



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 & Genuss mit Familie und Freunden und einer enormen Bandbreite an Zubereitungsoptionen. Bist du bereit, zu dieser Entdeckungsreise voller wunderbarer Aromen 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-„Family“ 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 kennen lernen. 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 kennen gelernt hast, dann weißt du, warum der „Der Evergreen seit '74“ der beste Keramikgrill in seiner Kategorie ist, warum du perfekt dazu passt und welches Modell am besten für dich geeignet ist. Und 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 Zubereitungsoptionen 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 hinzufügen 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 verfeinern 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



18



26

Offizielles Produkt Magazin

Über Big Green Egg

- 6 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 7 Das Geheimnis des Big Green Egg
- 9 Die beste Keramik mit ihren innovativen Details

Die Modelle

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

Endlose kulinarische Möglichkeiten

- 17 Die Vielseitigkeit eines Kamados
- 18 Kochtechniken und Rezepte
- 44 Das EGGspander-System

Eine komplette Outdoorküche

- 34 Nester und Tische
- 36 Modularer EGG-Arbeitsplatz

Los geht's mit deinem EGG

- 38 Holzkohle: der allerbeste Brennstoff
- 40 Alles über Räucherholz

Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gern!

Sie haben Fragen oder hätten gern nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder der eindrucksvollen Kollektion an Zubehörteilen? Unsere anerkannten Big Green Egg-Händler verfügen über ein großes Produktwissen und können Sie gut beraten. Den Händler in Ihrer Nähe finden Sie über die Website biggreenegg.de



24



Inspiration

- 30 365 Tage Big Green Egg: Das EGG hat immer Saison
- 32 Die Big Green Egg App
- 66 WutzStock1960
- 68 About time
- 70 Power on the EGG
- 42 Zubehör
- 58 Pflege
- 62 Ersatzteile
- 65 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 76 Fan-Artikel
- 83 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community

So ist das Big Green Egg aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik

OBERTEIL

Keramikkuppel mit Schornstein, 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.

FEUERRING

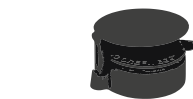
Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik-Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das rEGGulator geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.

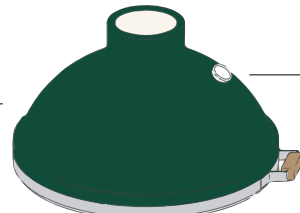
BASIS

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



REGGULATOR

Gusseiserne Scheibe: Regulierung des Luftstroms sowie genaue Temperaturkontrolle.



THERMOMETER

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



EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.



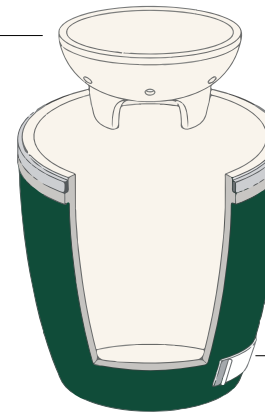
KOHLEROST

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



ZULUFTVENTIL

In Kombination mit dem rEGGulator reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.



ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 3.000 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, Deutsche, Österreicher oder Schweizer: Wer die auf einem Big Green Egg zubereiteten Gerichte kostet, schmilzt wegen des unvergleichlich leckeren 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.

LEBENSLANGE QUALITÄT

Wir von Big Green Egg sind zu 100 Prozent von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs. 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. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätsseinbußen immer wieder verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.

LEBENS-LANGE GARANTIE

Die beste Keramik mit ihren innovativen Details

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



**Exakte
Temperatursteuerung**



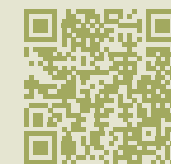
**Made in
the Americas**



**Keramik in höchster
Qualität, entwickelt
von der NASA**



**Einfach anzuzünden
und in nur 15 Minuten
einsatzbereit**



**Wollen Sie bei der
Herstellung eines
Big Green Egg
zuschauen?**

Du und Dein Big Green Egg, ein tolles Team !

Als Foodie können Sie sich auf eines voll und ganz verlassen: Mit einem Big Green Egg holen Sie sich einen Kamado der Premiumklasse ins Haus (nun ja, in den Garten, auf die Terrasse oder den Balkon). Ein Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, sondern auch zum Backen, Räuchern, Garen und für Slow Cooking. Denn ein EGG ist kein gewöhnliches Grillgerät, sondern eine echte Außenküche mit allem Drum und Dran. Sie können es zum Backen von Pizza, zum Räuchern von Fisch, zum Garen von Fleisch und für alles andere verwenden, wozu Sie normalerweise einen Backofen benutzen. Die kulinarischen Möglichkeiten eines Big Green Eggs sind schier unerschöpflich. Es stellt sich also nicht die Frage, aus welchem Grund Sie ein EGG haben möchten, sondern welches der sieben verfügbaren Modelle am besten zu Ihnen passt. Wir geben Ihnen daher eine Kurzbeschreibung aller Modelle. Dabei werden Sie Folgendes feststellen: Wie klein oder groß Ihre Familie, Ihr Freundeskreis, Ihr Garten oder Ihre Terrasse auch sein mag, es gibt immer ein passendes EGG!



Medium
Genuss für
Freunde 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 beginnende EGG-Fans haben wir die wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



Big Green Egg | IntEGGrated Nest+Handler | Charcoal Starters | Cast Iron Grid | Ash Tool
convEGGtor | convEGGtor Basket | 100% Natural Charcoal



2XL

Groß, größer, am größten. Der Big Green Egg 2XL ist das größte Mitglied der Big Green Egg-Familie und der größte, am Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das Modell 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker. Was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des IntEGGrated Nest+Handler lässt sich auch das Modell 2XL noch gut verschieben. Und dank des ausgeklügelten Scharniermechanismus kann der Deckel leicht geöffnet werden. Eine echte Größe in Bezug auf Format und kulinarische Möglichkeiten, aber ohne jegliche Starallüren.

Spezifikationen
Rost: Ø 73 cm
Kochfläche: 4.185 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939



Die Preise findest du auf unserer Website.
Scan den QR-Code oder gehe zu
biggreenegg.eu/de/preisliste



XLarge

Sie haben eine große Verwandtschaft und/oder viele Freunde? Oder Sie müssen regelmäßig große Gruppen von Gästen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge Ihr Verbündeter. Mit diesem Modell können sehr viele Gäste auf einmal Ihre schmackhaft gegarten Zutaten und Gerichte genießen. Mit einer Kochfläche von 61 cm lassen sich zeitgleich große Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen garen. Die 61 cm reichen Ihnen noch nicht? Erweitern Sie die Kochfläche dann mit den 5-Piece EGGspander Kit und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.

Spezifikationen
Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Gewicht: 99 kg
Höhe: 78 cm

Code 117649



Large

Das Big Green Egg Large ist das beliebteste Modell der Big Green Egg-Familie. Auf der Kochfläche des Modells Large lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von Ihnen, Ihrer Familie und Ihren Freunden zubereiten. Wenn es sein muss, auch gleichzeitig, denn das Modell Large bietet genug Platz für die Zubereitung von Mahlzeiten für acht Personen. Dank der großen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Sie möchten das Maximum aus Ihrem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für Sie, nicht zuletzt, weil es dafür auch die meisten Zubehörteile gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt: Large.

Spezifikationen
Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code 117632

2XL

Starter Sets

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- 2 x Halbrunder convEGGtor-Stein
- convEGGtor-Korb
- Holzkohle 9 Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code A2XLHD3

XLarge

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code AXLHD3

Large

Starter Sets

- EGG
- IntEGGrated Nest+Handler
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code ALHD3



Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber auch groß genug zum Grillen, Räuchern, Garen oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten sollten Sie sich regelmäßig Freunde und Familie einladen, damit sie in geselliger Runde genießen können. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses EGG zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandeln Sie das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der Sie und Ihre Gäste mit den leckersten, hausgemachten Pizzen verwöhnen wird. Dieses EGG heißt zwar Medium, aber es ist alles andere als mittelmäßig!

Spezifikationen
Rost: Ø 40 cm
Kochfläche: 1.140 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. Zwar ist dieses Modell nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die erheblich größere Kochfläche lässt sich schon mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Sie können damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Sie machen einen Ausflug? Dann nehmen Sie den MiniMax mit seinen nur 35 kg doch einfach mit. Das schaffen Sie auch, ohne Profi-Gewichtheber zu sein. Für die mobile Sicherheit sorgt das im Lieferumfang enthaltene Tragegestell EGG Carrier. Wenn du ihn mit dem Tragbaren Nest und den EGG-Seitentischen aus Akazienholz ergänzt, hast du an jedem beliebigen Ort eine komfortable Arbeitshöhe.

Spezifikationen
Grillrooster: Ø 33 cm
Kookoppervlak: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Hoogte: 50 cm

Einschließlich: EGG Carrier
Code 119650

Small

Ist Outdoor-Cooking ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Das Modell Small ist zwar kompakt, aber Sie können damit trotzdem vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost vom Small niedriger angeordnet ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für größere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei beiden gleich groß ist. Das Big Green Egg Small mag klein sein, hat aber eine große Leistungsfähigkeit!

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, auf dem Boot oder beim Picknick. Oder du kannst ihn einfach zuhause auf den Tisch stellen, zusammen mit dem EGG Träger. Wir müssen Sie aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses EGG-Modells werden Sie das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne Mini verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das EGG-Mini ganz einfach transportieren und versetzen. Und wer es noch bequemer haben möchte, kann dafür das Tragegestell EGG Carrier anschaffen. Sie kochen meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht Ihr ideales Big Green Egg-Modell!

Spezifikationen
Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg
Höhe: 43 cm

Code 117618

EGG Carrier Mini
Code 116451

Medium

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code AMHD3

MiniMax

- EGG (incl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code AMXHD3

Small

- EGG
- EGG Nest
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code ASHD3

Mini

- EGG
- EGG Carrier
- convEGGtor
- Holzkohle 4,5Kg
- Grillanzünder
- Ascheschieber

Code ALGE3

Starter Sets

**Smoke, roast,
steam, bake, grill.**
A new day, a new dish. Forever.



DIE VIELSEITIGKEIT EINES BIG GREEN EGG...

Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet. Grillen, Räuchern, Wok-Gerichte, Dünsten, Braten oder Slow Cooking - alles kein Problem für dein Big Green Egg. Vom gegrillten 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 dann ist es natürlich Zeit zu kosten - 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!

...OB ES NUN FRIERT ODER ALLE UNTER DER HITZE STÖHNEN!

Ob es nun Stein und Bein friert oder alle unter der Hitze stöhnen: EGGen geht immer, das ganze Jahr über. Wer sagt, dass Grillen nur im Sommer Spaß macht? Think again! Das Big Green Egg wird deine Meinung 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 EGG 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 leckere Gerichte in deinem EGG zubereiten. Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familie und Freunden die leckersten 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, leckerem Fisch in der Salzkruste, deftigen Eintöpfen, knusprigem Brot, einer Pizza mit krossem Boden oder unwiderstehlich leckeren 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 Egg.**

Gentlemen bread

2 Stücke

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:

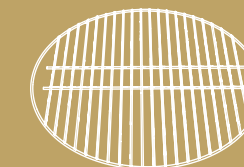
ConvEGGtor
Edelstahlrost
Backstein
Soßentopf aus Gusseisen

Los geht's mit - Backen!

Erforderliche Zubehörteile



Pizzastein



Edelstahlrost



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-krossem Boden.

mehr Information auf Seite 42



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



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.
2. Nach 2 Stunden die Zutaten für den Teig zugeben, und den Teig mit dem Knethaken vom Mixer 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 2 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 Soßentopf 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.

BAKE BAKE BAKE BAKE BAKE



Tournedos mit Speck und Gartenkräutern

4 Personen

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 220 °C erhitzen.
2. Das Rinderfilet in 4 schöne, gleich große Tournedos schneiden. Die Seiten der Tournedos jeweils mit 2 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 mit Pfeffer und Salz nach Geschmack bestreuen.
2. Die Tournedos wenden und wieder 2 x ca. 3 Minuten grillen, bis diese eine Kerntemperatur zwischen 48 und 52 °C erreicht haben (medium rare). Die Kerntemperatur können Sie mit dem Digital-Thermometer messen.
3. Die Tournedos aus dem EGG nehmen, locker mit Alufolie abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN TOURNEDOS

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

BENÖTIGTES ZUBEHÖR:

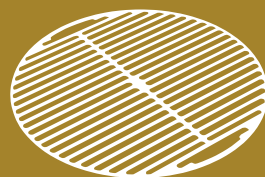
- Gusseisenrost
- Digital-Thermometer

TIPP: Sie können die Tournedos mit Beilagen nach Wahl servieren, zum Beispiel mit gegrilltem Gemüse und Hasselback-Kartoffeln. In dem Fall sollten Sie zuerst die Kartoffeln zubereiten, danach das Gemüse und zuletzt die Tournedos grillen. Während die Tournedos ruhen, können Sie die Kartoffeln und das Gemüse noch kurz aufwärmen.

ZUBEREITUNG

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

Erforderliches Zubehörteil

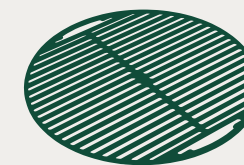


Gusseisenrost



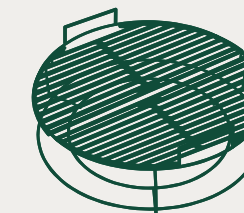
Los geht's mit - Grillen auf Gusseisen

Die perfekte Grillraute auf verschiedenen Niveaus



Back to basic-Grillen:

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



Grillen 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 grillen kannst. Die Wärme des Gusseisens sorgt für einen gleichmäßigen Grilleffekt.

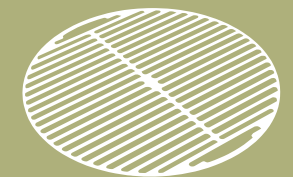
los geht's mit -
einem großartigen
Beilagengericht

ROAST ROAST ROAST
ROAST ROAST ROAST
ROAST ROAST ROAST

Geröstete Süßkartoffeln mit gegrilltem grünem Spargel



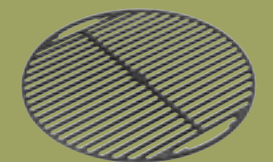
Erforderliche Zubehörteile



Gusseisenrost

Rösten in deinem EGG? Ja das geht!

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, gegrilltem Spargel und Kräutercreme perfekt für dich! Das Rösten und Grillen ist kinderleicht, aber das besondere Big Green Egg-Aroma und die köstliche Kombination der Zutaten sorgen für einen traumhaften Genuss!



Seite 42

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 zusammenfolden.

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 Creme Fraiche 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 1-1½ Minuten grillen. Den Spargel wenden und nochmals 1-1½ Minuten grillen. 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.

Pulled Pork mit Krautsalat



Unser Tipp: Für ein gutes Räucherergebnis solltest du Wood Chips bei kurzen Räucherzeiten und die größeren Wood Chunks bei längeren Long Jobs verwenden. Möchtest du mehr über das Räuchern erfahren? Schau dann auf Seite 40.

8-10 Personen

ZUTATEN

2 kg Bürgermeisterstück (Schweinenacken)
2 EL Olivenöl
4 EL Rub für Schweinefleisch
Grillsoße
Krautsalat
10 Schnittlauchhalme

BENÖTIGTES ZUBEHÖR:

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

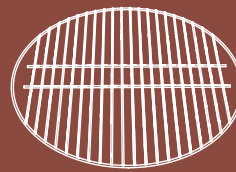
VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und sie auf eine Temperatur von 160 °C erhitzen.
2. Das Bürgermeisterstück 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 in das EGG einlegen. Das Bürgermeisterstück auf den Rost legen, den 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. Das Bürgermeisterstück ca. 6 Stunden garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
2. Das Bürgermeisterstück aus dem EGG nehmen und das Fleisch von allen Seiten mit 3 Esslöffeln der Grillsoße einreiben. Das Fleisch in 3 Schichten Alufolie einwickeln und wieder auf den Rost legen. Den 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. Das Bürgermeisterstück ca. 4 Stunden garen lassen, bis die eingestellte

Erforderliche Zubehöriteile



Edelstahlrost



convEGGtor

Kerntemperatur erreicht ist; das Fleisch muss sich zart anfühlen.

3. Das Bürgermeisterstück 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 warm gehalten wird.
4. Vorsichtig die Folie entfernen und den darin enthaltenen Saft vom Fleisch auffangen. Das Fleisch mithilfe der Fleischkrallen zu Pulled Pork zerpfücken und nach Geschmack die reservierte Flüssigkeit und die Grillsoße untermischen. Das Pulled Pork mit Krautsalat und der restlichen Grillsoße anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Los geht's - mit stundenlangen Grill-Sessions

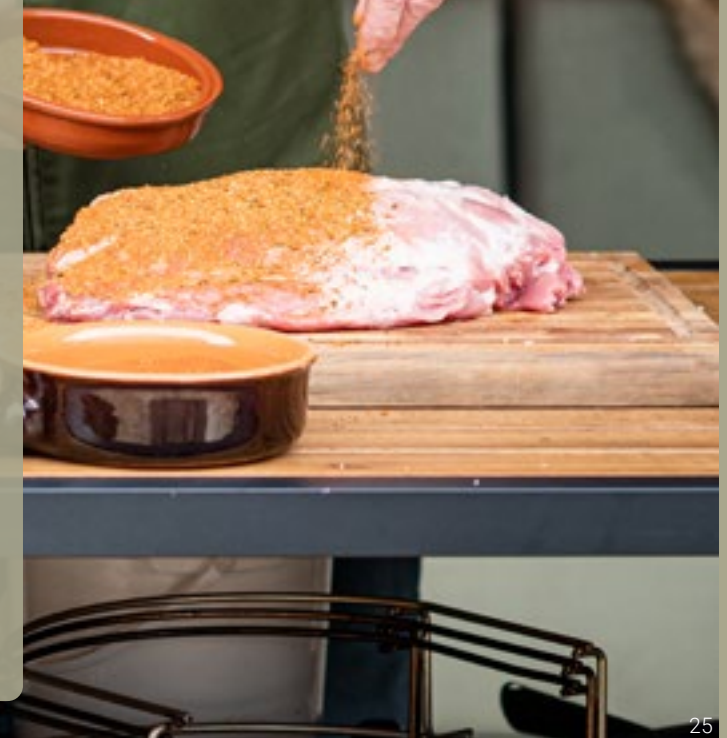
Low and slow: mit welchem Setup?



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 – 180 °C

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



Weiter geht's mit...
gegrillte Makrele



TIPP: Sehr lecker mit einer Antiboise oder frischen Mayonnaise.

Gegrillte Makrele

3 Personen

ZUTATEN MAKRELE

- 3 rohe 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

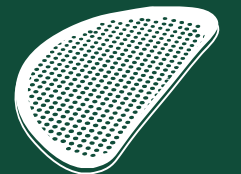
VORBEREITUNG

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.

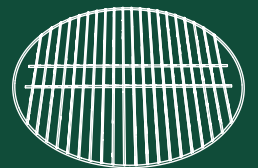
ZUBEREITUNG

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 Rosmarinzwige, 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 grillen, 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. Dann die Makrelen mit einer Beilage nach Wahl servieren oder zu einem deiner Lieblingsgerichte weiterverarbeiten. Guten Appetit!

Erforderliche Zubehörteile



Perforiertes,
halbrundes Gitter



Edelstahlrost



convEGGtor

Los geht's mit – noch mehr Kochtechniken



Gusseisenrost

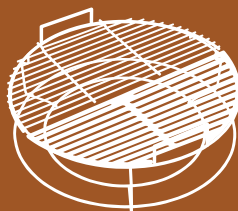


convEGGtor

Indirektes Grillen

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

Halbrunder Edelstahlrost
Halbrunder Gusseisenrost



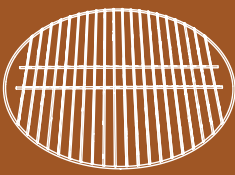
convEGGtor Basket



Halbrunder convEGGtor-Stein

Multizone-Cooking

Möchtest du ein großes Stück Fleisch grillen, das später noch eine Weile indirekt weiter garen soll? Oder vielleicht im Handumdrehen eine große Menge an Burgern zeitgleich servieren? Der Tipp vom Chefkoch: Grille deine Saté-Spieße zuerst direkt und lass sie dann auf dem indirekten Teil ruhen.



Edelstahlrost



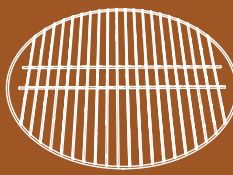
convEGGtor

Indirektes Rösten bei hoher Temperatur

Gepökelter Schinken oder geröstetes Schweinefilet Mit dem Edelstahlrost und dem convEGGtor bekommt das Grillgut bei hoher Temperatur einen leckeren Grillgeschmack, ohne zu verbrennen. Die heiße Luft im EGG verleiht deinem Gericht die perfekte Farbe!



Dutch Oven



Edelstahlrost



convEGGtor

Schmoren

Unser Tipp: Grille das Grillgut wegen des leckeren Grillgeschmacks zuerst auf dem Gusseisenrost und lass 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.



Entdecke unser neues Zubehör! Rotisserie

L XL

Rotisserie

Ein über Holzkohle köstlich geröstetes Hähnchen, eine süße, saftige Ananas, eine herrliche Roulade oder ein hausgemachtes Gyros oder Kebab, gegrillt 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 grillen willst.



XLarge 128553
Large 128546

Bis 17 kg Belastbarkeit.

Leg den Spießring einfach auf die Keramik-Basis und setz den Spieß in den Ring ein. Dann schließt du den Deckel des EGGs, sodass du die Temperatur des EGGs wie immer perfekt überwachen kannst. Das ermöglicht es dir, den Spieß mit den Vorteilen des EGGs zu verbinden. 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 bestehen. Der Spieß wird von einem geräuschlosen, aber leistungsstarken Motor mit 220–240 Volt gedreht, wodurch eine gleichmäßige Rotation gewährleistet ist.



Probiere alles aus und lass deiner Kreativität freien Lauf.



Text Yvonne Berkhout

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 deinen Grill 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 Freunden 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 Verwöh naroma 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 Kaminfeuer verzaubern.



Dauerhafte Qualität und ganzjährige Temperaturkontrolle, und zwar bei jeder Witterung.

Eine der zahlreichen Kochtechniken, 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 Nordamerika 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.

Die ganze grüne Welt
in deiner Hand



Download
the app
now!

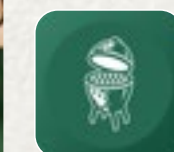
**Kreiere doch
mal dein
eigenes
Menü ...
... oder stibitze
es einfach vom
THE CHEF.**



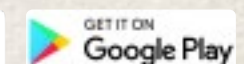
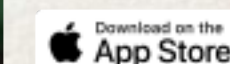
**Gerichte mit deinen
EGG-Freunden in
der Community
teilen & liken.**

Speichere deine Lieblingsrezepte oder kreiere deine eigenen Gerichte mithilfe einer grenzenlosen Vielfalt an Zutaten. Schau dir Meisterklasse-Videos über Kochtechniken an und lies hilfreiche Tipps & Tricks vom Küchenchef. 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!**



**In Kontakt
bleiben. Immer.**



Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

Für dein Big Green Egg ist nur das Beste gut genug. Wähle zwischen portablen Nest, IntEGGrated Nest + Handler, Nest, Tischnest und modularem System um dein EGG optimal nutzen zu können. Oder beginne mit dem Bau einer Outdoorküche, sobald du das passende Modell ausgewählt hast. 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.
Scan den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/de/preisliste



Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Sie machen Camping-Urlaub, gehen in den Park oder veranstalten eine Strandparty? Warum sollten Sie 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, denn das Gestell ist 60 cm hoch. Fertig mit EGGen? Einfach einklappen und tschüss!

MiniMax 120649



IntEGGrated Nest+Handler

Zwei in eins 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 in modernem Design.

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285

Nest EGG Nest

In einem EGG Nest fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn Sie Ihr EGG in das Untergestell stellen, sehen Sie es förmlich wachsen. Das Nest verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Ihr Rücken wird es Ihnen danken! Das EGG Nest besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

XLarge	301079
Large	301000
Medium	302007
Small	301062

Table Nest Tischnest

Mit dem Tischnest stellen Sie Ihr 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 befestigen Sie einfach an Ihrem 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 Seitentische aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine großartige Ergänzung an der Seite Ihres Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Küchenhelfern bestehen aus nachhaltig angebautem Akazienholz. Dieses Hartholz mit seiner auffallenden Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Die Tische sind leicht zu montieren, einklappbar und hitzefest, mit einem Wort: „Wow“.

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



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 Zubehöreile und Gerichte.

160x80x80 cm	150x60x80 cm
XLarge 127631	Large 127624



Schwenkrollen-Set
120410

Modulare EGG-Outdoorküche.

Da Rom ja auch nicht an einem Tag erbaut wurde, dürfen Sie sich auch die Zeit nehmen, Ihre Outdoor-Küche zu 100 Prozent an Ihre 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. Der Entwurf dieses Systems ermöglicht die Kombination aller Einzelteile und somit eine ständige Erweiterung.

Sie wünschen sich eine große Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist ebenso vielseitig wie das EGG. Auch Form oder Stil Ihrer Outdoor-Arbeitsfläche lassen sich ganz nach Ihren Wünschen und Ihrem Geschmack gestalten.



EGG Frame EGG-Untergestell 76x88x77 cm 2XL	121837	76x76x77 cm XLarge Large Medium	120229 120212 122193
---	--------	--	----------------------------

Schwenkrollen-Set im Lieferumfang nicht enthalten

1

Nutzen Sie die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame
Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
EGG-untergestell
76x76x77 cm
122247
Ohne Akazienholzeinlage

2



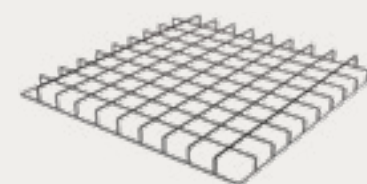
Caster Kit
Schwenkrollen-Set
120410



Tool Hooks
Haken für Grillgeräte
25 cm
120281

3

Anpassbare Einsätzen.



Stainless Steel Grid Insert
Grillrosteinsatz aus Edelstahl
120243



Acacia Wood Insert
Einsatz aus Akazienholz
120250



Stainless Steel Insert
Einsatz aus Edelstahl
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Einsatz aus Distressed Akazienholz
120267

4

Erweitere mit noch mehr Zubehör.



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

Woran erkennst du den routinierten Big Green EGG-Fan? An einem organisierten Arbeitsplatz. Mit diesem 3-teiligen Zubehörpaket hast du alles zur Hand und die Hände frei für dein EGG. Verwahre 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. Scan den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/de/preisliste

Big Green Egg-Holzkohle: Die beste Wahl



Der Schlüssel zum Erfolg eines leckeren Gerichts und die Grundlage deiner Kochsession ist die Verwendung hochwertiger Holzkohle. Das Ergebnis ist auch von der Sorte 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 gefälltten 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 langsam garen willst.



100% Natural Charcoal 100 % naturbelassene Holzkohle

Jede Kochsession beginnt mit dem richtigen Brennstoff. Unsere zu 100 % naturbelassene Holzkohle mit FSC-Gütesiegel ist genau das, was du brauchst. Diese Big Green Egg-Holzkohle ist 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 Grillanzünder

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

24 St.	120922
--------	--------



Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas- Grillanzünder EGGniter

Unentbehrlich für jeden EGGer. Der nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regelbaren Grillanzünders und eines Flambierbrenners. Damit können Sie 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 noch mal eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr.

Mit einigen Hilfsmitteln werden Sie das Räuchern schnell beherrschen. Verwenden Sie die Grillplanken aus Holz für Ihre 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 erzeugt den Räuchereffekt. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein zusätzliches charakteristisches Räucheraroma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht, das Sie zubereiten möchten, entscheiden Sie sich für Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 Prozentig natürlichen Wood Chunks (Holzstücke): Diese kompakten Holzstücke wurden von Spitzenköchen vollumfänglich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Größe eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wählen Sie hier aus den Sorten Apfel, Walnuss, Eiche oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.

Hickory



Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

Apfel



Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel.

Kirsche



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

Eiche



Geeignet für große Fleischstücke aller Art, insbesondere Rindfleisch. Perfekt für Brisket (Rinderbrust).

Mesquite



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



Wood Chips Holzchips
Jeder Big Green Egg-Chef hat seinen eigenen Stil. Mit den originalen Holzchips können Sie Ihren Gerichten ein charakteristisches Raucharoma verleihen. Sie können die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder Sie machen beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von Ihnen ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Die Holzchips eignen sich für kurze Räucherzubereitungen.

Inhalt - 2,9 L	
Hickory	113986
Pecan	113993
Apple	113962
Cherry	113979
Eiche	127372



Wood Chunks Holzchuncks
Von Big Green Egg-Chefs gründlich getestet: Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen (Wood Chunks) eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wählen Sie aus den Sorten Apfel, Walnuss, Eiche oder Mesquite und entdecken Sie bei allem, was Sie auf dem Big Green Egg zubereiten eine neue -Geschmacksdimension.

Inhalt - 9 L	
Apple	114617
Hickory	114624
Mesquite	114631
Eiche	127389

UNSER TIPP: Kombiniere die zu 100 % naturbelassene Big Green Egg-Holzkohle nach eigenem Geschmack mit Holzchips oder Wood Chunks. Die neutralen Holzkohlestücke führen so bei jeder Kochsession ganz leicht zu einem anderen Aroma.



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz
Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichen Sie als Chefkoch die nächste höhere Stufe der Kochkunst. Legen Sie die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett und dieses auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Feuchtigkeit sorgt nun für einen Raucheffect löschen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- und Erlenholz, jeweils mit einer eigenen, unverwechselbaren Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

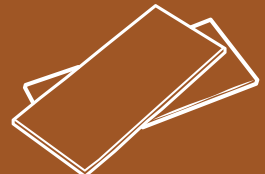
Zeder - 2x	
28 cm	116307
Erle - 2x	
28 cm	116291

Grillplanken aus Holz - auf 2 Arten nutzbar

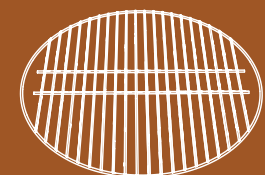
Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Der freigesetzte Rauch verleiht deinen Zutaten eine aromatischere Note.

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

Erforderliche Zubehöerteile



Grillplanken aus Holz

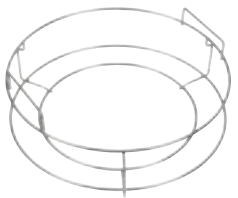


Edelstahlrost



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

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



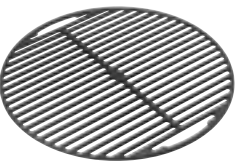
convEGGtor Basket
convEGGtor-Korb
INSIDER-TIPP! Der convEGGtor-Korb fungiert als Hebegerät für den convEGGtor. Damit setzen Sie ihn schnell und sicher in Ihr EGG ein. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 44.

2XL	119735
XLarge	121196
Large	120724
Medium	127242



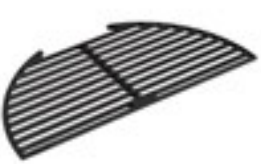
Baking Stone
Back- und Pizzastein
Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem Back- und Pizzastein können Sie eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs legen, erhalten Sie köstliches Brot mit leckerer Kruste und Pizzen mit einem authentisch knusprigen Boden.

XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small
Large	401014	401007



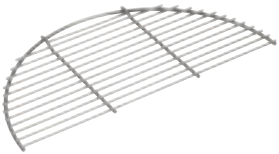
Cast Iron Grid
Gusseisenrost
Du möchtest auf deinem Big Green Egg grillen? Dann ist ein Gusseisenrost unverzichtbar! Denn die fantastischen Grillstreifen oder die perfekten Grillrauten entstehen nur bei Verwendung eines Gusseisenrostes. Und das sieht nicht nur schön aus, sondern verleiht den Zutaten 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 haltbares 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
Der halbrunde Gusseisenrost ist sozusagen der Halbbruder des Gusseisenrosts. Da der halbrunde Gusseisenrost nur die Hälfte vom Rost bedeckt, bleibt daneben noch Platz für die Zubereitung von anderen Zutaten. Dieses Zubehörteil ist nur für das Big Green Egg XLarge erhältlich. Sie wünschen sich für das Modell XLarge doch lieber einen kreisrunden Gusseisenrost? Fügen Sie dann zwei halbrunde Gusseisenroste zu einem Ganzen zusammen.

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 ausgesprochen vielseitig zu bezeichnen. Setzen Sie ihn zusammen mit dem 1-teiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn Sie in zwei Bereichen kochen möchten, in dem einen Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwenden Sie ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelegt werden.

2XL	120960	Large	121035
XLarge	121820	Medium	127273



Half Cast Iron Plancha
Halbrunder Grillplatte aus Gusseisen
Sie sind ein echter Grillprofi? Mit dem halben Gusseisenrost erzeugen Sie bei Lachsfilets, Steaks und Gemüse eine überaus appetitlich aussehende Grillraute. Außen perfekt gegrillt, innen herrlich zart. Eine halbe Kochfläche zwar, aber viel Geschmack.

XLarge	122995	Large	122988
--------	--------	-------	--------



Half Perforated Grid
Gelochter, halbrunder Rost
Sie eggen gern empfindliche Zutaten, wie Meeresfrüchte und Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben sie intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240	Large	120717
--------	--------	-------	--------





EGGspander System

Unendlich viele Kochtechniken.



Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set können Sie Ihrer Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass Sie das Maximale aus Ihren Kochkünsten und aus Ihrem EGG herausholen können. 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.

Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht herausfordernd genug für Sie? Unser Sortiment bietet noch eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wählen Sie anhand Ihrer bevorzugten Kochtechniken die für Sie passenden Erweiterungen aus.

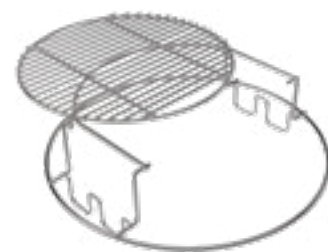


Die Preise findest du auf unserer Website. Scan den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/de/preisliste

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set

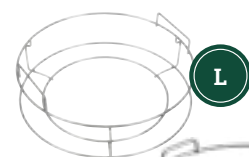


XLarge	121226
Large	120762



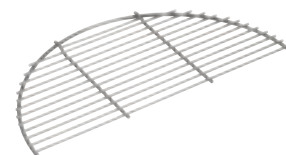
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219
Large	120755



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196
Large	120724

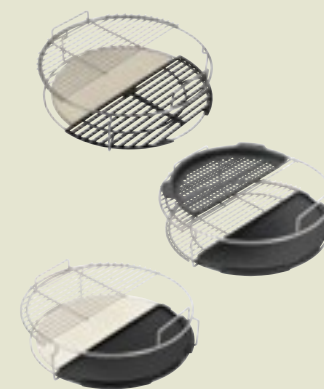


Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202
Large	120731



Große Auswahl an Kochtechniken.



Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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



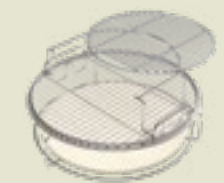
convEGGtor-Korb

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



Pizza & Backen

Verwandeln Sie Ihr EGG mit dem convEGGtor und einem Backstein in einen Pizzaofen für erstklassige Pizzen. Nutzen Sie den Grillrost mit 3 Ebenen, wenn Sie mehr Backfläche benötigen.



Garen bei niedriger Temperatur

Zum perfekten Niedrigtemperaturgaren von Gerichten verwenden Sie das 5-teilige EGGspander-Set mit zwei halbrunder convEGGtor-Steinen. Viele Stunden bei niedriger Temperatur für das beste Ergebnis.



Chef's favourite



Cast Iron Skillet Gusseisenpfanne

Egal, ob Sie viel oder wenig Zeit haben, für die Gusseisenpfanne spielt Zeit keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen können Sie Fleisch im Eiltempo anbraten oder auch stundenlang garen lassen. Bereiten Sie in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Sie haben noch Zeit übrig? In dieser Gusseisenpfanne können Sie auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel ein Cobbler oder Clafoutis. Die Gusseisenpfanne MiniMax ist der perfekte Partner für die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax. Die Grillplatte ist dann der Deckel für Ihre 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 neuen Zubehörs Gussseisen-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 Ihnen schon mal Zutaten durch den Rost Ihres Big Green Eggs? Dafür bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment die 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 können Sie Pfannkuchen oder Eier braten. Die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax können Sie 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 Soßentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel

Im Soßentopf aus Gusseisen kannst du auf deinem Big Green Egg-Grillrost schnell und einfach Soßen und Marinaden erhitzen oder Butter schmelzen lassen. Der Streichpinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Sie möchten den Soßentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Streichpinsel!

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



Green Dutch Oven

Der Green Dutch Oven für das Big Green Egg kann mit Recht ein Schwergewicht genannt werden. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf können Sie garen, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Green Dutch Oven können Sie auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden. Der Green Dutch Oven ist in einer runden sowie in einer ovalen Ausführung verfügbar.

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

Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
Ø23 cm 117045



Cast Iron Dutch Oven Gusseisener Dutch Oven

Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Dutch Oven 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. Sie können 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. Sie sind gespannt? Schauen Sie in vier Stunden noch einmal vorbei ...

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



Carbon Steel Grill Wok Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl

Das Big Green Egg ist extrem vielseitig, auch beim Kochen mit dem Wok. Mit dem Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel steht Ihnen die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und Sie können ihn auch in Kombination mit dem convEGGtor Basket einfach verwenden. Sind Sie fertig zum Wok-Kochen?

XLarge, Large
Ø40 cm 120779



Fire Bowl Holzkohlekorb

Wie entfernt man die Asche aus der abgekühlten Holzkohle ohne viel Aufwand und ohne sich die Finger schmutzig zu machen? Das übernehmen jetzt die neuen Holzkohlekorbe aus Edelstahl. Halten Sie den Holzkohlekorb mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schütteln Sie die Asche heraus. Das garantiert einen maximalen Luftdurchfluss durch die Holzkohle, sodass Ihr EGG noch schneller startet. You can lift me up! Die 2XL- und XL-Holzkohlekorbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in Ihrem EGG unterteilt.

2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		





Immer den richtigen Helfer parat

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. Sie möchten die Latte noch höher legen, noch mehr Kochfläche erzeugen oder das Ganze ein wenig einfacher gestalten? Unser umfassendes Sortiment an Zubehörteilen wird Ihr Herz erfreuen.



1. Butcher Paper Butcher Paper

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

Herunterlassen, eine Vierteldrehung machen, einklemmen und hochheben. Das Anheben des im Big Green Egg befindlichen, heißen und schweren Gusseisenrostes, zum Beispiel zum Einsetzen oder Entfernen des convEGGtors, ist buchstäblich ein heißes Eisen. Aber mit dem praktischen Rostheber ist diese Angelegenheit im Nu erledigt. Die Platte unter dem Griff des Rosthebers schützt Ihre Hände vor eventuell aufsteigender heißer Luft.

127341

3. Grid Gripper Rostzange

Mit der Rostzange haben Sie den Rost Ihres Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Rost 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 sich die Hände schmutzig machen zu müssen.

118370

4. EGGmitt EGGmitt-Grillhandschuh

Für den EGGmitt legen wir unsere Hand ins Feuer. Dieser extra lange Grillhandschuh schützt Ihre linke oder rechte Hand bis zu einer Temperatur von 246 °C. Der Handschuh hat ein weiches Innenfutter aus Baumwolle und eine Überzug 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 Griffbarkeit. Das Bündchen und das Innenfutter sind aus einer weichen Polyester-Baumwollmischung. Der Silikon-Grillhandschuh schützt vor Temperaturen bis 232 °C.

Einheitsgröße 117083



Die praktischsten Küchenhilfen.



Silicone Tipped Tongs Mehrzweckzange mit Silikon

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
Pinzel 127679

Measuring Cups Messbecher

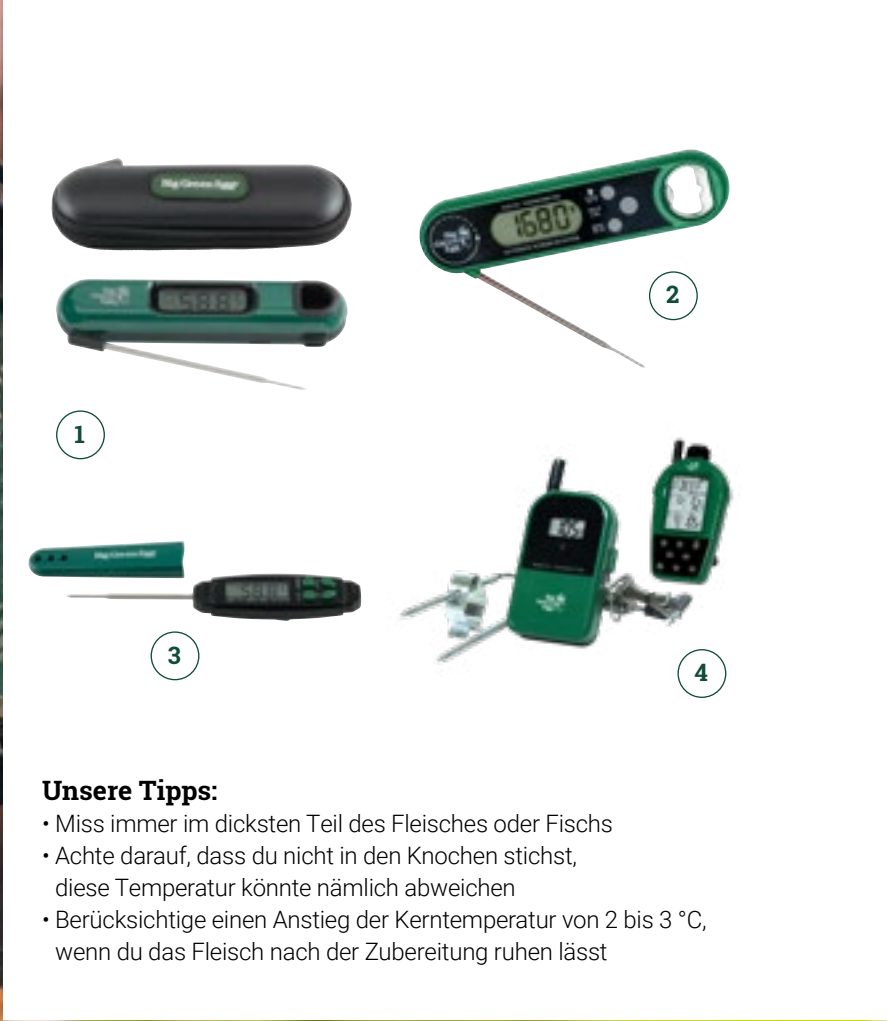
4x 119551

Kitchen Shears Küchenschere

120106



Die Preise findest du auf unserer Website.
Scan den QR-Code oder gehe zu
biggreeneegg.eu/de/preisliste



- Unsere Tipps:**
- Miss immer im dicksten Teil des Fleisches oder Fisches
 - 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
Schweinefilet	70 °C
Geflügel	72/75 °C
Weißfisch	62/65 °C
Lachs	45/50 °C



1. Instant Read Thermometer Digital-Thermometer

Sie lieben Ihr Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so genau, dass Ihnen 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 Sie das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens verdrehen, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575

2. Instant Read Thermometer with Bottle Opener Digital-Thermometer 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 under- bzw. overcooked. Binnen 4 Sekunden ermittelst du damit die exakte Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel. Wie viel Grad braucht eine Lammkeule? 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 offizieller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das Thermometer zeigt elektronisch in wenigen Sekunden die Temperatur Ihrer Lammkeule oder Ihres gefüllten Hähnchens 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 Sonden

Messen heißt Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Sonden misst auf das einzelne Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer verfügt über zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei Ihnen bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wurde, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383



EGG Genius

Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in Ihrem EGG und sendet die Daten an Ihr Smartphone oder Tablet. Damit können Sie an kalten Wintertagen drinnen Ihre Lieblingsserie sehen und haben gleichzeitig das Slow Cooking auf den Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Die zum EGG Genius gehörende App ist in englischer Sprache.

121059

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.

Zusätzliche Fleischsonde 121363

Zusätzliches Y-Kabel 121387



Bluetooth Dome Thermometer Bluetooth 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.

127358



Die Preise findest du auf unserer Website. Scan den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/de/preisliste



Erleben Sie endlose Familien- momenten.



Stainless Steel Pizza Peel **Pizzaschaufel aus Edelstahl**

Den echten Pizzabäcker erkennen Sie an der selbstbewussten Haltung und seinen professionellen Utensilien. Verwenden Sie daher auch die Pizzaschaufel aus Edelstahl, um Ihre selbstgemachte Pizzen ganz geschmeidig auf den im Big Green Egg befindlichen, heißen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit ernten Sie 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 schneiden Sie 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 Ihres EGGs befestigt. Spot an...und 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 gegartes Schweinefleisch 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 Bierhähnchen-Halter

Das Bierhähnchen ist ein amerikanischer Klassiker, bei dem man das Hähnchen über eine geöffnete, halbvollte Dose Bier stülpt. Beim Garen des Hähnchens verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Hähnchen innen extra zart und saftig wird. Das klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierhähnchen-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

Geflügel werden jetzt noch köstlicher. Stülpe ein ganzes Hähnchen 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!

Hähnchen 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 Hähnchen oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch bleibt das Fleisch innen unglaublich saftig und die Haut wird schön knusprig. Unwiderstehlich lecker. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Hähnchen (Hähnchensitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Hähnchen 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 der runden Auffangschale 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 Auffangschale 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	119490	MiniMax	
XLarge		Small	119513
Large	119506	Mini	
Medium			

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 kg 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.
Scan den QR-Code oder gehe zu
biggreenegg.eu/de/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, schliesse den Deckel und lass dann das EGG etwa 30 Minuten lang stehen. Auf diese Weise wird das überschüssige Fett weggebrannt. Die Keramik wird dadurch allerdings nicht mehr weiss, aber das ist auch nicht nötig.



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

8 Die Holzkohle kannst du nach einem Kochvorgang 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.



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-COVER	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
1 IntEGGrated Nest + Handler		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 Schutzhülle für EGG-Dome «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	Mini	112224
Medium	401137		



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-Unterteil
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



Nur für das Modell
Large verfügbar 126931



rEGGulator

Der robuste rEGGulator kann ganz präzise eingestellt werden. Er besteht aus langlebigem Gusseisen, und mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulieren Sie die Luftzufuhr ganz einfach und das ohne sich 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

Mini

103017

MiniMax, Small
117854

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



Rain Cap Regenkappe

Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, besteht immer. Ihnen als leidenschaftlichem EGG-Koch macht das natürlich nichts aus, aber das Regenwasser sollte trotzdem nicht in Ihr Big Green Egg gelangen. Die Regenkappe von Big Green Egg ist sozusagen der Regenschirm für den Luftregler. Die Regenkappe kann nur in Kombination mit dem rEGGulator verwendet werden.

2XL, XLarge, Large, Medium
120748

MiniMax, Small
121042



Band Assembly Kit Scharnier-Kit

Patentiertes „easy to lift“ System - die ausgeklügelte Ansteuerung erlaubt mit geringster Kraft das Öffnen und Schliessen des Keramik Deckels.

2XL 121271
XLarge 117908
Large 117984
Medium 120021

MiniMax 126870
Small
Mini 117922

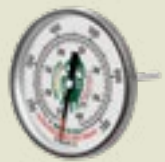
Das Upgrade-Set

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.

Always keep on EGGing.

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. Wir bieten eine lebenslange Garantie auf das Material und auf die Konstruktion aller Keramikteile und eine umfassende Garantie auf alle übrigen Einzelteile. So kannst du jahrzehntlang auf deinem Big Green Egg kochen.

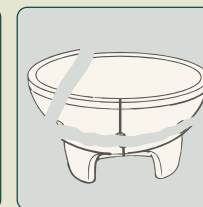
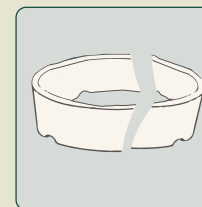
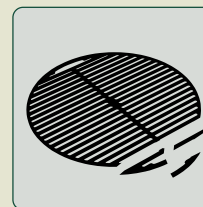
For this generation and the next. We are green forever.

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.

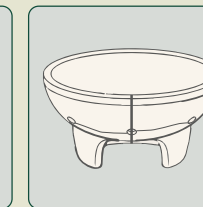
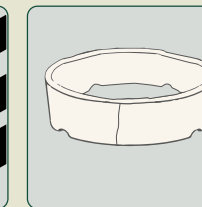
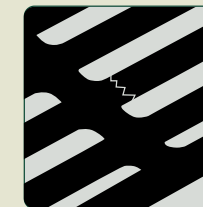
To worry or not to worry

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





WutzStock1960

Heiko Brath vereint in seiner Metzgerei Tradition mit Moderne und ist dabei selbst schon ein echter Klassiker - genau wie das Big Green Egg!

Text Christian Winkler | Fotos Paul Gärtner



Heiko & Heike Brath sind weit über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt für ihre Alte Wutz, ein trocken gereiftes Schweinekotelett. Dank des speziellen Prozesses haben sie es geschafft Schweinefleisch wieder in der Top-Gastronomie und Grillszene zu etablieren.

Seit 1960 existiert die Metzgerei in Karlsruhe in der Klauprechtstraße. Heiko & Heike Brath haben das Geschäft seit 1998 übernommen und lassen sich gerne vom traditionellen Handwerk & Rezepten inspirieren und perfektionieren dies mit modernem Know-How & Technik.

Genau das macht die beiden auch zu absoluten EGGheads, denn wie sie selbst hat auch das Big Green Egg eine lange Tradition, perfektioniert mit modernster Technik. Das passt perfekt zusammen, wie die Alte Wutz auf das EGG.

Heiko Brath: "Als handwerkliche Metzgerei mit langer Tradition ist es für uns eine Verpflichtung, alte Verfahren, Rezepte und Herangehensweisen zu pflegen und mit der modernen Technik und modernsten Maschinen zu vereinen. Wir leben Tradition und suchen dennoch immer wieder das neue und besondere".

Das durch die Adern der Familie Brath grünes Blut fließt zeigt, dass man neben dem besten Fleisch auch direkt Big Green Eggs in der Metzgerei kaufen kann.

Aber auch in regelmäßigen Big Green Egg Kursen & Masterclasses gibt Heiko seine Erfahrung und Wissen am EGG weiter und zeigt wie man unvergessliche kulinarische Momente mit Freunden und Familie erleben kann.

Alle Infos über die Metzgerei Brath findet ihr hier: www.metzgerei-brath.de



ABOUT TIME

Sich ganz bewusst Zeit nehmen – nur so kann ein BBQ gelingen.
Gleiches gilt für die Spitzenweine von Jochen Dreissigacker.
Denn diese benötigen vor allem eines – ZEIT

Foto: Jenny Nonnenmacher Fotografie



Mit viel Ehrgeiz, Know-How und Begeisterung für sein Fach führte Jochen Dreissigacker das elterliche Weingut in die Zukunft.

Bei Dreissigacker trifft Design auf höchsten technischen Standard, erstklassiger Geschmack auf Präzision. Die ganze Manufaktur in Bechtheim ist auf Nachhaltigkeit ausgelegt. Das Ziel - alle Weine so unverfälscht wie möglich in die Flasche zu transportieren, die Typizität des Terroirs und des Jahrgangs schmeckbar zu machen.

Aus Überzeugung gibt Jochen Dreissigacker seine Spitzenweine erst dann weiter, wenn sie beginnen, ihr volles Potenzial zu entfalten. „Bis dahin erhalten sie ausreichend Zeit, im Keller unter optimalen Bedingungen zu ruhen und zu reifen. Das Ergebnis sind eigenständige, unverfälschte und einzigartige Weine. Und genau diese Atributen verbinden uns mit dem Big Green Egg.“

Auch die Maxime - immer mit der Zeit gehen und dabei doch die Tradition wahren - passt perfekt zum EGG. Genau diese Philosophie und die damit verbundenen einzigartigen Weine machen Dreissigacker aus. So sind die Weine von Jochen weltweit in der Top-Gastronomie vertreten – genau wie das Big Green Egg.

Mehr Infos über das Weingut Dreissigacker & die besonderen Weine finden Sie hier: **www.dreissigacker-wein.de**



Foto: Jenny Nonnenmacher Fotografie

Power — on the — EGG

Text Inge van der Helm | **Fotografie** Femque Schook

Outdoor- Kochen: Teile deine Vorliebe für das EGG.

Kochen im Big Green Egg ist natürlich nicht nur „Männersache“. Sondern 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!

ZEIG DEINE KOCHKÜNSTE SANDRA YSBRANDY



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, Grillen 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 Golf professional 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 kann ich regelmäßig mehrere Wochen hintereinander nicht zu Hause sein, 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 Zedernholz Brett gegart werden. Durch das Holz Brett erhält der Lachs ein viel reicheres Aroma. Ein herrliches Gericht, das noch dazu einfach zuzubereiten ist.“



Beim Kochen auf dem Big Green Egg erlebt man ein ursprüngliches Gefühl der Verbundenheit mit der Natur, insbesondere wenn Wild zubereitet wird.

„Und nur kurze Zeit später habe ich mein Big Green Egg gekauft“, ergänzt Ima. „Ich habe schon immer gerne gekocht, und daher habe ich auch zusammen mit Ingrid diverse Kurse bei Echoput und Librije's Atelier absolviert, aber auf dem Gebiet des Kochens im Freien war ich noch ziemlich unerfahren. Also habe ich interessiert zugeschaut, was Ingrid alles in ihrem Big Green Egg kochte, und habe auch davon gekostet. Deshalb kochten wir oft bei ihr zuhause. Das Wild, das ich erlege, bereiten wir denn auch häufig 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. Ich erlebe das Kochen auf dem Big Green Egg als eine Art ursprüngliches Gefühl der Verbundenheit mit der Natur, insbesondere wenn Wild zubereitet wird. Es ist unglaublich befriedigend, ein Tier über dem Feuer zuzubereiten, das man selbst geschossen und in seinem Lebensraum beobachtet hat. Dann fühlt man sich voll und ganz mit der Natur verbunden. Beispielsweise schmeckt Rehrücken sowieso köstlich, aber das Big Green Egg verleiht ihm einen noch aromatischeren Geschmack.“ Ingrid: „Dem kann ich mich nur anschließen. Obwohl man eigentlich alles auf dem Big Green Egg zubereiten kann, gleichgültig, ob es sich um Wild, Fisch oder Gemüse handelt.“

Wild und das Big Green Egg ergeben eine geradezu himmlisch köstliche Kombination! Ein Thema, bei dem sich niemand besser auskennt als Ima Bos und Ingrid Hermans. Die beiden engen Freundinnen und Powerfrauen führen gemeinsam das Unternehmen Wild Things Hunting & Cooking. Sie kochen Private Dinners, wobei Wild die Hauptrolle spielt.

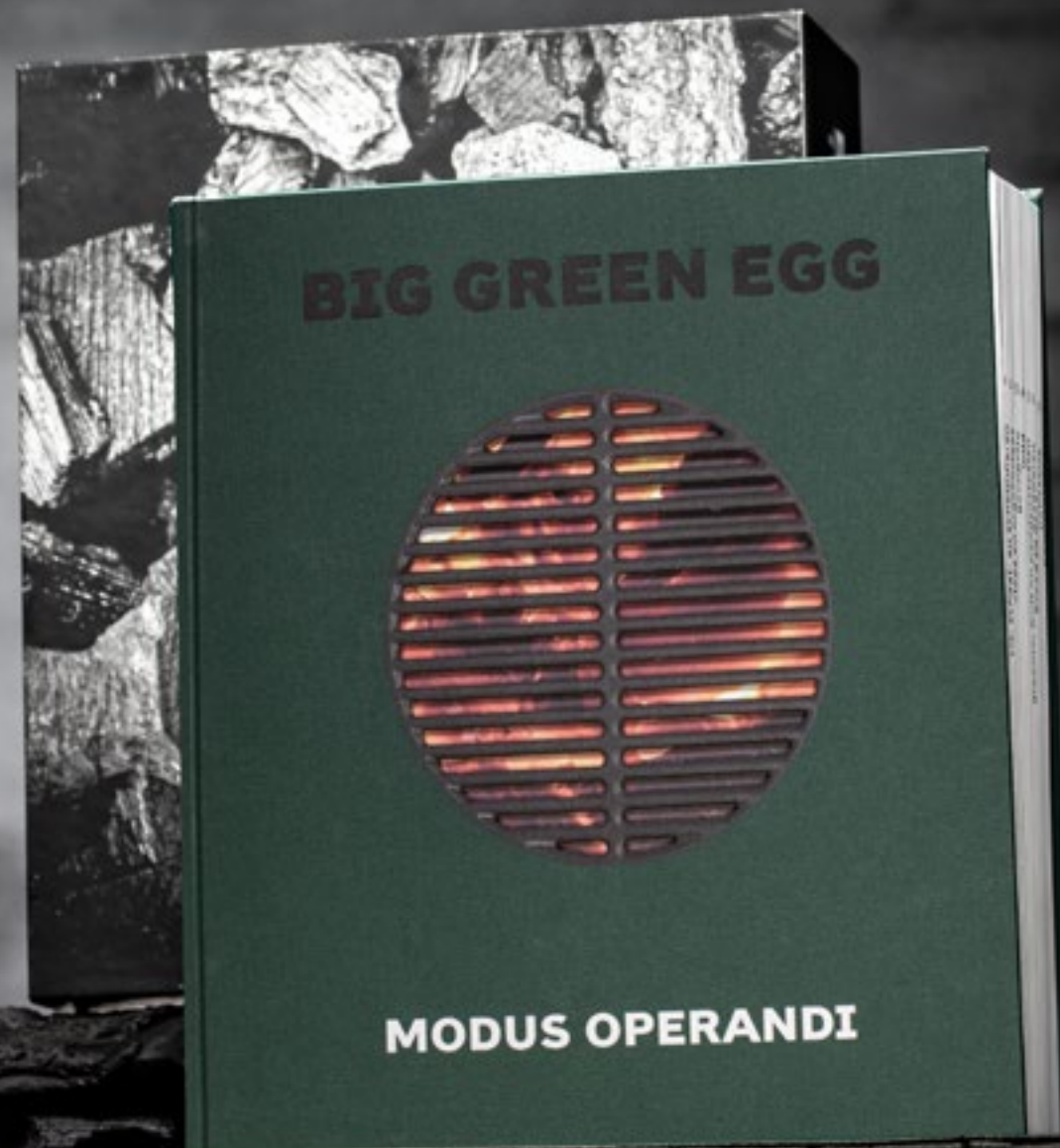
„Kochen liegt uns einfach im Blut“, erzählt Ingrid. „Schließlich konnten unsere beiden Mütter ausgezeichnet kochen. Ich stand oft neben meiner Mutter in der Küche. Sie kochte wunderbare, frische Suppen und Soßen und verstand es, aus nichts ein schmackhaftes Essen hervorzuzaubern. Als ich Ima kennen lernte, machte sie gerade die Prüfung für ihren Jagdschein, und ich stand kurz vor dem Abschluss meiner ersten Ausbildung an der Koch- und Weinschule des Echoput in Hoog-Soeren, wo der SVH-Meisterkoch Theus de Kok als Dozent arbeitete. Es handelte sich um eine Grundausbildung, wobei der Zubereitung von Wild jedoch große Aufmerksamkeit geschenkt wurde, denn wenn es einen Experten für die Zubereitung von Wild gibt, dann ist er mit Sicherheit einer der besten. Wir hatten also genügend Gesprächsstoff!“

Modus Operandi

MEHR ALS
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

Rezession zum Modus Operandi



„FANTASTISCH, einfach FAN-TAS-TISCH“

„Ein fantastisches Buch, schöne Fotos, gute Rezepte. Viele Inspirationen“

„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 103501



EGG-Fans Kommen Sie in unsere Community. Besuchen Sie unseren Fanshop.

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



Big Green Egg Books.



Enjoy! Jubileum 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.

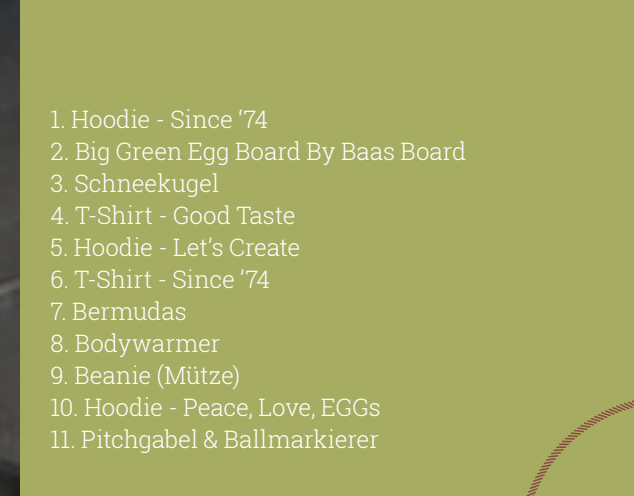
224 Seiten 666748



Big Green Egg Modus Operandi Big Green Egg-Kochbuch

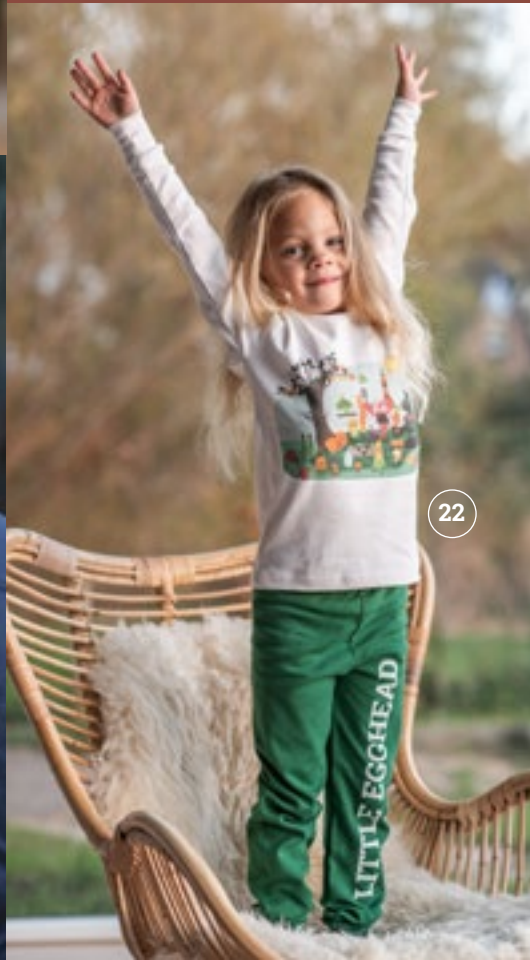
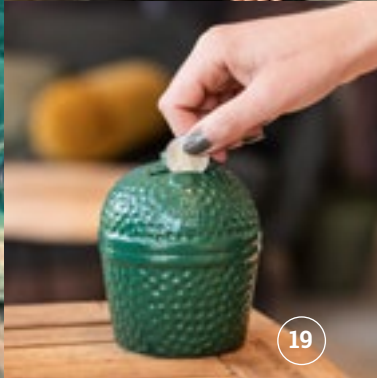
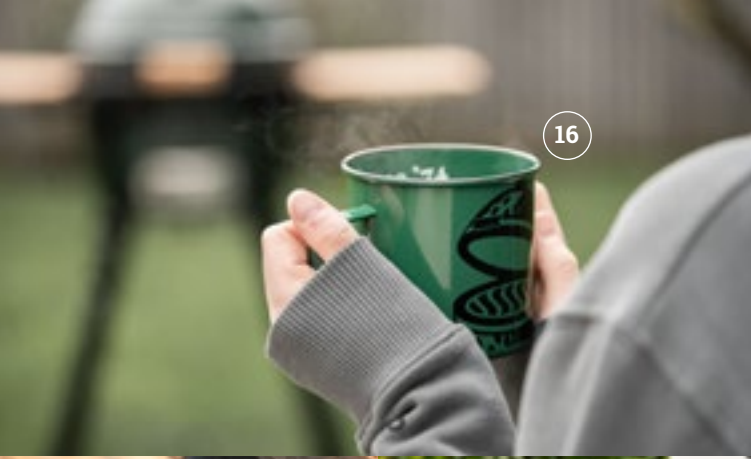
Das Big Green Egg – Modus Operandi Kochbuch ist unverzichtbar für jeden Big Green Egg-Fan. Ob Sie bereits ein erfahrener EGGER oder noch Anfänger mit dem Big Green Egg sind – dieses Buch enthält viele wertvolle Informationen und 300 Rezepte zur Erweiterung Ihres kulinarischen Repertoires. Die unterschiedlichen Kochtechniken und die Experimente mit verschiedenen Geschmacksrichtungen inspirieren Sie und Ihr Egg zu Höchstleistungen.

904 Seiten 103501



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 & Ballmarkierer



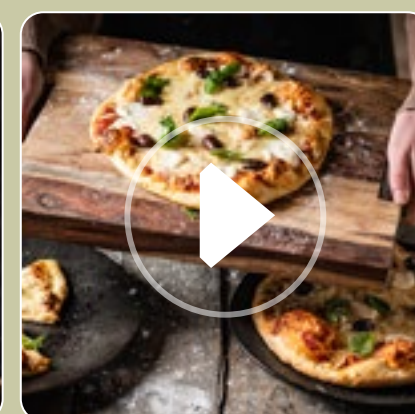
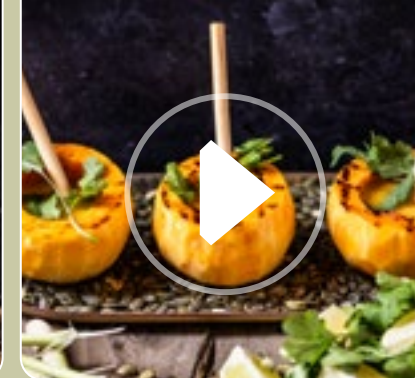
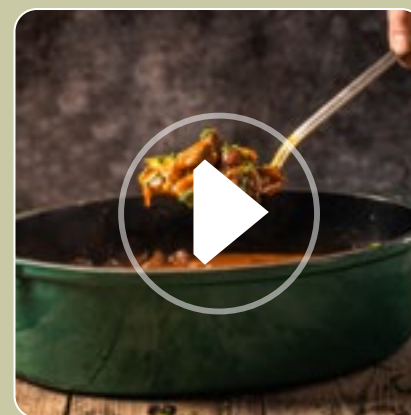


**Das professionelle Outfit
für jeden EGG-Fan.**
biggreenegg.shop

- 12. Textschild für Outdoor-Küche
- 13. T-Shirt Evergreen
- 14. Vacu Vin Weinkühler
- 15. Oversized Sweater - Lobster Lovers
- 16. Emaille-Becher
- 17. Badetuch
- 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

**Invented for those
with good taste.**



It's show- time.

**Spareribs
Bierhähnchen
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 Deutschland





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, Christian Winkler, Dreissigacker

Chefköche
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Hiljo
Hillebrand

Fotos
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius, Nico Alsemgeest, Paul Gärtner,
Jenny Nonnenmacher, Peter Bender

Speziellen Dank an
Sandra Ysbrandy, Pasquale Coffa, Ima Bos,
Ingrid Hermans, Heiko und Heike Brath, Jochen
Dreissigacker

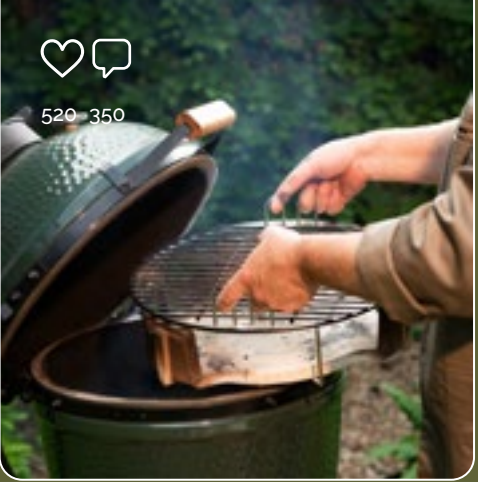
BIGGREENEGG.DE



Copyright © 2023 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt auf diesen Seiten dem Urheberrecht der Big Green Egg Europe B.V. 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, mechanischer 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. *DEV1.2023*

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



BigGreenEggde



Big Green Egg Deutschland



Big Green Egg Deutschland



GEHEN SIE ONLINE UND WERDEN SIE MITGLIED DER BIG GREEN EGG-COMMUNITY

#BigGreenEgg #TheEvergreen

Bist du Grünschnabel oder ein erfahrener EGG-Fan? Werde Teil unserer Community, informiere dich über aktuelle Neuigkeiten und verfolge unsere inspirierenden Blogs. Entdecke die leckersten Rezepte von einfach bis anspruchsvoll und finde neue Wege, um andere EGG-Fans kennenzulernen. Wir sind für alle da - Fleischliebhaber, Fisch-Fanatiker, Veganer, 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.**