GEIGER®
SEIT 1852

Big Green Egg
The Ultimate Cooking Experience

GRILLREZEPTE

IHR STARKER PARTNER FÜR OUTDOOR

Der Name **GEIGER** steht heute für ein modernes, zukunftsorientiertes Großhandelsunternehmen für Holz, Holzprodukte für den Innenausbau und Bodenbeläge aller Art.

Knapp 200 namhafte Hersteller beliefern das Unternehmen mit Qualitätsprodukten. Die starken **GEIGER**-Eigenmarken sind ein wesentlicher Bestandteil des umfassenden Sortiments.

Unser Outdoorbereich umfasst neben Terrassendielen, Holzfassadenverkleidung, Rasenteppiche, Outdoor-Seats auch Accessoires wie den Kamado-Grill von Big Green Egg.

Über 100 Mitarbeiter sorgen im Sinne der Kunden an allen Standorten für kompetente und freundliche Beratung, erstklassigen Service und für ein in Breite und Tiefe ausgefeiltes Sortiment.

Höchste Qualität, ein zuverlässiger Lieferservice und die hohe Warenverfügbarkeit werden durch intelligente Dienstleistungen rund um das Produkt abgerundet.

Der von Ehrlichkeit, Respekt, Toleranz, Vertrauen und Wertschätzung geprägte Umgang aller Mitarbeiter mit Kunden und Partnern ist fester Bestandteil der **GEIGER**-Unternehmenskultur.

Alois Geiger Söhne wurde im Jahr 1852 als Holzhandelsunternehmen in Aschaffenburg gegründet.

Kaufmännisches Geschick und das richtige Gespür für Produkte und Kunden zählen seit jeher zu den Erfolgssäulen. Das Familienunternehmen wird in fünfter Generation von Martin Geiger geleitet.

HIGHLIGHTS

BIG GREEN EGG IN JEDER GRÖSSE UND FÜR JEDE GELEGENHEIT.

Bei uns bekommen Sie das Big Green Egg in den Größen 2XL, XL, L, M , MiniMax, S und Mini.

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 wurden eine Vielzahl technischer Innovationen durchgeführt. Und es wird stetig weiterentwickelt. Big Green Egg will nicht nur der beste Kamado von heute, sondern auch der beste Kamado der Zukunft sein!

FAKTEN

- Keramik in höchster Qualität, entwickelt von der NASA
- exakte Temperatursteuerung
- einfach anzünden und in nur 15 Minuten einsetzbar
- hergestellt in Nordamerika

SO GRILLT MAN HEUTE

Das Big Green Egg ist geeignet für die Familie, zu zweit oder für den professionellen Einsatz in der Gastronomie. Wir haben für Sie unsere Lieblingsgerichte zusammengestellt, die Sie leicht für Ihre Familie und Ihren Freunden zubereiten können. Das EGG ist ein Alleskönners – wir wünschen Ihnen Grill-Spaß der Extraklasse.

DIE 12 GRILLTIPPS DER BOZEM BROTHERS

- Lagern Sie die Kohle trocken und geschützt vor hoher Luftfeuchtigkeit.
- Verwenden Sie stets nur die beste Holzkohle und keine Eierbriketts.
- Benutzen Sie keine chemischen Anzündhilfen, das verdirbt das Aroma Ihres Grillguts und nachhaltig das Aroma Ihres Big Green Egg.
- Legen Sie die benötigten Grillutensilien bereit, wie zum Beispiel Handschuhe, Grillzangen und Thermometer.
- Lassen Sie den Grill nach dem Anzünden 10 – 15 Minuten offen anfeuern.
- Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn die gewünschte Temperatur konstant eingeregelt ist.
- Legen Sie nie zu viel Grillgut auf den Rost, damit genügend Platz zum Ausweichen in andere Hitzezonen bleibt.
- Beim direkten Grillen sollten Sie auch immer einen kleinen indirekten Bereich einrichten.
- Bevor Sie den Grill komplett öffnen, sollten Sie den Deckel kurz ein paar Zentimeter anheben und erst dann vollständig öffnen.
- Halten Sie den Deckel möglichst geschlossen, um ein ungewolltes Hochheizen des Grills zu vermeiden.
- Verschließen Sie Ihr Big Green Egg nach dem Grillen ordnungsgemäß, das reduziert den Kohleverbrauch.
- Sorgen Sie für ausreichend gekühlte Getränke und Grillgut, um zu jeder Zeit schöne Stunden mit Ihrem Big Green Egg und guten Freunden genießen zu können.

- Langjährige Erfahrung im Abhalten von BBQ & Grill Kursen unter anderem mit Weberkursen
- Selbstständig im BBQ Catering Service

- Langjährige Erfahrung im Umgang und Verkauf von Keramikgrills
- Selbstständig im BBQ Catering Service

DIE BIG GREEN EGG FAMILIE BEI GEIGER

Das EGG kann Grillen, Räuchern, Garen oder Backen.

Klein, fein und stylish.

Für kleine Stadtgärten, Terrassen, Balkone oder für unterwegs.

WIR WÜNSCHEN IHNEN VIEL SPASS BEIM GRILLEN.

EGGMEX BRUSCHETTA

ZUTATEN

- 150 g frische Tomaten
- 1 gelbe Paprika
- 1 Avocado
- 1 Schalotte
- ½ Chilischote
- frische Petersilie
- Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Pfeffer
- Salz
- 8 Scheiben rustikales Baguette

1. HERSTELLUNG DER EGGMEX-MISCHUNG

Tomaten und Paprika klein würfeln und in eine Schüssel geben. Stein und Schale der Avocado entfernen. Danach in feine Würfel schneiden und zu den Tomaten geben. Schalotte schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Chilischote von den Kernen befreien und klein hacken. Jetzt alles vermischen und mit dem Zitronensaft benetzen. Ein wenig Olivenöl hinzugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Petersilie hacken und beiseite stellen.

2. GRILL VORBEREITEN

Richten Sie das Big Green Egg für direktes Grillen ein und regeln Sie die Temperatur auf 175 – 190 Grad.

3. ANRICHTEN

Die Baguettescheiben jeweils auf einer Seite großzügig mit Öl bestreichen. Die Scheiben mit der eingeölten Seite nach unten kurz angrillen. Danach die Scheiben wenden und mit der Eggmex-Mischung belegen. Auf einem Holzbrett anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

CRISPY CHICKEN STICKS

1. RUB-MISCHUNG

Alle Zutaten für den Rub gut vermischen und das Hähnchenfleisch damit würzen. Die Barbecue-Soße in einem kleinen Topf erwärmen.

2. GRILL VORBEREITEN

Das Big Green Egg für direktes Grillen einrichten und auf 200 Grad einregeln. Es ist von Vorteil den halbrunden convEGGtor-Stein einzulegen.

3. GRILLVORGANG

Die gewürzten Hähnchenteile auf die Holzspieße stecken und direkt über der Glut ca. 15 Minuten grillen, dabei die Handteile über den Stein legen. Das Fleisch ist gar, wenn beim Einstechen nur noch klarer Saft austritt.

In der Zwischenzeit die Cornflakes in eine Tüte geben und mit der Hand klein brechen, anschließend in eine große Schüssel geben. Jetzt die gegarten Hähnchenspieße in den Topf mit der warmen Barbecue-Soße tunken, überflüssige Soße abstreifen und anschließend mit den Cornflakes-Bröseln überstreuen.

ZUTATEN

- ¼ Tasse Salz
- 4 TL Chilipulver (kein zu scharfes Pulver)
- 2 TL Cumin (Kreuzkümmel), gemahlen
- 1 TL Selleriesalz
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Knoblauch, granuliert
- 1 TL Zwiebelpulver

FLEISCH

- 12 Hähnchenoberschenkel ohne Haut

ZUSÄTZLICH WIRD BENÖTIGT

- 500 ml Barbecue-Soße nach Geschmack
- eine Packung Cornflakes
- Holz oder besser Bambus-Spieße

PIZZA „ORIGINALE“

ZUTATEN TEIG

- 500 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 350 ml warmes Wasser (etwa 40 Grad)
- ½ TL Zucker
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL feines Salz

BELAG

- fein passierte Tomaten
- 500 g geriebener Käse: z. B. Mozzarella, Gouda, Emmentaler, usw.
- nach Belieben: Salami, Schinken, Pilze, Zwiebeln, Mais, usw.

1. HERSTELLUNG DES PIZZA-TEIGS

Wasser, Zucker und Hefe in eine Schüssel geben und gut vermischen. 5 Minuten stehen lassen bis sich an der Oberfläche Schaum bildet. Mehl, Öl und Salz hinzufügen und leicht vermischen. Den Teig mit der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe 10 Minuten zu einem glatten elastischen Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für 1,5 bis 2 Stunden gehen lassen.

2. GRILL VORBEREITEN

Das Big Green Egg für ein indirektes Grillen vorbereiten (convEGGtor einsetzen) und den Pizzastein auf 300 bis 350 Grad einregeln.

3. PIZZA BELEGEN UND BACKEN

Den Teig auf Zimmertemperatur kommen lassen und portionsweise ausrollen. Den Pizzateig mit den passierten Tomaten bestreichen und nach Herzenslust belegen. Am Ende die Pizza mit Käse bestreuen. Die fertig belegte Pizza mit dem Pizzaschieber auf den heißen Pizzastein schieben und in 4 bis 5 Minuten knusprig backen.

MEMPHIS STYLE PULLED PORK

1. VORBEREITUNG

Am Vortag des Barbecues die Rub Zutaten vermischen und das Fleisch mit der Hälfte des Rubs gut einmassieren. Das Fleisch dicht in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Fleisch 4 Stunden vor dem BBQs aus dem Kühlschrank nehmen bei Raumtemperatur stehen lassen und mit der zweiten Hälfte des Rubs massieren.

2. GRILL VORBEREITEN

Das Big Green Egg für indirektes Grillen vorbereiten (convEGGtor einlegen) und auf 125 Grad einregeln. Das Fleisch in das Big Green Egg legen und bis zu einer Kerntemperatur von 94 Grad garen. Dies kann gut und gerne bis zu 12 Stunden dauern.

3. FERTIGSTELLUNG

Zutaten für die Soße in einem Topf vermischen, so lange köcheln, bis die Zwiebeln weich sind und abkühlen lassen. Nach der Garzeit das Fleisch in Alufolie wickeln, für 20 Minuten stehen lassen. Dann das Fleisch pullen und mit der Hälfte der Soße vermischen. Mit Krautsalat und der restlichen Barbecue-Soße auf Burgerbuns servieren.

MEMPHIS RUB

- 2 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL Salz
- 1 EL Zwiebelpulver
- 2 EL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer

FLEISCH

- 3 Kilo Schweinenacken am Stück ohne Knochen

MEMPHIS BBQ-SOSSE

- 2 Tassen Ketchup
- 2 Tassen Zwiebel, gehackt
- 1 Tasse Rotweinessig
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- ¼ Tasse Senf
- ¼ Tasse brauner Zucker
- 1 TL Tabasco

VEGGIE BOHNENBURGER

BURGER-PATTIES

- 1 Dose schwarze Bohnen (ca. 450 g)
- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL scharfe Soße
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 90 g Paniermehl
- Pfeffer & Salz

FÜR DEN BURGER

- 4 Burgerbrötchen
- 4 Scheiben Cheddar
- 4 Salatblätter
- 4 EL Tomatenpesto

1. BOHNEN-PATTIES

In einer Küchenmaschine Bohnen, Schalotten, Knoblauch, Öl und die scharfe Soße zu einer dicken Paste mixen. Das Ei, Eiweiß und Paniermehr zu der Paste geben und die Masse gründlich vermengen. Am Ende sollte es eine dicke Masse ergeben. Anschließend daraus vier gleich große Patties formen.

2. GRILL VORBEREITEN

Das Big Green Egg für direkte Hitze vorbereiten und auf 200 – 260 Grad einregeln.

3. FERTIGSTELLUNG

Die Patties auf beiden Seiten mit Öl bepinseln und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Danach von beiden Seiten goldbraun grillen. In den letzten Minuten auf jedem Patty eine Scheibe Cheddar legen und diesen leicht schmelzen lassen.

Die Burgerbrötchen mit dem Tomatenpesto bestreichen, mit je einem Salatblatt und einem Patty anrichten.

EGGBURGER

1. BURGER-PATTIES

In einer Schüssel alle Zutaten für die Patties behutsam vermengen. Aus der Hackfleischmasse sechs lockere Patties formen. Die Patties in der Mitte leicht eindrücken, damit sie beim Grillen nicht hochgehen.

2. GRILL VORBEREITEN

Das Big Green Egg für direkte Hitze vorbereiten und auf 200 – 260 Grad einregeln.

3. FERTIGSTELLUNG

Die Patties von beiden Seiten angrillen und dann zur Seite legen.
In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Eier hineinschlagen.
Die Eier kurz braten bis das Eiweiß fest ist. Die Eier wenden und fertig braten. Der Dotter sollte flüssig bleiben.
Die Burgerbrötchen nach belieben mit Ketchup und Mayo bestreichen.
Jeweils mit einem Salatblatt, einem Patty, ein paar Gurken und einem Spiegelei anrichten.

BURGER-PATTIES

- 700 g Hackfleisch gemischt (Schwein und Rind)
- 2 EL fein gewürfelte Schalotten
- ½ EL Senf
- ½ TL Worcestersauce
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

FÜR DEN BURGER

- 6 Burgerbrötchen
- 2 EL Butter
- 6 Eier
- 6 Blätter Kopfsalat
- 1-2 geschnittene Essiggurken
- Ketchup und Mayo nach Belieben

LACHSFILET VON DER ZEDERNPLANKE

VINAIGRETTE

- 2 EL Limettensaft
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 EL Dijonsenf
- 2 EL Honig
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- 1 TL Salz
- ½ TL granulierter Knoblauch
- ½ TL schwarzer Pfeffer, ¼ TL Cayennepfeffer, gemahlen
- 60 ml Olivenöl

FISCH

- 1 Lachseite auf der Haut, ca. 1,5 Kilo
- 2 Limetten, in halbe Scheiben geschnitten
- 1 Zedernplanke
- Salz, Pfeffer

Dieser Lachs wird auf einer Holzplanke zubereitet, wodurch ein feiner Rauchgeschmack entsteht. Als Highlight den Fisch anschließend auf dem Holz servieren – mit Sicherheit ein absoluter Eyecatcher.

1. MARINADE

Alle Zutaten für die Vinaigrette mit Ausnahme des Öls gut vermischen. Anschließend das Öl langsam und kontinuierlich mit einem Schneebesen unterrühren und zu einer Emulsion aufschlagen.
Das Lachsfilet parieren und portionsweise bis auf die Haut einschneiden. Pfeffern, salzen und die Vinaigrette auf der Fleischseite verteilen. Dabei auch in die Einschnitte bringen. In alle Einschnitte eine Limettenscheibe stecken.

2. GRILL VORBEREITEN

Inzwischen das Big Green Egg zum indirekten Grillen vorbereiten (convEGGtor einsetzen) und auf eine Temperatur zwischen 120-130 Grad einregeln.

3. GARVORGANG

Dann den Lachs auf die Planke legen und das Ganze in das Big Green Egg geben. Zuvor aber noch ein paar Woodchips, für den unverwechselbaren Geschmack, auf die Glut geben.
Nun den Lachs ca. 30 Minuten garen. Der Fisch sollte noch ganz leicht glasig in der Mitte sein.

BAGUETTE

1. TEIG HERSTELLUNG

Salz und Mehl in einer Rührschüssel vermischen und in der Mitte eine Mulde hineindrücken. Die Hälfte des Wassers in die Mulde gießen, die Hefe hineinbröseln und den Zucker dazugeben. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und 30 Minuten abgedeckt stehen lassen. Danach das restliche Wasser hinzugeben und den Teig mindestens 10 Minuten gut durchkneten und zu einer Teigkugel formen. 2 Std. abgedeckt gehen lassen, erneut durchkneten und nochmal für 2 Std. gehen lassen. Den Teig dritteln und jedes Stück zu einem dünnen Rechteck ausrollen. Dann von der breiten Seite her aufrollen und die Oberseite 3 oder 4 mal diagonal einschneiden und 30 Minuten lang auf einem bemehlten Blech ruhen lassen.

2. GRILL VORBEREITEN

Inzwischen das Big Green Egg zum indirekten Grillen vorbereiten (convEGGtor einsetzen) und den Back- und Pizzastein auf 220 Grad einregeln.

3. BACKEN

Die Baguettes mit etwas Salzwasser bestreichen und auf den Backstein 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun glänzen.

ZUTATEN

- 2 ½ Tassen Mehl, Typ 550
- 1 TL Zucker
- ½ Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 1 ½ Tassen Wasser, lauwarm

Voila! Das typische Stangenbrot eignet sich perfekt, um den Saft eines schönen Steaks aufzunehmen. Das Geheimnis der Herstellung des perfekten Baguettes ist die Gehzeiten, der besondere Mehltyp und die Form.

WINTERLICHER APFEL-CRUMBLE

STREUSEL „CRUMBLE"

- 350 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 175 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g weiche Butter oder Margarine

APFELMSICHUNG

- ca. 6 mehlige Äpfel
- 4 cl Stroh-Rum
- 1 EL Zucker-Zimt Mischung
- 2 EL Rosinen
- etwas Zitronensaft

1. VORBEREITUNG

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit Zitronensaft beträufeln.
Nun die Zutaten für die Streusel in einer Schüssel vermischen und mit einem Handrührgerät zu schönen Streuseln verarbeiten.

2. GRILL VORBEREITEN

Inzwischen das Big Green Egg für indirektes Grillen einrichten (convEGGtor einlegen) und auf ca. 200 Grad einregeln.

3. BACKVORGANG

Die Äpfel mit dem Stroh-Rum, der Zucker-Zimt-Mischung und den Rosinen in eine leicht gefettete Auflaufform geben gut durchmischen. Die fertigen Streusel gleichmäßig darüber verteilen und ca. 45 Minuten backen. Wenn die Streusel schön goldbraun sind, die Auflaufform vom Big Green Egg nehmen und noch warm mit etwas Schlagsahne servieren.

DAS BIG GREEN EGG-SORTIMENT AUF EINEN BLICK

BIG GREEN EGG
2XL

BIG GREEN EGG
XL

BIG GREEN EGG
L

BIG GREEN EGG
M

BIG GREEN EGG
MINI MAX

BIG GREEN EGG
S

BIG GREEN EGG
MINI

Mehr Informationen finden Sie auf unserer Webseite oder Sie fragen unsere Fachberater.

GEIGER®
SEIT 1852

Mit freundlicher Empfehlung:

Technische Änderungen und drucktechnische bedingte Farbabweichungen/Irrtümer vorbehalten I Januar 2022 I Fotos: © BIG GREEN EGG I Gestaltung: JG

GEIGER GRUPPE
ASCHAFFENBURG MILTENBERG HEIDELBERG MÜNCHEN KÖLN KOBLENZ SUHL

geiger-gh.de
info@geiger-gh.de
Tel. 0800 – 4344 378

HOLZ PLATTEN TEXTIL
ELASTISCH TÜREN ZUBEHÖR