die Hähnchenmischung heben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Pad Thai an 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.
- 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 pfannenrühren und ebenfalls unter das Pad Thai mischen.
- Das Pad Thai mit der Chilischote und den Frühlingszwiebeln garnieren.

Erforderliche Zubehöerteile



Grill-Wok



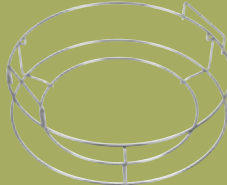
convEGGtor-Korb

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 knackfrische 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 eine gleichmäßige und leckere Garung.



Seite 55

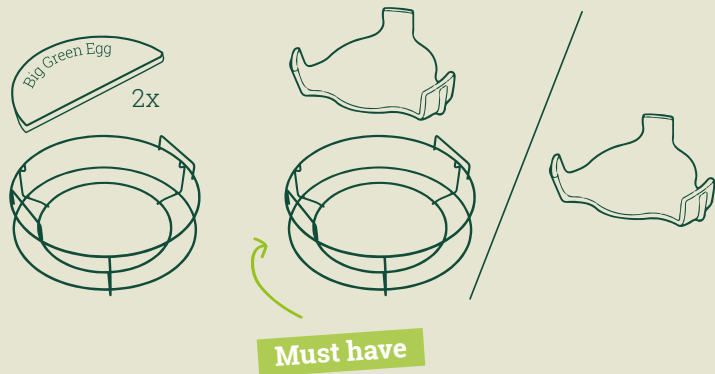


Seite 52



Los geht's – mit stundenlangen Kochsitzungen

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 – 180 °C

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

Unser Tipp: Für ein gutes Räucherergebnis solltest du Wood Chips bei kurzen Räucherzeiten und die größeren Wood Chunks bei längeren Long Jobs verwenden. Möchtest du mehr über das Räuchern erfahren? Schau dann auf Seite 36.



Erforderliche Zubehöerteile



Edelstahlrost



convEGGtor

Langsam gegarter Bauchspeck

ZUTATEN

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

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 eine Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

1. Nehmen Sie den Bauchspeck aus dem Kühlschrank. Öffnen Sie die Luftzufuhr unten an der keramischen Basis vollständig, verteilen Sie drei Anzündwürfel in der Holzkohle und zünden Sie 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, bekommt dieses, und somit das Fleisch, noch mehr Geschmack.

2. Setzen Sie den convEGGtor und den Stainless Steel Grid in das Big Green Egg ein. Legen Sie den Bauchspeck mit der Fettseite nach oben auf den Rost, dadurch zieht das aromatische Fett schön in das 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 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 können Sie mithilfe des Dual Probe Remote Thermometer oder Instant Read Thermometer messen.

3. Den Bauchspeck aus dem EGG herausnehmen, sobald die Kerntemperatur erreicht wurde. Sie können 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 grillen. Sie können den Speck aber auch abkühlen lassen (und abgedeckt im Kühlschrank lagern) und erst am nächsten Tag Scheiben daraus schneiden, die dann gegrillt werden. Oder Sie essen am ersten Tag den langsam gegarten Bauchspeck und grillen die restlichen Scheiben am nächsten Tag.

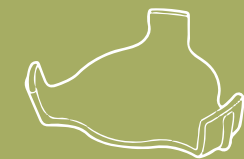


Los geht's mit –
noch mehr Kochtechniken

Probiere alles aus und lass deiner Kreativität freien Lauf.



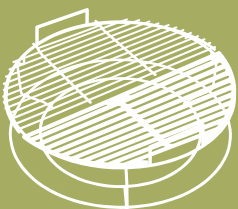
Gusseisenrost



convEGGtor

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

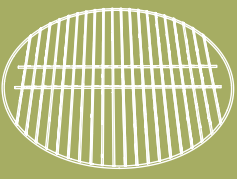
Halbrunder Edelstahlrost
Halbrunder Gusseisenrost



convEGGtor Basket

Halbrunder convEGGtor-Stein

Multizone-Cooking
Möchtest du ein großes Stück Fleisch grillen, das später noch eine Weile indirekt weiter garen soll? Oder vielleicht im Handumdrehen eine große Menge an Burgern zeitgleich servieren? Der Tipp vom Chefkoch: Grille deine Saté-Spieße zuerst direkt und lass sie dann auf dem indirekten Teil ruhen.



Edelstahlrost

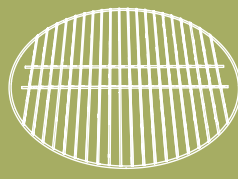


convEGGtor

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



Dutch Oven



Edelstahlrost



convEGGtor

Schmoren
Unser Tipp: Grille 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

Unendlich viele Kochtechniken.



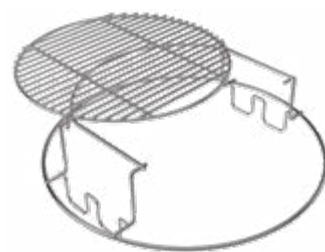
Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set können Sie Ihrer Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass Sie das Maximale aus Ihren Kochkünsten und aus Ihrem EGG herausholen können. Dieses gut durchdachte Set besteht aus einer zweiteiligen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

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

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set



XLarge	121226	389,-
Large	120762	249,-



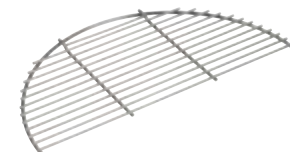
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	189,-
Large	120755	149,-



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196	144,-
Large	120724	79,-



Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	64,-
Large	120731	42,-



Große Auswahl an Kochtechniken.



Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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



Garen auf mehreren Ebenen

Bietet einen vergrößerten Garbereich für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte oder wenn Sie für große Gruppen kochen. Der obere Rost lässt sich zurückschieben, damit Sie einfachen Zugang zu allen Gerichten haben.



convEGGtor-Korb

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



Cowboy-Grillen

Setzt man den 2-teiligen Grillrost mit mehreren Ebenen umgekehrt ein, ermöglicht er das Grillen im „Cowboy-Stil“ direkt über der Holzkohle mit einem Gusseisenrost für das MiniMax. * dieses Setup ist nur beim Big Green Egg Large möglich



Pizza & Backen

Verwandeln Sie Ihr EGG mit dem convEGGtor und einem Backstein in einen Pizzaofen für erstklassige Pizzen. Nutzen Sie den Grillrost mit 3 Ebenen, wenn Sie mehr Backfläche benötigen.



Garen bei niedriger Temperatur

Zum perfekten Niedrigtemperaturgaren von Gerichten verwenden Sie das 5-teilige EGGspander-Set mit zwei halbrunder convEGGtor-Steinen. Viele Stunden bei niedriger Temperatur für das beste Ergebnis.

Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

Für dein Big Green Egg ist nur das Beste gut genug. Um es zu schützen, oder damit es sicher versetzt 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

Sie machen Camping-Urlaub, gehen in den Park oder veranstalten eine Strandparty? Warum sollten Sie dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Sie nehmen Ihren MiniMax einfach in seinem tragbaren Nest mit. Kurz ausklappen und das multifunktionale Outdoor-Kochgerät hat direkt eine bequeme Kochhöhe, denn das Gestell ist 60 cm hoch. Fertig mit EGGen? Einfach einklappen und tschüss!

MiniMax	120649	219,-
---------	--------	-------



Nest EGG Nest

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

XLarge	301079	349,-
Large	301000	319,-
Medium	302007	279,-
Small	301062	279,-



IntEGGrated Nest+Handler

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

2XL	121011	529,-
XLarge	121158	429,-
Large	120175	389,-
Medium	122285	389,-



Table Nest Tischnest

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

2XL	115638	85,-
XLarge	113238	69,-
Large	113214	69,-
Medium	113221	69,-



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 Sie auf. Diese Aufbewahrungsmöglichkeit befestigen Sie einfach an Ihrem EGG-Nest oder intEGGrated Nest mit Griff. Der Utensilienhalter ist robust genug, um einen Pizzastein daran aufzuhängen. Ein starkes Stück.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small	122704	69,-
-----------------------------------	--------	------



Acacia Wood EGG Mates Seitentische aus Akazienholz

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

XLarge	121134	229,-	MiniMax	121844	219,-
Large	121127	229,-	Small	120663	139,-
Medium	120670	219,-			



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 dem Akazientisch verwandelt sich Ihr Big Green Egg in eine komplette Außenküche mit genügend Platz für all Ihre Küchenhelfer und Zutaten. Stellen Sie das EGG in das passende Tischnest, um die notwendige Luftzirkulation sicherzustellen.

160x80x80 cm			150x60x80 cm		
XLarge	118264	1049,-	Large	118257	949,-

Schwenkrollen-Set 120410 49,-
Rollenset inkludiert





Modulare EGG-Outdoorküche.

Da Rom ja auch nicht an einem Tag erbaut wurde, dürfen Sie sich auch die Zeit nehmen, Ihre Outdoor-Küche zu 100 Prozent an Ihre Bedürfnisse anzupassen. Beginnen Sie mit dem Gestell und bauen Sie es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus. Liebling, wir bauen aus!

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

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



EGG Frame			76x76x77 cm		
EGG-Untergestell			XLarge		
76x88x77 cm			120229	649,-	
2XL			121837	919,-	
			Large	120212	649,-
			Medium	122193	649,-

Schwenkrollen-Set im Lieferumfang nicht enthalten

1 Nutzen Sie die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame
Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236 379,-



Expansion Cabinet
EGG-untergestell
76x76x77 cm
122247 1295,-
Ohne Akazienholzeinlage

3 Erweitere mit noch mehr Zubehör.

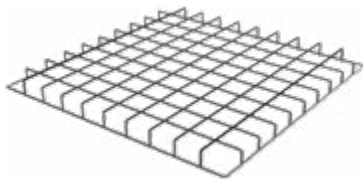


3-Piece Accessory Pack for Modular EGG Workspace 3-teiliges Zubehörpaket für den modularen EGG-Arbeitsplatz

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

126948 169,-

2 Mit Einsätzen anpassbar.



Stainless Steel Grid Insert
120243 159,-



Acacia Wood Insert
120250 125,-



Stainless Steel Insert
127365 359,-



Distressed Acacia Wood Insert
120267 129,-



Big Green Egg-Holzkohle: Wähle dein Aroma



Der Schlüssel zum Erfolg eines leckeren Gerichts und die Grundlage deiner Kochsession ist die Verwendung hochwertiger Holzkohle. Das Ergebnis ist auch von der Sorte 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 langsam garen willst.



100% Natural Charcoal 100 % naturbelassene Holzkohle

Jede Kochsession beginnt mit dem richtigen Brennstoff. Unsere zu 100 % naturbelassene Holzkohle mit FSC-Gütesiegel ist genau das, was du brauchst. Diese Big Green Egg-Holzkohle ist aus Buchen- und 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	25,95
4,5 kg	666380	14,95



Charcoal Starters Grillanzünder

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

24 St.	120922	11,49
--------	--------	-------

Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas- Grillanzünder EGGniter

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

120915	94,-
--------	------



Räuchern auf dem EGG? Unglaublich lecker!



Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen noch mal eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr. Mit einigen Hilfsmitteln werden Sie das Räuchern schnell beherrschen. Verwenden Sie die Grillplanken aus Holz für Ihre Zutaten. Bevor diese Grillplanken aus Zedern- oder Erlenholz ins EGG geschoben werden, sollte man sie kurz in Wasser einweichen. Die Kombination aus Hitze und Feuchtigkeit erzeugt den Räuchereffekt. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein zusätzliches charakteristisches Räucheraroma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht, das Sie zubereiten möchten, entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 Prozent natürlichen Wood Chunks (Holzstücke): Diese kompakten Holzstücke wurden von Spitzenköchen vollumfänglich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Größe eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wählen Sie hier aus den Sorten Apfel, Walnuss oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.



Wood Chips Holzchips
Jeder Big Green Egg-Chef hat seinen eigenen Stil. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein charakteristisches Raucharoma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder Sie machen beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von Ihnen ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel oder Kirsche. Die Holzchips eignen sich für kurze Räucherzubereitungen.

Inhalt - 2,9 L		
Hickory	113986	12,49
Pekannuss	113993	12,49
Apfel	113962	12,49
Kirsche	113979	12,49



Wood Chunks Grillplanken aus Holz
Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste höhere Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett und dieses auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Feuchtigkeit sorgt nun für einen Raucheffect löschen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote. Die Holzstücke kannst du für einen langen Low&Slow-Einsatz verwenden.

Inhalt - 9 L		
Apfel	114617	31,90
Hickory	114624	26,90
Mesquite	114631	26,90



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz
Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste höhere Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett und dieses auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Feuchtigkeit sorgt nun für einen Raucheffect löschen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Zeder - 2x		
28 cm	116307	17,90
Erle - 2x		
28 cm	116291	17,90

Apfel



Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch 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 –
Wooden Grilling Planks

Auf Zedernholz gegarte Lachsbonbons

Für 10 Bonbons

ZUTATEN

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

ZUBEHÖR

- Grillplanke aus Zedernholz
- Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

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

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

ZUBEREITUNG

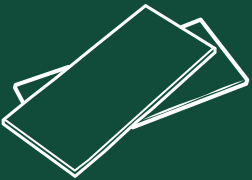
- Das hölzerne Grillbrett 30 Minuten lang in reichlich Wasser einweichen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen.
- Das Grillbrett trocken tupfen und die Lachswürfel darauflegen. Das Brett auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. 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.
- Das Grillbrett aus dem EGG nehmen und die Mayonnaise über den Lachs sprühen. Mit der Chilischote, den Frühlingszwiebeln, dem eingelegten Ingwer und dem Koriander garnieren.

Grillplanken aus Holz – auf 2 Arten nutzbar

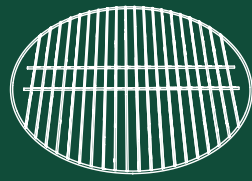
Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Durch den freigesetzten Dampf zieht das süße Aroma des Zedernholzes in dein Gericht.

Räuchern und Grillen: Lass das eingeweichte Holzbrettchen 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.

Erforderliche Zubehörteile



Grillplanken aus Holz



Edelstahlrost



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 Maitre 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
grillen, BBQ, Longjobs, backen, oder
räuchern. Mit dem Egg gelingt alles
perfekt!“

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



Lucki ist nicht nur Gourmetkoch, Gastronom & 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 ganzheitlichen Verarbeitung von Fleisch weshalb ihm auch der Titel „Deutschlands Fleischpapst“ verliehen wurde. Keine Überraschung also, dass es sich auch in seinem Restaurant STOI, hauptsächlich um das Thema Fleisch handelt.

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 KOBÉ-Rind genannt wird ist, 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 PopUp Restaurant mit Kochschule und Wagumanufaktur. 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 Lumppp.

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

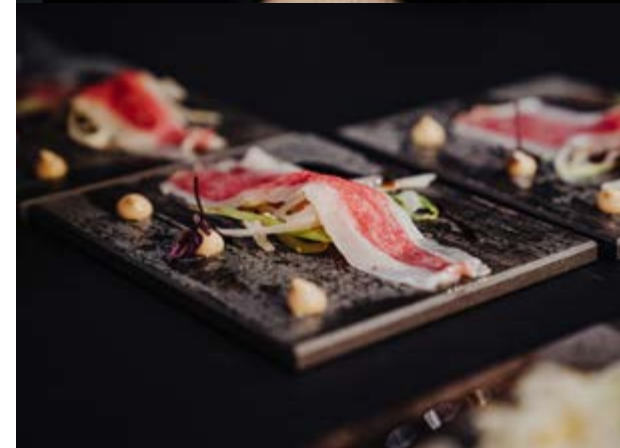
Zur Frankfurter Buchmesse 2014 erschien das erste Buch von Ludwig Maurer. Das 270 Seiten starke Werk „Fleisch“ welches noch im selben Jahr mit dem „World Gourmand Cookbook Award als bestes deutsches Buch in dieser Rubrik ausgezeichnet. Im Jahr 2016 erschien sein zweites Buch „Rind Complete“ welches als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

erschien das dritte Werk „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 Ludwig 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, Brasilien.

Im TV ist Maurer in Formaten wie das perfekte The Taste, Profi 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.

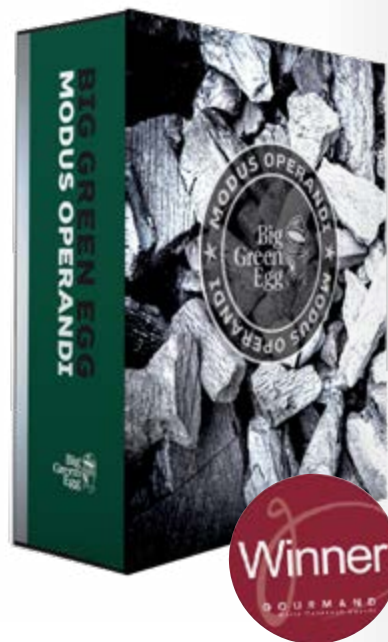


Awards

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

Im Jahr 2019 erhielt der STOI bei den Rolling Pin Awards die Auszeichnung für das beste Gastronomie Konzept und ebenfalls auf der Chefsache den ersten Platz als kulinarischer HOTSPOT in Deutschland.

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 echten 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. Sie möchten die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehöerteilen wird Ihr Herz erfreuen.

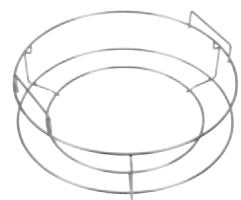
######



convEGGtor®

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 Ihr EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	229,-	MiniMax	116604	96,-
Large	401021	139,-	Small	401045	96,-
Medium	401038	129,-	Mini	114341	69,-



convEGGtor Basket
convEGGtor-Korb

INSIDER-TIPPI! Der convEGGtor-Korb fungiert als Hebegerät für den convEGGtor. Damit setzen Sie ihn schnell und sicher in Ihr EGG ein. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 26.

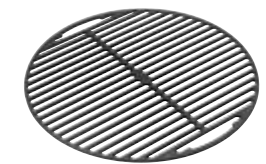
2XL	119735	139,-	Large	120724	79,-
XLarge	121196	145,-	Medium	127242	75,-



Baking Stone
Back- und Pizzastein

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

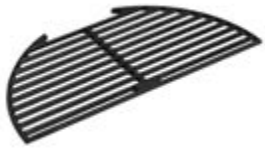
XLarge	401274	169,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	109,-	401007		84,-



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	96,-	MiniMax	122971	79,-
Medium	126405	89,-	Small		



Half Cast Iron Grid
Halbrunder Gusseisenrost

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

XLarge	121233	74,-	Large	120786	55,-
--------	--------	------	-------	--------	------



Half convEGGtor Stone
Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den Halbrunden convEGGtor-Stein als ausgesprochen vielseitig zu bezeichnen. Setzen Sie ihn zusammen mit dem 1-teiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn Sie in zwei Bereichen kochen möchten, in dem einen Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwenden Sie ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelegt werden.

2XL	120960	139,-	Large	121035	55,-
XLarge	121820	69,-	Medium	127273	45,-



Half Cast Iron Plancha
Halbrunder Grillplatte aus Gusseisen

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

XLarge	122995	129,-	Large	122988	85,-
--------	--------	-------	-------	--------	------



Half Perforated Grid
Gelochter, halbrunder Rost

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

XLarge	121240	55,-	Large	120717	45,-
--------	--------	------	-------	--------	------





Chef's Favourite



Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne

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

2XL, XLarge, Large	Ab dem Modell MiniMax
Ø36 cm 118233 95,-	Ø27 cm 120144 69,-



Cast Iron Satay Grill Satay-Grill aus Gusseisen

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet überall Anklang. Also genau der richtige Moment, um einmal diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Sie brauchen nur Ihre Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspießen und auf den speziell hierfür entworfenen halben Rost zu legen. Kein Gewackel, keine halb garen oder halb verbrannten Spieße, sondern ein schön gleichmäßig gegartes Saté ... je nach Geschmack auch Kebab oder Yakitori-Spieße. Ganz wie Sie wünschen!

Large	700485	175,-
-------	--------	-------



Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen

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

2XL, XLarge, Large	Ab dem Modell MiniMax
Ø35 cm 117656 95,-	Ø26 cm 120137 74,-



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

Soße, Marinade oder ausgelassene Butter können Sie in diesem Soßentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. Der Streichpinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Sie möchten den Soßentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Streichpinsel!

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small
Ø 12 cm 117663 39,90



Green Dutch Oven

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

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670 249,-	Ø23 cm 117045 169,-



Cast Iron Dutch Oven Gusseisener Dutch Oven

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

5.2 L: 2XL, XLarge, Large, Medium
Ø27 cm 117052 119,-



Carbon Steel Grill Wok Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl

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

XLarge, Large
Ø40 cm 120779 99,-



Fire Bowl Holzkohlekorb

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

2XL	122698	390,-
XLarge	122681	279,-
Large	122674	139,-
Medium	122667	129,-
MiniMax	122650	109,-





DIE GENAUE
KERNTEMPERATUR
SICHERT DAS
ULTIMATIVE
GESCHMACK-
SERLEBNIS



**Instant Read Thermometer
Digital-Thermometer**
Sie lieben Ihr Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so genau, dass Ihnen sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. 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 Sie das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens verdrehen, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 165,-



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

127150 49,-



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

120793 49,95



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

116383 149,-



EGG Genius
Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in Ihrem EGG und sendet die Daten an Ihr Smartphone oder Tablet. Damit können Sie an kalten Wintertagen drinnen Ihre Lieblingsserie sehen und haben gleichzeitig das Slow Cooking auf den Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Die zum EGG Genius gehörende App ist in englischer Sprache.

121059 299,-

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

Zusätzliche Fleischsonde
121363

Zusätzliches Y-Kabel
121387

Spickzettel
gewünscht?
Wir haben hier die
gängigsten Kerntemperaturen
für dich aufgelistet

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

UNSERE TIPPS:

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



Aluminum Pizza Peel
Pizzaschaufel aus Aluminium

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

118967 49,90



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 schneiden Sie eine Pizza mühelos in einzelne Stücke. Bitteschön.

118974 26,-



Flexible Grill Light
Flexible Grilllampe

Ach, leuchte doch mal gerade in mein EGG! Die neue flexible Grilllampe ist Ihr perfekter beweglicher Lichtassistent, der genau dahin leuchtet, wo Sie Licht benötigen. Die praktische LED-Lampe hat einen flexiblen Arm, an dessen Ende sich ein starker Magnetfuß befindet. Der separate Montagebügel wird einfach am Eisenband oder an Erweiterungen Ihres EGGs befestigt. Spot an...und Action!

122940 29,90



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 49,90



Meat Claws
Fleischkrallen

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

Set 114099 29,90



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 Hähnchenschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl können Sie das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass Sie sich dem Feuer zu sehr nähern müssen oder die Zutat beschädigen.

48 cm 201515 45,-



Flexible Skewers
Flexible Grillspieße

Mit diesen flexiblen Grillspießen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspießen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diese felxibel Grillspieße lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufspießen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Sie könnten die Spieße jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348 39,95



Deep Dish Baking Stone
Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeverteilung und sorgt somit für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit dem hochstehenden Rand sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, außen lecker knusprig.

2XL, XLarge, Large
112750 129,-





Ceramic Poultry Roaster
Keramischer Geflügelhalter

Hähnchen werden jetzt noch köstlicher. Stülpen Sie ein ganzes Hähnchen oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Sie möchten noch mehr Geschmack? Füllen Sie das Keramikgefäß dann mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern. So wird Ihr Geflügel absolut perfekt, und gelingt mühelos.

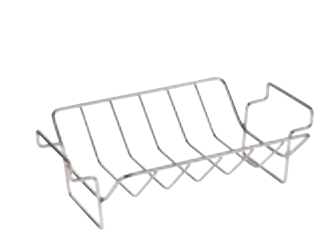
Hähnchen	119766	29,95
Truthahn	119773	39,95



Vertical Poultry Roaster
Vertikaler Geflügelhalter

Mit dem vertikalen Geflügelhalter geben Sie dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf Ihrem Big Green Egg einen Ehrenplatz. Das Hähnchen oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch bleibt das Fleisch innen unglaublich saftig und die Haut wird schön knusprig. Unwiderstehlich lecker.

Hähnchen	117458	29,95
Truthahn	117441	39,95



Ribs and Roasting Rack
Bratenkorb/Rippenhalter

Der multifunktionale Bratenkorb 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 das Gestell ideal zum Grillen von Spareribs. Da die Luft wunderbar um den Bratenkorb herum zirkulieren kann, erzeugen Sie damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large	117564	59,-
Medium, Small	117557	49,-



Drip Pan
Auffangschale

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

Runde		
Ø 27 cm	117403	29,90

Rechteckige		
35 x 26 cm	117397	36,90



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 fängt man das Fett ganz einfach auf. Diese Einwegschalen aus Aluminium sind vom Format her genau passend für den convEGGtor. Sie ermöglichen das Grillen ohne fettige Hände.

XLarge - 5x	120892	19,95	Medium, MiniMax,	
Large - 5x	120885	17,95	Small - 5x	120878 9,90



Grill Rings
Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillen 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.

3x	002280	26,-
----	--------	------



Für diese und folgende Generationen. Halten Sie Ihr 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: Ihre Gerichte schmecken nicht nur besser, sondern sehen auch besser aus. Was hält Sie davon ab? Die nebenstehenden Produkte nehmen Ihnen alle schweren Arbeiten ab, und auf unserer Website finden Sie weitere praktische Pflegetipps. So wird die Pflege zum Kinderspiel!



Ash Tool Ascheschieber

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

2XL, XLarge	119490	39,-
Large, Medium	119506	26,90
MiniMax, Small, Mini	119513	22,90



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 Ihr EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt durch die Öffnung der Belüftungsklappe, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	46,90
----------------------------	--------	-------



Grid Cleaner Grillrostschaber

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

201324	49,-
--------	------



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	29,-
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	17,-



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 Wohlfühlbonus: keine Metallborsten mehr auf deinem Rost, denn dieses Exemplar besteht aus natürlichen Baumfasern.

	127136	34,-
2 Ersatz-Schrubberpads	127143	17,-



EGGmat EGG-Grillmatte

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

76x107 cm	
117502	74,-





Invented for those
with good taste.

Big Green Egg Abdeckhauben.

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



EGG COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
IntEGGrated Nest+Handler auf EGG Nest		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Tragbares EGG-Nest für MiniMax				126528			
Modulare EGG-Arbeitsfläche			126467		126450	126450	126450
Modulare EGG-Arbeitsfläche + Erweiterungsgestell			126474		126474	126474	
Akazientisch					126498	126474	
Schutzhülle (dome) für EGG in der Tabelle					126504	126504	

- 126511 64,-
- 126528 109,-
- 126467 129,-
- 126450 129,-
- 126474 179,-
- 126498 159,-
- 126504 79,-
- 126535 149,-





Ersatzteile



Tel-Tru Temperature Gauge
Tel-Tru Deckelthermometer
Jedes Big Green Egg wird standardmäßig mit einem Thermometer geliefert. Sollte dieses nach jahrelangem Gebrauch einmal ausgetauscht werden, bestellen Sie dann ein Tel-Tru-Deckelthermometer nach. Wie der Name schon sagt, müssen Sie dieses Deckelthermometer im Deckel des EGGs platzieren. So wissen Sie 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	99,-
5 cm	117236	64,-



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

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 59,90	113733 49,95
* Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig.	



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

2XL	114716	390,-	MiniMax	103055	44,-
XLarge	112644	129,-			
Large	103055	49,-	Small	103079	24,-
Medium	103062	29,-	Mini		



Dome
Oberteil
Keramikkuppel mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

2XL	114433	1590,-	MiniMax	401144	269,-
XLarge	112668	639,-	Small		
Large	401120	379,-			
Medium	401137	299,-	Mini	112224	229,-



Fire ring
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	579,-	Medium	401243	109,-
XXL	114457	899,-	MiniMax	115607	109,-
XLarge	401212	379,-	Small	401250	99,-
Large	401229	219,-	Mini	112194	74,-



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

2XL	120984	859,-	Medium	401182	259,-
XXL	114440	799,-	MiniMax	115591	129,-
XLarge	112637	399,-	Small	401199	189,-
Large	401175	279,-	Mini	112187	89,-



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

2XL	120946	1990,-	Medium	401083	649,-
XXL	114426	2190,-	MiniMax	115577	399,-
XLarge	112620	1049,-	Small	401090	479,-
Large	401076	799,-	Mini	401106	279,-



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

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
117847 99,-	117854 89,-



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

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small
120748 39,-	121042 39,-



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

2XL	121271	369,-	MiniMax		
XLarge	117908	298,-	Small	126870	198,-
Large	117984	239,-			
Medium	120021	219,-	Mini	117922	149,-



Nur für das Modell
Large verfügbar
126931 379,-

Upgrade your EGG!

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 Kommen Sie in unsere Community. Besuchen Sie unseren Fanshop.

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



Mr EGGhead Plush Toy
Mr. EGGhead Plüschpuppe
120991



Apron – Kids Kinderschürze
Einheitsgröße 789054
(Für Kinder bis 12 Jahre)



Retro Sportsbag
Retro-Sporttasche in beige
666342



Round Stamped Aluminum Sign
Rundes Alu Schild
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 Baseball-Kappe
Schwarz 122254

Salt & Pepper shaker Pfeffer- und Salzstreuer
122230

Auf zum Strand!



Beach Towel
Grünes Badehandtuch
666335



Vacu Vin
Vacu Vin Weinkühler
666465

Canvas shopper Einkauftasche
666687 / 666816

Big Green Egg Books.



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

904 Seiten 103501 195,-



Für gemütliche Tage.

Beanie
Beanie-Mütze
666724

LED Light String
LED-Lichterkette EGG
700898

Snow Globe Atlanta
Schneekugel
666847

Mug Enamel
Emaillé-Becher
666311

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

Puzzle
Puzzle Brainfood
666366



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! Lassen Sie 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 24,50



Das professionelle Outfit für EGG-Fans.



Big Green Egg x 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
Mich  l Lamberbon, Leonard Elenbaas, Ralph de Kok

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

BIGGREENEGG.DE



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

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Euro Währung. Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit gr   ter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. *DEV1.2021*

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

GEHEN SIE ONLINE UND WERDEN SIE MITGLIED DER BIG GREEN EGG-COMMUNITY

#BigGreenEgg #TheEvergreen

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



Wow, sieht das gut aus!



BigGreenEggede

Big Green Egg Deutschland

Big Green Egg Deutschland

BigGreenEggeu



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.**