



Big Green Egg®

Quality Time at Home.



**The
Evergreen
Since '74**





Editorial

Willkommen in der Welt von Big Green Egg. Eine Welt mit einer Fülle von Aromen, einmaligen kulinarischen Erlebnissen, Geselligkeit und Genuss mit Familie und Bekannten und einer enormen Bandbreite an Zubereitungsoptionen. Bist du bereit, zu dieser Entdeckungsreise aufzubrechen?

Vielleicht bist du gerade im Begriff, dir ein Big Green Egg anzuschaffen, oder du besitzt schon ein EGG und denkst darüber nach, deine EGG-«Familie» zu erweitern? Möglicherweise fragst du dich auch, welches Zubehör zur Ergänzung deiner Wunschliste erhältlich ist, oder du suchst nach nützlichen Tipps und praktischen Ratschlägen? Das alles und noch viel mehr findest du im neuen Produktmagazin, in dem wir dir jede Menge Inspirationen und Motivationen anbieten, sodass du das Potenzial deines EGGs optimal ausschöpfen kannst.



Jetzt kannst du die ganze EGG-Familie und die Top-Qualität unserer einzigartigen Keramik kennenlernen. Entdecke, wie das Big Green Egg hergestellt wird und welche Funktionen die diversen Bestandteile zu bieten haben. Und wenn du das Big Green Egg schliesslich bis in alle Einzelheiten kennengelernt hast, dann weisst du, warum der «Der Evergreen seit '74» der beste Keramikgrill ist, und welches Modell am besten für dich geeignet ist.

Während deine Gerichte garen, kannst du in aller Ruhe dieses Produktmagazin durchblättern – ob du nun auf die richtige Kerntemperatur des Schweinebauchs wartest oder darauf, dass der Kuchen oder die vegetarische Quiche, die du im EGG gebacken hast, sich schön goldbraun gefärbt haben. Die im Magazin enthaltenen Rezepte werden dich ganz bestimmt dazu inspirieren, dein EGG für die Zubereitung weiterer Gerichte anzuzünden. Da die jeweilige Kochtechnik bei jedem Rezept genau erklärt wird, kannst du sogar noch mehr köstliche Varianten entdecken, die das Big Green Egg zu bieten hat.



Du findest aber nicht nur sämtliche Zubehörteile und die dazugehörigen Erläuterungen, sondern auch eine Auswahl unserer Fan-Artikel – tolle Geschenkideen für dich selbst oder andere. Ausserdem lernst du, warum die richtige Holzkohle so wichtig ist und wie du deinen Zutaten oder Gerichten mithilfe von Räucherbrettern eine Geschmacksnote geben kannst, die ihnen das gewisse Etwas verleiht. Tonangebende Köche und leidenschaftliche Kochfans laden dich in ihre Küchen ein und erklären dir, warum das Big Green Egg ein unentbehrlicher Bestandteil ihrer Kochkünste ist. Und nicht zu vergessen: Wir teilen die verschiedenen Kanäle, über die wir Inspirationen vermitteln, sodass du deine Kochkünste vertiefen und deine Gäste weiterhin mit den schmackhaftesten Gerichten aus dem Big Green Egg überraschen und verwöhnen kannst. Werde Mitglied der EGG-Familie!

Team Big Green Egg

Are you ready?





18



26



24

Informationen und Produkte

Über Big Green Egg

- 6 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 7 Das Geheimnis des Big Green Eggs
- 9 Die beste Keramik und innovative Details

Die Modelle

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

Endlose Kochmöglichkeiten

- 17 Die Vielseitigkeit eines Big Green Eggs.
- 18 Kochtechniken und Rezepte
- 44 Das EGGspander-System

Eine komplette Outdoorküche

- 34 Gestelle und Tische
- 36 Modulares EGG-Tischsystem

Los geht's mit deinem EGG

- 38 Big Green Egg Holzkohle
- 40 Alles über Räucherholz

Inspirationen

- 30 365 Tage Big Green Egg - das EGG hat immer Saison.
- 32 Die Big Green Egg App
- 66 Interview Timo Fritsche
- 70 Power on the EGG
- 42 Zubehör
- 58 Pflegetipps
- 62 Ersatzteile
- 65 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 76 Fan-Artikel
- 83 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community

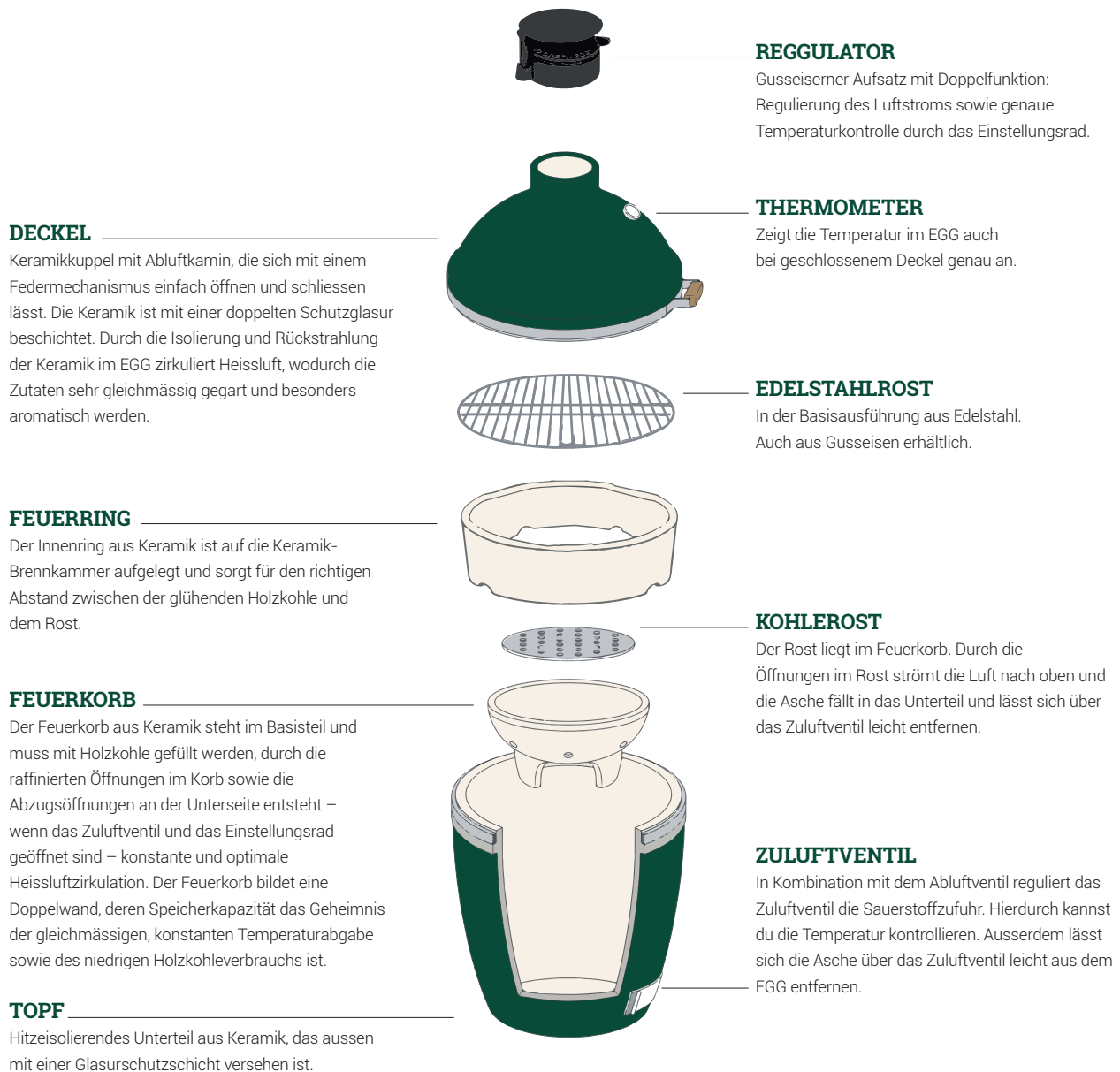


Dein Big Green Egg-Händler berät dich gerne!

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

So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik





ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

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

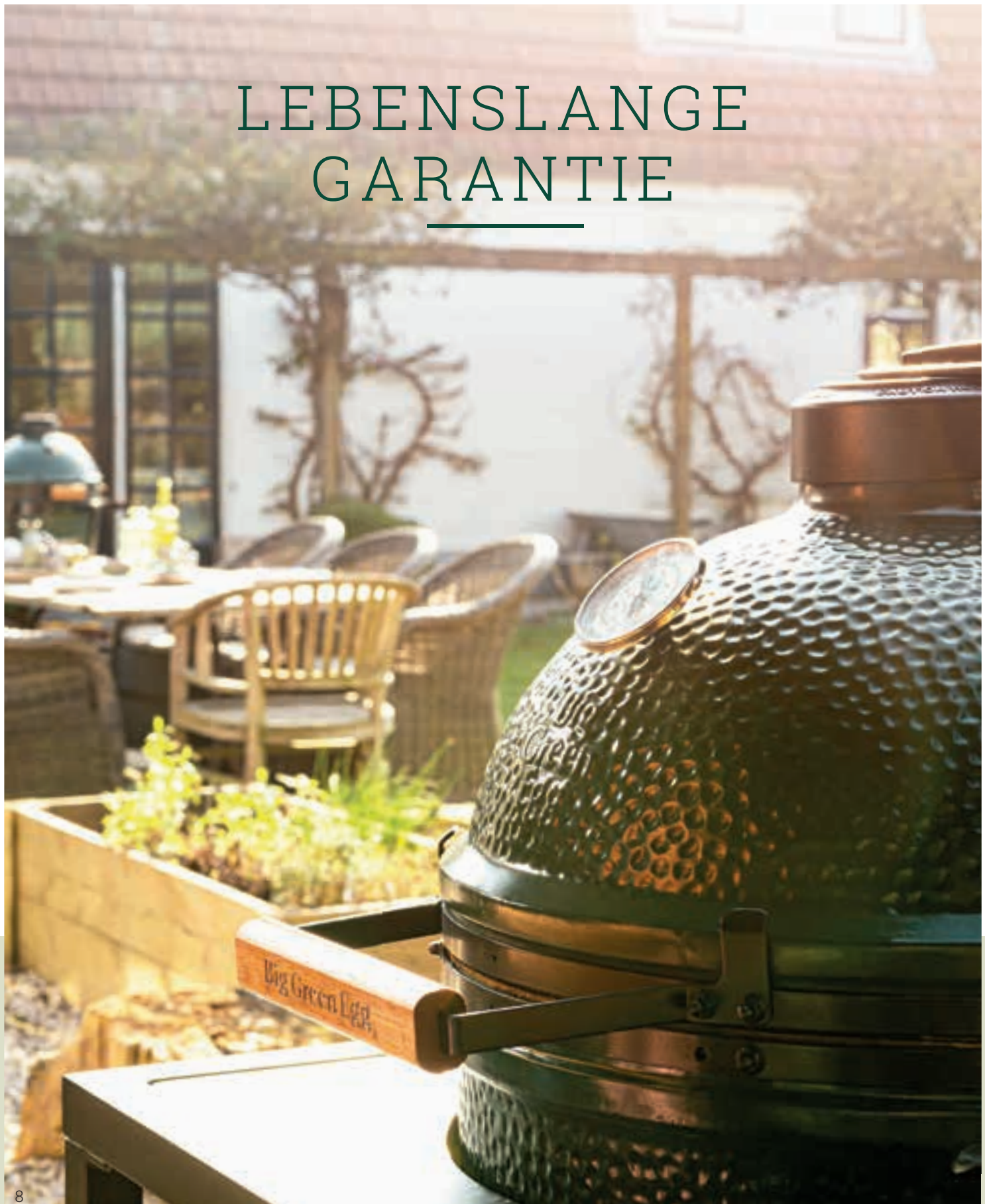
DAS GEHEIMNIS HINTER DEM BIG GREEN EGG

Ob Japaner, Amerikaner 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 besteht eigentlich in der Kombination mehrerer Elemente. Die Keramik reflektiert die Wärme und erzeugt auf diese Weise 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 externe Temperaturen keinen Einfluss auf die Temperatur im EGG. Und – last but not least – von der Optik her ist das EGG natürlich ein echter Hingucker.

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.

LEBENSLANGE GARANTIE



Die beste Keramik und innovative Details

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



Exakte Temperatursteuerung



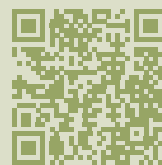
Hergestellt in Amerika



Keramik in höchster Qualität, entwickelt von der NASA



Einfach anzuzünden und in nur 15 Minuten einsatzbereit



Bei der Fertigung eines Big Green Eggs zuschauen?

Du und Big Green Egg: ein tolles Team!

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

Medium
Genuss für
Bekannte und
Familie

Large
In jeder
Situation ein
Alleskönner

MiniMax
Das praktische
Tischmodell

XLarge
Nie mehr
Platzmangel

Small
Kleine Grösse,
perfekte
Leistung

2XL
Perfekt für
extra grosse
Gruppen

Mini
Der treue
Begleiter

Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

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



Big Green Egg | Rollwagen mit integriertem Griff | Rostheber | Gusseisenrost |
Ascheschieber | convEGGtor | Back- und Pizzastein



2XL

Gross, grösser, am grössten. Das Big Green Egg 2XL ist das grösste Mitglied der Big Green Egg-Familie und der grösste auf dem Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker, was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des 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.



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

Spezifikationen
Rost: Ø 73 cm
Kochfläche: 4185 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939

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 dein Verbündeter. Mit diesem Modell können zahlreiche Gäste auf einmal deine schmackhaft gegarten Gerichte geniessen. Mit einem Rostdurchmesser von 61 cm lassen sich zeitgleich grosse Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen zubereiten. Die 61 cm reichen dir noch nicht? Erweitere die Kochfläche mit dem 5-teiligen EGGspander-Set und koche buchstäblich auf hohem Niveau.

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

Code 117649

Starter-Paket

2XL

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

Code kitxxl

XLarge

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

Code kitxl



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-Gänge-Menüs zubereiten. Du möchtest das Maximum aus deinem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für dich, nicht zuletzt, weil es auch viel Zubehör dafür gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt, gross.

Spezifikationen

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

Code 117632

Starter-Paket

Large

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

Code kitl



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 Pizzeria, 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 cm²
Gewicht: 51 kg
Höhe: 72 cm

Code 117625



MiniMax

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

Spezifikationen

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

Inklusive EGG Carrier

Code 119650

Medium

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

Code kitm

MiniMax

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

Code kitmx



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 beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für umfangreichere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei den Beiden gleich gross ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine grosse Leistungsfähigkeit!

Spezifikationen

Rost: Ø 33 cm

Kochfläche: 855 cm²

Gewicht: 36 kg

Höhe: 61 cm

Code 117601



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-Träger. Wir müssen dich aber vorwarnen: Du wirst das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das Mini EGG ganz einfach transportieren und findet überall einen Platz. Du kochst meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht dein ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen

Rost: Ø 25 cm

Kochfläche: 507 cm²

Gewicht: 17 kg

Höhe: 43 cm

Inklusive EGG Carrier

Code 117618

Starter-Paket

Small

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

Code kits

Mini

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

Code kitmn

Räuchern, Rösten, Dünsten, Backen, Grillieren

Ein neuer Tag, ein neues Gericht.
Für immer.





DIE VIELSEITIGKEIT EINES BIG GREEN EGGS...

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

...DAS GANZE JAHR ÜBER!

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

GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIESSEN

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

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



Gentlemen bread

BAKE BAKE BAKE
BAKE BAKE BAKE
BAKE BAKE BAKE

Los geht's mit – Backen!

Menge: 2 Brote

ZUTATEN

VORTEIG

40 g lauwarmes Wasser
3 g frische Hefe
40 g Weizenmehl mit hohem Eiweissgehalt

TEIG

210 g Weizenmehl mit hohem Eiweissgehalt
5 g feines Salz
12 g frische Hefe
12 g kalte Butter
12 g Honig
115 g lauwarmes Wasser

FÜLLUNG

70 g kandierte Ingwerstückchen
70 g kandierte Orangen (Orangeat)
70 g Rosinen

TOPPING

100 g Honig
100 g Whisky
2 EL kandierte Orangen (Orangeat)

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor
Edelstahl Grillrost
Back- und Pizzastein
Saucentopf aus Gusseisen



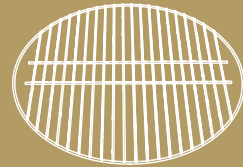
VORBEREITUNG

1. Für den Vorteig das lauwarme Wasser in die Schüssel eines Standmixers giessen, die Hefe darüber zerbröseln und diese unter Rühren im Wasser auflösen. Das Weizenmehl untermischen, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig ca. 2 Stunden gehen lassen.

Benötigtes Zubehör



Back- und Pizzastein



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

Der convEGGtor: vom EGG zum Ofen

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

Weitere Informationen findest du auf Seite 42.



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

2. Nach 2 Stunden die Zutaten für den Teig zugeben, und den Teig mit dem Knethaken des Mixers bei mittlerer Geschwindigkeit 6 bis 7 Minuten kneten, bis ein geschmeidiger und elastischer Teig entstanden ist. Du kannst den Teig natürlich auch von Hand kneten. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich zu einem dünnen Vlies auseinanderziehen lässt.
3. Alle Zutaten für die Füllung zugeben und die Küchenmaschine drehen lassen, bis sich die Zutaten gut mit dem Teig vermischt haben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Den Teig in zwei gleich grosse Portionen aufteilen und diese langwirken. Die Rollen auf der Naht auf die Arbeitsfläche legen, mit einem sauberen, leicht feuchten Geschirrtuch abdecken und 50 Minuten gehen lassen.

ZUBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem ConvEGGtor und dem Edelstahlrost auf 210 °C erhitzen.

2. Den Backstein auf den Rost legen. Die Teigrollen auf der Naht auf den Backstein legen und der Länge nach mit einem scharfen Messer einschneiden. Den Deckel des EGGs schliessen, die Temperatur wird durch das Einsetzen des Backsteins auf etwa 190 °C sinken. Die Brote 30 bis 40 Minuten backen, bis sie goldbraun und gar sind.
3. Die Brote aus dem EGG herausnehmen und auf einem Rost abkühlen lassen. Den Backstein ebenfalls aus dem EGG nehmen. Für das Topping den Honig und den Whisky im Saucentopf aus Gusseisen erhitzen, diesen auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schliessen. Zum Kochen bringen und zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen lassen.
4. Die Brote mit der Honig-Whisky-Mischung bestreichen und mit kandierten Orangen bestreuen.



Tournedos mit Speck und Gartenkräutern

Menge: 4 Personen

ZUTATEN

- 1 Rindsfilet, ca. 800 g, pariert
- 8 lange Scheiben Frühstücksspeck
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- Metzgergarn

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- Gusseisenrost
- Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 220 °C erhitzen.
2. Das Rindsfilet in vier schöne, gleich grosse Tournedos schneiden. Die Seiten der Tournedos jeweils mit zwei Scheiben Frühstücksspeck umwickeln und mit Metzgergarn befestigen. Die Thymian- und Rosmarinzweige in Stücke schneiden und in die Tournedos stecken. Die Tournedos von beiden Seiten mit Olivenöl beträufeln und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz bestreuen.

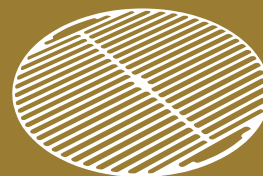
ZUBEREITUNG

1. Die Tournedos mit den Kräutern nach oben auf den Rost legen und ca. 3 Minuten grillieren. Die Tournedos nun um 90 Grad drehen und für ein schönes Grillmuster weitere 3 Minuten grillieren. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen.

2. Die Tournedos wenden und wieder 2 x ca. 3 Minuten grillieren, bis diese eine Kerntemperatur zwischen 48 und 52 °C erreicht haben (medium rare). Die Kerntemperatur kannst du mit dem Digital-Thermometer messen.
3. Die Tournedos aus dem EGG nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Du kannst die Tournedos mit Beilagen nach Wahl servieren, zum Beispiel mit Grillgemüse und Hasselback-Kartoffeln. In dem Fall solltest du zuerst die Kartoffeln zubereiten, danach das Gemüse und zuletzt die Tournedos grillieren. Während die Tournedos ruhen, kannst du die Kartoffeln und das Gemüse noch kurz aufwärmen.

Benötigtes Zubehör

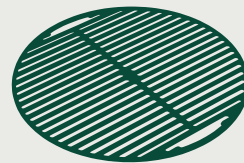


Gusseisenrost



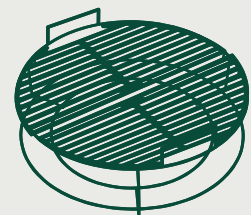
Los geht's mit - Grillieren auf Gusseisen

Das perfekte Grillmuster: auf verschiedene Arten



Back to basic-Grillieren:

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



Grillieren in grosser Höhe:

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

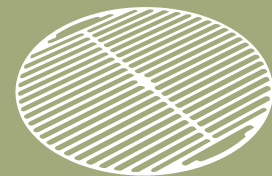
**Los geht's mit -
spektakulären Beilagen**



**Geröstete
Süßkartoffeln
mit grilliertem
grünem Spargel**



Benötigtes Zubehör



Gusseisenrost

Menge: 4 Personen

ZUTATEN

KARTOFFELN

- 2 grosse Süsskartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Olivenöl
- 4 Sardellenfilets
- 4 Zweige Brunnenkresse

KRÄUTERCRÈME

- 6 Schnittlauchhalme
- 2 EL Clotted Cream

SPARGEL

- 12 Stangen grüner Spargel
- 1 EL Olivenöl

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- Gusseisenrost

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 180 °C erhitzen. Inzwischen die Süsskartoffeln waschen und trocken tupfen. Jede Süsskartoffel auf ein Stück Alufolie legen.
2. Den Knoblauch schälen und die Zehe fein hacken. Die Thymianblättchen und die

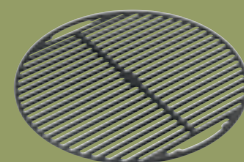
Rosmarinnadeln abzupfen. Den Knoblauch und die Kräuter mit dem Olivenöl vermischen. Die Süsskartoffeln mit dem Kräuteröl beträufeln und die Folien zusammenfalten.

ZUBEREITUNG

1. Die eingepackten Kartoffeln auf den Rost des Big Green Eggs legen. Den Deckel schliessen und die Kartoffeln ca. 35 Minuten rösten lassen. Inzwischen für die Kräutercreme den Schnittlauch fein schneiden, mit der Clotted Cream mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die unteren harten Stücke vom grünen Spargel abschneiden.
2. Die Süsskartoffeln aus dem Big Green Egg nehmen. Dann den Spargel mit dem Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Spargel auf den Rost legen und 1-1 ½ Minuten grillieren. Den Spargel wenden und nochmals 1-1 ½ Minuten grillieren. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen. Inzwischen die Folie vorsichtig von den Kartoffeln abnehmen.
3. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und einen halben Esslöffel Kräutercreme daraufgeben. Jede Kartoffelhälfte mit 3 grünen Spargelstangen und einem Sardellenfilet belegen. Zum Schluss mit der Brunnenkresse garnieren.

Rösten in deinem EGG? Aber klar doch!

Auf der Suche nach einer einfachen, aber gleichzeitig spektakulären Beilage, die du auf deinem Big Green Egg zubereiten kannst? Dann ist dieses Rezept mit auf deinem Keramikgrill gerösteten Süsskartoffeln, grilliertem Spargel und Kräutercreme perfekt für dich! Das Rösten und Grillieren ist kinderleicht, aber das besondere Big Green Egg-Aroma und die köstliche Kombination der Zutaten sorgen für einen traumhaften Genuss!



Seite 42

Pulled Pork mit Kabissalat

Unser Tipp: Für ein gutes Räucherergebnis solltest du Wood Chips bei kurzen Räucherzeiten und die grösseren Wood Chunks bei längerer Dauer verwenden. Möchtest du mehr über das Räuchern erfahren? Schau auf Seite 40 nach.



Menge: 8 – 10 Personen

ZUTATEN

2 kg Schweinenacken
2 EL Olivenöl
4 EL Rub für Schweinefleisch
Grillsauce
Kabissalat
10 Schnittlauchhalme

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Holzchips (Hickory)
ConvEGGtor
Rechteckige Auffangschale
Edelstahlrost
Funkthermometer mit zwei Fühlern
Fleischkrallen

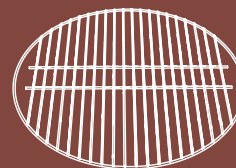
VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und sie auf eine Temperatur von 160 °C erhitzen.
2. Den Schweinenacken zuerst mit Olivenöl und danach mit dem Rub einreiben.

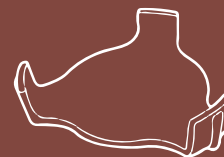
ZUBEREITUNG

1. Ein Apfel- und ein Hickory-Holzstück auf die glühende Holzkohle legen. Den ConvEGGtor mit der rechteckigen Auffangschale darauf platzieren und den Edelstahl-Grillrost ins EGG einlegen. Den Schweinenacken auf den Rost legen, die Messfühler des Funkthermometers mit zwei Fühlern in die Mitte des Fleisches stecken und die Temperatur des Kernthermometers auf 72 bis 75 °C einstellen. Den Deckel des EGGs schliessen, die Temperatur des EGGs sinkt auf 120°C. Den Schweinenacken ca. 6 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
2. Den Schweinenacken aus dem EGG nehmen und das Fleisch von allen Seiten mit 3 Esslöffeln Grillsauce einreiben. Das Fleisch in drei Schichten Alufolie einwickeln und wieder auf den Rost legen. Die Messfühler des Funkthermometers bis in die Mitte des Fleisches einstecken und die Kerntemperatur auf 96 °C einstellen. Den Deckel des EGGs schliessen und die Temperatur auf 140 °C bringen. Den Schweinenacken ca. 4 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist; das Fleisch muss sich zart anfühlen.

Benötigtes Zubehör



Edelstahlrost

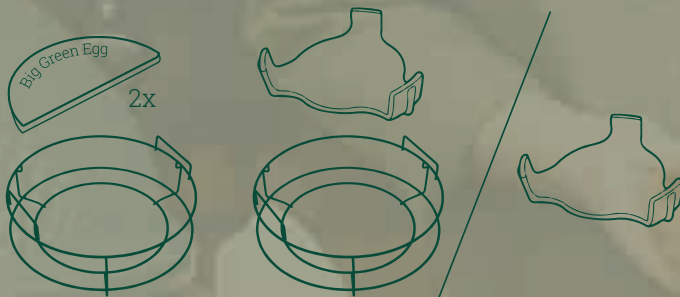


convEGGtor

3. Den Schweinenacken aus dem EGG nehmen und in der Alufolie mindestens 1 Stunde lang in einer Kühlbox ruhen lassen. Die Kühlbox hat dabei eine isolierende Wirkung, sodass das Fleisch warmgehalten wird.
4. Vorsichtig die Folie entfernen und den darin enthaltenen Saft vom Fleisch auffangen. Das Fleisch mithilfe der Fleischkrallen zu Pulled Pork zerpfücken und je nach Geschmack den Fleischsaft und die Grillsauce untermischen. Das Pulled Pork mit Kabissalat und der restlichen Grillsauce anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Los geht's mit - der Kochsession

Low and slow: mit welchem Setup?



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

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

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

**Los geht's mit -
*mighty mackerel***





Tipp: Delikat mit einer Antiboise oder frischen Mayonnaise.

Grillierte Makrele

Menge: 3 Personen

ZUTATEN MAKRELE

- 3 fangfrische Makrelen
- ½ frische Knoblauchzehe
- ½ Bio-Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Rosmarin

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- ConvEGGtor
- Edelstahlrost
- Halbe gelochte Grillplatte
- Instant Read Thermometer

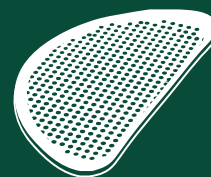
VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem ConvEGGtor und dem Edelstahlrost auf eine Temperatur von 200 °C erhitzen.
2. Die Bauchwand der beiden Makrelen aufschneiden und die Eingeweide entfernen. Die Makrelen unter fließendem kaltem Wasser gründlich von innen und aussen säubern und die Fische anschließend gut trocken tupfen. Die Makrelen auf beiden Seiten 6 bis 8 Mal einschneiden.
3. Den Knoblauch und die Zitrone in grobe Stücke schneiden.

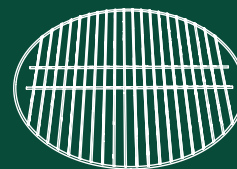
ZUBEREITUNG

1. Die Haut der Makrelen mit Olivenöl bestreichen und mit weißem Pfeffer und feinem Meersalz nach Geschmack bestreuen. Die Makrelen auf die halbe gelochte Grillplatte und die Thymian- und Rosmarinzweige, den Knoblauch und die Zitrone zwischen die Makrelen legen.
2. Die gelochte Grillplatte auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schliessen. Die Makrelen ca. 15 Minuten grillieren, bis sie eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht haben; die Temperatur kann mit dem Instant Read Thermometer gemessen werden.
3. Die Makrelen aus dem Big Green Egg nehmen. Die Makrelen mit einer Beilage nach Wahl servieren oder zu einem deiner Lieblingsgerichte weiterverarbeiten. Guten Appetit!

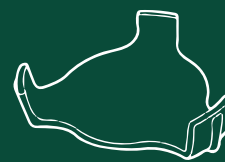
Benötigtes Zubehör



Halbe gelochte Grillplatte



Edelstahlrost

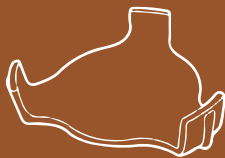


convEGGtor

Los geht's mit – noch mehr Kochtechniken



Gusseisenrost

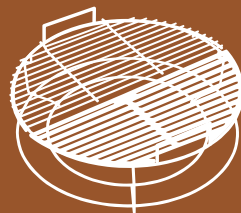


convEGGtor

Indirektes Grillieren

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

Halbrunder Edelstahlrost
Halbrunder Gusseisenrost



convEGGtor-Korb

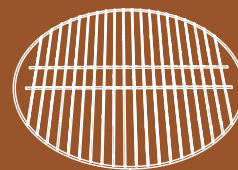


Halbrunder convEGGtor-Stein

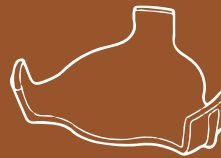
Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt gleichzeitig)

Möchtest du ein grosses Stück Fleisch grillieren, das später noch eine Weile indirekt weiter garen soll? Oder vielleicht im Handumdrehen eine grosse Menge an Burgern zeitgleich servieren?

Unser Tipp: Grilliere deine Saté-Spiesse zuerst direkt und lass sie dann auf dem indirekten Teil ruhen.



Edelstahl Grillrost



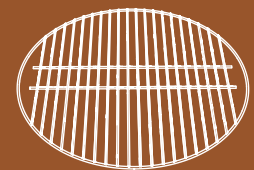
convEGGtor

Indirektes Rösten bei hoher Temperatur

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



Dutch Oven



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

Schmoren

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

**Probiere alles aus
und lass deiner
Kreativität freien Lauf.**



Entdecke unser neustes Accessoire **Rotisserie**



Rotisserie Rotisserie

Ein über Holzkohle köstlich geröstetes Poulet, eine süsse, saftige Ananas, eine herrliche Roulade, ein hausgemachtes Gyros oder ein Kebab, grilliert auf einem Spiess? Mithilfe des Rotisserie, einem fantastischen Neuzugang für dein Big Green Egg-Zubehör, kannst du all diese leckeren Gerichte von nun an mühelos selbst in deinem Big Green Egg zubereiten. Das Set erlaubt dir schier endlose Zubereitungsmöglichkeiten! Bei der Zubereitung werden deine Zutaten fortwährend mit dem Fett und/oder den freigesetzten Säften beträufelt, was ihnen ein noch intensiveres Aroma verleiht. Du kannst das Rotisserie mit oder ohne ConvEGGtor verwenden, je nach der Temperatur des EGGs und der Zutat, die du grillieren willst.



XLarge 128553
Large 128546

Belastbarkeit bis 17 kg.

Leg den Spiessring einfach auf die Keramik-Basis und setz den Spiess in den Ring ein. Dann schliesst du den Deckel, sodass du die Temperatur des EGGs wie immer perfekt überwachen kannst. Das ermöglicht dir, den Spiess mit den Vorteilen des EGGs zu nutzen. Dank der Luftzirkulation im EGG, der Wärmereflexion der Keramik und der Drehung des Spiesses wird deine Zutat punktgenau durchgegart. Der Spiessring wird aus beschichtetem Stahl hergestellt, während der Spiess und die dazugehörigen Spiessgabeln aus Edelstahl sind. Der Spiess wird von einem geräuschlosen, aber leistungsstarken Motor mit 220–240 Volt gedreht, wodurch eine gleichmässige Rotation gewährleistet ist.





365 TAGE
BIG GREEN EGG
**Das EGG
hat immer
Saison.**



Du kannst tagtäglich mit dem Big Green Egg kochen, das ganze Jahr hindurch. Und seien wir ehrlich: Ein echter EGGER kennt sowieso keine Jahreszeiten.

Jeden Tag ist EGG-Saison! Benutzt du dein EGG etwa nur bei warmem Wetter? Dann solltest du umdenken! Denn warum solltest du nur ein paar Monate Freude an deinem Big Green Egg haben, wenn du 365 Tage im Jahr damit kochen kannst? Die verschiedenen Kochtechniken machen das Big Green Egg schliesslich unglaublich vielseitig. Und dadurch kannst du die Gerichte mit Leichtigkeit an die Erzeugnisse der jeweiligen Jahreszeit anpassen und dich immer mit saisonalen Lebensmitteln ernähren.

So ernährst du dich nicht nur ausgewogen, sondern auch besonders nachhaltig! Und ausserdem ... saisonale Lebensmittel schmecken oft auch einfach besser. Also, worauf wartest du noch?





Fangen wir an mit ... saisonalen Erzeugnissen

Zu Beginn des Frühjahrs kommst du in den Genuss der köstlichsten saisonalen Produkte. Während dein Garten erst wieder zum Leben erwacht, kannst du dein vegetarisches Lieblingsrezept zubereiten. Freu dich, der Frühling ist da! Und an langen Sommerabenden gibt es nichts Schöneres, als draussen zusammen mit der Familie oder im Freundeskreis ums EGG herumzusitzen, was Feines zu trinken, sich gut zu unterhalten und sich allerlei Snacks und Leckerbissen zu gönnen. Der Herbst fällt erfreulicherweise mit der Wildsaison zusammen. Da kommt Vorfreude auf. Ein idealer Moment, um mit deinen Kochkünsten mal richtig zu glänzen. Und ein edles Stück Wild mit Verwöhnaroma zuzubereiten. So etwas isst du wahrscheinlich eher selten, aber gerade deshalb ist es ein echtes Highlight auf dem Tisch. Der Winter ist für manche EGGer die liebste Jahreszeit, und wir verstehen vollkommen, woran das liegt. Was könnte schliesslich stimmungsvoller sein, als in einem kuscheligen Schal und einer gemütlichen, warmen Mütze die Holzkohle anzuzünden, während die Umgebung in eine dicke Schneedecke eingehüllt ist? Dann kochst du am besten einen köstlichen Eintopf, eine herzhafte Suppe oder ein grosses Stück Fleisch und garst diese Gerichte mit der Low & Slow-Technik (langsam bei niedriger Temperatur). Und während das Big Green Egg die Arbeit für dich erledigt, geniesst du zusammen mit deinen Gästen ein schönes Glas Wein im Haus und lässt dich vom behaglichen Cheminéefeuer verzaubern.

Dauerhafte Qualität und Temperaturkontrolle, und zwar bei jeder Witterung.

Einer der zahlreichen Vorzüge, durch die sich das Big Green Egg besonders auszeichnet, ist, dass man das ganze Jahr hindurch im Freien darauf kochen kann. Letzten Endes ist das alles den Materialien zu verdanken, die für die Herstellung dieses Outdoor-Kochsystems verwendet werden. Denn die hochwertige wärmeisolierende Keramik führt dazu, dass Aussentemperaturen die Temperatur im Innern des EGGs nicht beeinflussen. Somit ist gewährleistet, dass dein Gericht stets gleichmässig bei der für die jeweilige Kochtechnik erforderlichen Temperatur gegart wird, ganz gleich, welches Wetter gerade herrscht. Da kann wirklich nichts schiefgehen! Das liegt an der Keramik des Big Green Eggs. Diese reflektiert nämlich die Wärme und erzeugt einen Luftstrom, der sicherstellt, dass die Zutaten gleichmässig gegart werden. Die Keramik des Big Green Eggs, die teilweise von der NASA entwickelt wurde, ist auf ihrem Gebiet einzigartig. Der Produktionsprozess findet in Amerika statt, und zwar gemäss der strengsten Qualitätsstandards, was die aussergewöhnlich hohe Qualität erklärt. Diese Keramik verfügt über exzellente isolierende Eigenschaften, die sowohl extremen Temperaturen als auch Temperaturschwankungen standhalten kann.



Big Green Egg App.

Damit hast du die gesamte
EGG-Welt immer zur Hand.



Download
the app
now!



**Kreiere
doch mal
dein eigenes
Menü ...
... oder nimm
es einfach vom
THE CHEF.**



THE BIG GREEN EGG ACADEMY

Beginner

Einen frischen Fisch kaufen, filetieren und zubereiten



Hot & trendy

So richtest du die perfekte Aussenküche ein



Gerichte mit deinen EGG-Freunden in der Community teilen und liken.

Speichere deine Lieblingsrezepte oder kreiere deine eigenen Gerichte mithilfe einer grenzenlosen Vielfalt an Zutaten. Schau dir Masterclass-Videos über Kochtechniken an und lies hilfreiche Tipps und Tricks vom Executive Chef. Und teile die Ergebnisse dann mit der Community. Du kannst deine Freunde hinzufügen, neue EGG-Fans kennen lernen und Fotos, Gerichte und Tipps austauschen.

Erweitere deinen EGG-Horizont mit der Big Green Egg App!



Bleib in Verbindung. Immer.



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



Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Du machst Camping-Ferien, gehst in den Park oder veranstaltest eine Party am See? Warum solltest du dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nimm deinen MiniMax einfach in seinem EGG-Träger 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



IntEGGrated Nest+Handler Rollwagen mit integriertem Griff

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

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285



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



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
XLarge	113238
Large	113214
Medium	113221



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



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

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

XLarge 121134
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663



Eucalyptus Wood Table **Tisch aus Eukalyptusholz**

Du liebst den naturnahen Look im Garten und suchst einen schönen passenden Tisch für das Big Green Egg? Jeder Tisch aus Eukalyptusholz ist einzigartig und hat natürlich geformte Holznerven und wundervolle Farbnuancen. Dieser von Hand gefertigte Tisch besteht aus massiven Brettern aus hartem Eukalyptusholz, einer nachhaltigen Holzsorte mit einer fantastischen Ausstrahlung. Mit dem Tisch aus Eukalyptusholz verwandelst du dein Big Green Egg in eine komplette Outdoor-Küche mit genügend Abstellfläche für deine Zubehörteile und Gerichte. Damit die Luft zirkulieren kann, solltest du das EGG immer in ein Tischnest stellen. Der Tisch wird ohne EGG, Tischnest und Räder (Caster Kit) geliefert.

160x80x80 cm
XLarge 127631

150x60x80 cm
Large 127624



Caster Kit
2 stk. 120410



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. Hey Liebling, 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.



EGG Frame

76x88x77 cm
2XL 121837

76x76x77 cm
XLarge 120229
Large 120212
Medium 122193

Ohne Rollen (Caster Kit)

1

Nutze die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame EGG-Erweiterungsgestell

76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet Erweiterungsschrank

76x76x77 cm
122247
Ohne Einsatz

2



Caster Kit Rollensatz

10 cm - 2 Stk.
120410

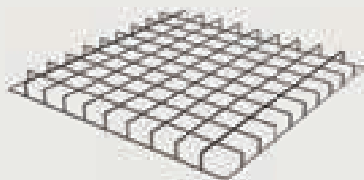


Tool Hooks Hakenleiste

25 cm
120281

3

Einsätze ganz individuell.



Stainless Steel Grid Insert Einsatz aus Edeltstahlgitter

120243



Acacia Wood Insert Einsatz aus Akazienholz

120250



Stainless Steel Insert Einsatz aus Edelstahl

127365



Distressed Acacia Wood Insert Einsatz aus Recycling-Akazienholz

120267

4

Upgrade mit zusätzlichen Tools.



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

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

126948



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code...
biggrenegg.eu/ch/preisliste

Big Green Egg-Holzkohle: Wähle dein Aroma



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

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

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



100% Natural Charcoal **100 % naturbelassene Holzkohle**

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

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

9 kg 666304
4,5 kg 666380



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



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





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.

Hickory



Obst, 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.

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

Inhalt - ca. 700 g

Hickory	113986	Kirsche	113979
Pekannuss	113993	Eiche	127372
Apfel	113962		



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) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Duftnote wird nun auf das Gargut übertragen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Wood Chunks Holzstücke

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

Inhalt - ca. 3 kg

Apfel	114617	Mesquite	114631
Hickory	114624	Eiche	127389

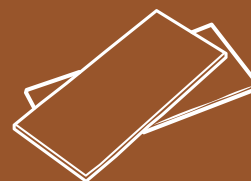
Zedernholz - 2x	
28 cm	116307
Erlenholz - 2x	
28 cm	116291

Grillplanken aus Holz – auf 2 Arten nutzbar

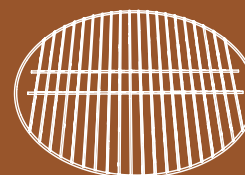
Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Der freigesetzte Rauch verleiht deinen Zutaten eine aromatischere Note.

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



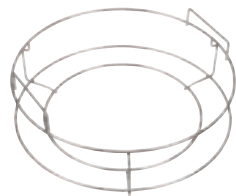
Edelstahl Grillrost



convEGGtor® Konvektionsplatte

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

XLarge	401052	MiniMax	116604
Large	401021	Small	401045
Medium	401038	Mini	114341



convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

Insider-Tipp! Der convEGGtor-Korb fungiert als Hebegerät für den convEGGtor. Damit platzierst du den convEGGtor schnell und sicher im EGG. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 44.

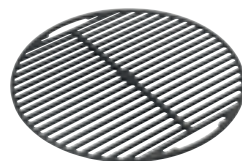
2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242



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	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	401007	



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.

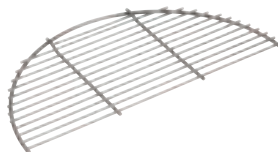
Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	
		Mini	128195



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. Aussen perfekt grilliert, innen herrlich zart. Eine halbe Kochfläche, aber viel Geschmack.

XLarge	121233	Medium	128058
Large	120786		



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-Zubehörteile von Big Green Egg erlauben dir schier endlose Zubereitungsmöglichkeiten. Beispielsweise kannst du den halbrunden Edelstahlrost im ConvEGGtor-Korb verwenden. Und mithilfe des halbrunden ConvEGGtor-Steins kannst du deine Zutaten auf zwei Ebenen zugleich zubereiten und auf diese Weise die direkte mit der indirekten Hitze in deinem Big Green Egg kombinieren.

XLarge	121202	Medium	128065
Large	120731		



Half convEGGtor Stone
Halbrunder convEGGtor-Stein

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

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820	Medium	127273



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	Large	122988
--------	--------	-------	--------



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	Large	120717
--------	--------	-------	--------





EGGspander System

Endlos viele Garvarianten sind möglich.



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.



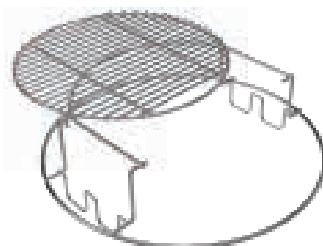
Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code.

biggreenegg.eu/ch/preisliste

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set

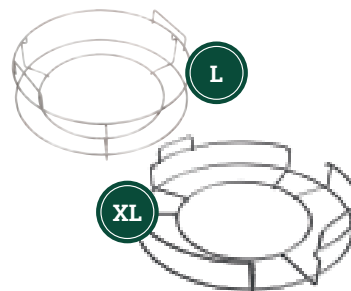


XLarge	121226
Large	120762



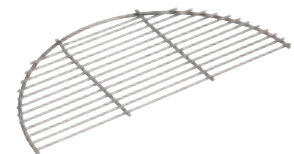
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219
Large	120755



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196
Large	120724



Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202
Large	120731



Auswahl an Kochtechniken.



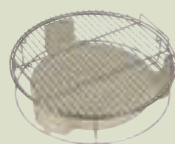
Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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



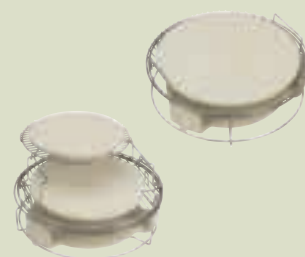
Garen auf mehreren Ebenen

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



convEGGtor-Korb

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



Pizza & Backen

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



Garen bei niedriger Temperatur

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



Chef's favourite



Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne

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



2XL, XLarge, Large
Ø36 cm 127846

Ab dem Modell MiniMax
Ø27 cm 127839

Cast Iron Grill Press Gusseisen-Grillpresse

Der Smash-Burger ist ein echter amerikanischer Klassiker. Neugierig geworden? Dank des neues Zubehöerteils 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

Cast Iron Plancha Grillplatte aus Gusseisen

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



2XL, XLarge, Large
Ø35 cm 127860

Ab dem Modell MiniMax
Ø26 cm 127853

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

Im Saucentopf aus Gusseisen kannst du auf deinem Big Green Egg-Grillrost schnell und einfach Saucen und Marinaden erhitzen oder Butter schmelzen lassen. 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



Green Dutch Oven
Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval

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

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



Cast Iron Dutch Oven
Dutch Oven aus Gusseisen

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

5.2 l: 2XL, XLarge, Large, Medium
 Ø27 cm 127877



Carbon Steel Grill Wok
Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel

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

XLarge, Large Ø40 cm 120779



Fire Bowl
Holzkohlekorb

Wie entfernt man die Asche der abgekühlten Holzkohle ohne viel Aufwand und ohne sich die Finger schmutzig zu machen? Das übernehmen jetzt die neuen Holzkohlekorbe aus Edelstahl. Halte den Holzkohlekorb mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schüttele die Asche aus. Das garantiert 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	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		





Helfende Hände überall.

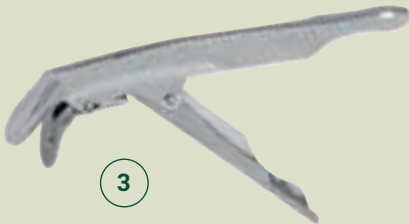
Das Big Green Egg ist der heilige Gral für jeden Foodie. Und je öfter man das EGG verwendet, umso mehr freut man sich über die vielen Möglichkeiten, die tollen Ergebnisse und die begeisterten Reaktionen. Du möchtest die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher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



1



2



3



4



5



1. 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

2. 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

3. Grid Gripper Rostzange für leichte Roste

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

118370

4. 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

5. Silicone Grilling Mitt Silikon-Grillhandschuh

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

Einheitsgrösse 117083



Die praktischsten Küchengeräte



Silicone Tipped Tongs Grillzange mit Silkongriff

40 cm 116864
30 cm 116857

Bamboo Skewers Bambus-Grillspiesse

25 cm - 25x 117465

Knife Set Messerset

117687

Stainless Steel Tool Set Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Set 127655
Breiter Pfannenwender 127426
Pfannenwender 127662
Pinsel 127679

Measuring Cups Messbecher

4x 119551

Kitchen Shears Küchenschere

120106



Die Preise findest du auf unserer Website
in der Online-Version dieses Magazins.

Scanne dazu einfach den QR-Code...

biggreenegg.eu/ch/preisliste



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

Spickzettel gewünscht?

Wir haben hier die gängigsten Kerntemperaturen für dich aufgelistet.

Rind medium	52/54 °C
Lamm medium	54/57 °C
Hirsch medium	54/56 °C
Schweinsfilet	70 °C
Geflügel	72/75 °C
Weissfisch	62/65 °C
Lachs	45/50 °C



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. Da nicht zu viel Wärme aus dem Big Green Egg entweichen darf, kann die Temperatur (bis 232 °C) innerhalb von 3 bis 4 Sekunden abgelesen werden. Und wenn Du das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens drehst, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575

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

3. Quick-Read Thermometer

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

120793

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



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



127358

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

Genius zusätzliches
Y-Kabel 121387



Bluetooth Dome Thermometer Deckelthermometer

Kannst du dein EGG bei Dunkelheit benutzen und gleichzeitig die Temperatur überwachen? Natürlich! Und es ist denkbar einfach, dank des beleuchteten Displays auf dieser wiederaufladbaren Bluetooth-Temperaturanzeige und der Möglichkeit, die Temperaturanzeige mit der kostenlosen App auf deinem Smartphone zu nutzen. Das Thermometer hat einen Anzeigebereich von 0 bis 450 °C, und du kannst einen Temperatur-Signalton oder einen Timer darauf einstellen.



Die Preise findest du auf
unserer Website in der Online-Version dieses
Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... 51
biggreenegg.eu/ch/preisliste



Für Momente im Kreise der Familie



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 Pizzen ganz geschmeidig auf den heißen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit erntest du garantiert Komplimente di tutti!

127761



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

52



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



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



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



Deep Dish Baking Stone
Tiefer Backstein

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

2XL, XLarge, Large
Ø 36 cm 112750



Meat Claws
Fleischkrallen

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam Gekartes ganz leicht auseinanderzupfen. 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



Pigtail Meat Flipper
Fleischwendehaken

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

48 cm 201515



Popular



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



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 infundiere das Fleisch mit diesen Aromen. So wird dein Geflügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe!

Poulet 119766
Truthahn 119773



Vertical Poultry Roaster Vertikaler Geflügelhalter

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

Poulet 117458
Truthahn 117441





Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

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

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Grill Rings Grillringe

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

3x 002280



Drip Pan Auffangschale

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

Rund
Ø 27 cm 117403

Rechteckig
35 x 26 cm 117397



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
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878



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

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



Ash 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



Ash Tool Ascheschieber

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

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

MiniMax
Small 119513
Mini



Grid Cleaner Grillrostschaber

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

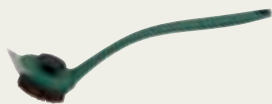
201324



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



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
 127143



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
 127143



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. Dieser wasserdichte Beutel wird aus robustem, haltbarem Polyester hergestellt und ist mit einer integrierten Aufbewahrungskammer und einem Klickverschluss mit einrollbarem oberem Ende versehen.

128201



Die Preise findest du auf unserer Website in der Online-Version dieses Magazins. Scanne dazu einfach den QR-Code... biggrenegg.eu/ch/preisliste

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 Ehe du das EGG für eine neue Zubereitung anzündest, solltest du die restliche Asche entfernen, indem du die zuvor verwendete Holzkohle mit dem Ascheschieber umwälzt.

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.



Das Feuer am Brennen halten.

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, schliess 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 erlöschen 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 das Big Green Egg immer auf Beinen steht, zum Beispiel in 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.

The hottest thing in outdoor cooking.

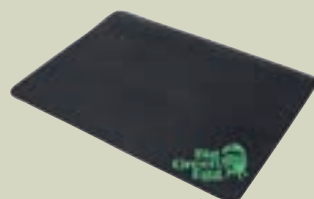


EGG Abdeckhauben.

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



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



EGGmat EGG-Grillmatte

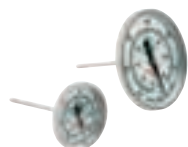
Du hast dein EGG nicht in einen Arbeitstisch oder in eine Aussenküche eingebaut, sondern es steht einzeln im Garten oder auf dem Balkon? Dann schützt die EGG-Grillmatte den Grillplatz vor Hitze, Flecken und Mehltau. Gut zu wissen: Die EGG-Grillmatte wird aus recycelten Materialien hergestellt und ist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

76x107 cm
117502





Ersatzteile



Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

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

- Ø 8 cm 117250
- Ø 5 cm 117236



Gasket Kit Dichtungs-Kit

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

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

* 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.

- | | | | |
|--------|--------|---------|--------|
| XXL | 114716 | Medium | 103062 |
| 2XL | 112644 | MiniMax | 103055 |
| XLarge | | Small | 103079 |
| Large | 103055 | Mini | |



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	MiniMax	401144
XLarge	112668	Small	
Large	401120		
Medium	401137	Mini	112224



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	Medium	401243
XXL	114457	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194



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	Medium	401182
XXL	114440	MiniMax	115591
XLarge	112637	Small	401199
Large	401175	Mini	112187



Base **Keramik-Basis**

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

2XL	120946	Medium	401083
XXL	114426	MiniMax	115577
XLarge	112620	Small	401090
Large	401076	Mini	401106

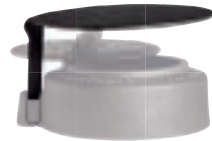


rEGGulator

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	117847
MiniMax, Small	117854
Mini	103017

* 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 leidenschaftlicher EGG-Koch lässt du dir dadurch nicht die Laune verderben und die Big Green Egg-Regenkappe ist dann der Regenschirm für deinen Luftregler. Die Regenkappe verwendest du in Kombination mit deinen rEGGulator.

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



Band Assembly Kit

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

2XL	121271	MiniMax	
XLarge	117908	Small	126870
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Nur für das Modell
Large verfügbar 126931

Das Upgrade-Set

So gut wie neu



REGGULATOR

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



TEMPERATURANZEIGE

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



MONTAGE-SET FÜR DECKELRING

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



DICHTUNGS-SET

Neue Hightech-Dichtung, hält den höchsten Temperaturen stand.

Lebenslanges EGGen.

Die Big Green Egg Garantie



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 jahrzehntlang auf deinem Big Green Egg kochen.

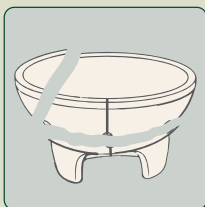
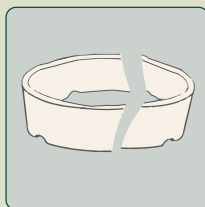
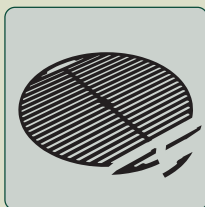
**Für diese und die nächste Generation.
Wir sind für immer grün.**

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 58** findest du unsere Pflegetipps.

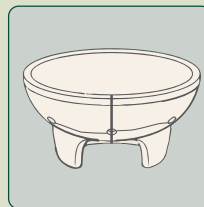
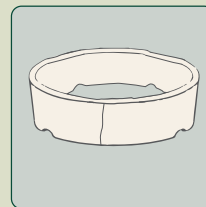
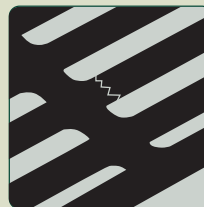
Grund zur Sorge oder nicht?

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 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





Timo Fritsche

From garden to table.



Im Sommer 2021 öffnete auf Schloss Schauenstein Estate im schweizerischen Fürstentum eines der Restaurants von Andreas Caminada seine Türen: das Restaurant Oz. Chefkoch Timo Fritsche hat diesem besonderen Chef's Table Restaurant mittlerweile zu einem hervorragenden Ruf verholfen. Seinen Erfolg verdankt das Restaurant nicht zuletzt Timos Vision und Fähigkeiten, aber auch dem einzigartigen Konzept, bei dem sich alles um Geschmack dreht.

Diese Ausrichtung auf den Geschmack kommt auch im Slogan des Restaurants zum Ausdruck: *From garden to table*. Was dieses vegetarische Restaurant so einzigartig macht, sind die Zutaten, die Timo in seiner Küche verwendet. Sie kommen nämlich fast alle aus dem eigenen Garten. Der Name des Restaurants leitet sich vom rätoromanischen Wort für «heute» ab. «Die Idee dahinter ist, dass wir uns nach dem richten, was wir an dem Tag ernten können», erzählt Timo. «Mein Kollege und Gärtner Thomas Monn hat die Aufsicht über den Garten und teilt uns jeden Tag mit, welche Produkte wir erwarten können. Auf dieser Basis stellen wir dann die Gerichte zusammen, die wir servieren.»



700 verschiedene Gewächse

«Unser Restaurant ist freitags, samstags und sonntags geöffnet. Am Mittwoch beginnen wir jeweils mit den Vorbereitungen: Wir ernten und machen verschiedene Produkte haltbar. An den Tagen, an denen wir Gäste empfangen, sind wir täglich 1 bis 2 Stunden im Garten, um frisches Gemüse, Früchte und Kräuter zu ernten und Blumen zu pflücken», fährt Timo fort. Der Chefkoch lässt sich von den etwa 700 verschiedenen Gewächsen inspirieren, die im Garten von Schloss Schauenstein Estate wachsen. Darunter sind mehrere Sorten Tomaten und Peperoni, unglaublich aromatische Ackerbohnen, Physalis und Mirabellen. Er achtet dabei besonders auf die Geschmacksmerkmale des jeweiligen Produkts und überlegt sich, wie er dieses Aroma optimal zur Geltung bringen kann. Dazu verwendet er neben den Basiszutaten aus dem eigenen Garten oder der Region auch Geschmacksträger wie Sojasauce, Kombu und Gewürze sowie Kochtechniken aus aller Welt.



«In unserer Küche kommen nicht nur Standardtechniken wie Kochen und Dämpfen zum Einsatz», erzählt Timo weiter. «Wir möchten das tiefere Aroma aus dem Gemüse herausholen. Deshalb fermentieren wir viel und trocknen das Gemüse auch, wodurch der Geschmack intensiver wird. Das Big Green Egg spielt dabei auch eine Rolle. Wir verwenden es jeden Tag zum Räuchern oder Grillieren von Früchten und Gemüse. Wir erzeugen damit Aromen, die in allen Kulturen der Welt beliebt sind. Vor langer Zeit haben die Menschen damit angefangen, über offenem Feuer zu kochen. Ich vermute, dass das der Grund dafür ist, dass wirklich jeder grillierte Speisen mag. Es ist sozusagen der Urgeschmack. Egal ob Fleisch, Fisch, Gemüse oder Früchte – das Grillieren sorgt für eine gewaltige Geschmacksexplosion. Seit meiner ersten Begegnung mit einem Big Green Egg im Restaurant Amador in Langen bei Frankfurt vor 13 Jahren, habe ich es in jedem Restaurant, in dem ich gekocht habe, verwendet. Abgesehen vom herrlichen Geschmack, den dieses Gerät erzeugt, sind auch die konstante Temperatur und der niedrige Verbrauch an Holzkohle einfach genial!»

Inspiration aus der Natur

Den Wechsel zur vegetarischen Küche sieht Timo als Vorteil: «Zuvor habe ich zwei Jahre als Chefkoch auf Schloss Schauenstein gearbeitet. Eines Tages sagte ich zu Andreas, dass ich Abwechslung bräuhete und gern meine eigenen Kreationen servieren würde. Da schlug er mir vor, um gemeinsam etwas Neues auf die Beine zu stellen. Im Gebäude, wo nun das Restaurant Oz untergebracht ist, haben wir immer die Fotoshootings für unsere Kochbücher durchgeführt. Schon damals fand ich, dass dieses Gebäude etwas Magisches an sich hat. Bald kamen wir auf die Idee, hier ein Chef's Table Restaurant mit einem Gartenkonzept zu eröffnen. Und so musste es einfach ein vegetarisches Restaurant werden. Für mich war das keine Herausforderung, denn die Arbeit hier macht mir grosse Freude. Sie regt meine Kreativität als Chefkoch an. Wenn die Saison einer bestimmten Gemüsesorte vorbei ist, müssen wir uns ein neues Gericht ausdenken. Wir arbeiten mit einem festen Menu und ersetzen dann je nachdem das betreffende Gericht oder das gesamte Menu. Ich lasse mich dabei gern von der Natur und der jeweiligen Saison inspirieren.»



Tiefere Aromen

Das Geheimnis eines guten vegetarischen Chefkochs liegt nach Meinung von Timo in seiner Vision. Ausgangspunkt für jedes Gericht ist der Geschmack, den er erzeugen möchte. Timo: «Es ist nicht so, dass wir das Fleisch oder den Fisch einfach weglassen und beispielsweise durch getrocknete Rinden ersetzen. Denn dann kann es sein, dass man etwas vermisst. Wir gehen immer von der Hauptzutat aus und von dem Geschmack, den wir damit erzeugen möchten. Dann überlegen wir, mit welcher Kochtechnik uns das gelingt. So verwenden wir zum Beispiel auch nur wenig Rahm und Butter in unseren Gerichten. Manchmal nur etwas Joghurt, um dem Ganzen einen frischen Touch zu geben. Fett ist zwar ein Geschmacksträger und wir alle lieben Rahmkartoffeln – aber wir versuchen wirklich, die tieferen Aromen hervorzubringen, so wie in der asiatischen Küche. Das ist viel eleganter und wird von unseren Gästen zusammen mit der Geschichte hinter den Gerichten sehr geschätzt.»

Wissenswertes

Chef's Table Restaurant

Das Restaurant Oz ist ein sogenanntes Chef's Table Restaurant mit Platz für 12 Personen. Klein, aber fein! Die Sitzplätze sind um die Küche herum angeordnet, sodass die Gäste quasi Teil davon sind und hautnah miterleben, wie jeder Gang zubereitet wird.

Kulinarische Philosophie

Seiner Philosophie zufolge verwendet Timo in seiner Küche nur frische Produkte aus der Region, ja sogar grösstenteils aus dem Garten des Restaurants. Die Vision des Kochs und die Zubereitungsweise spielen dabei eine grosse Rolle.

Eigene Kaffeerösterei

Neben dem Restaurant Oz, dem Hotel-Restaurant Schloss Schauenstein und Casa Caminada, bestehend aus einem Restaurant, Appartements und einer Bäckerei, gibt es auf Schloss Schauenstein Estate auch eine Kaffeerösterei. Der Kaffee wird hier nicht so dunkel geröstet wie sonst üblich und behält dadurch seine feinen Obstnoten.

Die helle Röstung bringt die Aromen der Kaffeebohne besser hervor.

Lieblingszutat

Zu Timos Lieblingszutaten gehört die Kapuzinerkresse aus dem eigenen Garten. Warum? Der ausgewogene Mix aus Süsse und Schärfe sorgt für einen unglaublich spannenden Geschmack.



Power — on the — EGG

Text Inge van der Helm | Fotos Femque Schook

Outdoor- Kochen: Teile deine Vorliebe für das EGG.

Kochen im Big Green Egg ist natürlich nicht nur «Männersache». Frauen machen im Umgang mit dem EGG eine genauso gute Figur. Fernsehköchin Sandra Ysbrandy, Profi-Golferin Pasquale Coffa und die Wildexpertinnen Ima Bos und Ingrid Hermans teilen nicht nur die Leidenschaft für ihre Berufe, sondern auch fürs Kochen mit dem Big Green Egg. Und ihre Vorliebe für Nachhaltigkeit. Sie verfügen über unterschiedliche EGG-Fähigkeiten: Während Pasquale eine begeisterte Amateurin ist, sind Sandra, Ima und Ingrid aufs EGG spezialisierte Profis. Aber in einem sind sich alle einig: Aromen sind das Allerwichtigste. Die Aromen, die das Big Green Egg den Gerichten verleiht, die mit dieser Technik zubereitet werden. Schau dich doch mal in den Küchen dieser enthusiastischen Frauen um. Viel Vergnügen mit ihrem exquisiten Geschmack, und lass dich von ihrer Lebensfreude anstecken!



Viele der Kochtechniken, mit denen man Fleisch zubereitet, sind auch für die Zubereitung von Gemüse geeignet.

Die lebenslustige niederländische Fernsehköchin Sandra Ysbrandy hat nicht nur eine Leidenschaft fürs Kochen, sondern auch für gesunde Ernährung, das Leben im Freien und das Big Green Egg. Das trifft sich gut, denn gesundes Kochen ist im Big Green Egg ein Kinderspiel!

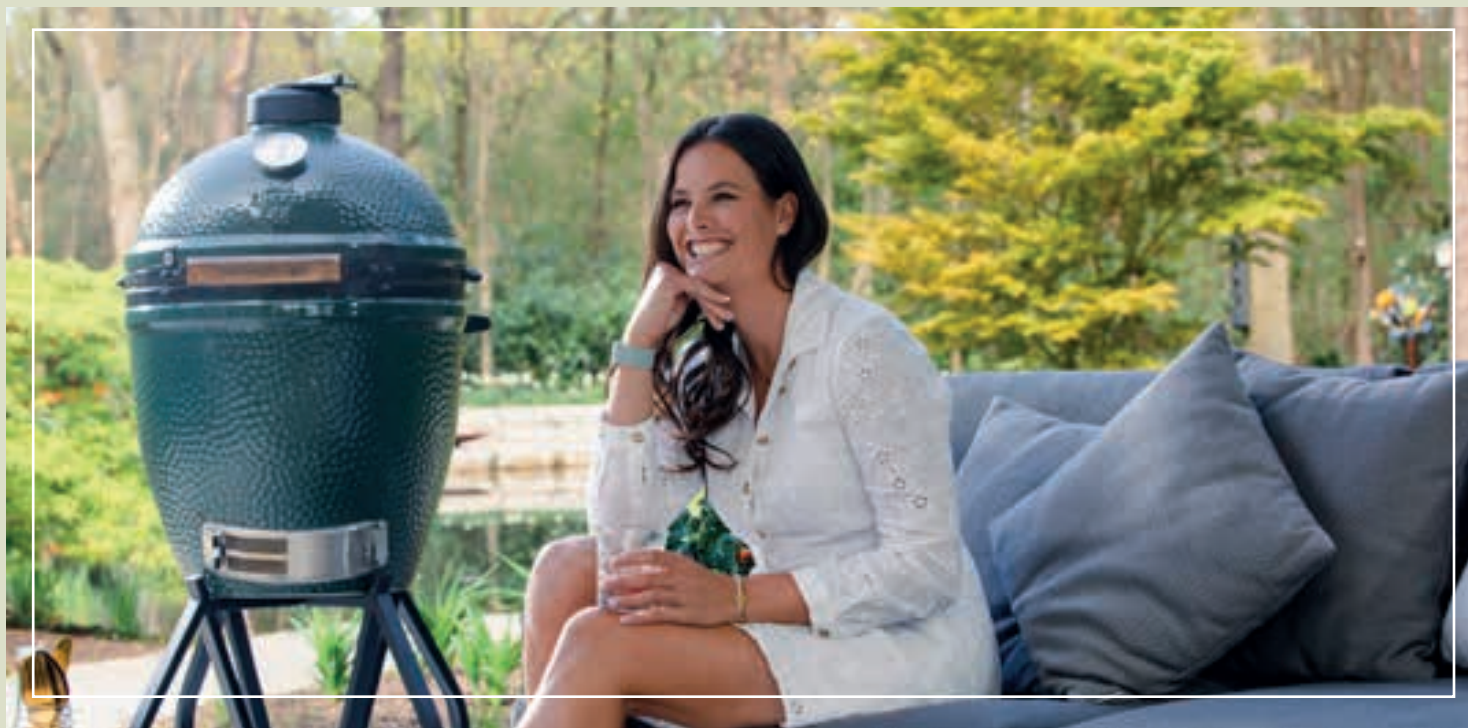
«Meine Leidenschaft für gesunde Ernährung läuft für mich darauf hinaus, dass ich den Menschen etwas beibringen will. Selbstverständlich ist Essen etwas ganz Natürliches, aber es hat auch eine Aufgabe im Hinblick auf unseren Körper. Diese beiden Aspekte lassen sich leicht

miteinander verbinden. Ich bin eine Anhängerin der 80-20-Regel. Am Wochenende trinken wir beispielsweise ein Glas Wein, und ich backe einen Apfelkuchen. Herrlich! Aber ich achte auch darauf, was für den Menschen gut ist. Was mich angeht, bedeutet gesunde Ernährung keinen Verzicht, sondern im Gegenteil, sie bereichert mich.

Beispielsweise wird das Big Green Egg häufig zur Zubereitung von Pulled Pork und Pulled Chicken verwendet, aber viele der Zubereitungsmethoden für Fleisch – einschliesslich Marinieren und Einlegen, Grillieren und Rösten, – eignen sich

auch für Gemüse. Gerösteter Knollensellerie schmeckt superlecker! Und dank des Big Green Eggs erhalten Auberginen ein wunderbar subtiles Räucheraroma. Den Gemüsesorten wird ein intensiveres Aroma verliehen, und dann zeigt es sich, wie fantastisch sie schmecken können.

Ich kann es nicht oft genug sagen: Gesunde Ernährung kann auch wahrhaft köstlich sein! Da braucht wirklich niemand auf einer rohen Selleriestange oder einer Karotte herumzukauen. Besonders wenn man über ein Big Green Egg verfügt, können einem erstaunliche kulinarische Genüsse gelingen!»



Ich essen am liebsten Lachsbonbons. Die sind köstlich und einfach zuzubereiten!

Pasquale Coffa ist ein erfolgsverwöhnter Star auf dem Golfplatz und ein vielversprechendes Talent am Big Green Egg. Als Berufsgolferin ist sie oft auf Reisen, doch wenn sie nach Hause kommt, bereitet ihr Vater ein Willkommens-Dinner auf dem Big Green Egg für sie zu. Pasquale hat nun auch damit begonnen, ihre eigenen Kochkünste auf dem EGG weiterzuentwickeln.

«Als professionelle Golfspielerin ist es ausgesprochen wichtig, sich gesund zu ernähren. Je fitter man auf dem Golfplatz ist, desto leichter fällt es einem, sich längere Zeit zu konzentrieren. Daher versuche ich, den Überblick darüber zu behalten, was ich esse; ich versuche aber auch, den Genuss nicht zu vergessen, was definitiv machbar ist.

2020 haben wir zu Hause ein Big Green Egg MiniMax angeschafft. Und kaum war das MiniMax gekauft, folgte auch schon das Modell Large. Mein Interesse für die

Möglichkeiten des Big Green Eggs nahm immer mehr zu, und so begann ich, Big Green Egg auf Instagram zu folgen, da ich auch gerne koche. Seit den Big Green Egg Open 2021 besitze ich mein eigenes MiniMax.

Leider hatte ich bisher kaum Zeit, für mich selbst zu kochen. Schliesslich bin ich regelmässig mehrere Wochen hintereinander nicht zu Hause, wenn ich bei Turnieren mitspiele. Aber ich geniesse es, nach Hause zu kommen und dann was Feines aus dem Big Green Egg essen zu können. Zu Hause kocht mein Vater nahezu täglich auf dem Big Green Egg, im Sommer genauso wie im Winter. Das schmeckt immer unglaublich köstlich!

Ich essen am liebsten Lachsbonbons, die auf einem Zedernholzbrett gegart werden. Durch das Holzbrett erhält der Lachs ein viel reicheres Aroma. Ein herrliches Gericht, das noch dazu einfach zuzubereiten ist.»



Wild und das Big Green Egg ergeben eine geradezu himmlisch köstliche Kombination! Und wer könnte sich damit besser auskennen als Ima Bos und Ingrid Hermans? Gemeinsam führen diese engen Freundinnen und Powerfrauen das Unternehmen Wild Things Hunting & Cooking und kochen für Private Dinners, bei denen Wild die Hauptrolle spielt.

«Kochen liegt uns einfach im Blut», erzählt Ingrid. «Unsere Mütter konnten beide ausgezeichnet kochen. Ich stand oft neben meiner Mutter in der Küche. Sie kochte herrliche, frische Suppen und Saucen und konnte aus nichts ein wunderbares Essen auf den Tisch zaubern. Als ich Ima kennenlernte, machte sie gerade die Prüfung für ihren Jagdschein. Ich selber stand kurz vor dem Abschluss meiner ersten Ausbildung an der Koch- und Weinschule des Echoput in Hoog-Soeren, wo ich von SVH-Meisterkoch (Stichting Vakbekwaamheid Horeca) und Dozent Theus de Kok lernte. In dieser Grundausbildung wurde der Zubereitung von Wild grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Denn wenn es auf diesem Gebiet einen Experten gibt, dann ist es Theus de Kok. Wir hatten also jede Menge Gesprächsstoff!»

Kochen auf dem Big Green Egg weckt das Urgefühl der Naturverbundenheit – und das vor allem, wenn man darauf Wild zubereitet.

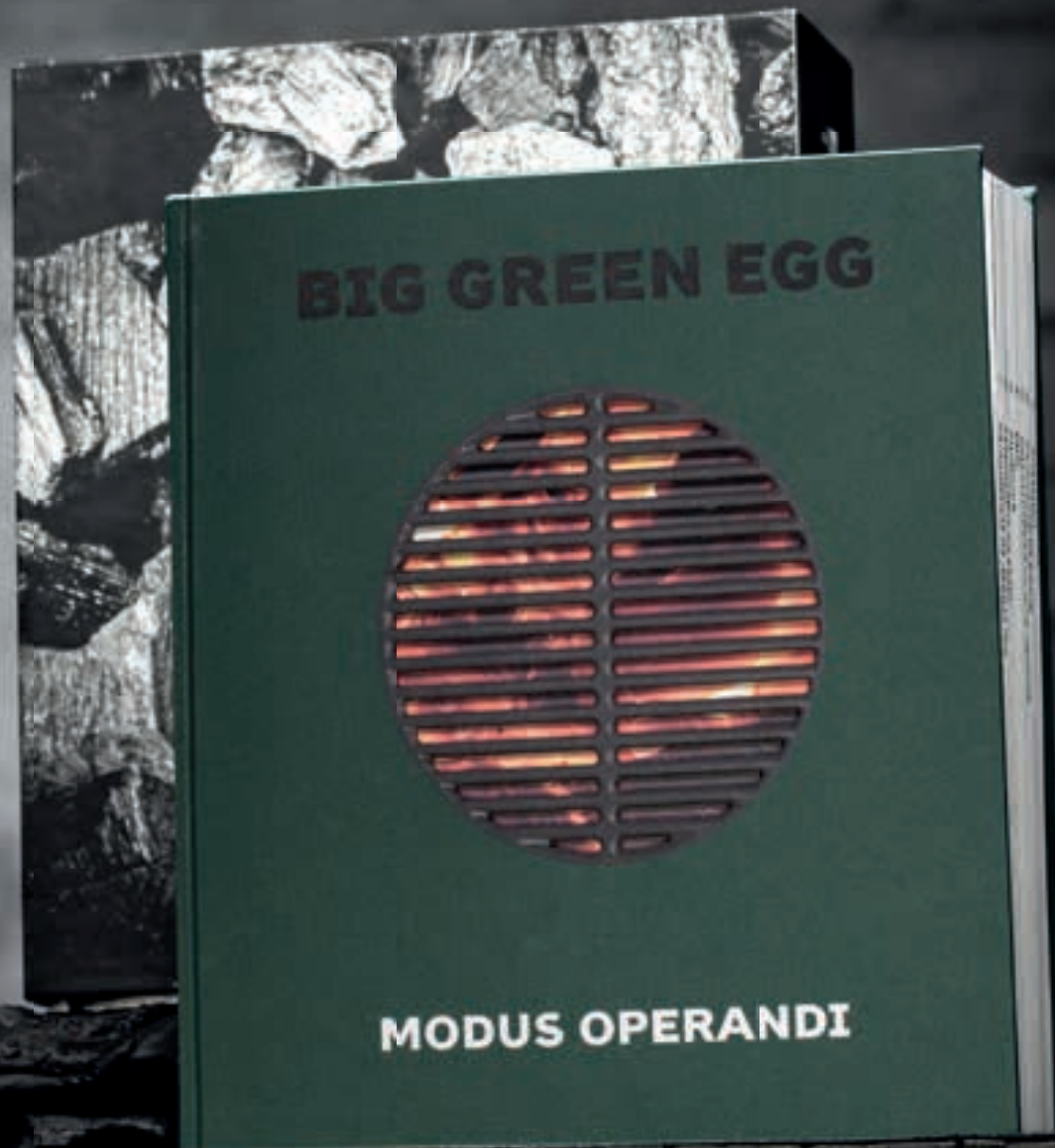
«Und nur kurze Zeit später habe ich mein Big Green Egg gekauft», ergänzt Ima. «Ich habe schon immer gerne gekocht und daher auch zusammen mit Ingrid diverse Kurse bei Echoput und Librije's Atelier absolviert. Aber auf dem Gebiet Kochen im Freien war ich noch ziemlich unerfahren. Also schaute ich interessiert zu, was Ingrid alles in ihrem Big Green Egg zubereitet, und habe auch davon probiert. Wir kochten oft bei ihr zuhause. Das Wild, das ich erlege, bereiten wir denn auch oft auf dem Big Green Egg zu. Wir haben bei Wild Things Hunting & Cooking sogar einmal ein ganzes Dinner für etwa 25 Gäste im Big Green Egg gekocht. Kochen auf dem Big Green Egg weckt bei mir das Urgefühl der Naturverbundenheit – vor allem, wenn ich darauf Wild zubereite. Es ist ein tolles Gefühl, ein Tier über dem Feuer zuzubereiten, das man in seinem Lebensraum beobachtet und selbst geschossen hat. Da fühlt man sich voll und ganz mit der Natur verbunden. Rehrücken zum Beispiel ist sowieso schon lecker, aber das Big Green Egg verleiht ihm einen noch aromatischeren Geschmack.» Ingrid: «Dem kann ich nur zustimmen. Man kann eigentlich fast alles auf dem Big Green Egg zubereiten – egal ob Wild, Fisch oder Gemüse.»

Modus Operandi

ÜBER
300
REZEPTE

904
SEITEN

4,6
KILOGRAMM





Die Rezepte

66 x Fleisch
65 x Fisch, Schalen- und Krustentiere
45 x Gemüse
33 x Basics
30 x Geflügel
24 x Feingebäck
22 x Brot und Teigwaren
13 x Wild
13 x Obst

Bewertungen zum Modus Operandi



«FANTASTISCH, einfach FAN-TAS-TISCH»

«Was für ein wunderbares Buch. Eines ist sicher, ich werde sehr viele Gerichte daraus kochen!»

«Überaus schönes Buch mit tollen Rezepten und Fotos. Mit einem Wort: Spitze»

«Fantastisches Nachschlagewerk, schon viel daraus gelernt»

«Echt super! Alle anderen Grillbücher haben ausgedient»



Big Green Egg Modus Operandi

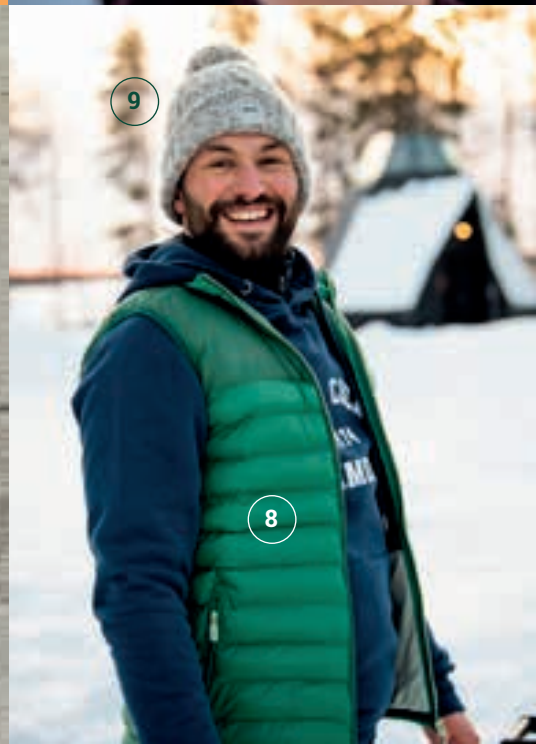
Das Modus Operandi, ein spektakuläres, einzigartiges Kochbuch, ist für jeden echten Big Green Egg-Fan unverzichtbar. Es ist ein Handbuch, eine Quelle der Inspiration, eine Erkundungstour mit allen nur denkbaren Gerichten und Zutaten, mit allen Kochtechniken und technischen Tipps und Tricks, um das Potenzial des Big Green Eggs voll auszuschöpfen. Das Modus Operandi, komplett mit Arbeitsbuch in einer schönen Schmuckkassette, sollte in keinem Bücherregal fehlen.

904 Seiten
Deutsch 103501
Englisch 818177
Französisch 226651



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

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





10

1. Hoodie - Since '74
2. Big Green Egg Board By Baas Board
3. Schneekugel
4. T-Shirt - Good Taste
5. Hoodie - Let's Create
6. T-Shirt - Since '74
7. Bermudas
8. Bodywarmer
9. Beanie (Mütze)
10. Hoodie - Peace, Love, EGGs
11. Pitchgabel und Ballmarkierer



11



**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: 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

**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





12. Textschild für Outdoor-Küche

13. T-Shirt Evergreen

14. Vacu Vin Weinkühler

15. Oversized Sweater - Lobster Lovers

16. Emaillebecher

17. Strandtuch

18. Hoodie - Peace, Love, EGGs

19. Sparschwein

20. Retro-Sporttasche

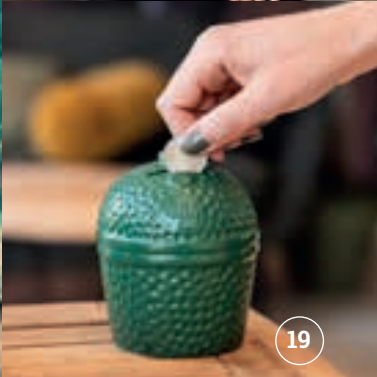
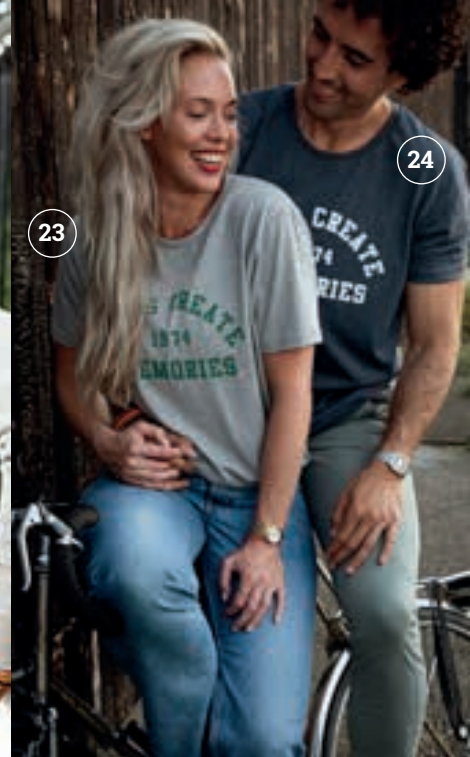
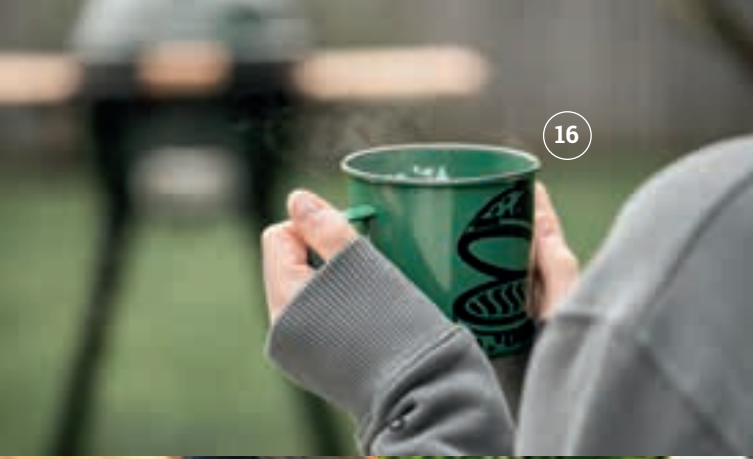
21. Hoodie - Since '74

22. Kinderpyjama

23. T-Shirt - Let's Create

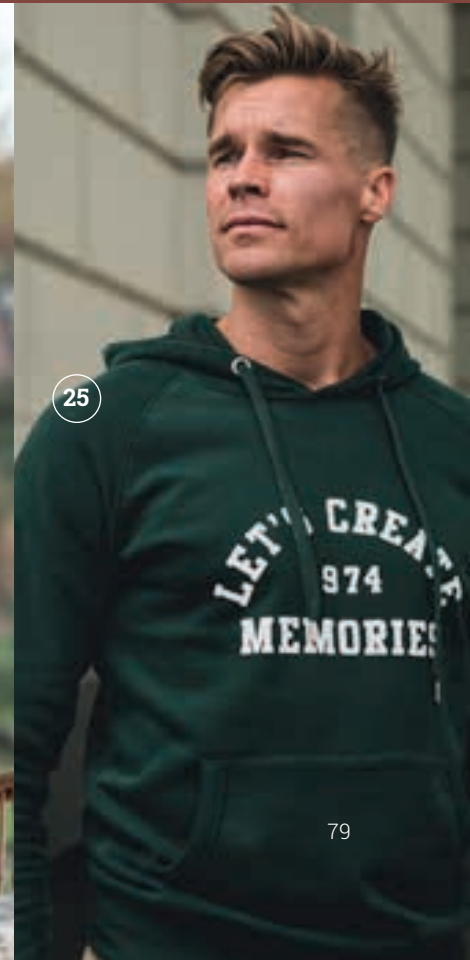
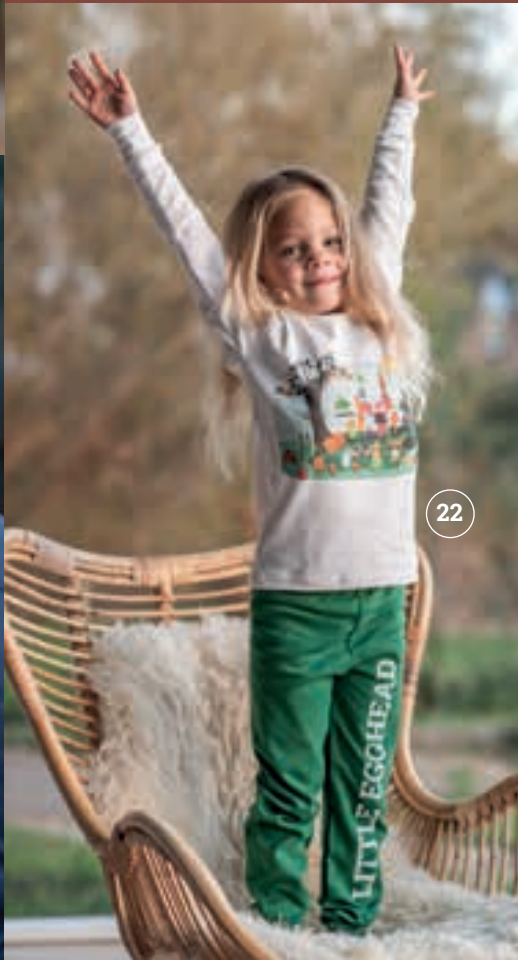
24. T-Shirt - Let's Create

25. Hoodie - Let's Create



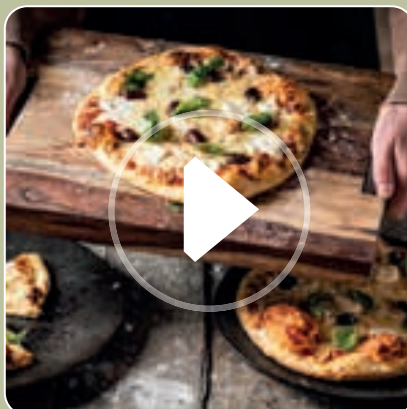
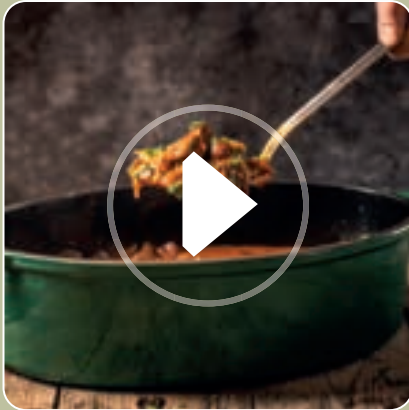
Professionelles Outfit für EGGer.

fanshop.biggreenegg.eu



**Invented for those
with good taste.**





It's show-time.

- Spareribs
- Bier-Poulet
- Pulled Pork
- Kürbissuppe
- Lammkarree
- Pizza
- Geräucherte Lachspralinen
- Hasselback-Kartoffeln

und vieles mehr ...

Ein Eldorado an inspirierenden Videos für unsere EGG-Fans findest du auf unserem Big Green Egg Youtube-Kanal. Köstliche Rezeptvideos, stimmungsvolle Filme von Events und praktische Anleitungsvideos. Du findest dort wirklich alles, was du über das Big Green Egg wissen möchtest. Lehn dich entspannt zurück und schau dir einige EGG-Videos an!

Du möchtest künftig keine Neuigkeiten mehr verpassen?

Besuche unseren Big Green Egg YouTube-Kanal und abonniere ihn kostenlos. Du erhältst dann eine Nachricht, sobald ein neues Video online ist.

@Big Green Egg Schweiz





Impressum

Konzept, Design & Realisierung

Big Green Egg Europe B.V.

DTP

Manon van Dijk, Damian van Soest, Eline Spruit

Text

Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout, Iris Buddingh

Chefköche

Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo Hillebrand

Fotos

Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest

Einen speziellen Dank an:

Timo Fritsche, Sandra Ysbrandy, Pasquale Coffa, Ima Bos, Ingrid Hermans

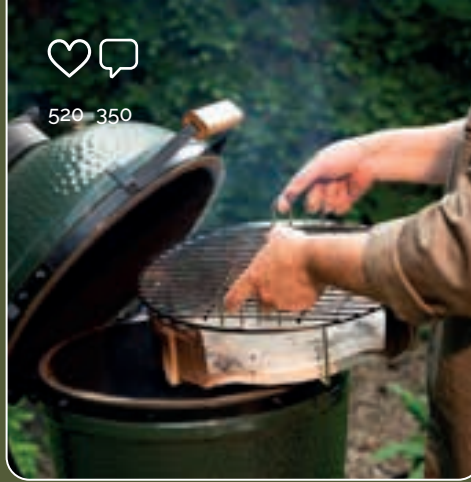
BIGGREENEGG.CH



Copyright © 2023 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. *CHv1.2023*

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



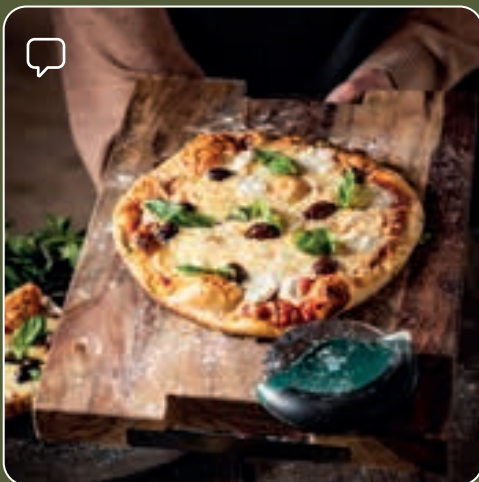
Biggreeneggch



Big Green Egg Schweiz



Big Green Egg Schweiz



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

#BigGreenEggCH #TheEvergreen

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



Das ist Big Green Egg

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