Mein neuer Weber-Grill

20. Mai 2012 | Autor Leroy

Hallo Welt, was lange währt, wird endlich gut. Ich habe mir einen Weber Holzkohlegrill zugelegt, den Weber Onetouch Premium Gourmet 57 cm mit Seargrate Set!

Warum habe ich das gemacht? Nun ich wollte endlich einmal die Möglichkeit haben, auf dem Grill zu räuchern und eine Art Backofenhitze zu nutzen, um dickere Fleischstücke anbraten und dann durchziehen lassen zu können. Und mein Baumarkt-Kugelgrill für 49,95 € war leider nach nur 2 Jahren durchgegrillt… war auch irgendwie immer etwas zu klein

Zur Eröffnung wird es vermutlich Hähnchen, indirekt gegrillt, auf Bierdosen geben (ein sogenanntes Dosenhähnchen)

Aber zunächst ein paar Worte zum Zusammenbau: geht wirklich einfach und ist gut erklärt. Man benötigt einen Hammer und eine Unterlage, z.B. einen kleinen Holzklotz, damit man die Räder befestigen kann. Für die Griffe benötigt man dann noch einen Kreuzschlitzschraubendreher, das war es dann schon mit Werkzeug. Die Anleitung ist gut verständlich und nachvollziehbar, man muss ihr nur Schritt für Schritt folgen.

Dann steht er vor einem, der Grill

Ich freue mich auf die Eröffnung, morgen kommen Ralf und Iris und dann geht es los

Werde natürlich berichten!

Liebe Grüße

Leroy

Veröffentlicht in Der Rote Faden des Blogs..., Geräte und Zubehör, Koch-, Zubereitungs- und Gartechniken | Schlagworte: Grillen