



# Quality Time at Home.



Big Green Egg

# The Original since '74.



## Editorial

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

Vielleicht überlegst du, dir ein Big Green Egg zuzulegen, oder du hast schon eins und möchtest deine «Familie» erweitern. Oder du möchtest wissen, welches Zubehör es gibt, um deine Wunschliste zu ergänzen, suchst nach nützlichen Tipps oder möchtest einfach mehr über die Qualität des Big Green Eggs erfahren. Denn bei Big Green Egg steht die Qualität der EGGs und des Zubehörs immer an erster Stelle. All das und noch viel mehr findest du in diesem neuen Produktmagazin. Wir inspirieren und motivieren dich, das Beste aus deinem EGG herauszuholen.

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

Während der Schweinebauch die richtige Kerntemperatur erreicht und der Kuchen oder die vegetarische Quiche, die du in deinem EGG backst, eine schöne goldbraune Farbe annimmt, kannst du in aller Ruhe dieses Produktmagazin durchblättern. Wir erklären dir auch ausführlich die wichtigsten Kochtechniken. Dank der Rezepte kannst du die Techniken gleich in die Praxis umsetzen. Haben wir dein Interesse geweckt? Ausserdem zeigen wir dir noch ein paar andere Zubereitungsarten. So bekommst du auf anschauliche Weise einen guten Überblick über die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des Big Green Eggs.

Wir zeigen dir nicht nur alle Zubehörteile mit den entsprechenden Erläuterungen, sondern auch eine Auswahl unserer Fanartikel. Das sind grossartige Geschenke, die Freude machen. Du lernst, worauf es bei guter Holzkohle ankommt und wie du mit Räucherholz Zutaten oder Gerichte geschmacklich aufwerten kannst. Du wirst sehen, dass das Big Green Egg für alle, die gerne gut essen und geniessen, einfach ein Muss ist. Ausserdem zeigen wir dir, wo du dich mit uns und anderen Fans austauschen kannst. So kannst du deine Kochkünste weiter verbessern und dich und deine Gäste immer wieder mit leckeren Gerichten aus dem Big Green Egg überraschen.

Quality Time at Home!

38



## Informationen und Produkte

### Über Big Green Egg

- 4 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 5 Das Geheimnis hinter dem Big Green Egg
- 6 Das grössere Argument

### Die Modelle

- 8 Die 7 verschiedenen Modelle
- 18 Wichtige Basics für einen problemlosen Start
- 19 Welches Modell passt zu dir

### Endlose Kochmöglichkeiten

- 21 Kochtechniken
- 32 Kochtechniken - Rezepte
- 54 Das EGGspander-System

### Eine komplette Outdoorküche

- 48 Gestelle und Tische
- 50 Modulares EGG-Tischsystem



8

52

### Spot an!

Interessiert an unseren Bestsellern? Wir haben diese speziell für dich ins Scheinwerferlicht gerückt. So siehst du auf einen Blick, welche Zubehörteile andere EGG-Fans mögen.



### Los geht's mit deinem EGG

- 44 Big Green Egg Holzkohle
- 46 Alles über Räucherholz

### Inspirationen

- 38 Silex-Chef George: Drei Gänge vom Grill
- 42 Modus Operandi
- 52 Zubehör
- 68 Pflegetipps
- 71 Evergreens from around Europe
- 72 Ersatzteile
- 75 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 77 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community
- 78 Fan-Artikel

21



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

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

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



# So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

## DECKEL

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

## FEUERRING

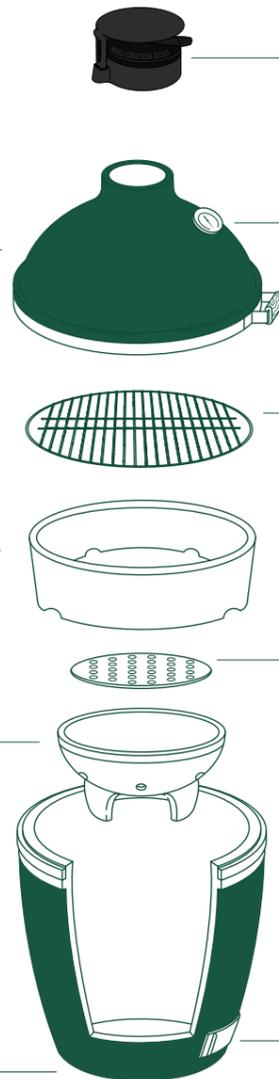
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

## FEUERKORB

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

## TOPF

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



## REGGULATOR

Gusseiserner Aufsatz mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle durch das Einstellungsrad.

## THERMOMETER

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

## EDELSTAHLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

## KOHLEROST

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

## ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem Abluftventil reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Dadurch lässt sich die Temperatur kontrollieren. Ausserdem kann die Asche über das Zuluftventil leicht aus dem EGG entfernt werden.

## ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3000 Jahren wurde die Urform des Big Green Eggs im östlichen Asien als traditioneller, mit Holz befeuerter Lehmofen verwendet. 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) mit Hilfe 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, Amerikanerinnen oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlichen Geschmacks dahin. Was ist das Geheimnis hinter dem EGG? Das Geheimnis liegt in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Wärme und erzeugt so einen Luftstrom. 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 Aussentemperaturen keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG. Und nicht zuletzt ist das EGG natürlich auch optisch ein echter Hingucker.

## LEBENS-LANGE QUALITÄT

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

# Das grössere Argument.



## Big Green Egg®

Bei allem, was wir tun, steht die Qualität an erster Stelle. Von Materialien und Komponenten hin zu Design und Benutzerfreundlichkeit. Folge auch du der überzeugenderen Begründung mit Big Green Egg. Entscheide dich für das Original. Mit der besten Keramik, 50 Jahren Erfahrung, beispiellosem Service und zuverlässiger Garantie.

## DIE KERAMIK

Die patentierte Keramik des Big Green Eggs ist einzigartig und basiert auf einer Technologie, die auch von der NASA verwendet wird, um Raumfahrzeuge vor extremer Hitze zu schützen. Unsere Keramik widersteht mühelos höchsten Temperaturen, reflektiert die Wärme hervorragend und ist sehr langlebig.

Die Keramik des Big Green Eggs ist überall gleich dick, was eine gleichmässige Wärmeverteilung und somit ein perfektes Garen deiner Gerichte garantiert. Die richtige Temperatur ist leicht zu erreichen und zu halten.

Das Big Green Egg ist widerstandsfähiger und langlebiger und verfügt im Gegensatz zu anderen Keramikgrills über eine einzigartige Wärmeisolierung. Die Produktion erfolgt seit Jahrzehnten bei einem etablierten Partner in Mexiko, wo die besten Keramikhersteller der Welt zu Hause sind.

## DAS ORIGINAL

Das Big Green Egg kam 1974 als erster kommerzieller Keramikgrill in Amerika auf den Markt. Inspiriert von den traditionellen Tonöfen des Ostens, aber neu erfunden. Das Big Green Egg eroberte schnell Amerika und dann den Rest der Welt.

Mit mehr als 50 Jahren Wissen, Erfahrung und Produktentwicklung sind wir allen anderen Anbietern von Keramikgrills weit voraus. Auch wenn das Design des Big Green Eggs in seinen Grundzügen gleich bleibt, arbeiten wir ständig an Produktinnovationen, technischen Weiterentwicklungen und neuem Zubehör.

Das Design aller Big Green Egg-Modelle und aller Komponenten wird mit viel Liebe und Sorgfalt entwickelt. Sie sind nicht nur schön, sondern auch robust, widerstandsfähig und langlebig. So bleiben wir auch in Zukunft unschlagbar.

## SERVICE & GARANTIE

Dank jahrelanger Entwicklung, Tests und der ständigen Einhaltung höchster Qualitätsstandards können wir jedem Big Green Egg eine lebenslange Garantie auf die Keramik und eine umfassende Garantie auf alle Teile mitgeben. Das ist wirklich eine Best-in-Class-Garantie. Big Green Egg ist für seinen schnellen und zuvorkommenden Service bekannt. Deshalb arbeiten wir nur mit absolut professionellen Händlerinnen und Händlern zusammen, die alles über das Big Green Egg wissen und für ihren ausgezeichneten Service bekannt sind.

One Big  
happy family.



# Die Big Green Egg Modelle

Als Foodie weisst du eines ganz genau: Mit einem Big Green Egg holst du dir einen Keramikgrill der Premiumklasse ins Haus. Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillieren, sondern auch zum Backen, Räuchern, Dämpfen und für Slow Cooking. Es handelt sich also nicht nur um einen simplen Grill, sondern um eine komplette Outdoor-Küche. Die kulinarischen Möglichkeiten sind endlos. Die Frage ist also nicht, warum du ein EGG haben möchtest, sondern welches der 7 Modelle am besten zu dir passt. Um dir bei dieser Suche zu helfen, haben wir die Modelle kurz zusammengefasst. Entdecke selbst, dass es für jede noch so kleine oder grosse Familie, jeden noch so grossen Freundeskreis und jeden Garten (oder jede Terrasse) ein passendes EGG gibt.



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)

**Hast du dich schon entschieden? Oder bist du noch unsicher, welches Modell es sein soll und möchtest sehen, wie das EGG in deinem Garten, auf deiner Terrasse oder deinem Balkon aussieht? Scanne den QR-Code mit deinem Smartphone und platziere das Big Green Egg virtuell in deinem Garten. Zum Beispiel in einem Rollwagen mit integriertem Griff, mit oder ohne Seitentische oder in einem modularen Egg-Arbeitsplatz.**



[biggreenegg.eu/ch/keramikgrill-zusammenstellen](http://biggreenegg.eu/ch/keramikgrill-zusammenstellen)



## 2XL

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

Spezifikationen  
Rost: Ø 73 cm  
Kochfläche: 4185 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 170 kg  
Höhe: 90 cm

Code 120939  
Preis 4700.00

## Starter-Paket

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

Code kitxxl  
Preis 5827.00



## XLarge

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

Spezifikationen  
Rost: Ø 61 cm  
Kochfläche: 2919 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 99 kg  
Höhe: 78 cm

Code 117649  
Preis 2900.00

## Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- 2 halbe Gusseisenroste
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitxl  
Preis 3917.00



## Large

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

Spezifikationen  
Rost: Ø 46 cm  
Kochfläche: 1688 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 73 kg  
Höhe: 84 cm

Code 117632  
Preis 1990.00

## Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kitl  
Preis 2807.00



## Medium

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

Spezifikationen  
Rost: Ø 40 cm  
Kochfläche: 1140 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 51 kg  
Höhe: 72 cm

Code 117625  
Preis 1480.00

## Ein Big Deal fürs Medium

Jetzt kaufen: das Big Green Egg Medium mit convEGGtor, Rollwagen mit integriertem Griff, Ascheschieber und einen Sack 4.5 kg Holzkohle. Mit diesem Superpaket kannst du sofort loslegen.

- Big Green Egg Medium
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Ascheschieber
- 4,5 kg 100 % naturbelassene Holzkohle

Preis 1650.00



## Small

Outdoor-Cooking ist ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist ideal für urbane Wohnlagen mit Balkon oder kleiner Terrasse. Obwohl dieses Modell kompakt ist, kannst du damit leicht vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost des Small niedriger ist als der des MiniMax (S. 16), eignet sich das Modell Small auch für umfangreichere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei den beiden gleich gross ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine grosse Leistungsfähigkeit!

Spezifikationen  
Rost: Ø 33 cm  
Kochfläche: 855 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 36 kg  
Höhe: 61 cm

Code 117601  
Preis 990.00

## Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Ascheschieber
- Rostheber

Code kits  
Preis 1476.00



## MiniMax

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

Spezifikationen  
Rost: Ø 33 cm  
Kochfläche: 855 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 35 kg  
Höhe: 50 cm  
Inklusive EGG Carrier

Code 119650  
Preis 1250.00

## Starter-Paket

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

Code kitmx  
Preis 1560.00



## Mini

Das Big Green Egg Mini ist das kleinste und leichteste Modell der Big Green Egg-Familie. Es eignet sich daher ideal zum mobilen Einsatz auf dem Campingplatz, dem Boot oder beim Picknick. Oder du kannst ihn einfach zuhause auf den Tisch stellen, zusammen mit dem EGG-Carrier. Wir müssen dich aber vorwarnen: Du wirst das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des Gewichts von nur 17 kg lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren. Du kochst meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reisefreudige Leichtgewicht dein ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen  
Rost: Ø 25 cm  
Kochfläche: 507 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 17 kg  
Höhe: 43 cm

Code 117618

Inklusive EGG Carrier Mini  
Preis 790.00

## Starter-Paket

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

Code kitmn  
Preis 1011.00

# Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

Speziell für alle, die neu mit dem EGG starten, haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



Big Green Egg | Rollwagen mit integriertem Griff | Rostheber | Gusseisenrost | Ascheschieber | convEGGtor



# Die einzelnen Modelle im Vergleich

Du möchtest wissen, welches Big Green Egg-Modell am besten zu dir passt? Nachstehend kannst du unsere Modelle auf einen Blick in Bezug auf Durchmesser, Kochfläche, Gewicht und Höhe miteinander vergleichen.

MODELLE	ROSTDURCHMESSER	KOCHFLÄCHE	GEWICHT	HÖHE
 2XL	73 cm	4185 cm <sup>2</sup>	170 kg	90 cm
 XLarge	61 cm	2919 cm <sup>2</sup>	99 kg	78 cm
 Large	46 cm	1688 cm <sup>2</sup>	73 kg	84 cm
 Medium	40 cm	1140 cm <sup>2</sup>	51 kg	72 cm
 Small	33 cm	855 cm <sup>2</sup>	36 kg	61 cm
 MiniMax	33 cm	855 cm <sup>2</sup>	35 kg	50 cm
 Mini	25 cm	507 cm <sup>2</sup>	17 kg	43 cm

# Ein Big Deal. Das Medium.

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber gross genug, um köstliche Gerichte für sechs bis acht Personen zu grillieren, räuchern, schmoren oder backen.

Jetzt kaufen: das Big Green Egg Medium mit **convEGGtor**, Rollwagen mit intergriertem Griff, Ascheschieber und ein Sack 4.5 kg **Holzkohle**. Mit diesem Superpaket kannst du sofort loslegen.



## Räuchern, Braten, Dämpfen, Backen, Grillieren.

Ein neuer Tag,  
ein neues Gericht.  
Immer.

Das Big Green Egg hat einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C, sodass es sich für eine Vielzahl von Kochtechniken eignet. Räuchern, Braten, Dämpfen, Backen und Grillieren – für dein Big Green Egg ist das ein Kinderspiel. Von geräucherter Entenbrust und Poulet am Spiess bis hin zu auf Gemüse gedünstetem Wolfsbarsch oder einer knusprigen Pizza. Lege los mit einem saftigen Tomahawk-Steak, aromatischen Fischgerichten oder herzhaften Gemüsevariationen. Nichts ist zu ausgefallen! Ein Big Green Egg eröffnet dir eine ganz neue Welt. Du bringst deine kulinarischen Fähigkeiten damit auf ein neues Niveau und wirst dich selbst und deine Gäste überraschen. Lass deiner Kreativität freien Lauf und geniesse!

Neben diesen fünf bekannten Kochtechniken gibt es noch viele weitere Möglichkeiten, auf deinem Big Green Egg zu kochen. Denke zum Beispiel an Pfannenrühren oder Schmoren. Mehr dazu erfährst du in unserem Blog.



Scanne den QR-Code oder besuche  
[biggreenegg.eu/ch/inspiration/blog-und-events/die-vielseitigkeit-eines-keramikgrills](https://biggreenegg.eu/ch/inspiration/blog-und-events/die-vielseitigkeit-eines-keramikgrills)





# RÄUCHERN

## Kochtechnik Räuchern

**Lust auf hausgemachten heiss geräucherten Lachs, eine delikate geräucherte Entenbrust oder Pulled Pork? Das bereitest du natürlich im Big Green Egg zu! Denn mit dem Deckel zauberst du aus deinem EGG im Nu einen professionellen Räucherofen, der den Zutaten noch mehr Aroma verleiht.**

Das Räuchern wurde einst aus der Not heraus entwickelt, um die Haltbarkeit von Zutaten zu verlängern. Zudem wurde das Essen direkt gegart und bekam ein köstliches Aroma. Ursprünglich war das Räuchern von Zutaten nicht zum Aromatisieren gedacht, aber der Rauch verlieh ihnen einen leckeren Geschmack. Deshalb ist das Räuchern mit Holz als natürlichem Aromastoff auch heute noch eine beliebte Kochtechnik.

### Räuchern mit Holzchips und Holzstücken

Um das Big Green Egg als Räucherofen verwenden zu können, benötigst du Räucherholz in Form von Holzchips, Holzstücken oder einer Grillplanke aus Holz (Räucherbrett, siehe Räuchertipps). Für das Räuchern mit Holzchips und Holzstücken ist der Aufbau des EGGs derselbe. Sobald das EGG die richtige Temperatur erreicht hat, streust du eine Handvoll Holzchips auf die glühende Holzkohle oder legst zwei oder drei Holzstücke darauf. Dann setzt du den convEGGtor ein, und zwar mit einer Auffangschale, die das abtropfende Fett auffängt und den convEGGtor sauber hält. Als Nächstes legst du den Edelstahlrost mit den zu räuchernden Zutaten in das EGG. Möchtest du zum Beispiel ein schönes Stück Schweinebauch, einen Huftdeckel oder eine Entenbrust räuchern? Lege es dann mit der Fettseite nach oben, damit der köstliche Geschmack des schmelzenden Fetts in das Fleisch einzieht.

### Die Temperatur des EGGs

Beim Räuchern mit Holzchips und Holzstücken wird in den meisten Fällen eine Temperatur zwischen 70 und 120 °C eingehalten. Dünnere Zutaten, die eine niedrigere Kerntemperatur benötigen, oder Zutaten wie Früchte, die nicht gegart werden

müssen, werden zwischen 70 und 90 °C geräuchert. Auf diese Weise hat der Rauch Zeit, seine Wirkung zu entfalten, ohne dass die Zutaten zu schnell garen. Größere Teilstücke wie Schweinenacken und/oder -schulter für Pulled Pork und Brisket beispielsweise können bei höheren Temperaturen zwischen 90 und 120 °C geräuchert werden, da sie länger brauchen, um zu garen. Übrigens: Beim Erhitzen des EGGs solltest du bedenken, dass die Temperatur im EGG um 40 bis 50 °C sinkt, sobald der convEGGtor eingesetzt wird. Das EGG wird also zunächst stärker erhitzt als die Temperatur, die zum Räuchern benötigt wird.

### Späne oder Holzchips?

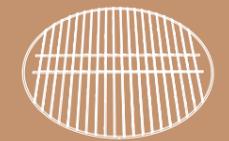
Wann verwendet man beim Räuchern denn Holzchips und wann Holzstücke? Eigentlich ist das ganz einfach. Die kleineren Chips werden für kürzere Räucherungen bis zu einer halben Stunde verwendet. Ideal zum Räuchern und Garen von Fisch und Geflügel und nicht zu dicken Fleischstücken, aber auch zum Räuchern von Zutaten wie Couscous. Steht ein längerer Räuchervorgang für ein schönes, grosses Stück Fleisch auf dem Programm? Dann empfehlen wir Holzstücke. Ganz einfach, weil sie Langzeitraucher sind. Das Einweichen der Chips ist erlaubt, aber nicht notwendig. Manchmal werden die Chips eingeweicht, um zu verhindern, dass sie Feuer fangen. Aber da man den Deckel des EGGs direkt schliesst, werden die Flammen aufgrund der geringen Sauerstoffzufuhr schnell erlöschen.

### Mit Aromen spielen

Neben den verschiedenen Arten von Räucherholz gibt es je nach Holzart auch verschiedene «Geschmacksrichtungen». Holz von Obstbäumen wie Apfel und Kirsche sind recht mild, während Mesquite und Hickory ein intensives Raucharoma abgeben. Der Leitsatz lautet, dass Zutaten mit mildem Geschmack am besten mit einer milden Holzart kombiniert werden. Zutaten, die viel Geschmack enthalten, weil sie beispielsweise stark gewürzt oder mariniert wurden, sollten mit einer Holzart kombiniert werden, die einen intensiveren Geschmack ergibt. Pekannuss passt im Allgemeinen zu allen Zutaten.

Innerhalb dieses Rahmens ist es in Ordnung, mit den Aromen der verschiedenen Räucherhölzer zu spielen. Experimentiere einfach ein bisschen und entdecke deine Lieblingskombinationen!

### Benötigtes Zubehör



Edelstahlrost



Auffangschale



convEGGtor



Holzstücke / Holzchips

# RÖSTEN



## Kochtechnik Rösten

**Rösten und Grillieren sind zwei Kochtechniken, die regelmässig verwechselt werden, obwohl es grosse Unterschiede gibt. Kleinere oder in Scheiben geschnittene Zutaten werden grilliert, wobei die Kontaktwärme mit dem Gusseisenrost eine wichtige Rolle spielt. Grössere Zutaten werden mit wenig oder gar keiner Kontaktwärme geröstet.**

Beim Rösten werden häufig grosse Fleisch- oder Wildstücke, ganzes Geflügel, Fisch oder z. B. ganzes Gemüse wie Knollensellerie oder Blumenkohl bei hoher Temperatur gegart, sodass sie eine schöne und gleichmässige braune Farbe bekommen. Bei Fleisch, Fisch, Wild oder Geflügel werden die Zutaten bis zu einer bestimmten Kerntemperatur gegart, bei Gemüse, bis es den gewünschten Biss hat. Du kannst sogar eine ganze Ananas rösten, wodurch der in der Ananas natürlich vorhandene Zucker karamellisiert und ein köstlicher Geschmack entsteht. Den Röstgeschmack des Big Green Eggs bekommst du als Bonus obendrauf!

### Unterschiedliche Methoden

Du kannst auf zwei unterschiedliche Arten rösten: wie im Backofen oder mit einem Drehspiess. In beiden Fällen wird das Big Green Egg normalerweise auf 175 bis 200 °C erhitzt, wodurch die Zutaten eine schöne Farbe erhalten. Bei grossen Bratenstücken kannst du zuerst auch eine niedrigere Temperatur von etwa 130 bis 140 °C wählen, damit die Zutat oder das Gericht zunächst langsam gart. Gegen Ende der Garzeit wird die Temperatur auf die oben erwähnten 175 bis 200 °C erhöht, damit das Produkt eine schöne Farbe und – in manchen Fällen – eine Kruste erhält.

### Braten wie im Backofen

Für das traditionelle Rösten im Big Green Egg werden, wenn die Holzkohle glüht, der convEGGtor mit einer Auffangschale und dem Edelstahlrost eingesetzt. Bei Bedarf kannst du beispielsweise den Rippchenhalter mit Spareribs auf den Rost stellen. Dank des convEGGtors gibt es keine direkte

Strahlungswärme von der Holzkohle und nur teilweise Kontaktwärme (die Wärme des Gitters), da der Edelstahl die Wärme weniger speichert und abgibt als ein Gusseisenrost. Das Garen und die Färbung der Zutat erfolgt vor allem durch den Luftstrom im EGG und die Wärmereflexion der Keramik. Deshalb nennen wir diese Kochtechnik indirektes Garen.

### Eine köstliche Beilage

Auf diese Weise kannst du zum Beispiel ein köstliches Stück Schweinebauch, einen (gefüllten) Braten, Roastbeef, einen Rehrücken, ein Bierdosenpoulet oder die bereits erwähnten Früchte und Gemüse zubereiten. Beim Bierdosenpoulet gibt es übrigens überhaupt keine Kontakthitze, weil das Poulet nicht auf dem Grill liegt. Du möchtest während des Röstens gleichzeitig Kartoffeln oder Gemüse in einer Pfanne braten, aber es passt nicht auf den Standardrost? Mit der 2-teiligen Rosterhöhung kannst du die Kapazität des EGGs erweitern. Stelle die Pfanne auf diese Rosterhöhung, und während das Grundprodukt gart, kannst du zeitgleich eine köstliche Beilage zubereiten.

### Rösten mit der Rotisserie

Die ultimative Art des Röstens ist das Garen des Produkts mit der Rotisserie. Bei dieser Technik röstet man die Zutaten in der Regel direkt über der glühenden Holzkohle, was für noch mehr Röstaroma sorgt. Dank der Rotation der Rotisserie ist das Produkt nicht ständig der Strahlungshitze der glühenden Holzkohle ausgesetzt, sodass die Gefahr des Verbrennens ausgeschlossen ist, wenn du die Temperatur im Griff hast. Du möchtest kein Risiko eingehen? Auch bei dieser Grillmethode kannst du den convEGGtor mit einer Auffangschale zwischen der Holzkohle und der Rotisserie aufstellen. Beim Braten mit der Rotisserie bindet man z. B. Schweinebauch zu einem Braten, spießt ihn auf und klemmt ihn mit den Spiessgabeln fest, aber die Rotisserie ermöglicht auch die Zubereitung von Gemüsescheiben, Shawarma, Gyros aus Pouletschenkel oder Nackensteaks. In Kombination mit dem dazu passenden Drehkorb lassen

sich auch Pouletflügel braten oder kleinere Gemüsestücke und sogar Nüsse rösten. Im flachen Grillkorb kannst du z. B. einen ganzen Fisch braten.

## Benötigtes Zubehör

### 1. Rösten wie im Backofen



Edelstahlrost



Auffangschale



convEGGtor

### 2. Rösten mit der Rotisserie



Rotisserie



# DÄM PFEN

## Kochtechnik Dämpfen

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

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

### Zart und saftig

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

### Direkte Zubereitung

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

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

### So funktioniert es

Halte beim Dämpfen eine Anfangstemperatur von etwa 220 °C ein. Während das EGG aufgewärmt wird, schneidest du schon mal festes Gemüse wie Rüebl, Knollengewächse oder Kohl in Streifen, damit es gleichmässig gegart wird. Oder du verwendest als Beilage zu einem Fischgericht einmal Queller. Hat das EGG die richtige Temperatur erreicht? Stelle dann die Gusseisenpfanne mit dem gleichmässig verteilten Gemüse auf den Rost. Giesse das Gemüse mit ca. 1 cm einer kalten Flüssigkeit deiner Wahl auf und lege die Basiszutat auf das Gemüse. Achte dabei darauf, dass die Basiszutat nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt. Kommt die Flüssigkeit doch mit der Basiszutat in Berührung? Dann wird nicht gedämpft, sondern pochiert. Schliesse den Deckel des EGGs und öffne das Zuluftventil und den rEGGulator leicht. Durch die zusätzliche Sauerstoffzufuhr glüht die Holzkohle heller, erzeugt mehr Strahlungswärme und erhitzt die Flüssigkeit in der Pfanne schneller. Nach etwa 6 Minuten hat diese eine Temperatur von 80 °C erreicht, sodass sich Dampf entwickelt. Öffne den Deckel des EGGs während des Garens so wenig wie möglich, damit kein Dampf entweicht.

### Voller Geschmack

Die Garzeit der Zutat hängt davon ab, was gerade gedämpft wird. Ein Fischfilet ist nach etwa 10 bis 15 Minuten gar, ein Pouletfilet nach etwa 25 Minuten. Welche Flüssigkeit nimmt man? Das bleibt dir überlassen. Wasser geht immer, aber je nach Grundzutat kann man z. B. auch Weisswein, Fisch- oder Geflügelfond oder sogar einen Schuss Whisky hinzufügen. Eines ist sicher: Das Ergebnis ist zart und saftig und schmeckt definitiv nach mehr! Während des Dämpfens nehmen die Zutaten die Aromen der anderen Zutaten und der Holzkohle auf. Es ist also nicht nur köstlich, die Grundzutat und das Gemüse zu servieren, sondern auch die Kochflüssigkeit ist voller Geschmack. Für eine perfekte Balance solltest du eine noch bissfeste Beilage servieren.

### Benötigtes Zubehör

#### Direkt



Gusseisenpfanne



Edelstahlrost

#### Indirekt



Gusseisenpfanne



Edelstahlrost



convEGGtor

# B A C K E N



## Kochtechnik Backen

**Backen? Dafür zündest du ab jetzt die Holzkohle im Big Green Egg an. Denn egal, für welche Kochtechnik du das EGG verwendest, das Ergebnis schmeckt immer besser. Du fragst dich, wie du das Big Green Egg zum Backen nutzen kannst? Das erklären wir hier.**

Wie du vielleicht weisst, lässt sich das Big Green Egg ganz einfach in einen Heissluftofen umwandeln. Dazu setzt du einfach den convEGGtor ein, bevor der Rost in das EGG eingelegt wird. Dann hast du einen mit Holzkohle geheizten Backofen, der für einen gleichmässigen Garvorgang und extra viel Geschmack sorgt. Das macht das Big Green Egg noch vielseitiger.

### Das EGG als Backofen

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

### Einsetzen convEGGtor

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

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

### Verwendung des Backsteins

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

### Backen mit einem heissen Backstein

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

### Backen mit einem kalten Backstein

Für längere Zubereitungen bei Temperaturen um 200 °C, wie z. B. das Backen von Kuchen, Torten, Desserts und Quiches, bildet der Backstein einen zusätzlichen Hitzeschild, der verhindert, dass der Boden des Gebäcks anbrennt. Bei solchen Backvorgängen sollte ein kalter Backstein in das Big Green Egg gelegt werden, sobald das EGG – mit convEGGtor und Edelstahlrost – die richtige Temperatur erreicht hat. Lege die Kuchen-, Torten- oder andere Backform direkt auf den Stein. Auf diese Weise heizt sich der Backstein langsam auf und bietet zusätzlichen Schutz, damit der Boden des Gebäcks langsam garen kann, ohne zu verbrennen.

### Erste Schritte

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

### Benötigtes Zubehör



Backstein



convEGGtor



convEGGtor



# GRILLIEREN

## Kochtechnik Grillieren

**Als das Big Green Egg vor 50 Jahren auf den Markt kam, wurde es hauptsächlich zum Grillieren verwendet. Erst später, unter anderem durch die Entwicklung von diversem Zubehör, wurde das EGG auch für viele andere Kochtechniken verwendet. Das Grillieren bleibt jedoch eine wichtige Grundtechnik.**

Grillieren ist eine schnelle Zubereitung bei relativ hoher Temperatur, die erstaunlich viele Möglichkeiten bietet. Es ist die perfekte Technik für die Zubereitung von Steaks, schmackhaften Gemüsespiessen oder leckerem Fisch. Im Allgemeinen hält man dabei eine Temperatur zwischen 180 und 250 °C. Durch die hohe Temperatur wird das Fleisch oder Geflügel aussen goldbraun und bleibt innen schön saftig und zart. In der Regel befinden sich die Zutaten auf dem Rost direkt über der Hitze der Holzkohle. Sie wird auch als direkte Methode oder direktes Grillieren bezeichnet.

### Deckel geschlossen

Beim Grillieren garen die Zutaten durch die Glut der Holzkohle (Strahlungswärme), die Hitze des Grills (Kontaktwärme) und durch Konvektionswärme. Konvektionswärme umfasst den Luftstrom im EGG und die Reflexion der Wärme durch die Keramik. Es ist daher wichtig, den Deckel nach jedem Vorgang zu schliessen. Neben dem Vorteil der Konvektionswärme kannst du so die Temperatur im Inneren des Big Green Eggs perfekt kontrollieren und eine konstante Temperatur aufrechterhalten. Ein geschlossener Deckel sorgt ausserdem für eine gute Luftfeuchtigkeit im EGG, sodass die Zutaten auch beim Grillieren saftiger bleiben. Der Rost sollte allerdings nie vollständig belegt werden, um den Luftstrom nicht zu behindern.

### Der perfekte Grillrost

Natürlich kannst du auch auf einem Edelstahlrost grillieren, aber der Gusseisenrost ist speziell dafür gedacht. Ein Gusseisenrost sorgt für schönere Grillstreifen, da er die Wärme gut aufnehmen und an das Grillgut abgeben kann. Dank der robusten V-Form der Gitterstäbe geschieht dies in

einer sehr konzentrierten Weise. Lass dich nicht dazu verleiten, den Grillrost umzudrehen, um breitere Streifen zu erzeugen, da die Hitze dann weniger konzentriert ist. Achte immer darauf, dass der Gusseisenrost etwa 10 Minuten vor dem Grillieren auf die gewünschte Grilltemperatur erhitzt wird. Dann hat der Rost genügend Wärme aufgenommen.

### Indirektes Grillieren

Ausnahmen bestätigen die Regel, denn neben der üblichen direkten Grillmethode kann man auch indirekt grillieren. Eine Methode, die nicht sehr häufig angewendet wird, aber sehr nützlich sein kann. Dazu stellst du den convEGGtor, eventuell mit einer Auffangschale darauf, unter den Gusseisenrost, sodass keine direkte Strahlungswärme entsteht. Du legst die Zutat auf den Rost, diese wird grilliert und gart leise dank der Ofenfunktion des EGGs. Der Garvorgang dauert dadurch zwar etwas länger, aber es wird verhindert, dass Fett auf die Holzkohle tropft. Darüber hinaus eignet sich das indirekte Grillieren besonders gut für empfindliche Zutaten wie Früchte, die nicht gegart werden müssen, aber schöne Grillstreifen bekommen sollen. Das Grillieren von Früchten dient vor allem dazu, den in der Frucht enthaltenen natürlichen Zucker zu karamellisieren. So werden die Früchte herrlich süss und schmecken noch besser!

### Rückwärtsgaren

Man kann so gut wie alle Zutaten grillieren, sofern sie nicht zu dick oder zu gross sind. Schliesslich ist es nicht Sinn der Sache, dass die Aussenseite verbrennt, während das Innere noch nicht einmal gar ist. Ist dein Steak beispielsweise dicker als ca. 5 Zentimeter, solltest du eine Kombinationstechnik anwenden: das sogenannte Rückwärtsgaren. Dabei wird das Fleisch zunächst indirekt mit dem convEGGtor und dem Edelstahlrost auf einige Grad unter der gewünschten Kerntemperatur gegart und dann direkt auf einem (vorgeheizten!) Gusseisenrost grilliert, um die schönen und aromatischen Grillstreifen zu erzeugen.

## Grilltipps

- Du möchtest kleinere Zutaten wie Schalentiere und Gemüswürfel grillieren? Setze dann den Edelstahlrost ein und platziere die halbe gelochte Grillplatte mit den Zutaten darauf. Auf diese Weise fallen die Zutaten nicht durch die Stäbe des Grillrosts und du kannst die Grillplatte mit nur einer Bewegung aus dem Big Green Egg herausnehmen.
- Du hast Fleisch oder Geflügel grilliert? Lass es 5 bis 10 Minuten abgedeckt unter Alufolie ruhen. Dadurch geht beim Anschneiden viel weniger Saft verloren.

## Benötigtes Zubehör

### 1. Direktes Grillieren



Gusseisenrost

### 2. Indirektes Grillieren

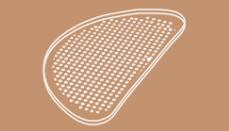


Gusseisenrost



convEGGtor

### 3. Kleinere Zutaten grillieren



Gelochter halbrunder Rost



Edelstahlrost

# An die Arbeit.

Auf den vorigen Seiten haben wir fünf gängige Kochtechniken ausführlich erklärt, die mit dem Big Green Egg möglich sind. Jetzt setzen wir diese in die Praxis um, und zwar anhand von einigen Grundrezepten, bei denen jeweils eine der Kochtechniken im Mittelpunkt steht. Egal ob du räuchern, braten, dünsten, backen oder grillieren willst – das Ergebnis lässt garantiert die Geschmacksknospen tanzen.

Zu einigen Rezepten willst du vielleicht auch Beilagen servieren. Wenn du die Basics erst einmal beherrschst, ist nichts leichter als das. Während du zum Beispiel das Poulet anbrätst, kannst du gleichzeitig Knollengemüse im Caveman-Style direkt auf der glühenden Holzkohle rösten. Oder wenn das Tomahawk-Steak nach dem Garen ruht, grillierst du schnell noch Spargeln oder Zucchettischeiben dazu. Also schnell die Holzkohle in deinem Big Green Egg anzünden und loslegen.



## RÄUCHERN

### Geräucherte Entenbrust



#### Für 3 Personen

##### ZUTATEN

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

##### ZUBEHÖR

Kirschholz-Chips  
convEGGtor  
Einweg-Auffangschalen  
Edelstahlrost  
Digital-Thermometer

#### VORBEREITUNG

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

#### ZUBEREITUNG

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

## BRATEN

# Poulet am Spiess



### Für 4 Personen

#### ZUTATEN

2 Maispoulets  
4 Knoblauchzehen  
Poulet-Rub deiner Wahl  
4 Zweige Thymian  
4 Zweige Rosmarin  
2 EL mildes Olivenöl

#### ZUBEHÖR

Rotisserie  
Digital-Thermometer

#### VORBEREITUNG

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

#### ZUBEREITUNG

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

## DÜNSTEN

# Auf Gemüse gedünsteter Wolfsbarsch



### Für 6 Personen

#### ZUTATEN

800 g Wolfsbarschfilet, ohne Haut  
frisch gemahlener weisser Pfeffer,  
nach Geschmack  
2 Schalotten  
100 g Lauch  
100 g Fenchel  
100 g Knollensellerie  
100 g Rüebli  
2 frische Tomaten  
2 EL Olivenöl  
100 ml Fischbouillon

#### ZUBEHÖR

convEGGtor  
Edelstahlrost  
Gusseisenpfanne (klein)  
Digital-Thermometer

#### VORBEREITUNG

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

#### ZUBEREITUNG

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

## BACKEN

# Pizza

### Für 4 Pizzen

#### ZUTATEN

##### Böden

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

##### Belag

1 Dose Pelati (400 g)  
1 rote Zwiebel  
2 frische Tomaten  
48 schwarze Oliven, entsteint  
40 Kugeln Mini-Mozzarella  
4 EL geriebener Parmesankäse  
Natives Olivenöl extra

##### Dehnen

200 g Semola

#### ZUBEHÖR

convEGGtor  
Edelstahlrost  
Backstein  
Pizzaschieber aus Edelstahl  
Pizzaschneider Kompakt



#### VORBEREITUNG

1. Für Teig beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen. Die Hefe über der Schüssel zerbröckeln, ca. 330 ml Wasser zugeben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Während des Rührens immer wieder einen Teil des restlichen Wassers zugeben; etwas Wasser für die spätere Zugabe des Salzes zur Seite stellen.
2. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und ca. 10 Minuten kneten.
3. In den Teig eine kleine Mulde drücken, das restliche Wasser einfüllen und salzen. Den Teig nochmals ca. 10 Minuten kneten, bis er weich ist.
4. Den Teig in die Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig wieder auf die Arbeitsfläche geben und 3 bis 4 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist und nicht mehr klebt.
6. Den Teig wieder in die Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 8 Stunden bei 22 bis 25 °C gehen lassen.
7. Nach dem Gehen lassen den Teig auf die Arbeitsfläche legen und mit einem Teigstecher in vier gleich grosse Portionen von ca. 250 g teilen. Jede Teigportion zu einer Kugel formen und in einen verschliessbaren Plastikbehälter von ca. 25 x 30 cm geben. Deckel schliessen und etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

#### ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schliessen und das EGG auf eine Temperatur von 200 °C erhitzen.
2. Den ConvEGGtor und den Edelstahlrost einsetzen, den Backstein darauflegen und das EGG auf 290 °C aufheizen. Wenn der Stein auf dem Rost liegt, 20 Minuten lang vorwärmen, auch wenn die gewünschte Temperatur von 290 °C bereits erreicht ist.

3. In der Zwischenzeit für die Pizzasauce die Pelati durch ein Sieb streichen. Die rote Zwiebel schälen und in feine Halbringe schneiden. Frische Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Vor dem Dehnen der Pizzaböden etwas Semola auf die Arbeitsfläche streuen. Die Pizzakugeln mit einem Teigstecher seitlich einstecken, um sie aus dem Plastikbehälter zu lösen. Eine Pizzakugel auf die Semola legen. Die Oberseite der Teigkugel sollte auch die Oberseite der Pizzakruste werden, da sie etwas trockener ist als die Unterseite, was für die Sauce und den Belag und somit für das Endergebnis besser ist.
4. Die Pizzakugeln solange dehnen, bis ein gleichmässiger Boden entsteht, und zwar nicht nur von der Mitte aus, sonst wird der Pizzaboden hier zu dünn. Wichtig ist, dass der Boden überall gleich dick ist und eine leicht gewölbte Kante hat.
5. Ein Viertel der Sauce mit einem Löffel in die Mitte des Pizzabodens geben und mit der abgerundeten Seite des Löffels kreisförmig ausstreichen. Je ein Viertel der Zwiebel- und Tomatenscheiben, 12 schwarze Oliven und 10 Mini-Mozzarella-Kugeln auf den Boden legen und mit 1 EL Parmesan bestreuen. Den Edelstahl-Pizzaschieber mit etwas Semola bestreuen und die Pizza auf den Schieber ziehen. Die Pizza auf den Backstein schieben, den Deckel des EGGs schliessen und 4 Minuten backen. Prüfen, ob die Pizza gar ist, und ggf. 1 Minute länger backen.
6. Die Pizza vom Backstein auf einen grossen Teller oder ein Schneidebrett schieben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Mit dem Pizzaschneider kompakt in Stücke schneiden und sofort servieren. Die restlichen Pizzen auf die gleiche Weise zubereiten.

## GRILLIEREN

# Rückwärtsgaren Tomahawk- Steak



### Für 2 Personen

#### ZUTATEN

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

#### ZUBEHÖR

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

#### VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden. Den Deckel schliessen und das EGG auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit das Tomahawk-Steak beidseitig mit Olivenöl einreiben und mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Meersalz bestreuen.

#### ZUBEREITUNG

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

3. Das Tomahawk-Steak auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schliessen. Das Steak etwa 2 Minuten lang grillieren. Das Tomahawk-Steak 90 Grad drehen und weitere 2 Minuten grillieren, damit ein schönes Grillmuster entsteht. Das Steak umdrehen und weitere 2 x 2 Minuten grillieren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 bis 55 °C erreicht hat (für medium-rare bis medium). Am einfachsten lässt sich die Kerntemperatur jetzt mit dem Digital-Thermometer überprüfen, das innerhalb weniger Sekunden die Gradzahl anzeigt.
4. Das Tomahawk-Steak aus dem Big Green Egg nehmen. Das Fleisch locker mit Alufolie abdecken und vor dem Anschneiden etwa 10 Minuten ruhen lassen.



# Silex-Chef George: Drei Gänge vom Grill!

**George Tomlin (14 Punkte GaultMillau) liebt sein Big Green Egg.  
So sehr, dass er sogar das Dessert darauf zubereitet.**

## Australische Gartenpartys

Mit dem BBQ-Fieber hat er sich in Melbourne angesteckt. George Tomlin, Küchenchef im Zürcher Restaurant Silex, erinnert sich noch gut, wie seine Wanderjahre ihn vom südenenglischen Dorset nach Neuseeland und schliesslich nach Australien geführt haben. Dort habe er das eine oder andere Mal mit seinen Freunden gegrillt, was das Zeug hält. «Manchmal hatten wir bis zu vier Grills gleichzeitig im Einsatz», sagt der 33-Jährige. Seit Herbst 2022 arbeitet Tomlin nun in Zürich, seit mittlerweile fast zwei Jahren besitzt er ein Big Green Egg. Und ist davon so begeistert, dass er problemlos einen ganzen Dreigänger darauf zubereitet. Also los!

## Inspiration von der Schweizer Sennerei-Kultur

Sommerzeit ist Tomatenzeit. Und darum stehen Tomaten bei der Vorspeise im Zentrum, in rot, gelb und grün, kurz erwärmt und angebräunt auf dem Green Egg. Der besondere Twist? Es gibt selbstgemachten Quark dazu: «Als ich in die Schweiz kam», erzählt der 14-Punktechef, «war ich sofort fasziniert davon, wie in den Alpen Käse auf offenem Feuer hergestellt wird. Und dass dabei der Rauch offenbar seine Aromen hinterlässt.» Und darum sei es auch keine blossige Show, wenn er jetzt einen Liter Milch statt auf dem Herd auf dem Rost des Green Eggs auf 32 Grad erhitze. Später kommt Lab hinzu, dann wartet George Tomlin eine halbe Stunde – fast schon fertig ist der Quark, der nun nochmals auf 45 Grad erwärmt wird, um die gewünschte Konsistenz zu bekommen. «Würde ich noch mehr erhitzen, wären wir näher am Biss eines Halloumis.»

## Ungeheuer Schwein gehabt

Zu den Tomaten mit Frischkäse gibt es köstliches Brot, dick geschnitten, das der Küchenchef mit ordentlich viel Olivenöl beträufelt, salzt und ebenfalls anröstet. Auf der Terrasse vor dem «Silex» riecht es aber bald noch um einiges verführerischer: Als George Tomlin nämlich ein fast drei Zentimeter dickes Schweinskotelett mit Schwarte für den Hauptgang auf den Rost des BGE legt. Angeliefert wurde das Prachtstück von «Das Fleisch» in Volketswil: «Die Schweine dieses Produzenten haben pro Tier je rund 200 Quadratmeter Auslauf – das schmeckt man!» Von allen Seiten röstet er den Fleischmocken an, legt ihn zur Seite



und macht sich an die Zubereitung der Sauce. Sie basiert im Wesentlichen auf einer grossen Portion Butter, Fleischfond, Kapern und rauchigem Whiskey.

## Feuer braucht Fingerspitzengefühl

Weil das Fleisch noch nicht ganz durchgegart ist, kommt es nun nochmals kurz auf den Rost. «Genau das mag ich am BBQ», kommentiert George Tomlin, «dass nicht jeder Schritt punktgenau zu planen ist. Dass es beim Kochen mit Feuer immer auch Fingerspitzengefühl braucht.» Nur wenige Momente später ist das Kotelett soweit, wird mit gezielten Schnitten von Knochen getrennt und tranchiert. Wie saftig! Drüber kommt eine grosszügige Portion der Sauce, dazu gibt es zudem etwas grillierten Lattich – mehr braucht es weiss Gott nicht.

## Estragon passt zu den Walliser Aprikosen

George Tomlin halbiert für den letzten Gang einige Walliser Aprikosen, «die ersten dieses Jahr!» Natürlich kommen auch sie auf das Big Green Egg – was sie noch einen Tick süsser und aromatisch intensiver macht. Danach ab in einen Estragon-Sirup damit, bevor sie zu einem Panna Cotta (am Vortag ebenfalls auf dem Feuer zubereitet, das Grill-Virus...) serviert werden. Nach diesem Dessert schliesst der Silex-Chef die untere Luftklappe und den Rauchabzug des BGE – und erstickt so das Feuer. Der Vorteil: Die überschüssige Kohle kann er nochmals verwenden, wenn ihn das nächste Mal das BBQ-Fieber überkommt.



# Grillierte Tomaten, frischer Quark & Toast

## ZUTATEN

- 1 l Vollmilch
- 1 g Calciumchlorid
- 1 g Lab, verdünnt mit 20 g Wasser
- je ein Zweig Kerbel, Minze, Dill
- 4 grosse Tomaten
- Vier Scheiben gutes Brot
- Olivenöl
- Pfeffer & Salz
- 4 Essigurken, in Scheiben

## Tipp:

«Silex»-Sommelier Jean-Denis Roger empfiehlt dazu einen Sparkling Sake, etwa den «Schichihonyari Awaibuki» mit 7 Prozent Alkohol.

## ZUBEREITUNG

1. Calciumchlorid in die Milch geben. In einer Saucenpfanne auf dem Green Egg vorsichtig auf 32 Grad erwärmen.
2. Verdünntes Lab zufügen und mischen. Vom Feuer nehmen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
3. Danach den Quark in 3-4 Zentimeter grosse Würfel zerteilen und in der Pfanne nochmals auf 45 Grad erwärmen.
4. Beiseitestellen und nochmals eine halbe Stunde warten.
5. Brot grosszügig mit Olivenöl benetzen.
6. Tomaten je nach Grösse in Hälften oder Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
7. Tomaten und Brot auf dem Grill kräftig anrösten. Auf einem Teller zusammen mit den Quarkwürfeln anrichten, mit Kräutern und Essigurken garnieren.



# Schweinskotelett mit Lattich & Kapernsauce

## ZUTATEN

- Ca. 500 g Schweinekotelett, (z. Bsp. vom Duroc-Schwein bei «Das Fleisch»)
- 2 Stk. Babylattich, gewaschen und halbiert
- 100 g Butter
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 300 g Fleischfond
- 10 Stk. Kapern, gewaschen und gehackt
- 30 ml rauchiger Whiskey
- 25 g Petersilie, gehackt
- 1 Stk. Zitrone (Zeste und Saft)
- Olivenöl
- Salz

## Tipp:

«Silex»-Sommelier Jean-Denis Roger empfiehlt dazu einen fruchtigen Pinot noir 2022 aus dem Burgund (etwa von der Domaine Antoine Leinhardt).

## ZUBEREITUNG

1. Kotelett salzen und im Green Egg direkt auf der heissen Kohle bis zum gewünschten Gargrad grillieren. Beiseite stellen.
2. Lattich mit Salz und Olivenöl würzen, bei grosser Hitze kurz aufs Green Egg geben, damit ein Grillmuster entsteht (der Salat soll knackig bleiben). Beiseite stellen.
3. Butter im geschlossenen Green Egg in einer Sauteuse mit Holzsnipseln räuchern. Sobald sie genug heiss ist, die Schalotten und den Knoblauch zugeben, andünsten. Whisky zugeben und flambieren.
4. Dann Zitronenzeste, Kapern und Fond zufügen. Alles aufkochen und eindicken lassen.
5. Gehackte Petersilie zugeben und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
6. Schweinefleisch vom Knochen lösen, tranchieren. Mit gegrilltem Lattich anrichten und alles grosszügig mit Sauce übergiessen.



# Rauchiges Panna Cotta mit Aprikose & Estragon

## ZUTATEN

- 300 ml Vollrahm
- 200 ml Vollmilch
- 60 g Zucker (1)
- 3 Blatt Gelatine
- 1 Zweig Estragon
- 50 g Zucker (2)
- 50 ml Wasser

## Tipp:

«Silex»-Sommelier Jean-Denis Roger empfiehlt dazu einen Süsswein aus dem Jurançon aus Gros Manseng und Petit Manseng, z. Bsp. den «Les Grains des Copains 2022».

## ZUBEREITUNG

1. Gelatineblätter in kaltes Wasser einlegen, bis sie weich werden.
2. Vollrahm und Vollmilch in einer Schüssel mit Holzsnipseln im Green Egg räuchern.
3. In einem Topf mit dem Zucker (1) vorsichtig zum Kochen bringen. Langsam erkalten lassen und die Gelatineblätter zugeben und vorsichtig mixen, ohne das Luftblasen entstehen.
4. In ein passendes Förmchen geben und über Nacht im Kühlschrank vollständig auskühlen.
5. Aprikosen auf dem Green Egg grillieren, bis sie Farbe annehmen und weich werden, dann vierteln.
6. Zucker (2) mit dem Wasser zum Kochen bringen, die gegrillten Aprikosen zugeben.
7. Von der Hitze nehmen, auf Zimmertemperatur abkühlen, mit gehacktem Estragon würzen.
8. Panna Cotta und Aprikosen möglichst dekorativ anrichten.



**George Tomlin**, gebürtiger Engländer, ist Küchenchef und Co-Betreiber des Restaurant Silex (14 Punkte) in Zürich. In der Küche wird mit lokalen Zutaten gekocht, dazu werden ausgewählte Weine aufgetischt.  
Silex  
Freyastrasse 3  
8004 Zürich  
+41 44 210 30 30  
[www.silexrestaurant.ch](http://www.silexrestaurant.ch)

Wir danken dem Autor Daniel Böniger und dem GaultMillau-Channel für die freundliche Genehmigung zur Veröffentlichung dieses Artikels. Weitere spannende Einblicke zu Big Green Egg und Starchefs gibt es auf [gaultmillau.ch](http://gaultmillau.ch).

# Modus Operandi

Mit diesen beiden Rezepten tauchst du ein in Modus Operandi, die Kochbibel von Big Green Egg. Ein aussergewöhnliches Kochbuch mit nicht weniger als 904 Seiten und über 300 Rezepten - von einfach bis raffiniert. Modus Operandi ist Leitfaden und Inspirationsquelle zugleich. Eine Entdeckungsreise durch die Vielfalt der Zutaten und Kochtechniken. Mit diesen Tipps und Tricks holst du das Beste aus deinem Big Green Egg heraus. Inklusive praktischem Arbeitsbuch und schönem Schuber. Ein Muss für alle Big Green Egg-Fans.

904 Seiten		
Deutsch	103501	230.00
Englisch	818177	230.00
Französisch	226651	230.00



## Konfierter Lachs

★★★

Sharing

### ZUTATEN

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

### Garnitur

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

### ZUBEHÖR

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Green Dutch Oven
- Instant Read Thermometer

### ZUBEREITUNG

- Das Lachsfilet auf Gräten untersuchen und die Haut entfernen. Eventuelle dunkle Fettränder abschneiden. Das Lachsfilet in 6 Scheiben schneiden. Zitrone und Limette in Spalten schneiden. Schalotte schälen und würfeln.
- Sonnenblumenöl im Dutch Oven (indirekt, 80 °C) auf 65 °C erhitzen.
- Die Lachsstücke und die übrigen Zutaten zugeben und den Lachs 15-20 Minuten weich konfieren. In der Zwischenzeit die Limette mit der Schale für die Garnitur schälen und die Keile ausschneiden. Die Schalotte schälen und in feine Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebel in dünne diagonale Ringe schneiden. Dill von den Stielen zupfen.
- Den Lachs aus der Pfanne nehmen und die Scheiben in Stücke schneiden. Mit den Limettenspalten, Schalotte, Frühlingszwiebel und Dill garnieren. Einige Löffel Crème fraîche darauf geben und nach Belieben mit Pfeffer würzen.



## Focaccia

★★★

Für 1 Stück

### ZUTATEN

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

### ZUBEHÖR

- convEGGtor
- Stainless Steel Grid
- Baking Stone
- Aluminium Pizza Peel

### ZUBEREITUNG

- Das Mehl, die Hefe und das Wasser mischen. Das feine Salz hinzufügen und zu einem geschmeidigen und elastischen Teig kneten. Zuletzt das Olivenöl unterkneten. Den Teig locker mit Plastikfolie abdecken und ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und auf einen Kreis aus Backpapier legen, der etwas kleiner als der Pizzastein ist. Den Teig zugedeckt nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Rosmarinnadeln abzupfen und grob hacken. Teigoberseite mit Olivenöl bestreichen und mit den Fingerspitzen Vertiefungen in den Teig drücken. Mit Rosmarinnadeln und Meersalz bestreuen.
- Die Focaccia (mit Backpapier) mit der Pizzaschaufel auf den Pizzastein legen (indirekt mit heissem Pizzastein, 225 °C) und ca. 20 Minuten goldbraun backen.



QR-Code scannen oder anschauen  
[biggreenegg.eu/ch/modus-operandi](http://biggreenegg.eu/ch/modus-operandi)

# Pure Charcoal

## The Green Choice

by Big Green Egg



Du möchtest alles über den Entwicklungs- und Produktionsprozess der Pure Charcoal von Big Green Egg erfahren? Dann informiere dich hier. [biggreenegg.eu/ch/inspiration/blog-und-events/pure-charcoal](https://biggreenegg.eu/ch/inspiration/blog-und-events/pure-charcoal)

Staubarm

Rauchfrei

Entzündet sich schnell

Äusserst lange Brenndauer

Jedes Kochen beginnt mit dem richtigen Brennstoff. Der Schlüssel zu einem gelungenen Gericht ist die Verwendung hochwertiger Holzkohle. Mit der Pure Charcoal von Big Green Egg entscheidet man sich für eine Holzkohle, die nicht nur höchste Qualität und Reinheit bietet, sondern auch den unvergleichlichen Geschmack von auf Holzkohle gegarten Speisen perfekt zur Geltung bringt. Die lang anhaltende Glut und die geringe Rauchentwicklung machen sie zur idealen Wahl für anspruchsvolle Köche. Und das Beste: Man braucht nur wenig davon, denn das Big Green Egg ist äusserst sparsam im Verbrauch.

### Pure Charcoal



Die Big Green Egg Pure Charcoal macht das Big Green Egg noch umweltfreundlicher. Diese revolutionäre neue Holzkohle ist ein reines Produkt von äusserst hoher Qualität. Dank eines einzigartigen Verfahrens bei der Verkohlung von Holz zu Holzkohle hat unsere Pure Charcoal einen hohen Anteil an Kohlenstoff und ist zudem staubarm und nahezu rauchfrei. Praktisch, denn es kann immer etwas Rauch von Anzündern, Fett von Fleisch oder Fisch entstehen oder durch ein Stück Holzkohle, das während des Herstellungsprozesses nicht zu 100 % verkohlt ist. Big Green Egg Pure Charcoal gehört zu den hochwertigsten und nachhaltigsten Holzkohlen auf dem Markt. Speziell für den anspruchsvollen und umweltbewussten Nutzer.

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

9 kg 818924 40.00



### Charcoal Starters

#### Anzündwürfel

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

24 Stücke 120922 18.00

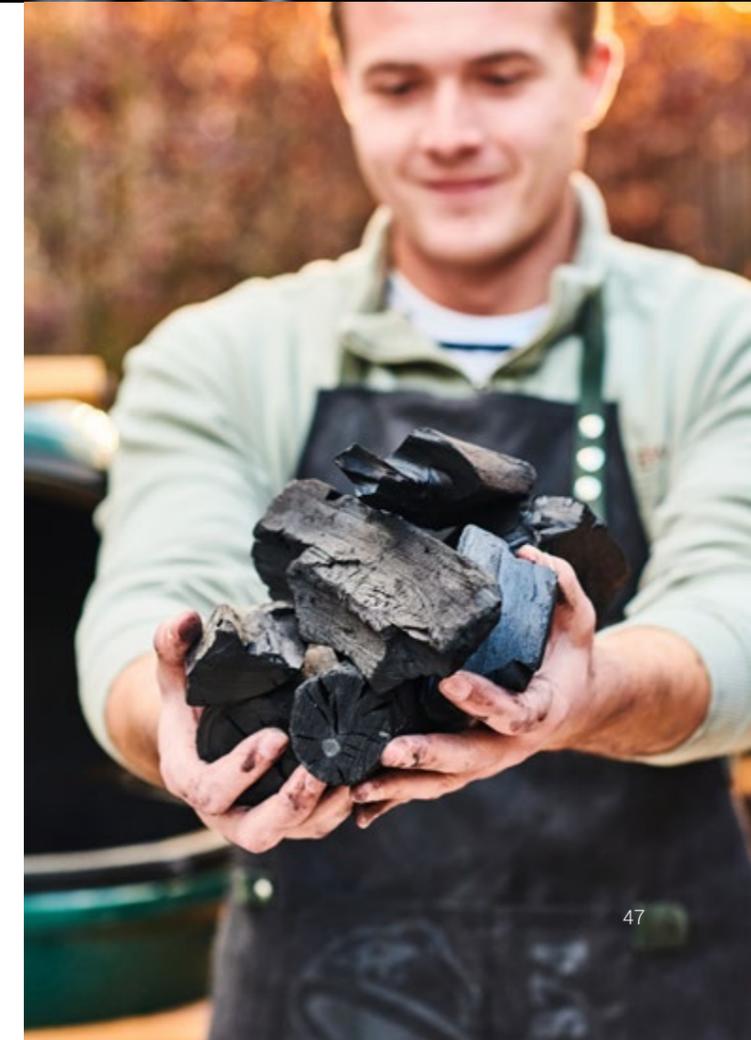


### Charcoal EGGniter

#### Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter

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

120915 115.00



# Räuchern auf dem EGG? Unglaublich lecker!

Die Technik des Räucherns verleiht dem EGGen eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr.

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



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



## Wood Chips Holzchips

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

Inhalt - 700 g				
Hickory	113986	14.00	Kirsche	113979 14.00
Pekannuss	113993	14.00	Eiche	127372 14.00
Apfel	113962	14.00		



## Wood Chunks Holzstücke

Von Big Green Egg-Köchen gründlich getestet. Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Zur Auswahl stehen Apfel, Hickory, Eiche oder Mesquite. Sie alle verleihen deinen im Big Green Egg zubereiteten Gerichten eine zusätzliche geschmackliche Dimension. Die Holzstücke kannst du für einen langen Low & Slow Einsatz verwenden.

Inhalt - 3 kg				
Hickory	114624	30.00	Eiche	127389 30.00
Apfel	114617	38.00	Mesquite	114631 30.00



## Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichst du die nächste Stufe der Kochkunst. Lege die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Holzbrett auf dem Rost des Big Green Eggs. Durch die Feuchtigkeit dampft und schwelt das Brett zunächst, was für einen tollen Geschmacksakzent sorgt. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote. Die Grill aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Zedernholz - 2x		Erlenholz - 2x		
28 cm	116307 22.00	28 cm	116291	22.00



## Smoking Tower Räucherturm

Räuchern auf verschiedene Arten? Das ist mit diesem vielseitigen Werkzeug möglich. Mithilfe des Räucherturms kannst du auf unterschiedlichen Ebenen kochen und so die Kapazität deines EGGs erweitern. Schiebe beispielsweise eine Grillplanke aus Holz mit einem Lachsfilet und eine zweite mit Spargeln in die oberen Ebenen, während auf dem mitgelieferten Edelstahlrost auf der unteren Ebene Kartoffeln gegart werden. Du kannst auch mehrere Vorspeisen oder Snacks gleichzeitig zubereiten. Möchtest du Wurst oder Fisch räuchern? Hänge die Zutaten dann an die Stange oben in den Räucherturm.

Medium, Large, XLarge, 2XL` 250186 195.00

### Hickory



Früchte, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

### Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

### Apfel



Fisch, Schweinefleisch und Geflügel.

### Kirsche



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

### Eiche



Geeignet für grosse Fleischstücke aller Art, insbesondere Rindfleisch. Perfekt für Briskets (Rinderbruststücke).

### Mesquite



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

## Grillplanken aus Holz - auf 2 Arten nutzbar

**Garen und Dünsten:** Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Der freigesetzte Rauch verleiht deinen Zutaten eine aromatischere Note.

**Räuchern und Grillieren:** Lass die eingeweichte Holzplanke auf dem Rost trocknen und lege erst dann das Gericht darauf. Die Unterseite des Bretts wird angesengt, sodass dein Gericht einen Rauchgeschmack erhält.

## Benötigtes Zubehör



Grillplanken aus Holz



Edelstahl Grillrost

# Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

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



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code. [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)



## Nest Utility Rack Nest-Utensilienhalter

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

2XL, XLarge, Large, Medium, Small 122704 68.00



## Acacia Wood EGG Mates EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz

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

XLarge	121134	240.00	MiniMax	121844	145.00
Large	121127	240.00	Small	120663	220.00
Medium	120670	220.00			



## Portable Nest Mobiler aufklappbarer Stand für MiniMax

Du machst Camping-Ferien, gehst in den Park oder veranstaltest eine Party am See? Warum solltest du dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nimm deinen MiniMax einfach in seinem mobilen aufklappbaren Stand mit. Du brauchst ihn nur in dieses tragbare Nest einzusetzen, und schon steht dein multifunktionales Outdoor-Kochgerät auf einer bequemen Höhe zum Kochen (das Gestell ist 60 cm hoch). Fertig mit EGGen? Einfach einklappen!

MiniMax 120649 245.00



## IntEGGrated Nest+Handler Rollwagen mit integriertem Griff

Du wünschst dir zum EGGen eine ideale Arbeitshöhe und möchtest dein Big Green Egg leicht bewegen können? Abgesehen vom EGG ist das fahrbare Untergestell mit Namen IntEGGrated Nest+Handler dein bester Freund. Ein widerstandsfähiger, stabiler Rollwagen und ein praktisches Hilfsmittel für das sichere Verschieben des EGGs mithilfe von grossen, robusten Schwenkrädern. Sicherer Standplatz und sicherer Transport im modernen Design.

2XL	121011	580.00
XLarge	121158	510.00
Large	120175	480.00
Medium	122285	440.00



## Nest Rollwagen

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

Small 301062 220.00



## Table Nest Tischgestell

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

2XL	115638	135.00
XLarge	113238	70.00
Large	113214	65.00
Medium	113221	55.00



## Eucalyptus Wood Table Tisch aus Eukalyptusholz

Du liebst den natürlichen Look und suchst einen stilvollen Tisch für dein Big Green Egg? Jeder Tisch aus massivem Eukalyptusholz ist ein Unikat - mit natürlicher Maserung und wunderschönen Farbnuancen. Von Hand gefertigt, überzeugt dieser Tisch durch seine Stabilität und die nachhaltige Qualität des Eukalyptusholzes, das zudem eine warme, einladende Ausstrahlung hat. Mit diesem Tisch wird dein Big Green Egg zu einer vollwertigen Outdoor-Küche, die ausreichend Platz für Utensilien und Speisen bietet. Achte darauf, dass das EGG in einem Tischnest steht, damit die nötige Luftzirkulation gewährleistet ist. Der Tisch wird ohne EGG, Tischnest und Räder (Caster Kit) geliefert.

160x80x80 cm			150x60x80 cm		
XLarge	127631	1200.00	Large	127624	1100.00

Rollensatz  
2 Stk. 120410 80.00



# Modulares EGG-Tischsystem.

Da Rom auch nicht an einem Tag erbaut wurde, darfst du dir Zeit nehmen, um deine Outdoor-Küche voll und ganz an deine Bedürfnisse anzupassen. Beginne mit dem Untergestell und ergänze es nach und nach durch die Erweiterungsgestelle, Nest-Einsätze und andere Zusatzteile. Fangen wir mit dem Ausbau an!

Der neue Modulare EGG-Arbeitsplatz von Big Green Egg ist eine Art LEGO® für Erwachsene. Alle Einzelteile lassen sich kombinieren und stetig erweitern.

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



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code. [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)



EGG Frame		76x76x77 cm	
EGG Untergestell		XLarge	120229 720.00
		Large	120212 720.00
2XL	121837 970.00	Medium	122193 700.00

Der Tisch wird inklusive eines Edelstahlrostes (Stainless Steel Grid Insert) und einer Hakenleiste (Tool Hooks) geliefert, jedoch ohne Rollen (Caster Kit).



## 1 Nutze die Erweiterungsmodule.



<b>Expansion Frame</b> EGG-Erweiterungsgestell	76x76x77 cm	120236	500.00
<b>Expansion Cabinet</b> Erweiterungsschrank	76x76x77 cm	122247	1570.00
Ohne Einsatz			
<b>Corner EGG Frame</b> Ecke zum Erweiterungsgestell			
	XLarge	128782	800.00
	Large	128775	800.00

## 2 Einsätze ganz individuell.



<b>Stainless Steel Grid Insert</b> Einsatz aus Edelstahlgitter	120243	225.00
<b>Acacia Wood Insert</b> Einsatz aus Akazienholz	120250	150.00
<b>Stainless Steel Insert</b> Einsatz aus Edelstahl	127365	480.00
<b>Distressed Acacia Wood Insert</b> Einsatz aus Recycling-Akazienholz	120267	160.00

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

126948 200.00

## 3



<b>Caster Kit</b> Rollensatz	10 cm - 2 Stk.	120410	65.00
<b>Tool Hooks</b> Hakenleiste	25 cm	120281	40.00
<b>Modular EGG Workspace Mate</b> Modulare EGG Arbeitsplatte		128799	290.00

Nur für EGG Untergestell geeignet (121837, 120229, 120212, 122193)

Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)





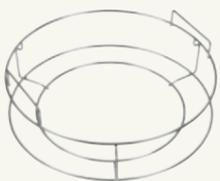
# Spotlight



## convEGGtor® Konvektionsplatte

Der convEGGtor bietet eine natürliche Barriere zwischen den Zutaten und der glühenden Holzkohle im Big Green Egg. Die spezielle Form des convEGGtors ermöglicht eine gute Luftzirkulation und eine hervorragende Wärmeleitung. Die indirekte Wärme, die durch diesen keramischen Hitzeschild entsteht, verwandelt dein EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Auch ideal für Low & Slow Cooking, wobei die Zutaten langsam und auf niedriger Temperatur gegart werden.

XLarge	401052	250.00	MiniMax	116604	105.00
Large	401021	150.00	Small	401045	105.00
Medium	401038	135.00	Mini	114341	75.00



## convEGGtor® Basket convEGGtor-Korb

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

2XL	119735	160.00	Large	120724	125.00
XLarge	121196	170.00	Medium	127242	105.00



## Baking Stone Back- und Pizzastein

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

XLarge	401274	185.00	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	115.00	401007	90.00	



## Cast Iron Grid Gusseisenrost

Du möchtest auf deinem Big Green Egg grillieren? 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 stabiles Material, das ein Leben lang hält und überaus pflegeleicht ist.

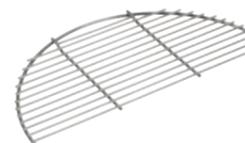
Large	122957	115.00	MiniMax	122971	95.00
Medium	126405	105.00	Small		
			Mini	128195	80.00



## Half Cast Iron Grid Halbrunder Gusseisenrost

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

XLarge	121233	85.00	Medium	128058	58.00
Large	120786	60.00			



## Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

Wenn du ein paar neue Kochtechniken ausprobierst, lernst du, das Potenzial deines Big Green Eggs besser zu nutzen! Die halbrunden Grillrost-Zubehöerteile von Big Green Egg erlauben dir schier endlose Zubereitungsmöglichkeiten. Beispielsweise kannst du den halbrunden Edelstahlrost im convEGGtor-Korb verwenden. Bereite deine Zutaten direkt über der glühenden Holzkohle oder eine Etage höher zu und kombiniere direkte und indirekte Hitze im Big Green Egg, indem du auch den halbrunden convEGGtor-Stein verwendest.

XLarge	121202	70.00	Medium	128065	40.00
Large	120731	45.00			



## Half convEGGtor® Stone Halbrunder convEGGtor-Stein

Es ist geradezu eine Untertreibung, den halbrunden convEGGtor-Stein als vielseitig zu bezeichnen. Verwende diesen zusammen mit dem convEGGtor-Korb als Zwischenschicht, wenn du in zwei Zonen, einer direkten und einer indirekten, kochen möchtest. Oder als vollständigen Konvektionsschutz, wenn zwei Steine aneinander gelegt werden, für Temperaturen bis zu 160 °C.

2XL	120960	150.00	Large	121035	60.00
XLarge	121820	80.00	Medium	127273	50.00



## Half Cast Iron Plancha Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

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

XLarge	122995	150.00	Large	122988	100.00
--------	--------	--------	-------	--------	--------



## Half Perforated Grid Gelochter halbrunder Rost

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

XLarge	121240	55.00	Large	120717	50.00
--------	--------	-------	-------	--------	-------



# EGGspander System

Endlos viele Garvarianten sind möglich.

L XL

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

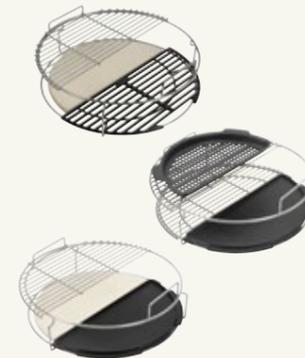
Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht Herausforderung genug für dich? Unser Sortiment bietet eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wähle anhand deiner bevorzugten Kochtechniken die Erweiterungen aus.



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code. [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)



## Auswahl an Setups.



### Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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



### Garen auf mehreren Ebenen

Bietet einen vergrößerten Garbereich für das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Gerichte oder wenn du für grosse Gruppen kochst. Der obere Kochrost kann nach hinten geschoben werden, um den Zugang zum darunter liegenden Rost zu erleichtern.



### Pizza & Backen

Mit dem convEGGtor und einem Backstein verwandelst du dein EGG in einen Steinofen, in dem die besten Pizzas gebacken werden. Für noch mehr Möglichkeiten beim Backen kannst du die 2-teilige Rosterhöhung und einen zusätzlichen Backstein verwenden.

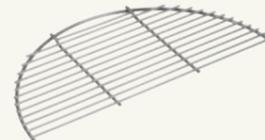
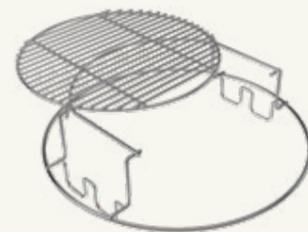
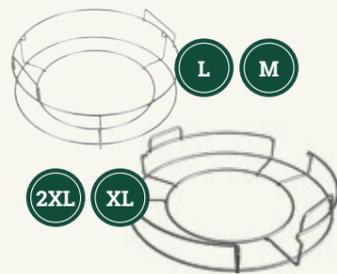
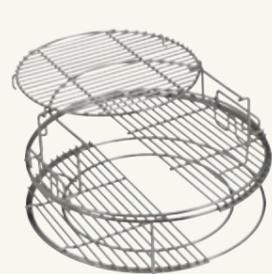


### Garen bei niedriger Temperatur

Verwende das 5-teilige EGGspander-Kit mit zwei halbrunden convEGGtor-Steinen für das perfekte niedrige und langsame Garen bis zu einer Temperatur von 160 °C. Langes Garen bei niedriger Temperatur für beste Ergebnisse.

### 5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set

Das 5-teilige EGGspander-Kit ist sowohl als Set als auch in Einzelteilen erhältlich und umfasst den 1-teiligen convEGGtor-Korb, die 2-teilige Rosterhöhung und die halben Edelstahlroste.



#### 1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor Korb

XLarge	121226	450.00
Large	120762	335.00

2XL	119735	160.00
XLarge	121196	170.00
Large	120724	125.00
Medium	127242	105.00

#### 2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219	240.00
Large	120755	195.00

#### Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	70.00
Large	120731	45.00
Medium	128065	40.00

# Spotlight



## Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne



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

2XL, XLarge, Large		Ab dem Modell MiniMax
Ø 36 cm	127846	155.00
Ø 27 cm	127839	86.00

## Cast Iron Grill Press Gusseisen-Grillpresse



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

127648	52.00
--------	-------

## Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen



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

2XL, XLarge, Large		Ab dem Modell MiniMax
Ø 35 cm	127860	135.00
Ø 26 cm	127853	130.00

## Cast Iron Satay Grill Satay-Grill aus Gusseisen



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

XLarge	700485	195.00
Large		



## Green Dutch Oven Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval

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

Oval - 5.2 L:	2XL, XLarge, Large
35 cm	117670 270.00

Rund - 4 L:	2XL, XLarge, Large
Ø 23 cm	117045 175.00

## Cast Iron Dutch Oven Dutch Oven aus Gusseisen



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

5.2 L:	2XL, XLarge, Large, Medium
Ø 27 cm	127877 150.00



## Carbon Steel Grill Wok Grill-Wok aus Karbonstahl mit Bambusspatel

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

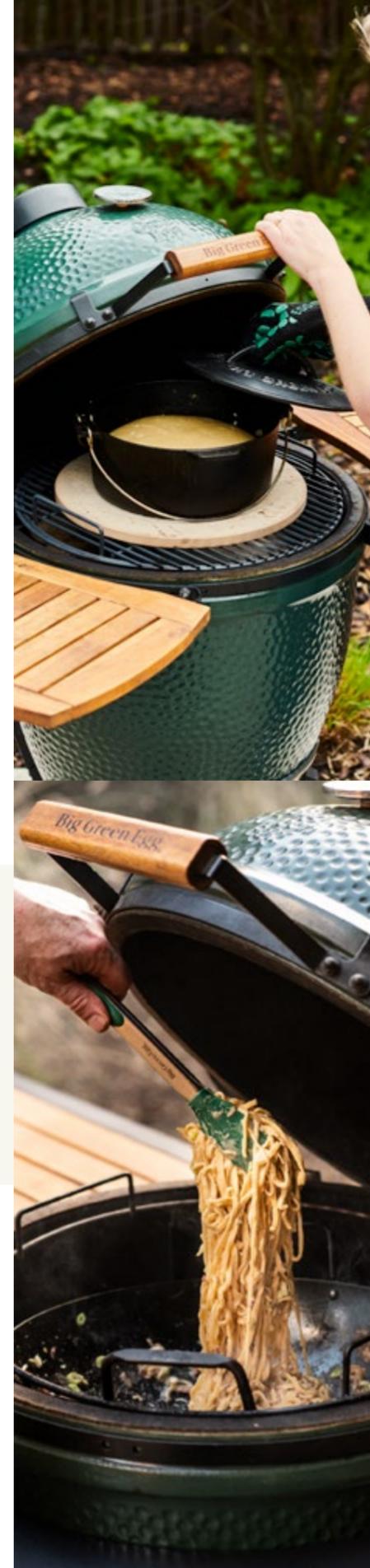
XLarge, Large	
Ø 40 cm	120779 110.00



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

Saucen, Marinaden oder Butter lassen sich im Saucentopf aus Gusseisen schnell und einfach zubereiten. Der Pinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Du möchtest den Saucentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Pinsel!

2XL, XLarge, Large, Medium, MiniMax, Small	
Ø 12 cm	127822 70.00



# Helfende Hände überall.

Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Ergebnisse und die begeistertsten Reaktionen. Du möchtest die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehörteilen wird dein Herz erfreuen.

## Die nützlichsten Küchenhelfer



**1. Silicone Tipped Tongs Grillzange mit Silikongriff**  
40 cm 116864 38.00  
30 cm 116857 32.00

**2. Bamboo Skewers Bambus-Grillspiesse**  
25 cm - 25x 117465 5.00

**3. Brisket Knife Brisket Messer**  
128805 49.00

**4. Stainless Steel Tool Set Set Küchenutensilien aus Edelstahl**  
Set 127655 110.00  
Breite Bratschaufel 127426 40.00  
Bratschaufel 127662 38.00  
Pinsel 127679 32.00

**5. Measuring Cups Messbecher**  
4x 119551 48.00

**6. Kitchen Shears Küchenschere**  
120106 22.00

### 1. Cast Iron Grid Lifter Rostheber

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

127341 42.00

### 2. EGGmitt EGGmitt-Grillhandschuh

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

Einheitsgrösse 117090 40.00

### 3. Silicone Grilling Mitt Silikon-Grillhandschuh

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

Einheitsgrösse 117083 32.00

### 4. Butcher Paper Metzgerpapier

Du findest es klasse, grosse Stücke Fleisch auf deinem Big Green Egg zuzubereiten? Dann ist dieses Zubehör ein Must-have für dich. Wenn du Fleisch in Metzgerpapier einwickelst, vermeidest du Feuchtigkeitsverlust. So bleiben das Nackenfilet oder der Rindernacken schön zart und saftig. Das Metzgerpapier hilft dir auch dabei, die Temperatur im EGG auf einfache Weise konstant zu halten, da es im Gegensatz zu Alufolie die Wärme nicht reflektiert. Dank der natürlichen Fasern des Papiers kann das Fleisch atmen. Dadurch entstehen ein herrlicher Rauchgeschmack und eine knusprige Kruste.

127471 27.00



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)

## Spickzettel gewünscht?

Wir haben hier die gängigsten Kerntemperaturen für dich aufgelistet.

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

### EGG Genius

Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in deinem EGG und sendet die Daten an dein Smartphone oder Tablet. Damit kannst du an kalten Wintertagen drinnen deine Lieblingsserie sehen und hast gleichzeitig das Slow Cooking auf das Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Der EGG Genius hält, was sein Name verspricht. Ist die Temperatur in deinem EGG zu hoch oder zu niedrig, bekommst du eine Nachricht. Genau so am Ende der Garzeit, wenn alles fertig ist. Du kannst damit sogar Statistiken deiner früheren EGG-Sitzungen einsehen. Die zum EGG Genius gehörende App ist in englischer Sprache.

121059 350.00

### Erweitere deinen EGG Genius mit zusätzlichen Optionen:

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

Genius Zusatzsonde  
Fleischtemperatur 121363  
45.00

Genius zusätzliches  
Y-Kabel 121387  
22.00



### 1. Instant Read Thermometer Schnellablesethermometer

Du liebst dein Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so exakt, dass dir sogar die Garstufe medium rare zuverlässig gelingen wird. Um zu verhindern, dass die Temperatur im EGG aufgrund eines lange geöffneten Deckels ansteigt, kannst du die Temperatur (bis zu 232 °C) innerhalb von 3 bis 4 Sekunden ablesen. Und wenn du das Instant Read Thermometer von Big Green Egg beim Ablesen der Temperatur drehst, dreht sich das beleuchtete Display einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575 200.00

### 2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener Schnellablesethermometer mit Flaschenöffner

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

127150 65.00

### 3. Quick-Read Thermometer Schnellablesethermometer

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

120793 54.00

### 4. Dual Probe Remote Thermometer Funkthermometer mit zwei Fühlern

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

116383 175.00



### Unsere Tipps:

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



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)

# Praktische Tools für das EGG



## Meat Claws Fleischkrallen

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

Set 114099 36.00



## Flexible Skewers Flexible Grillspiesse

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

68 cm - 2x 201348 42.00



## Flexible Grill Light Flexible Grilllampe

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

122940 38.00



## Chef's Flavor Injector Aroma-Injektor

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

119537 60.00



## Disposable Drip Pans Einweg-Auffangschalen

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

XLarge - 5x	120892	30.00		
Large - 5x	120885	20.00	Medium, MiniMax,	
			Small - 5x	120878 15.00



## Compact Pizza Cutter Pizzaschneider kompakt

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

118974 26.00



## Stainless Steel Pizza Peel Pizzaschaufel aus Edelstahl

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

127761 69.00

# Spotlight



## Ceramic Poultry Roaster Geflügelhalter aus Keramik

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



Poulet	119766	34.00
Truthahn	119773	45.00

## Vertical Poultry Roaster Vertikaler Geflügelhalter

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



Poulet	117458	34.00
Truthahn	117441	42.00

## Beer Can Chicken Roaster Bierdosen-Poulet-Halter

Das Bierdosen-Poulet ist ein amerikanischer Klassiker, bei dem man das Poulet über eine geöffnete, halbvolle Dose Bier stülpt. Beim Garen des Poulets verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Poulet innen extra zart und saftig wird. Das klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierdosen-Poulet-Halter! Dabei wird die Bierdose in die stabile Halterung aus Metalldraht geklemmt, damit sie nicht umkippen kann.



2XL, XLarge, Large, Medium, Small	127754	20.00
-----------------------------------	--------	-------



## Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

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

2XL, XLarge, Large	117564	60.00	Medium, Small	117557	50.00
--------------------	--------	-------	---------------	--------	-------



## Rotisserie

Ein über der Holzkohle lecker gegartes Poulet, eine saftige Ananas, eine schöne Roulade oder hausgemachtes Gyros? Ab jetzt bereitest du all das (noch einfacher) selbst in deinem Big Green Egg und mit deiner eigenen Rotisserie zu. Die Möglichkeiten sind wirklich endlos! Freigesetztes Fett und/oder Saft tropfen beim Drehen ständig über die Zutaten und machen dein Gericht noch schmackhafter. Der Spiessring besteht aus pulverbeschichtetem Stahl, Spiess und Spiessgabeln sind aus Edelstahl gefertigt. Der Spiess wird von einem geräuschlosen, aber leistungsstarken Motor angetrieben, der für eine gleichmässige Rotation sorgt.

XLarge	128553	435.00	Belastbarkeit bis 17 kg.
Large	128546	345.00	



## Flat Basket Flacher Korb

Möchtest du einen ganzen Fisch braten oder Gemüse grillieren? Dank dieses höhenverstellbaren Edelstahl-Flachkorbs mit Antihafbeschichtung brauchst du die Zutaten nicht zu wenden.

128560	50.00
--------	-------



## Tumbler Basket Bratenkorb für Rotisserie

Bratkartoffeln, geschnittenes Gemüse, Garnelen, Pouletflügel oder Nüsse rösten? In diesem praktischen Drehkorb (Ø 19 cm) aus Edelstahl mit Antihafbeschichtung ist das ein Kinderspiel.

128577	100.00
--------	--------

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

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



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... [biggreenegg.eu/ch/preisliste](http://biggreenegg.eu/ch/preisliste)



## Ash Removal Pan Ascheschaufel

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

2XL, XLarge, Large, Medium  
106049 52.00



## Diamond-Coated Nylon Bristle Grid Scrubber Nylon-Rostschrubber mit Diamantbeschichtung

Für optimalen Grillspass mit deinem Big Green Egg sind gut gepflegte und saubere Grillroste unerlässlich. So erzielst du bei jeder Zubereitung ein optimales Ergebnis. Und mit einer guten Reinigungsbürste ist das für dich ein Kinderspiel! Der Nylon-Rostschrubber mit Diamantbeschichtung von Big Green Egg hat einen langen Griff für weniger feuerfeste Finger und verfügt über Bürstenhaare aus sorgfältig ausgewähltem und sehr widerstandsfähigem Nylon-Material. Komm, lass uns loslegen!

127310 26.00



## Charcoal Storage Bag Aufbewahrungsbeutel für Holzkohle

Möchtest du sicherstellen, dass deine Holzkohle funktionstüchtig und trocken bleibt? Dann solltest du sie im Aufbewahrungsbeutel für Holzkohle aufbewahren. Darin können bis zu 9 Kilogramm Holzkohle untergebracht werden. Die wasserabweisende Tasche ist aus robustem und langlebigem Polyester gefertigt und verfügt über ein integriertes Staufach und einen Rollverschluss mit Klicksystem.

128201 105.00



## Fire Bowl Holzkohlekorbe

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

2XL	122698	420.00
XLarge	122681	330.00
Large	122674	170.00
Medium	122667	150.00
MiniMax	122650	120.00



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

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

2 Ersatz-Schrubberpads	127129	36.00
	127143	20.00



## SpeediClean™ Dual Brush Scrubber SpeediClean™ Dual Grillrost-Schrubber

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

2 Ersatz-Schrubberpads	127136	34.00
	127143	20.00



## Ash Tool Ascheschieber

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

2XL	119490	45.00	MiniMax	
XLarge			Small	119513 24.00
Large	119506	30.00	Mini	
Medium				



# 9 Tipps für die Pflege deines EGGs.

An deinem Big Green Egg kannst du dich ein Leben lang erfreuen, wenn du es gut pflegst und sorgfältig damit umgehst. Du bist gespannt, was du selbst zur Pflege deines EGGs beitragen kannst? Hier findest du einige praktische Tipps und Tricks:



**1** Entferne bei jedem neuen Kochvorgang vor dem Anzünden der Holzkohle im EGG überschüssige Asche, indem du die zuvor verwendete Holzkohle mit dem Ascheschieber umrührst.

**2** Lass unten im Big Green Egg immer eine kleine Ascheschicht liegen. So blockierst du den Luftstrom etwas, wodurch die Temperatur langsam steigt. Damit vermeidest du, dass sich die Keramik zu schnell aufheizt.



**3** Ersetze den Filzrand, wenn es erforderlich ist. Ein gut schliessender Filzrand schützt die Keramik und vermeidet die Zufuhr von «falscher Luft».

**4** Verwende Zubehörteile wie den convEGGtor-Korb und den Rostheber, damit du die Einzelteile mit einer ruhigen Bewegung in das Big Green Egg stellen kannst. So vermeidest du, dass du den convEGGtor und die Roste in das heisse Big Green Egg «fallen» lassen musst, wodurch es zu Beschädigungen kommen kann.

**5** Alle Temperaturen über 300 °C sind beim Kochen überflüssig (sogar für Pizza). Sie steigern nur das Risiko von Schäden an der Keramik.

**6** Das Ausbrennen oder Einbrennen deines Big Green Eggs bei extremer Hitze ist niemals erforderlich, wir raten strikt davon ab! Dein EGG ist fettig geworden, und du möchtest es reinigen oder Flecken vom convEGGtor entfernen? Erhitze das Big Green Egg bis auf 250 °C, dreh den convEGGtor so, dass seine schmutzige Seite auf die Holzkohle gerichtet ist, schliesse den Deckel und lass dann das EGG etwa 30 Minuten lang stehen. Auf diese Weise wird das überschüssige Fett weggebrannt. Die Keramik wird dadurch allerdings nicht mehr weiss, aber das ist auch nicht nötig.

**7** Hast du dein Big Green Egg längere Zeit nicht benutzt oder hat es draussen im Regen gestanden? Heize es dann zuerst langsam auf und lass es 60 Minuten bei 100 °C stehen. Das ist wichtig, um die Feuchtigkeit, die eventuell in die Keramik gezogen ist, ganz langsam verdampfen zu lassen. Wenn du das gleich bei hoher Temperatur machst, können Risse in der Keramik entstehen.



**8** Die Holzkohle kannst du nach einem Kochvorgang ausglühen lassen und beim nächsten Mal wiederverwenden. Wenn du dein EGG längere Zeit nicht verwendet hast, empfiehlt es sich aber, es mit frischer Holzkohle zu füllen. Schliesslich kann Holzkohle auch feucht werden.

**9** Achte darauf, dass dein Big Green Egg immer auf Beinen steht, z. B. auf einem Tischnest oder in einem EGG-Träger. Stelle es niemals direkt auf eine geschlossene Fläche, auch nicht auf hitzefeste Steine. Es ist wichtig, dass zwischen dem Boden der Keramikbasis und dem Untergrund eine gute Luftzirkulation herrscht, damit das EGG die Wärme der Basis gut ableiten kann.



## Das Feuer am Brennen halten.

# EGG Abdeckhauben.

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



EGG-SCHUTZHÜLLEN		Mini	MiniMax	Small	Medium	Large	XLarge	2XL
	<b>Rollwagen mit integriertem Griff, Rollwagen oder Mobiler aufklappbarer Stand für MiniMax</b>		126528 125.00	126528 125.00	126528 125.00	126467 135.00	126467 135.00	126535 165.00
	<b>EGG Carrier</b>	126511 70.00	126511 70.00					
	<b>Modulares EGG-Untergestell</b>				126467 135.00	126450 145.00	126450 145.00	126450 145.00
	<b>Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell</b>				126474 195.00	126474 195.00	126474 195.00	
	<b>Tisch aus Eukalyptusholz</b>					126498 185.00	126474 195.00	
	<b>Abdeckhut für EGG-Deckel «im Tisch»</b>					126504 90.00	126504 90.00	

## The Evergreens project

Limited Edition of 1974



wo Essen und Musik zusammenkommen

### Ein Augen-, Ohren- und Gaumenschmaus

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

### Rezepte

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

### Musik

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



367323 375.00

Mehr  
entdecken



# Ersatzteile



## Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

Jedes Big Green Egg wird standardmässig mit einem Kuppelthermometer geliefert. Wenn es nach langem Gebrauch mal defekt ist, kannst du es als Ersatzteil bestellen. Stecke das Thermometer in den Deckel des EGGs, damit du weisst, wie heiss es im Inneren ist, ohne dass der Deckel geöffnet werden muss und Wärme verloren geht. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Grössen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

Ø 8 cm	117250	110.00
Ø 5 cm	117236	65.00



## Gasket Kit Dichtungs-Kit

Nach langem und intensivem Gebrauch des Big Green Eggs sind die Filzdichtungen am oberen Rand der keramischen Basis und am unteren Rand des Keramikdeckels irgendwann abgenutzt. Da dieser Filzrand die Keramik schützt und für eine perfekte Luftzirkulation sorgt, sollte er rechtzeitig ersetzt werden. Mit diesem Dichtungs-Kit kannst du das ganz einfach selbst erledigen. Die hitzebeständige Hightech-Filzrolle ist selbstklebend und die Befestigung ist selbsterklärend.

2XL*, XLarge, Large	113726	62.00	Medium, MiniMax, Small, Mini	113733	58.00
---------------------	--------	-------	------------------------------	--------	-------

\* Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig



## Cast Iron Grate Kohlerost

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

2XL	112644	150.00	Medium	103062	30.00
XXL	114716	440.00	MiniMax	103055	48.00
XLarge	112644	150.00	Small	103079	24.00
Large	103055	48.00	Mini	103079	24.00



## Dome Keramik-Deckel

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

2XL	114433	1770.00	MiniMax	401144	290.00
XLarge	112668	820.00	Small		
Large	401120	440.00	Mini	112224	230.00
Medium	401137	360.00			



## Fire ring Keramik-Feuerring

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

2XL	120977	650.00	Medium	401243	190.00
XXL	114457	1100.00	MiniMax	115607	130.00
XLarge	401212	430.00	Small	401250	115.00
Large	401229	260.00	Mini	112194	80.00



## Fire box Keramik-Feuerkorb

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

2XL	120984	1090.00	Medium	401182	290.00
XXL	114440	1190.00	MiniMax	115591	120.00
XLarge	112637	600.00	Small	401199	190.00
Large	401175	420.00	Mini	112187	95.00



## Base Keramik-Basis

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

2XL	120946	2240.00	Medium	401083	710.00
XXL	114426	2650.00	MiniMax	115577	430.00
XLarge	112620	1350.00	Small	401090	500.00
Large	401076	900.00	Mini	401106	300.00

# Lebenslanges EGGen.

Die Big Green Egg Garantie



## rEGGulator

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

2XL, XLarge, Large, Medium	Mini*	103017	84.00
117847	110.00		

MiniMax, Small	117854	95.00
----------------	--------	-------

\* Der Temperaturregler für das Modell Mini ist ein Abluftventil und weicht von der hier dargestellten Abbildung ab.

## Rain Cap Regenkappe



Mit der Big Green Egg-Regenkappe gelangt kein Tropfen Regenwasser ins EGG. Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, gibt es immer. Aber als leidenschaftliche EGG-Fans lassen wir uns dadurch nicht die Laune verderben – die Regenkappe von Big Green Egg ist der perfekte Regenschirm für den rEGGulator. Die Regenkappe verwendest du in Kombination mit deinen rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	MiniMax, Small		
120748	45.00	121042	42.00

## Band Assembly Kit Metallband Montageset



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

2XL	121271	390.00	MiniMax	126870	210.00
XLarge	117908	330.00	Small		
Large	117984	270.00			
Medium	120021	255.00	Mini	117922	180.00

**Big Green Egg steht für Qualität. Dank der Verwendung eines jahrhundertlang perfektionierten Herstellungsverfahrens und einer strengen Qualitätskontrolle eines jeden Big Green Eggs, das unser Werk verlässt, garantieren wir, dass dieser Keramikgrill der Beste seiner Art ist. Die bewährte Qualität, die du von Big Green Egg gewohnt bist, kannst du auch von der Garantie erwarten. Daher gewähren wir bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs, ausser auf Verschleiss und Abnutzung. So kannst du jahrzehntelang auf deinem Big Green Egg kochen.**

### So bleibt dein EGG topfit

Keramik dehnt sich beim Aufwärmen aus und zieht sich beim Abkühlen wieder zusammen, was das Risiko von Materialschäden mit sich bringt. Obwohl eventuelle Schäden oftmals als «kaputt» angesehen werden, sind sie in den meisten Fällen harmlos. Ein Ersatz wäre unnötig und auch ein wenig schade. Die Langlebigkeit ist ein wichtiger Ausgangspunkt, und ein Big Green Egg kann dich denn auch ein Leben lang begleiten. Allerdings muss du dein EGG richtig pflegen, damit es immer in einem Topzustand bleibt. Schliesslich ist Vorbeugen besser als Ersetzen. Auf **Seite 68** findest du die wichtigsten Pflegetipps.

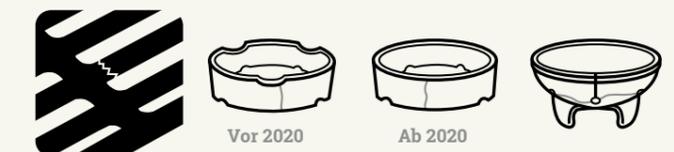
### Grund zur Sorge oder nicht?

Zum Glück ist es längst nicht immer erforderlich, Schäden zu reparieren oder Einzelteile auszutauschen. Manche Schäden sind rein kosmetischer Art und beeinflussen die Funktion deines Big Green Eggs überhaupt nicht. Allerdings gibt es auch Schäden, welche die Funktion deines EGGs sehr wohl beeinträchtigen. In dem Fall musst du rechtzeitig handeln, damit du gemeinsam mit dem Händler oder der Händlerin möglichst schnell eine gute Lösung findest. Hier kannst du nachlesen, ob es erforderlich ist, Schäden zu reparieren oder Einzelteile auszutauschen.

### Grund zur Sorge | Funktionsschäden



### Kein Grund zur Sorge | kosmetische Schäden





# It's show-time.

- Spareribs
- Bierdosenpoulet
- Pulled Pork
- Kürbissuppe
- Hausgemachte Burger
- Pizza
- Räucherlachs-Pralinen
- Hasselback-Kartoffeln

**& vieles, vieles mehr ...**

Auf unserem Big Green Egg YouTube-Kanal findest du eine Fülle von inspirierenden Videos. Von köstlichen Rezeptvideos und Tipps des Chefkochs, der dir die Kniffe der Profis zeigt, bis zu praktischen Anleitungsvideos, wie du noch mehr aus deinem EGG herausholen kannst. Oder lehne dich entspannt zurück und genieße die besten exklusiven Serien.

**Künftig nichts mehr verpassen?**  
Besuche unseren Big Green Egg YouTube-Kanal und abonniere ihn kostenlos.

[youtube.com/BigGreenEggSchweiz](https://youtube.com/BigGreenEggSchweiz)



-  Biggreeneggch
-  BigGreenEggSchweiz
-  BigGreenEggSchweiz



## Gehe online und werde Teil der Big Green Egg-community

#BigGreenEgg

Folgst du uns schon in den sozialen Medien? Werde Teil der Big Green Egg-Community und informiere dich über Neuigkeiten, leckere Rezepte und inspirierende Blogs. Wir sind für alle da – für Fleischfans, Fischfreaks, Plantbased-lovers, Flexitarierinnen und natürlich auch für die kleinsten Familienmitglieder.

# EGG-Fans united Werde Teil der Community. Besuche unseren Fanshop.

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



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

## Bücher



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

904 Seiten 103501 230.00

**Enjoy! Jubiläum 5 years of food, fun & flavour Enjoy! Jubiläumsausgabe 5 Jahre Food, Fun & Flavour**  
Ein Sammlerobjekt für jeden EGG-Fan. Und eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration für (neue) EGGer und EGGerinnen: Die Jubiläums-Ausgabe von Enjoy! Das Magazin nimmt dich mit auf eine Entdeckungsreise zu den (kulinarischen) Highlights. 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 666748 30.00



1



3

1. Shopper aus Canvas
2. Untersetzer
3. Modus Operandi
4. Satz Schneidebretter im Halter
5. Bodywarmer - khaki
6. Fischer Hut
7. 2er-Pack Sportsocken



4



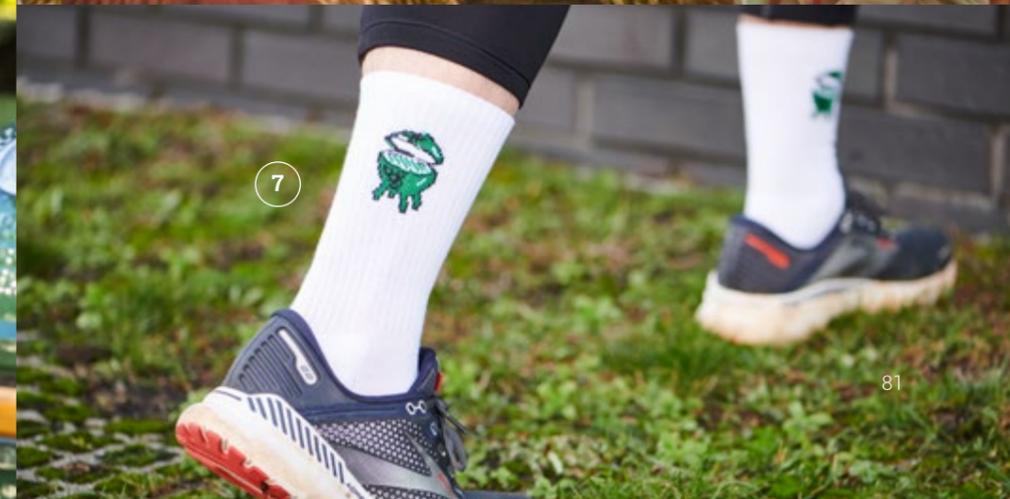
2



5



6



7

# Impressum

## Konzept, Design & Realisierung

Big Green Egg Europe B.V.

## Projektmanagement

Ingeborg Hendriks

## Inhalt Koordinator

Yvette Guichard

## DTP

Damian van Soest

## Text

Inge van der Helm, Yvette Guichard, Iris Buddingh'

## Chefköche

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Sarah Puozzo,  
Vincenzo Onnembo

## Fotos

Sven ter Heide, Fem Schook, Robert Peek  
Nico Alsemgeest, Nik Hunger

## Einen speziellen Dank an:

George Tomlin, Spike, Bas van Wageningen

**BIGGREENEGG.CH**



**Copyright © 2025 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten.** Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. Alle Rechte bleiben vorbehalten. Es dürfen auch keine Ausschnitte dieser Seiten (Texte oder Abbildungen) für andere Zwecke als die der Big Green Egg Europe B.V. verwendet werden. Daher ist jede Reproduktion, Veränderung, Speicherung in einem Datenabfragesystem oder Rückübertragung für andere Zwecke als für den persönlichen Gebrauch ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung strengstens untersagt, gleich in welcher Form und mit welchen Mitteln elektronischer, manueller oder sonstiger Art sie durchgeführt wird.

Wir haben den Inhalt dieses Katalogs mit grösster Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch kann Big Green Egg Europe B.V. in keinem Fall für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der darin enthaltenen Informationen haftbar gemacht werden. Aus den angebotenen Informationen können keine Ansprüche hergeleitet werden, und Big Green Egg Europe B.V. haftet nicht für die Folgen der Verwendung dieser Informationen. *CHv1.2025*

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

