



ALLES ÜBER BIG GREEN EGG

Big Green Egg.

OPEN FLAVOUR™



Inhalt

Die Geschichte des Big Green Egg	3
Modelle	4
Grundausrüstung	6
Zubehör	7
Inbetriebnahme	8
Grillen	10
Räuchern	11
Backen	12
Inspiration	13
Pflege	14
Garantie	15



DIE GESCHICHTE DES BIG GREEN EGG®

Das Big Green Egg wurde nach einem über 3000 Jahre alten, asiatischen Entwurf eines Tonofens gebaut. In den 1950er-Jahren waren Tausende von Amerikanern in Japan stationiert, wo der sogenannte 'Kamado' bereits seit Jahrhunderten intensiv in der Küche verwendet wurde. Die amerikanischen GIs kosteten die schmackhaften und saftigen Gerichte, erkannten das Potenzial dieses charakteristischen Tontopfs und nahmen ihn mit in die Vereinigten Staaten.

1974 öffnete das Unternehmen Big Green Egg seine Pforten in Atlanta, Georgia (USA). Ursprünglich befasste man sich mit dem Import von japanischen und chinesischen Tonöfen. In den 1970er-Jahren wurden im Rahmen des amerikanischen Raumfahrtprogramms allerdings zahlreiche neue Materialien entwickelt. Die strengen NASA-Sicherheitsnormen erforderten für die Raumfahrt unter anderem äußerst hochwertige Keramikarten. Big Green Egg untersuchte die von der NASA entwickelte Keramik und die Glasuren und entdeckte, dass sich diese bestens zur Entwicklung einer modernen und perfektionierten Variante des bewährten Kamado eigneten.

Natürlicher Ton und reguläre Keramikarten sind weniger robust, beständig, wetterfest und wärmeisolierend als die von der NASA entwickelte Keramik, das Material, aus dem das Big Green Eggs hergestellt wird. Die Keramik des Big Green Eggs kann mindestens hunderttausend Mal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden.

Das Big Green Egg wird in Mexiko hergestellt, einem Land mit einer beeindruckenden Geschichte im Bereich Keramik, welches zugleich für seine ausgezeichneten Produktionsverfahren bekannt ist. In modernen, tadellosen Produktionsstätten werden die Kochgeräte von sehr erfahrenen Fachleuten mit größter Sorgfalt hergestellt. Ehe ein Big Green Egg das Werk verlässt, erfolgt noch eine letzte, sehr gründliche Kontrolle. Die Fabrik ist nach ISO 9001 UL zertifiziert und erfüllt somit die höchsten, für diesen Betriebszweig geltenden Qualitätsnormen.

Durch die Kombination des Prinzips des traditionellen Tonofens mit der speziellen, hochwertigen und mit modernster Technologie hergestellten Keramik, ist ein einzigartiges Kochgerät entstanden. Kochen im Freien erhält dadurch eine völlig neue Dimension. Als stolzer Besitzer eines Big Green Eggs werden Sie das ganze Jahr über viel Freude daran haben. Durch die hochwertige Keramik hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG®. Schön gegrilltes, zartes Fleisch oder köstlicher Fisch in der Salzkruste, pfannengerührte Krustentiere und ein deftiger Eintopf, knuspriges Brot, Pizza mit krossem Boden oder wunderbare Nachspeisen – all dies können Sie sowohl im Sommer als auch im Winter auf Ihrem Big Green Egg zubereiten.

MODELLE

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 reundeskreis, Ihr Garten oder Ihre Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!

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 zu Hause 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!

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.

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!

Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber auch groß genug zum



Mini

Rost: Ø 25 cm

Kochfläche: 507 cm²

Gesamtgewicht: 17 kg



MiniMax

Rost: Ø 33 cm

Kochfläche: 855 cm²

Gesamtgewicht: 35 kg



Small

Rost: Ø 33 cm

Kochfläche: 855 cm²

Gesamtgewicht: 36 kg



Medium

Rost: Ø 38 cm

Kochfläche: 1.140 cm²

Gesamtgewicht: 51 kg

Der Mini wird standardmäßig ohne EGG Carrier geliefert.

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!

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.

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 für das Modell XLarge verfügbaren Rosterhöhungen mit zwei oder drei Ebenen und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.

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 EGG Nest und des Hangriffs für das Nest lässt sich auch das Modell 2XL noch gut verschieben. Und dank des ausgeklügelten charniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Größe in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.



Large

Rost: Ø 46 cm

Kochfläche: 1.688 cm²

Gesamtgewicht: 73 kg



XLarge

Rost: Ø 61 cm

Kochfläche: 2.919 cm²

Gesamtgewicht: 99 kg



2XL

Rost: Ø 74 cm

Kochfläche: 4.336 cm²

Gesamtgewicht: 192 kg

GRUNDAUSSTATTUNG

Naturel Premium Organic Lump Charcoal

Naturel Premium-Holzkohle

Auftrag erledigt: Die Suche nach der perfekten Holzkohle für das Big Green Egg hat ein Ende. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Aroma Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die Holzkohle erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch lange halten.

Charcoal Starters

Grillanzünder

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

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.

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.

Grid Scrubber

Grillrost-Schrubber

Mit dem Grillrost-Schrubber reinigen Sie im Handumdrehen Grillroste aus Gusseisen oder Edelstahl sowie den convEGGtor und Pizza- und Backstein. Sogar wenn diese noch warm sind, denn dank des extra langen Stiels bleibt die Hitze auf Abstand. Angenehmer wird die Arbeit mit dem Grillrost-Schrubber zwar nicht, aber sie erledigt sich viel schneller.



ZUBEHÖR

Big Green Egg unterscheidet sich nicht nur durch die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten und die herausragende Qualität des eigentlichen EGGs, sondern auch das umfangreiche Zubehörsortiment ist mindestens ebenso einzigartig. Je nach Ihren kulinarischen Ambitionen können Sie das Big Green Egg mit zahlreichen Zubehörteilen erweitern. Zurzeit sind gut 130 verschiedene Zubehörteile erhältlich. Nachstehend eine kleine Auswahl aus dem umfassenden Sortiment. Das vollständige Sortiment finden Sie auf biggreenegg.eu



Half Moon Cast Iron Plancha Griddle Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

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



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Feuchtigkeit wird nun für einen Raucheffekt sorgen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote.



Cast Iron Grid Gusseisenrost

Die Grillraute ist sozusagen die Signatur eines Chefkochs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie Ihre Unterschrift auf Lachsfilets, Steaks und Gemüse. Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für perfekt angebratenes, saftiges Fleisch. Und, haben Sie Ihr Gericht schon signiert? Dann bitte zu Tisch!

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.



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.

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. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

INBETRIEBNAHME

Anhand der nachfolgenden, kurzen Gebrauchsanleitung, die eine ausführliche Beschreibung der drei häufigsten Kochtechniken enthält, möchten wir Ihnen helfen, Ihr Big Green Egg optimal zu benutzen. Wenn Sie Ihr Big Green Egg ein paar Mal verwendet haben, werden viele der unten beschriebenen Handlungen ganz selbstverständlich für Sie sein.

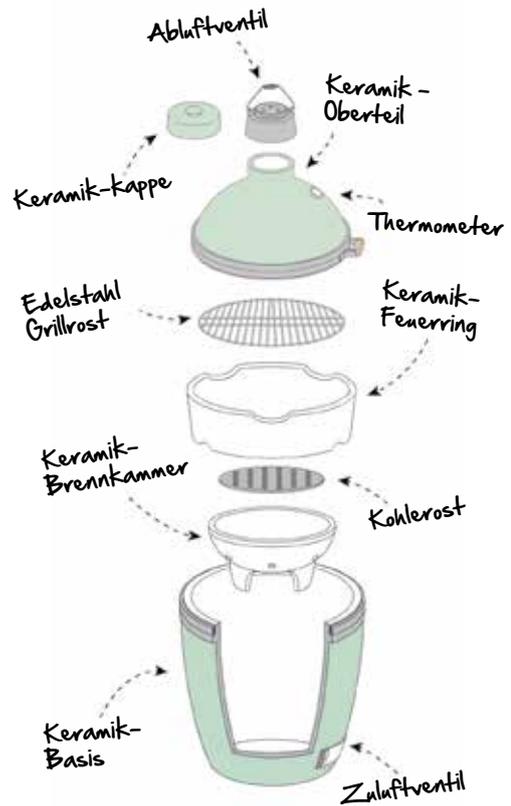
Für das beste Grillergebnis empfehlen wir Ihnen, das Big Green Egg mit loser Holzkohle erstklassiger Qualität zu befeuern, zum Beispiel mit der hochwertigen Holzkohle von Big Green Egg (siehe Kapitel Grundausstattung). Holzkohle brennt schnell und sauber und erzeugt wenig Abfall im Vergleich zu Holz und Briketts. Bei der Verwendung von Briketts lässt sich die Temperatur schwieriger steuern und das EGG kann verstopfen.

Mit einem Big Green Egg sind viele Kochtechniken möglich, wenn Sie, nach dem Anzünden des EGGs, eventuell mithilfe von Zubehörteilen gewisse Aufbauten verwenden. Auf diese Weise können Sie Ihr Big Green Egg zum Grillen, Backen, Kochen, Schmoren, Räuchern oder Niedrigtemperaturgaren verwenden.

So zünden Sie das Big Green Egg an

1. Füllen Sie den keramischen Feuerkorb bis zum Rand mit Holzkohle. Legen Sie 3 Big Green Egg Grillanzünder in die Holzkohle.
2. Öffnen Sie das Zuluftventil an der Keramikbasis vollständig und zünden Sie die Grillanzünder an. Lassen Sie den Deckel offen stehen. Durch die große Menge an Sauerstoff wird die Holzkohle schnell zu glühen beginnen.
3. Setzen Sie nach 10 bis 15 Minuten, wenn die Grillanzünder aufgebrannt sind, die Zubehörteile für den gewünschten Aufbau ein.
4. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Abluftventil darauf. Stellen Sie die Temperatur ein.

Achtung! Halten Sie den Deckel vom Big Green Egg nach dem Anzünden möglichst geschlossen, damit die gewünschte Temperatur im EGG erhalten bleibt und der Filz nicht verbrennt.



Temperatursteuerung

Der untere Luftschieber (Zuluftventil) bestimmt grob den Temperaturbereich (vor allem die Obergrenze), und das Deckelventil (Abluftventil) dient der Feineinstellung der Temperatur, die Sie bis auf das Grad genau regulieren können.

Die Temperatursteuerung erfordert ein wenig Übung. Ist die Temperatur zu niedrig? Sorgen Sie für mehr Luftzufuhr, indem Sie das Zuluftventil weiter öffnen. Wenn die Temperatur schnell steigen soll, öffnen Sie das Abluftventil zum Beispiel so weit, bis es einen Halbmond bildet. Ist die richtige Temperatur einmal erreicht, schließen Sie es, achten aber darauf, dass die Löcher des Abluftventils offen bleiben. Dieser Stand eignet sich für den Dauerbetrieb. Wenn Sie die Temperatur reduzieren möchten, schließen Sie das untere Zuluftventil etwas und halbieren die Öffnungen des Abluftventils.

Das EGG wird nicht abkühlen, wenn Sie den Deckel öffnen, da dann gerade mehr Sauerstoff an die Holzkohle gelangt, die somit intensiver brennen wird.

ACHTUNG! Aus Sicherheitsgründen ist es wichtig, den Deckel bei höheren Temperaturen ruhig und in zwei Schritten zu öffnen: Heben Sie den Deckel zuerst circa 5 cm an, sodass das EGG kurz kalte Luft einatmen und heiße Luft ausatmen kann. Danach öffnen Sie den Deckel ganz.

Temperaturen & Garzeiten

In dieser Übersicht finden Sie eine Auflistung der Temperatur- und Zeitangaben für häufige Zubereitungsarten auf dem Big Green Egg.

Zubereitung	Gewicht	Temperatur Big Green Egg	Kerntemperatur	Zeit (ca.)
Grillen				
Obst & Gemüse	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Schalentiere	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Fisch	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Rib eye am Knochen	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Rib-eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Lammkoteletts	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Hähnchen	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Entenbrust	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Röstkartoffeln	-	150°C	-	2-3 h
Geröstetes Knollengemüse	-	150°C	-	2-3 h
Indirekt Kochen				
Schweinenacken	2-5 kg	120°C	65°C	4 h
Lammkeule	2-5 kg	120°C	55°C	3 h
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 h
Ofenhähnchen	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min.
Hähnchenkeule	250 g	180°C	77°C	35 - 45 min.
Hühnerbrust	250 g	180°C	77°C	16 - 20 min.
Räuchern				
Schweinenacken	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 h
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 h
Lachs	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Schmoren				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 h
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150°C	-	20 min.
Backen auf Stein				
Pizza (Kruste 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Warmer Schokoladenkuchen	-	200°C	-	10 min.

Nach Gebrauch

Das EGG kann nach Gebrauch gelöscht werden, indem man einfach das Zuluftventil an der keramischen Basis schließt und das Abluftventil oben ebenfalls vollständig schließt oder (vorzugsweise) durch die Keramik-Kappe ersetzt. Nach ca. 20 Minuten ist die Glut der Holzkohle komplett erloschen. Beim nächsten Gebrauch können Sie die restliche Holzkohle wieder neu anzünden. Stochern Sie mit einem Schürhaken in der Holzkohle herum, sodass die Asche nach

unten fällt, füllen Sie den keramischen Feuerkorb mit neuer Holzkohle auf und zünden Sie das Big Green Egg an.

In den ersten 20 Minuten nach dem Löschen des heißen EGGs sollten Sie den Deckel nicht schnell öffnen. Die schnelle Sauerstoffzufuhr kann eine große Flamme bewirken, den so genannten Flammendurchschlag.



GRILLEN

Dieses Kapitel befasst sich mit dem Grillen von Zutaten bei hoher Temperatur. Das Grillgut wird außen herrlich knusprig und behält einen überraschend zarten Kern.

Entzünden Sie das EGG wie im Kapitel 'Inbetriebnahme' beschrieben und bringen Sie es auf die gewünschte Temperatur. Verteilen Sie dazu, wie zuvor beschrieben, 3 Grillanzünder über die Holzkohle. Entzünden Sie die Grillanzünder und warten Sie, bis sie vollständig abgebrannt sind und eine gleichmäßige Masse von glühender Holzkohle entsteht. Erhitzen Sie das Big Green Egg danach auf eine Temperatur von etwa 225 °C. Das Abluftventil drehen Sie dabei halb auf und das Zuluftventil unten öffnen Sie ebenfalls zur Hälfte. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, schließen Sie das Abluftventil ein wenig, bis es zu etwa einem Viertel geöffnet ist. Wird die Temperatur zu hoch, schließen Sie das Abluftventil, lassen die Löcher des Abluftventils aber geöffnet, und schließen das Zuluftventil in der Keramik-Basis bis auf ein Drittel.



Der mitgelieferte Edelstahl-Rost eignet sich vorzüglich zum Grillen von Fisch und Fleisch. Für das beste Grillergebnis bei rotem Fleisch und Geflügel empfehlen wir allerdings den gusseisernen Grillrost (siehe Kapitel 'Zubehör'). Mit diesem Rost erzielen Sie ein schönes, typisches Grillmuster.

Bestreichen Sie das Grillgut nicht oder nur sehr sparsam mit Öl. Indem Sie nur wenig Öl oder Fett verwenden oder ganz darauf verzichten, ist dies nicht nur eine leckere, sondern auch eine gesündere Garmethode. Außerdem kann zu viel Öl zu einer unangenehmen Rauchentwicklung führen.

Sorgen Sie dafür, dass der Rost im EGG gut vorgeheizt ist, damit das Grillgut nicht festklebt oder reißt. Lassen Sie das Grillgut – nachdem Sie es auf den Rost gelegt haben – immer mindestens eine Minute liegen. Ein ständiges Umlegen ist nicht erforderlich.

Womöglich empfinden Sie es zunächst als unnatürlich, bei geschlossenem Deckel zu grillen; es ist jedoch äußerst wichtig, die Kuppel nach jeder Handlung wieder zu schließen.

Die Konvektionshitze in der Kuppel (die Hitze, die durch den Luftstrom und die Rückstrahlung der Hitze entsteht) sorgt für einen gleichmäßigen Garprozess des Grillgerichts. Da durch die kleinen Luftöffnungen nur wenig Feuchtigkeit entweicht, bleibt das Grillgut schön saftig.

Bei der Grillmethode sollten Sie niemals den ganzen Rost mit Zutaten belegen. Dadurch kann der Feuerherd erstickt werden, was wiederum zu unschönen Endergebnissen führt. Füllen Sie den Rost höchstens zu zwei Drittel bis drei Viertel, damit die heiße Luft am Grillgut entlang zirkulieren kann und eine optimale Temperaturverteilung bewirkt. Dies ist für einen gleichmäßigen Garprozess von wesentlicher Bedeutung.

Lassen Sie gegrilltes Fleisch vor dem Anschneiden immer mindestens fünf Minuten an einem warmen Ort oder unter Alufolie ruhen. Die Fleischsäfte können sich dann gut verteilen und gehen somit nicht während des Schneidens verloren.

Sie sind fertig mit dem Grillen? Am besten bürsten Sie den (abgekühlten!) Rost sauber und wischen ihn mit einem eingefetteten Tuch oder Küchenpapier ab. Dann ist er gleich gebrauchsfertig für das nächste Mal.

RÄUCHERN

Das Big Green Egg eignet sich vorzüglich zum Räuchern von Produkten oder Gerichten. Der charakteristische Geruch und der milde Geschmack von warm geräucherten Gerichten werden Sie und Ihre Gäste angenehm überraschen.

Beim Räuchern im Big Green Egg empfiehlt sich die Verwendung des convEGGtors. Die nachstehende Beschreibung gilt für alle Modelle.

Entzünden Sie das EGG wie im Kapitel 'Inbetriebnahme' beschrieben, ohne convEGGtor, und bringen Sie es danach auf eine Temperatur zwischen 100-150 °C. Der convEGGtor wirkt dabei wie ein Hitzeschild. Die Verwendung des convEGGtors sorgt unter allen Umständen dafür, dass die Temperatur in der Kuppel auf 50 °C bis 75 °C fallen wird.

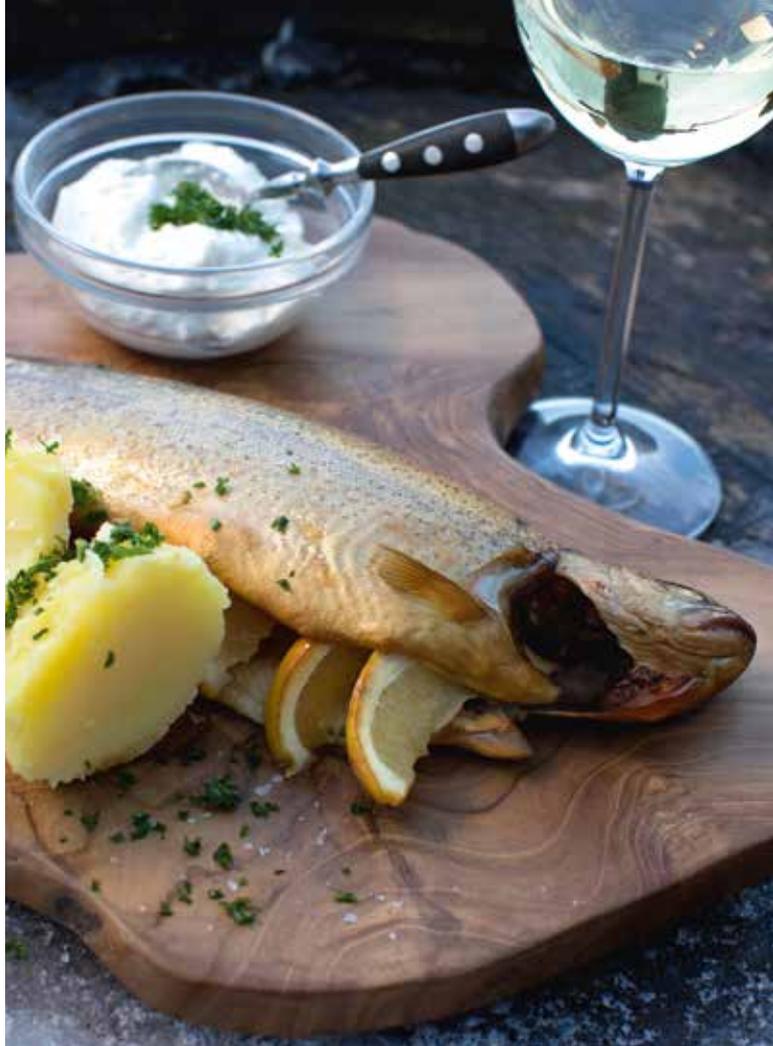
Das beste Ergebnis erzielen Sie mit den sogenannten Big Green Egg Holzchips (Holzspänen) und nicht mit Räucher- oder Sägespänen. Streuen Sie, ehe Sie den convEGGtor einsetzen, eine Handvoll in Wasser eingeweichte Holzchips direkt auf die glühende Holzkohle. Wenn Sie länger als eine halbe Stunde räuchern möchten, streuen Sie mehr Holzchips über den gesamten Feuerkorb. Durch die Verwendung der Holzchips entsteht Rauch, der der Zutat oder dem Gericht einen besonderen Geschmack und Geruch verleiht.

Setzen Sie den convEGGtor anschließend sofort mit den Füßen nach oben in das Big Green Egg. Stellen Sie eine Auffangschale darauf und setzen Sie schließlich den Rost in das Big Green Egg ein. Die Auffangschale fängt eventuell austretende Säfte und Eiweiße auf, die ansonsten auf der Keramik des convEGGtors einbrennen könnten. Ein wenig Wasser in der Auffangschale verursacht eine kleine Menge Dampf, die den gleichmäßigen Garprozess fördert.

Die Räucherzeiten und Kerntemperaturen richten sich nach Art und Gewicht der Nahrungsmittel und nach Ihrem persönlichen Geschmack.

Die jeweiligen Geschmacksrichtungen beim Räucherholz sind wiederum für unterschiedliche Zutaten geeignet. Hier einige Vorschläge:

- Apfel: Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel wie Hähnchen und Pute
- Kirsche: Fisch, Lamm, alle Sorten Wild, Ente und Rindfleisch
- Pekannuss: Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte
- Walnuss: Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.



BACKEN

Mithilfe zweier Zubehörteile, dem convEGGtor und dem Back- und Pizzastein, verwandeln Sie das Big Green Egg kinderleicht in einen Steinofen. Die Leichtigkeit, mit der Sie auf dem EGG Brot und Pizza backen, bringt Abwechslung ins Outdoor-Kochen und macht es noch viel schöner!

Benutzen Sie zum Entzünden 3 Grillanzünder. Verteilen Sie die Grillanzünder über die Holzkohle. Setzen Sie den convEGGtor ins EGG, sobald die Grillanzünder abgebrannt sind.

Sie erreichen eine anhaltend hohe Temperatur, indem Sie das Zuluftventil in der Keramik-Basis mindestens bis auf drei Viertel öffnen und das Abluftventil ganz öffnen. Erhitzen Sie das EGG nun, mit dem convEGGtor, auf mindestens 200°C. Das dauert etwa eine halbe Stunde.

Für das Backen von Brot schließen Sie das Abluftventil bei einer Temperatur von etwa 200°C zu einem Halbmond (die exakte Temperatur richtet sich nach der Brotsorte). Für Pizza gilt eine Temperatur von 250°C. Schließen Sie das Abluftventil ein wenig, bis eine stabile Temperatur erreicht ist.

Bereiten Sie das Big Green Egg zum Backen von Pizza und Brot folgendermaßen vor: Legen Sie den convEGGtor mit den Füßen nach oben auf den Innenring und stellen Sie eventuell eine mit etwas Wasser gefüllte Auffangschale darauf (dies ist unter anderem praktisch für die letzte Aufgehphase des Brotes auf dem Backstein). Legen Sie den Edelstahlrost in das EGG und danach den Backstein darauf. Pizza kann eventuell auch gebacken werden, wenn der convEGGtor mit den Füßen nach unten auf dem Innenring steht und der flache Backstein unmittelbar darauf liegt. Beide Methoden funktionieren ausgezeichnet.

Beim Backen mit hohen Temperaturen empfiehlt es sich, den Backstein zehn Minuten ohne Brot oder Pizza im EGG vorzuheizen. Der Stein wird dann gut vorgeheizt und die Unterseite des Brotes oder der Pizza wird nicht schnell verbrennen.

Nachdem das Brot oder die Pizzen fertig sind, empfiehlt es sich aus Sicherheitsgründen, den convEGGtor und den Backstein im geschlossenen EGG abkühlen zu lassen. Beide Teile können während des Backens nämlich eine Temperatur von 400°C erreichen.



INSPIRATION

Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind unendlich. Mit dem Big Green Egg Newsletter, für den Sie sich kostenlos anmelden können, inspirieren wir Sie die köstlichsten Gerichte mit Ihrem EGG zuzubereiten. Viele Besitzer eines Big Green Eggs freuen sich immer wieder über diese sorgfältig zusammengestellten Menüs und Rezepte. Die Menüs und Rezepte, in denen verschiedene Kochtechniken zum Einsatz kommen, werden Schritt für Schritt erläutert. Hierdurch lernen Sie, die Qualitäten und Möglichkeiten Ihres EGGs optimal zu nutzen, und Sie können sich tatkräftig inspirieren lassen. Nach Ihrer Anmeldung erhalten Sie monatlich per Mail automatisch die köstlichsten Rezepte, die speziell zur Zubereitung auf dem Big Green Egg entwickelt wurden. Außerdem erhalten Sie viermal jährlich eine Spezialausgabe, in der bestimmte Kochtechniken im Mittelpunkt stehen. Möchten Sie noch mehr kulinarische Inspiration? Unter biggreenegg.eu finden Sie zahlreiche köstliche Rezepte.

Den kostenlosen Newsletter abonnieren Sie unter biggreenegg.eu

Folgen Sie uns über Facebook und Twitter.

Neben Aktionen und aktuellen Neuigkeiten über das Big Green Egg finden Sie auf unserer Facebookseite und auf Twitter auch viele praktische Tipps zum Gebrauch Ihres EGGs. Wenn Sie einem unserer Big Green Egg-Experten eine Frage stellen möchten, dann ist das über Facebook ‚Big Green Egg Europe‘ und Twitter @biggreeneggeu möglich. Sind Sie stolz auf das Gericht, das Sie mit Ihrem Big Green Egg zubereitet haben oder haben Sie Tipps für andere Nutzer? Teilen Sie Ihre Erfahrungen mit dem Big Green Egg über:

Big Green Egg Europe wünscht Ihnen viel Kochspaß!



Biggreenegg_EU



Big Green Egg Deutschland / BigGreenEggCH / Big Green Egg Österreich



Biggreenegg_EU



Biggreeneggeu



Big Green Egg Deutschland



Teilen Sie Ihre Postings und Fotos mit uns und mit allen anderen EGG-Fans unter den Hashtags **#openflavour** und **#BigGreenEgg**.

PFLEGE

Es empfiehlt sich, das Big Green Egg von Ihrem Händler aufbauen zu lassen. Wenn Sie den Aufbau Ihres EGGs selbst vornehmen, befolgen Sie bitte Schritt für Schritt die Anleitungen der mitgelieferten Gebrauchsanweisung. Unter biggreenegg.eu finden Sie außerdem einen praktischen Anleitungsfilm. Für die Montage und für den Austausch der Filzabdeckung (bei der langfristigen Wartung) braucht man nur ein paar Werkzeuge: einen Kreuzschraubenzieher und Schraubenschlüssel in den Größen 11, 13 und 15.

Gleich nach dem Ankauf und etwa einen Monat nach Inbetriebnahme empfehlen wir Ihnen, alle Schrauben zu prüfen und nachzuziehen. Die langen Bolzen der Spannbänder, welche die keramische Kuppel und die Keramik-Basis umschließen, dürfen dabei so fest angezogen werden, bis sie eine leichte Krümmung aufweisen.

Ihr EGG kann das ganze Jahr über im Freien stehen bleiben, die Keramik trotz allen Wetterverhältnissen. Zum Schutz der Unterseite aus Metall empfiehlt es sich allerdings, das EGG mit einer für diesen Zweck erhältlichen Hülle abzudecken, wenn es nicht benutzt wird. Bei längerer Inaktivität sollte unbedingt darauf geachtet werden, dass keine Essensreste im Big Green Egg zurückbleiben. Entfernen Sie diese, indem Sie das EGG auf eine Temperatur von ca. 300 °C aufheizen. Warten Sie, bis die Reste verbrannt sind und lassen Sie das EGG danach vollständig abkühlen.



Öffnen Sie das untere Luftventil vollständig und nehmen Sie das gusseiserne Abluftventil oder die Keramik-Abdeckkappe von der Kuppel ab (diese legen Sie am besten auf den Rost im EGG). So vermeiden Sie Schimmelbildung. Anschließend decken Sie das EGG mit der Schutzhülle zu. Sollte sich dennoch Schimmel im EGG bilden, lässt sich dieser nach einmaligem Aufheizen leicht entfernen.

Die beweglichen Metallteile bleiben in optimalem Zustand, wenn Sie diese ein paar Mal pro Jahr mit WD40-Kriechöl oder einem Silikonspray einsprühen. Überdies empfiehlt es sich, das gusseiserne Abluftventil regelmäßig mit Pflanzenöl zu behandeln.

Filzabdeckung austauschen

Je nach Benutzungsintensität muss die Filzabdeckung in der Basis und im Deckel Ihres Big Green Eggs ab und zu ersetzt werden. Hierdurch verhindern Sie den Eintritt 'falscher' Luft. Gehen Sie hierbei langsam und sorgfältig vor.

Sie benötigen dazu folgende Materialien:

- Big Green Egg Hochtemperatur Austauschdichtungssatz (selbstklebender Filz)
- Gabelschlüssel Größe 13
- Teppichmesser und/oder Farbkratzer
- Tuch oder Topfkratzer
- Aceton

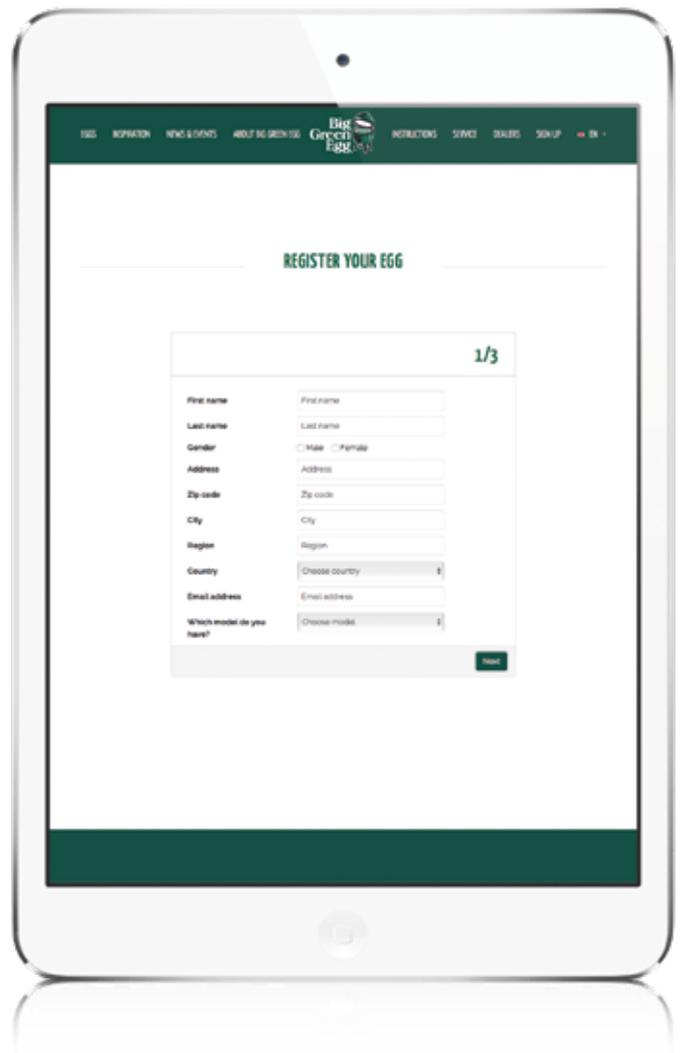
1. Entfernen Sie die keramische Abdeckkappe oder das Abluftventil. Lockern Sie die Schrauben des oberen Spannbandes mit dem Gabelschlüssel, heben Sie den Deckel vorsichtig ab und stellen Sie ihn umgekehrt auf einen unempfindlichen Untergrund. Sorgen Sie dafür, dass der Deckel nicht fallen kann!
2. Schrauben Sie das untere Spannband los und lassen Sie die Keramik-Basis im Nest oder auf dem Tisch stehen.
3. Schneiden Sie mit einem Teppichmesser und/oder Farbkratzer möglichst viel alten Filz ab. Entfernen Sie die restlichen Filz- und Leimreste mit einem in Aceton getränktem Tuch oder Topfkratzer.
4. Warten Sie mindestens eine Stunde, bis das Aceton verflogen ist.
5. Kleben Sie den neuen (selbstklebenden) Filz sorgfältig auf den Rand der Basis und des Deckels. Sorgen Sie dafür, dass sich die Nähte nicht an genau denselben Stellen befinden und lassen Sie den Filz lieber an der Außenseite anstatt an der Innenseite überstehen (ansonsten würde der Filz bei Inbetriebnahme verbrennen). Versuchen Sie, den Filz nicht so straff wie möglich aufzukleben, sondern lassen Sie noch etwas Spielraum. Durch die Hitze wird sich der Filz wahrscheinlich noch etwas zusammenziehen. Schneiden Sie den Filz an der Naht sorgfältig ab.
6. Setzen Sie das Big Green Egg wieder zusammen. Halten Sie das Spannband um die Basis und ziehen Sie die Schrauben fast vollständig an. Setzen Sie den Deckel vorsichtig in das obere Spannband und ziehen Sie die Schrauben fast vollständig an. Prüfen Sie, ob der Deckel und die Spannbänder gerade sitzen, schieben Sie sie ansonsten vorsichtig in die richtige Position, und ziehen Sie alle Schrauben endgültig gut fest.

GARANTIE

Big Green Egg ist weltweit der erste Hersteller keramischer, mit Holzkohle befeuerter Kochgeräte, der so sehr von der Qualität seines Produkts überzeugt ist, dass er eine eingeschränkte lebenslange Garantie gewährt. Ein Garantiesystem, das nunmehr bereits seit vielen Jahrzehnten gilt.

Ehe ein EGG die Fabrik verlässt, erfolgt eine gründliche Inspektion. Außerdem erhält jedes Big Green Egg ein Zertifikat, in dem garantiert wird, dass dieses Produkt von höchster Qualität ist. Dabei bietet Big Green Egg seinen Kunden den 'Best-In-Class' Kundendienst und Garatieservice. Zur Nutzung dieser umfassenden Garantieregelung müssen Sie Ihr EGG online registrieren, und zwar unter biggreenegg.eu. Diese Registrierung ist in wenigen Schritten erledigt. Bitte heben Sie Ihren Kaufbeleg gut auf.

Die vollständigen Garantiebestimmungen finden Sie unter biggreenegg.eu



Copyright © 2018 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. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, mechanischer oder sonstiger Art sie durchgeführt wird. Wir haben den Inhalt dieser Veröffentlichung mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe 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 haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen.

Big Green Egg®, EGG®, MiniMax™, EGG Mates®, Nest®, EGGmitt® und convEGGtor® sind Marken bzw. eingetragene Marken der Big Green Egg Inc.

Big Green Egg wurde nach allen entsprechenden europäischen Vorschriften zertifiziert. Hiermit erfüllt Big Green Egg in hinreichender Weise alle geltenden Kriterien im Hinblick auf (Lebensmittel-)Sicherheit und Qualität: (vgl. Verordnung 1935/2004 vom 13. Januar 1976, UNE-EN 1860-1:2003+A1:2006 und 11309/13/5932).



OPEN FLAVOUR™

