



# BIG GREEN EGG

—  
SEIT 1974



The  
Evergreen  
Since '74

Big Green Egg.



# The hottest thing in outdoor cooking.



The  
Evergreen  
Since '74



## INFORMATIONEN UND PRODUKTKATALOG 2020

- 10 Die Modelle
- 15 Gestelle und Tische
- 21 Die beste Holzkohle
- 24 Räucherholz als Geschmacksgeber
- 28 EGGspander-System
- 30 Grillroste und Keramik
- 33 Töpfe und Pfannen aus Gusseisen
- 36 Alles zum Pizzabacken
- 38 Thermometer
- 50 Die richtige Pflege Ihres EGGs
- 52 Abdeckhauben
- 53 Fan Shop
- 60 Rezepte

Copyright © 2020 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.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und Euro Währung. 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. DEV1.2020

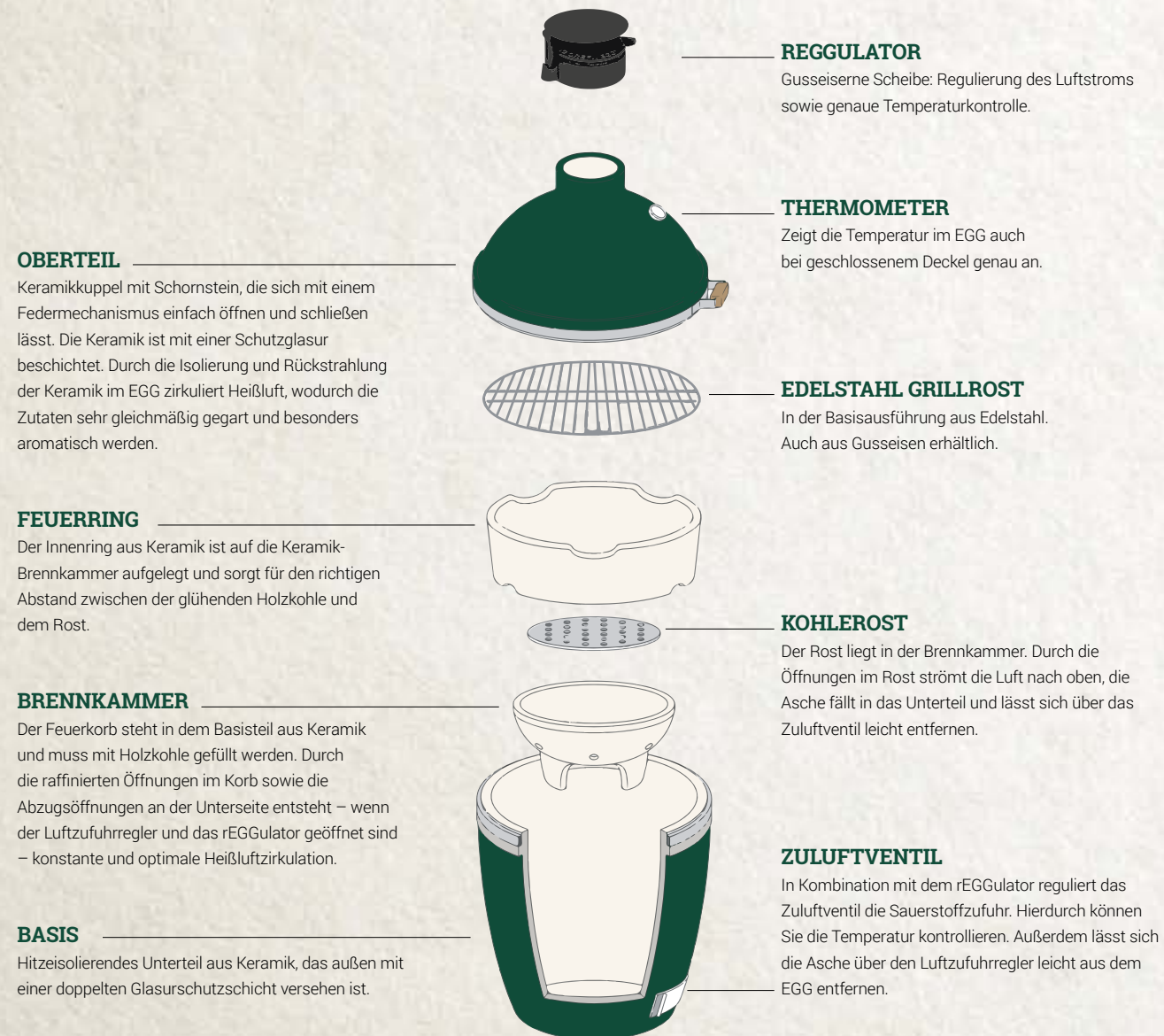
Big Green Egg®, EGG® und convEGGtor® sind Marken bzw. eingetragene Marken der Big Green Egg Inc.

### 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](http://biggreenegg.de)

# So ist das Big Green Egg Aufgebaut

Zuverlässige Qualität & patentierte Keramik



## ALTES WISSEN & INNOVATIVE TECHNOLOGIE

Die Idee hinter dem Big Green Egg ist jahrtausendealt. Bereits vor gut 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 Hitze, sodass ein Luftstrom entsteht, der die Zutaten und Gerichte noch zarter macht. 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.

## GEMEINSAM DAS ULTIMATIVE GESCHMACKSERLEBNIS GENIESSEN

Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familienangehörigen und Freunden die leckersten Gerichte ausprobieren, die Sie je gekostet haben. Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 °C bis 350 °C hat, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet: zum Grillen, Backen, Kochen, Garen, Räuchern und für Slow Cooking. Sie möchten noch mehr aus Ihrem EGG herausholen? Für jedes Modell des Big Green Eggs gibt es praktische Zubehörteile, mit dem das EGGen noch leichter und spaßiger wird. Ihre Kochkünste werden dadurch noch weiter verfeinert. Das multifunktionale EGG und gute Gesellschaft sind ein gutes Rezept für unvergessliche Genussmomente.



## 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 trotzt extremen Temperaturen und Temperaturschwankungen. Sie können Ihr EGG ohne Qualitätseinbußen immer wieder verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.



## INDIREKTES GAREN MIT DEM convEGGtor

Das Big Green Egg eignet sich nicht nur zum Grillen, Backen, Garen, für Wok-Zubereitungen und zum Räuchern, sondern auch für das Slow Cooking von größeren Fleischstücken oder das langsame Garen von sensiblen Zutaten wie Fischfilets, Schalen- und Krustentieren. Mit dem keramischen convEGGtor verwandeln Sie das Big Green Egg im Nu in einen Ofen. Er funktioniert wie ein Hitzeschild, durch das die Holzkohle keine direkte Hitze auf die Gerichte ausstrahlen kann, was diese langsam garen lässt. Mit dem convEGGtor-Korb können Sie den convEGGtor einfach aus dem EGG nehmen und wieder einsetzen. Wenn Sie darüber hinaus den Back- und Pizzastein verwenden, werden Ihnen die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden gelingen. Die Möglichkeiten des EGGs sind schier unendlich. Probieren Sie alles einmal aus und lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

# Der Original-Kamado seit 1974.

Die Innovation eines Klassikers.



## Die beste Keramik innovative Details

Auf den ersten Blick scheint sich dieses Big Green Egg kaum von dem 1974 eingeführten Modell zu unterscheiden. Aber der Schein trügt. Denn seitdem 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



Hergestellt in  
Nordamerika

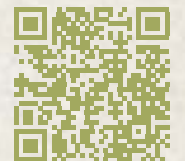


Keramik in höchster  
Qualität, entwickelt von  
der NASA



LEBENS-LANGE  
GARANTIE

Einfach anzuzünden  
und in nur 15 Minuten  
einsatzbereit



Wollen Sie bei der  
Herstellung eines  
Big Green Egg  
zuschauen?

# Sie und Ihr 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!

## Basics aus dem Big Green Egg Sortiment:

Für einen problemlosen Start

Speziell für beginnende EGG-Fans haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.



convEGGtor



IntEGGrated Nest+Handler



Ash Tool  
Ascheschieber



100% Natural Lump Charcoal 4,5 kg  
100% Natural Lump Holzkohle 4,5 kg



Charcoal Starters  
Grillanzünder



## 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 für das Modell XLarge verfügbaren Rosterhöchungen mit zwei oder drei Ebenen und kochen Sie buchstäblich auf hohem Niveau.



### Spezifikationen

Rost: Ø 61 cm  
Kochfläche: 2.919 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 99 kg  
Höhe: 78 cm

### Code

117649

### Preis

2560,-

## XLarge STARTER-PAKET

### Einschließlich:

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

### Code

AXLHD3

### Preis

2990,-



## 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 EGG Nest und des Handgriffs für das Nest 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 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 170 kg  
Höhe: 90 cm

### Code

120939

### Preis

3950,-



## 2XL STARTER-PAKET

### Einschließlich:

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

### Code

A2XLHD3

### Preis

4980,-





## 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 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 73 kg  
Höhe: 84 cm

Code 117632 Preis 1679,-



## Large STARTER-PAKET

Einschließlich:

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

Code AXHD3

Preis 1990,-



## 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 cm<sup>2</sup>  
Gewicht: 51 kg  
Höhe: 72 cm

Code 117625

Preis 1339,-



## Medium STARTER-PAKET

Einschließlich:

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

Code AMHD3

Preis 1690,-



## 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.

Einschließlich:  
EGG Carrier

### Spezifikationen MiniMax

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

Code 119650

Preis 999,-



## MiniMax STARTER-PAKET

Einschließlich:

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

Code AMXHD3

Preis 1169,-



# 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

Preis  
 999,-



# Small STARTER-PAKET

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

Code  
 ASHD3

Preis  
 1350,-



# 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. Und es ist so kompakt, dass Sie es in Ihrem Garten oder auf der Terrasse einfach auf den Tisch stellen können. 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 Mini  
 Rost: Ø 25 cm  
 Kochfläche: 507 cm²  
 Gewicht: 17 kg  
 Höhe: 43 cm

Code  
 117618

Preis  
 649,-

EGG Carrier Mini  
 116451  
 Preis  
 105,-



# Mini STARTER-PAKET

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

Code  
 ALGE3

Preis  
 849,-



# ZUBEHÖR

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.



## 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? Sie nehmen Ihren MiniMax einfach in seinem tragbaren Nest mit. Kurz ausklappen und das multifunktionale Outdoor-Kochgerät hat direkt eine bequeme Kochhöhe, denn das Gestell ist 60 cm hoch. Fertig mit EGGen?

Einfach einklappen und tschüss!

MiniMax 120649 199,-



## 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	495,-
XLarge	121158	395,-
Large	120175	359,-
Medium	122285	359,-



## 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	330,-
Large	301000	294,-
Medium	302007	265,-
Small	301062	260,-



## 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. Praktischer Nebeneffekt: Durch die Verwendung des Tischnests vermeiden Sie versengte Stellen auf dem Tisch.

2XL	115638	79,-
XLarge	113238	60,-
Large	113214	60,-
Medium	113221	60,-





### Nest Utility Rack Nest-Utensilienhalter

Wohin mit dem convEGGtor, wenn er nicht gebraucht wird? Der neue Big Green Egg Nest-Utensilienhalter bewahrt ihn so lange für Sie auf. 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 64,95



### 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	225,-	MiniMax	121844	205,-
Large	121127	225,80	Small	120663	135,-
Medium	120670	205,-			



### Acacia Table Akazientisch

Die Natur geht ihren eigenen Gang. Das zeigt uns der Akazientisch. Dieser von Hand gefertigte Tisch aus massivem Akazienholz besticht durch seine natürliche Maserung und die einzigartigen Farbtöne. Deshalb ist jeder Tisch ein Unikat. Mit dem Akazientisch verwandelt sich Ihr Big Green Egg in eine komplette Außenküche mit genügend Platz für all Ihre Küchenhelfer und Zutaten. Stellen Sie das EGG in das passende Tischnest, um die notwendige Luftzirkulation sicherzustellen.

	160x80x80 cm		150x60x80 cm	
XLarge	118264	968,-	Large	118257 789,-



Schwenkrollen-Set  
120410 49,-  
(Nicht im Lieferumfang enthalten)

# Designed for endless family moments.





# Modulare EGG-Arbeitsfläche.

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. Sie wünschen die Aufstellung eines Big Green Eggs Large oder XLarge mit einem daneben stehenden MiniMax? Beginnen Sie mit dem Gestell und bauen Sie es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus. **Liebling, wir bauen aus!**

Das neue Modulare EGG-Arbeitsfläche 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.



<b>EGG Frame</b>	76x76x77 cm		
<b>EGG-Untergestell</b>	XLarge	120229	599,-
	Large	120212	599,-
	2XL	121837	849,-
	Medium	122193	599,-

Schwenkrollen-Set im Lieferumfang nicht enthalten

## Nutzen Sie die Erweiterungsmodule.



**Expansion Frame**  
**Erweiterungsgestell**  
76x76x77 cm  
120236 349,-



**Expansion Cabinet**  
**EGG-Untergestell**  
76x76x77 cm  
122247 1225,-  
*Ohne Akazienholzeinlage*

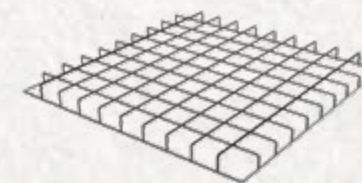


**Caster Kit**  
**Schwenkrollen-Set**  
10 cm  
120410 49,-



**Tool Hooks**  
**Haken für Grillgeräte**  
25 cm  
120281 29,-

## Mit Einsätzen anpassbar.



**Stainless Steel Grid Insert**  
120243 145,-



**Acacia Wood Insert**  
120250 115,-



**Stainless Steel Insert**  
120274 359,-



**Distressed Acacia Wood Insert**  
120267 119,-

# Big Green Egg -Events

Hot & happening

Der beste Grund für einen Trip ins Ausland? Die Big Green Egg Flavour Fair. Spitzenköche, Trends, Techniken, Tipps und Tricks und bahnbrechende Workshops und Meisterkochkurse: Dieses Food-Event für fanatische EGG-Fans werden Sie nicht so schnell vergessen. Aber wir organisieren auch regelmäßig Big Green Egg-Events und Workshops in Ihrer Nähe. Unsere Big Green Egg-Profiköche machen Sie mit dem Basiswissen und den aktuellsten Methoden und Techniken vertraut. Und das alles durch „Learning by doing“. Weitere Informationen über die Big Green Egg-Flavour Fairs, Events und Workshops finden Sie unter [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) und in unseren sozialen Medien. Keep learning, keep growing.

## Nur die allerbeste Holzkohle Für Ihr EGG.

Die Wahl der Holzkohle, die Sie in Ihrem Big Green Egg verwenden, entscheidet auch über den Geschmack der Gerichte. Für viele Spitzenköche ist die Holzkohle eine der geheimen Zutaten, die den unübertroffenen und typischen Big Green Egg-Geschmack ausmacht. Aus diesem Grund haben wir unsere eigenen Big Green Egg-Mischungen zusammenstellen lassen. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Geschmack Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die zu 100 Prozent umweltfreundliche Holzkohle (ohne chemische Zusätze, Geschmacks- und Duftstoffe) erreicht schnell eine hohe Heiztemperatur und kann diese auch gut halten. Die relativ großen Stücke brennen lange, erzeugen aber im Gegensatz zu vielen anderen Holzkohlesorten nur sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Mit einer Füllung Holzkohle können Sie im Durchschnitt acht bis zehn Stunden auf konstanter Temperatur EGGen. Sie möchten schnell loslegen? Verwenden Sie dann die praktischen Grillanzünder. Diese Grillanzünder bestehen aus gepressten Holzfasern und sind somit sauber, sicher, geruchlos und ganz einfach in der Anwendung.



### 100% Natural Lump Charcoal Premium-Holzkohle

Auftrag erledigt: Die Suche nach der perfekten Holzkohle für das Big Green Egg hat ein Ende. Die Premium-Holzkohle besteht aus einer Mischung von Eichenholz und Hickory, was dem Aroma Ihrer Gerichte sehr zugute kommt. Die Holzkohle erreicht schnell eine hohe Temperatur und kann diese auch lange halten.

9 kg	390011	33,50
4,5 kg	110503	17,-



### 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	10,90
--------	--------	-------



### Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter

Brandneu und schon jetzt unverzichtbar für jeden EGG-Fan. Der nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regelbaren Grillanzünder 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	89,-
--------	------

# Werden Sie Teil der Big Green Egg -Community.

Sind Sie ein echter Big Green Egg-Fan? Dann sollten Sie zu unserer Community gehören! Wir halten Sie über die aktuellen Neuigkeiten und Events auf dem Laufenden. Sie finden jeden Monat die leckersten Rezepte in Ihrem Postfach und entdecken dabei neue Wege, um andere EGG-Fans kennenzulernen.

Geben Sie auf der Website [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) Ihre E-Mail-Adresse ein und entdecken Sie eine digitale Welt voll kulinarischer Inspirationen!



## Fire Bowl Holzkohlekorbe

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 Holzkohlekorbe 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 Holzkohlekorbe aus Edelstahl von Big Green Egg erledigen die Schmutzarbeit für Sie. Dank der praktischen Henkel kann der Korb einfach im EGG platziert werden. Wollen Sie Holzkohle auffüllen? Auch das geht mit den Holzkohlekorben einfacher. Die 2XL- und XL-Holzkohlekorbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in Ihrem EGG unterteilt. Dieses supersolide Werkzeug besteht aus bestem Edelstahl und hat keine Schweißnähte. Sie können die Körbe einfach auf den Gusseisenrost oder direkt in den Feuerkorb stellen.

2XL	122698	390,-
XLarge	122681	279,-
Large	122674	129,-
Medium	122667	119,-
MiniMax	122650	98,-

# 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 oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 Prozent 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 oder Mequite und Sie erreichen die nächste gastronomische Stufe.



## 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 oder Kirsche.

Inhalt- 2,9 L

Hickory	113986	11,49
Pekannuss	113993	11,49
Apfel	113962	11,49
Cherry	113979	11,49



## Wood Chunks Wood Chunks (Holzstücke)

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

Content - 9 L

Apfel	114617	29,90
Hickory	114624	24,95
Mesquite	114631	24,95

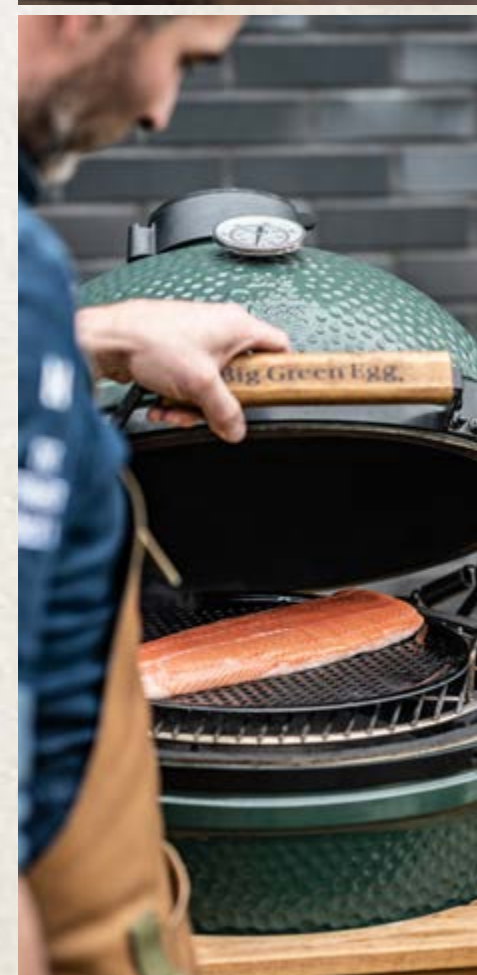


## Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

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.

Zeder - 2x

28 cm	116307	16,95
Erle - 2x		
28 cm	116291	16,95



### Apfel



Fisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch und Geflügel.

### Kirsche



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

### Pekannuss



Würzige Räuchergerichte, insbesondere klassische amerikanische Grillgerichte.

### Hickory



Obst, Nüsse, Rindfleisch und alle Sorten Wild.

### Mesquite



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



**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	25,-
---------------	--------	------



**Silicone Grilling Mitt**  
**Silikon-Grillhandschuh**

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

Einheitsgröße	117083	35,90
---------------	--------	-------



**Stainless Steel Tool Set**  
**Küchenhelfer-Set aus Edelstahl**

Set	116901	99,-
Zange	116871	39,-
Pfannenwender	116888	33,-
Pinsel	116895	28,-



**Silicone Tipped Tong**  
**Mehrzweckzange mit Silikon**

40 cm	116864	34,-
30 cm	116857	29,-



**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.

117205	36,90
--------	-------



**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	29,-
--------	------



# EGGspander-System

Unendlich viele Garungsvarianten.

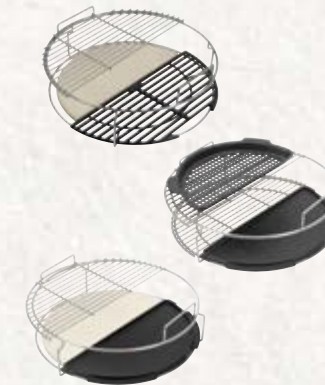
L XL

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.



# Große Auswahl an Kochtechniken.



## Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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



## convEGGtor-Korb

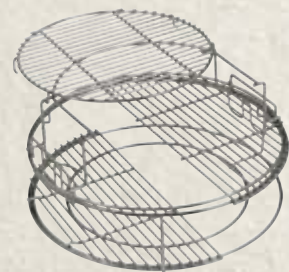
Ermöglicht das einfache Einsetzen und Herausnehmen des convEGGtors. Auch der Karbonstahl-Wok für köstliche Wokgerichte passt in diesen Korb.



## Pizza & Backen

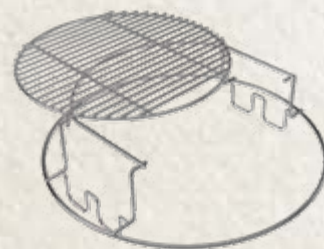
Verwandeln Sie Ihr EGG mit dem convEGGtor und einem Backstein in einen Pizzaofen für erstklassige Pizzen. Nutzen Sie den Grillrost mit 3 Ebenen, wenn Sie mehr Backfläche benötigen.

## 5-Piece EGGspander Kit



### 5-teiliges EGGspander-Set

XLarge	121226	369,-
Large	120762	229,-



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

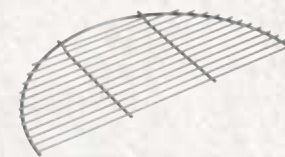
XLarge	121219	179,-
Large	120755	139,-



XL

### 1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196	134,-
Large	120724	75,-



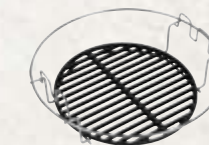
### Stainless Steel Half Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202	59,-
Large	120731	39,-



## Garen auf mehreren Ebenen

Bietet einen vergrößerten Garbereich für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte oder wenn Sie für große Gruppen kochen. Der obere Rost lässt sich zurückschieben, damit Sie einfachen Zugang zu allen Gerichten haben.



## Cowboy-Grillen

Setzt man den 2-teiligen Grillrost mit mehreren Ebenen umgekehrt ein, ermöglicht er das Grillen im „Cowboy-Stil“ direkt über der Holzkohle.



## Garen bei niedriger Temperatur

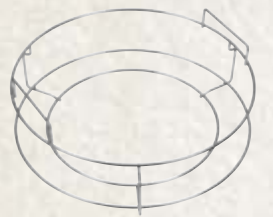
Zum perfekten Niedrigtemperaturgaren von Gerichten verwenden Sie das 5-teilige EGGspander-Set mit zwei halbrunder convEGGtor-Steinen. Viele Stunden bei niedriger Temperatur für das beste Ergebnis.



### 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	218,-	MiniMax	116604	89,-
Large	401021	129,-	Small	401045	89,-
Medium	401038	119,-	Mini	114341	67,-



### 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.

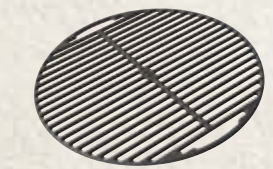
2XL	119735	129,-	Large	120724	75,-
XLarge	121196	134,-			



### 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.

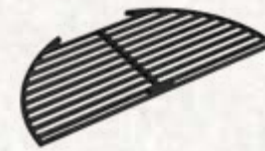
XLarge	401274	159,-	Medium, MiniMax, Small		
Large	401014	99,-	401007	78,-	



### Cast Iron Grid Gusseisenrost

Die Grillraute ist sozusagen die Signatur eines Chefkochs. Mit dem Gusseisenrost hinterlassen Sie Ihre Unterschrift auf Lachsfilets, Steaks und Gemüse. Dieser Rost aus Gusseisen sorgt für perfekt angebratenes, saftiges Fleisch. Und, haben Sie Ihr Gericht schon signiert? Dann bitte zu Tisch!

Large	122957	89,-	MiniMax	122971	74,-
Medium	126405	84,-	Small		



### Cast Iron Half 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	69,-	Large	120786	49,-
--------	--------	------	-------	--------	------



### 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 aneinandergelagt werden.

2XL	120960	129,-	Large	121035	49,-
XLarge	121820	64,-			



### Half Cast Iron Plancha Halbrunder Gusseisenrost

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	119,-	Large	122988	79,-
--------	--------	-------	-------	--------	------



### Perforated Half 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	49,-	Large	120717	43,95
--------	--------	------	-------	--------	-------







### Perforated Cooking Grid Gelochte Kochplatte

Mit der gelochten Kochplatte vermeiden Sie, dass kleine oder geschnittene Zutaten, wie Gemüse, Pilze oder Meeresfrüchte durch den Rost Ihres Big Green Eggs fallen. Die Grillplatte wird einfach auf den Rost gelegt. Dank der kleinen Perforierungen erhalten die Zutaten trotzdem das unvergleichliche EGG-Aroma.

Half rund:				
2XL, XLarge	Ø 58 cm	116390	58,-	
Rund:				
2XL, XLarge, Large	Ø 41 cm	201287	49,90	
Rund:				
Ab dem Modell MiniMax	33 cm	102010	28,95	



### Cast Iron Satay Grill Satay-Grill aus Gusseisen

Ein Saté auf dem Big Green Egg findet überall Anklang. Also genau der richtige Moment, um einmal diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Sie brauchen nur Ihre Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspießen und auf den speziell hierfür entworfenen halben Rost zu legen. Kein Gewackel, keine halb garen oder halb verbrannten Spieße, sondern ein schön gleichmäßig gegartes Saté ... je nach Geschmack auch Kebab oder Yakitori-Spieße. Ganz wie Sie wünschen!

Large	700485	169,-
-------	--------	-------



### 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	117656	89,-	Ab dem Modell MiniMax	Ø26 cm	120137	69,-
--------------------	--------	--------	------	-----------------------	--------	--------	------



### 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	118233	89,-	Ab dem Modell MiniMax	Ø27 cm	120144	65,-
--------------------	--------	--------	------	-----------------------	--------	--------	------



### Green Dutch Oven 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	229,-
---------------	--------------------	------	--------	-------

Rund - 4 L:	2XL, XLarge, Large	Ø23 cm	117045	149,-
-------------	--------------------	--------	--------	-------



### 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	117052	109,-
--------	----------------------------	--------	--------	-------





### Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Soßentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel

Soße, Marinade oder ausgelassene Butter können Sie in diesem Soßentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. 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 117663 39,90



### 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 EGGspander einfach verwenden. Sind Sie fertig zum Wok-Kochen?

XLarge, Large  
Ø 40 cm 120779 98,-



### Stir-Fry & Paella Grill Pan Brat- und Paella-Pfanne

Jedes Land hat seine Nationalgerichte. Mit der Brat- und Paella-Pfanne können Sie spanische Paella oder ungarisches Gulasch nachkochen oder ganz eigene Versionen dieser Traditionsgerichte kreieren. Die Pfanne eignet sich übrigens auch hervorragend als Wok. Was halten Sie von einem chinesischen Rinderfilet in Hoisin-Sauce mit Mie-Nudeln? Die Pfanne hat einen Durchmesser von 36 cm und ein Fassungsvermögen von nicht weniger als 3,8 Litern.

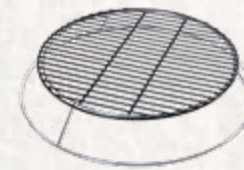
3,8 L: 2XL, XLarge, Large  
Ø 36 cm 002167 59,95



### Deep Dish Baking Stone Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeverteilung und sorgt somit für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit dem hochstehenden Rand sorgt für ein gleichmäßiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, außen lecker knusprig.

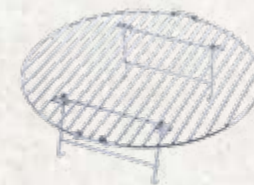
2XL, XLarge, Large  
112750 119,-



### 2 Level Cooking Grid Rosterhöhung

Sie haben einfach nicht genügend Fläche zum Grillen? Dann sollten Sie in die Luft gehen! Auf diesem Prinzip basiert die Rosterhöhung. Dieser erhöhte Rost aus Edelstahl verdoppelt die Grillkapazität Ihres Big Green Eggs XLarge. Anders ausgedrückt: Zweimal so viel Platz für leckere Kreationen!

XLarge 201317 79,-



### Folding Grill Extender Faltbarer Aufstellrost

Die alles entscheidende Frage lautet: Entenbrust oder Short Ribs? Aber weil es darauf weder eine richtige noch eine falsche Antwort gibt, entscheidet man sich einfach für beides. Und mit der speziellen faltbaren Rosterhöhung für das Big Green Egg gibt es dafür auch Platz genug. Der aufklappbare Aufstellrost aus Edelstahl wird vor Gebrauch auf einfache Weise am Standardrost des EGGs befestigt. Und nach getaner Arbeit klappt man ihn wieder ein.

2XL, XLarge, Large  
201126 39,-



# Machen Sie Ihre eigene Pizzeria auf!

Auf dem Big Green Egg werden Pizzen zu echten italienischen Meisterwerken. Insbesondere, wenn Sie dabei einige Werkzeuge zu Hilfe nehmen, die sogar professionelle Pizzabäcker neidisch machen. Sie lieben Pizza Calzone? Mit der Calzone-Pressen füllen Sie den (selbstgemachten) Pizzateig mit Ihrem bevorzugten Belag und klappen die Pizza mit einer einzigen Handbewegung zu. Auch zum Servieren der Pizza bieten wir praktische Zubehörteile an. Damit können Sie beispielsweise die knusprige und gut belegte Pizza mühelos schneiden und die Stücke elegant auf die Teller legen. Mangiare!



## Aluminum Pizza Peel Pizzaschaufel aus Aluminium

Den echten Pizzabäcker erkennen Sie an der selbstbewussten Haltung und seinen professionellen Utensilien. Verwenden Sie daher auch die Pizzaschaufel aus Aluminium, 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!

118967

47,90



## Compact Pizza Cutter Pizzaschneider kompakt

Alles wird gerecht geteilt. Also auch die Pizza. Aber wie teilt man eine Pizza gerecht, ordentlich und sicher auf? Natürlich mit dem neuen Big Green Egg Pizzaschneider kompakt. 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

22,90



## Pizza Server Pizaheber

114143

23,-



## Measuring Cups Messbecher

4x

119551

39,95



## Calzone Press Calzone-Pressen

16 cm

114174

8,90

# Es befinden sich neue Rezepte in Ihrem Postfach.



Gibt es bei Ihnen wieder den leckeren Bauchspeck? Und als Nachtisch eine Tarte Tatin? Wenn Sie oft mit dem Big Green Egg kochen, haben Sie bestimmt einige Klassiker im Programm, die bei allen beliebt sind. Aber natürlich freuen Sie sich immer auf neue Herausforderungen und wollen sich selbst und andere gerne überraschen. Daher finden Sie auf [biggreenegg.de](http://biggreenegg.de) eine Flut von inspirierenden Rezepten.



## Instant Read Digital 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 169,-



## Instant Read Digital Thermometer Digital-Thermometer

Die Außenseite eines Hähnchens verrät Ihnen leider nicht, ob es schon gar ist. Mit dem Digital-Thermometer gehen Sie kein Risiko ein und können immer ein gares (und lebensmittelsicheres) Hähnchen servieren. Oder natürlich auch sonstige Zutaten. Stecken Sie die Edelstahlsonde des Digital-Thermometers in das Fleisch, den Fisch oder das Geflügel und innerhalb weniger Sekunden können Sie auf dem großen LCD-Display die Kerntemperatur ablesen.

112002 139,-



## 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 159,-



## EGG Genius 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 Liebesserie 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.

121059 299,-



## Infrared Cooking Surface Thermometer Infrarot-Kochflächenthermometer

Wie wäre es mit ein paar Laserspielen, während Sie EGGen? Das Infrarot-Kochflächenthermometer verfügt über einen Präzisionslaser, der sorgfältig die Temperatur der Kochfläche misst. Richten Sie diesen Präzisionslaser beispielsweise auf den Backstein, den Gusseisenrost oder den perforierten Rost, um deren Oberflächentemperatur zu überprüfen, bevor Sie die Speisen darauf legen. Dieses kabellose Infrarot-Thermometer hat einen Temperaturbereich von 0°C bis 427°C.

114839 79,95



## 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 94,95



**DAS GENAUE EINHALTEN DER RICHTIGEN TEMPERATUR GARANTIERT DEN ULTIMATIVEN GESCHMACK**



**Tom Heinzle**

## Spitzenköche und das Big Green Egg: Made for each other

Egal an welchem Ort: Das Big Green Egg wird von allen gastronomischen Fachleuten sofort ins Herz geschlossen. Gleich ob es Spitzen- oder Sterneköche oder andere kreative Köpfe sind, die mit innovativem Kochen groß geworden sind und mit ihren Visionen neue gastronomische Räume betreten. Sie alle entdeckten, dass die besten (saisonalen) Zutaten durch die Zubereitung mit dem EGG noch eine weitere attraktive Komponente gewinnen, nämlich das typische EGG-Aroma. Die Kombination neuartiger Kreationen und das umfangreiche Repertoire an Kochtechniken, die auf dem EGG möglich sind, haben sich als unschlagbar erwiesen. Der Erfolg des Big Green Egg ist auch unseren Markenbotschaftern zu verdanken. Sterneköche wie Tom Heinzle haben uns (buchstäblich) auf die Karte gesetzt und andere Foodies mit dem einmaligen Aroma des Big Green Egg bekannt gemacht. Schon deshalb verdienen die Spitzenköche für uns einen Stern.





### Ceramic Poultry Roaster Keramischer Geflügelhalter

Hähnchen werden jetzt noch köstlicher. Stülpen Sie 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. Sie möchten noch mehr Geschmack? Füllen Sie das Keramikgefäß dann mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern. So wird Ihr Geflügel absolut perfekt, und gelingt mühelos.

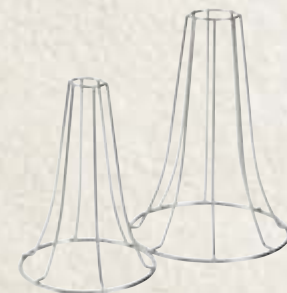
Hähnchen	119766	27,95
Truthahn	119773	37,95



### Beer Can Chicken Roaster Bierhähnchenhalter aus Edelstahl

Das Bierdosenhähnchen ist ein klassisches amerikanisches Gericht, bei dem das Hähnchen über eine geöffnete, halbvolle Bierdose gestülpt wird. Beim Garen des Hähnchens verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Fleisch extra zart und saftig wird. Klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierhähnchenhalter aus Edelstahl! Die Bierdose wird in die robuste Halterung aus Metalldraht eingeklemmt und kann somit nicht mehr umkippen.

2XL, XLarge, Large, Medium, Small	002099	21,95
-----------------------------------	--------	-------



### Vertical Poultry Roaster Vertikaler Geflügelhalter

Mit dem vertikalen Geflügelhalter geben Sie dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf Ihrem 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.

Hähnchen	117458	26,90
Truthahn	117441	37,90



### Ribs and Roasting Rack Bratenkorb/Rippenhalter

Der multifunktionale Bratenkorb 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 das Gestell ideal zum Grillen von Spareribs. Da die Luft wunderbar um den Bratenkorb herum zirkulieren kann, erzeugen Sie damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large	117564	55,90
Medium, Small	117557	44,90



### Drip Pan Auffangschale

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

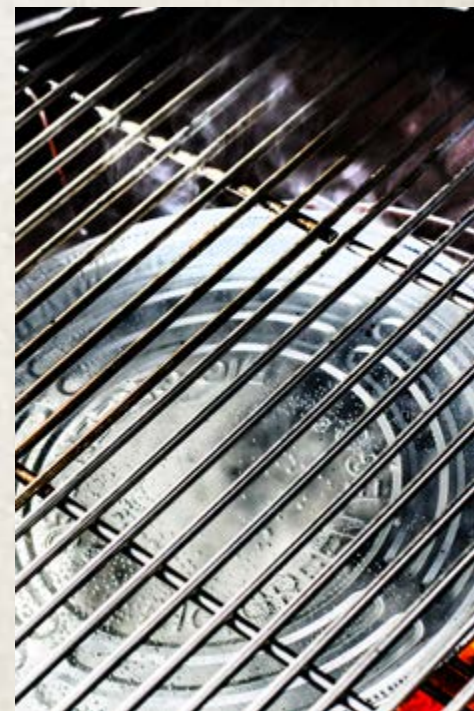
Runde	Ø 27 cm	117403	26,95
Rechteckige	35 x 26 cm	117397	33,95



### 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 fängt man das Fett ganz einfach auf. Diese Einwegschalen aus Aluminium sind vom Format her genau passend für den convEGGtor. Sie ermöglichen das Grillen ohne fettige Hände.

XLarge - 5x	120892	19,95	Medium, MiniMax,	
Large - 5x	120885	15,95	Small - 5x	
			120878	9,90







**Meat Claws  
Fleischkrallen**

Mit diesen Fleischkrallen lässt sich langsam gegartes Schweinefleisch ganz leicht auseinanderziehen. 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.

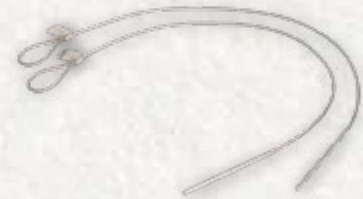
Set 114099 29,90



**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 Hähnchenschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl können Sie das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass Sie sich dem Feuer zu sehr nähern müssen oder die Zutat beschädigen.

48 cm 201515 43,-



**Flexible Skewers  
Flexible Grillspieße**

Mit diesen flexiblen Grillspießen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspießen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diese flexibel Grillspieße lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufspießen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Sie könnten die Spieße jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348 39,95



**Stuff-A-Burger Press  
Burgerpresse**

Ihre Burger sind zwar die leckersten, können aber noch keinen Schönheitswettbewerb gewinnen? Dann empfehlen wir Ihnen die Burgerpresse, denn damit verleihen Sie Ihren hausgemachten Burgern den perfekten Gourmet-Look. Einfach die von Ihnen bevorzugte Füllung in die Kunststoffform geben, fest andrücken und grillen!

Ø 10,5 cm  
114082 18,80



**Teak Cutting Board  
Robustes Teakholz-Schneidebrett**

120632 79,-



**Kitchen Towels  
Küchentücher**

3 x 116840 22,90



**Knife Set  
Messerset**

117687 99,-



**Kitchen Shears  
Küchenschere**

120106 19,90



**Bamboo Skewers  
Bambus-Grillspieße**

25 cm - 25x 117465 4,-



**Mini-Burger Slider Basket  
Mini-Burger Gitterkorb**

2XL, XLarge, Large  
002105 39,90





### Flexible Grill Light Flexible Grilllampe

Ach, leuchte doch mal gerade in mein EGG! Die neue flexible Grilllampe ist Ihr perfekter beweglicher Lichtassistent, der genau dahin leuchtet, wo Sie Licht benötigen. 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 29,90



### 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 49,90



### Corn Holders Maiskolbenhalter

Diese Erfindung macht richtig gute Laune. Mit den Maiskolbenhaltern können Sie gegrillte Maiskolben im warmen Zustand essen. Die Maiskolbenhalter von Big Green Egg sind mit doppelten Edelstahlstiften und einem ergonomischen Griff versehen, sodass der Maiskolben fest in der Hand liegt und die Finger sauber bleiben. Reine Freude also, ohne zu kleckern.

4 Paar 117335 18,-



### Grill Rings Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillen 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.

3 Stück 002280 24,-

# Big Green Egg Books.



### Enjoy! Jubiläumsausgabe 5 Jahre Food, Fun & Flavour

Ein Sammlerobjekt für jeden EGG-Fan. Und eine unerschöpfliche Quelle der Inspiration für (neue) EGGER. Die Jubiläumsausgabe von Enjoy! Lassen Sie in diesem Magazin noch einmal alle (kulinarischen) Höhepunkte der letzten fünf Jahre Revue passieren. 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  
525889 24,50



### Das Evergreen Magazin Lesenswert. Sehenswert. Unverzichtbar.

In Inhalt und Aufmachung ein mehr als ebenbürtiger Nachfolger unseres Magazins Enjoy! Magazin: Das Evergreen Magazin Eine stattliche Zeitschrift, die Ihre Welt größer macht und mit kulinarischen Herausforderungen aufwartet. In dieser attraktiven Inspirationsquelle erzählen (berühmte) Küchenchefs, Sportler und Unternehmer nicht nur offenherzig über ihre (Erfolgs-)Geschichten, sondern sie geben auch ihre schönsten Big Green Egg Erinnerungen, Rezepte und Insider-Tricks preis. Das Evergreen Magazin erscheint einmal jährlich und ist bei den offiziellen Big Green Egg Verkaufspunkten erhältlich.

666038 15,-

# Modus Operandi

MEHR ALS

# 300

REZEPTE

# 848

SEITEN

## Neugierig ? Lust auf mehr ?

[BIGGREENEGG.EU/DE/MODUSOPERANDI](http://BIGGREENEGG.EU/DE/MODUSOPERANDI)

### 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.

848 Seiten



## Für diese und folgende Generationen. Halten Sie Ihr 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: Ihre Gerichte schmecken nicht nur besser, sondern sehen auch besser aus. Was hält Sie davon ab? Die nebenstehenden Produkte nehmen Ihnen alle schweren Arbeiten ab, und auf unserer Website finden Sie weitere praktische Pflegetipps. So wird die Pflege zum Kinderspiel!



### Ash Tool Ascheschieber

Der Ascheschieber hat eigentlich eine Doppelfunktion: Sie können 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	39,-
XLarge		
Large	119506	24,95
Medium		
MiniMax		
Small	301024	19,90
Mini		



### 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 Ihr EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt durch die Öffnung der Belüftungsklappe, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium	106049	44,90
----------------------------	--------	-------



### Grid Cleaner Grillrostschaber

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

201324 49,-



### Grid Scrubber Grillrost-Schrubber

Mit dem Grillrost-Schrubber reinigen Sie im Handumdrehen Grillroste aus Gusseisen oder Edelstahl sowie den convEGGtor und Pizza- und Backstein. Sogar wenn diese noch warm sind, denn dank des extra langen Stiels bleibt die Hitze auf Abstand. Angenehmer wird die Arbeit mit dem Grillrost-Schrubber zwar nicht, aber sie erledigt sich viel schneller.

	119469	22,90
Aufsatz - 2x	119483	9,-



### Dual Brush Grid Scrubber Doppelter Grillrost-Schrubber

Der doppelte Grillrost-Schrubber ist ein praktisches Werkzeug zum Reinigen des Grillrostes (aus Gusseisen oder Edelstahl) und/oder des Backsteins. Der doppelte Grillrost-Schrubber besteht aus zwei Edelstahlscheuerkissen an einem ergonomischen Griff. Dank der beiden Scheuerkissen schrubben Sie den Rost oder den Stein in der Hälfte der Zeit sauber. So bleibt nach dem EGGen noch ein wenig Zeit zum Genießen, ehe das große Aufräumen beginnt.

	119476	27,-
Aufsatz - 2x	119483	9,-





**EGGmat  
EGG-Grillmatte**

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

76x107 cm  
117502 68,-



## Big Green Egg covers.

**EGG-Schutzhüllen**

Gibt es Hagel oder eine Hitzewelle? Unter einer Big Green Egg-Schutzhülle bleibt Ihr 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.

	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
<b>IntEGGrated Nest+Handler auf EGG Nest</b>		126528	126528		126467	126467	126535
<b>EGG Carrier</b>	126511			126511			
<b>Tragbares EGG-Nest für MiniMax</b>				126528			
<b>Modulare EGG-Arbeitsfläche</b>			126467		126450	126450	126450
<b>Modulare EGG-Arbeitsfläche + Erweiterungsgestell</b>			126474		126474	126474	
<b>Akazientisch</b>					126498	126474	
<b>Schutzhülle (dome) für EGG in der Tabelle</b>					126504	126504	

126511 59,-  
126528 99,-  
126467 119,-  
126450 119,-  
126474 169,-  
126498 149,-  
126504 69,-  
126535 139,-



# EGG-Fans united 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.de](http://biggreenegg.de).



**LED Light String  
LED-Lichterkette EGG**  
700898



**Mr EGGhead Plush Toy  
Mr. EGGhead Plüschpuppe**  
27 cm 120991



**Salt & Pepper shaker  
Pfeffer- und Salzstreuer**  
122230



**Snow Globe Atlanta  
Schneekugel**  
666847



# Das professionelle Outfit für EGG-Fans.



**Hoodie**  
Dunkelgrau  
Sizes: S-XXL



**Hoodie - with zipper**  
Dunkelgrau  
Sizes: S-XXL



**Long-shirt**  
Blau  
Sizes: S-XXL



**T-shirt Evergreen**  
Weiß  
Sizes: S-XXL



**T-shirt EGG**  
Dunkelgrau  
Sizes: S-XXL



**T-shirt Original**  
Blau  
Sizes: S-XXL



**T-shirt - No EGG No Story**  
Grün  
Sizes: S-XXL



**Canvas Apron**  
**Canvas-Schürze**  
Einheitsgröße 700492



**Socks**  
**Socken**  
Flammen 39-42 700874  
Flammen 39-42 700881  
EGG 39-42 700850  
EGG 43-46 700867



**Big Green Egg Cap**  
Grün  
122261



**Apron - Kids**  
**Kinderschürze**  
Einheitsgröße 789054  
(Für Kinder bis 12 Jahre)



**Home Socks**  
**Hausschuh-Socken**  
39-42 666823  
43-46 666830



**Baseball Cap**  
Schwarz  
122254

# Ersatzteile



## 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	MiniMax, Small
120748 38,-	121042 38,-



## Gasket Kit Dichtungs-Kit

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

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726 55,90	113733 49,95

Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig - 113726



## Cast Iron Grate 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.

2XL	114716	390,-	MiniMax	103055	39,-
XLarge	112644	129,-			
Large	103055	39,-	Small		
Medium	103062	25,-	Mini	103079	21,-



## Dome Oberteil

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

2XL	114433	1590,-	MiniMax	401144	249,-
XLarge	112668	595,-	Small		
Large	401120	355,-	Mini	112224	198,-
Medium	401137	270,-			



## Fire ring 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	549,-	MiniMax	115607	99,-
XLarge	401212	349,-	Small	401250	95,-
Large	401229	195,-	Mini	112194	69,-
Medium	401243	159,-			



## Fire box 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.

2XL	120984	795,-	MiniMax	115591	105,-
XLarge	112637	389,-	Small	401199	159,-
Large	401175	240,-	Mini	112187	82,-
Medium	401182	239,-			



## Base Basis

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

2XL	120946	1990,-	MiniMax	115577	385,-
XLarge	112620	995,-	Small	401090	449,-
Large	401076	749,-	Mini	401106	250,-
Medium	401083	598,-			



### 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	369,-	MiniMax		
XLarge	117908	298,-	Small	117939	198,-
Large	117984	229,-			
Medium	120021	214,-	Mini	117922	144,-



### rEGGulator

Der brandneue und robuste rEGGulator lässt sich extrem genau einstellen. 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	98,-	MiniMax, Small	117854	88,-
----------------------------	--------	------	----------------	--------	------



### Tel-Tru Temperature Gauge Tel-Tru Deckelthermometer

Jedes Big Green Egg wird standardmäßig mit einem Thermometer geliefert. Sollte dieses nach jahrelangem Gebrauch einmal ausgetauscht werden, bestellen Sie dann ein Tel-Tru-Deckelthermometer nach. Wie der Name schon sagt, müssen Sie dieses Deckelthermometer im Deckel des EGGs platzieren. So wissen Sie 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.

8 cm	117250	98,-
5 cm	117236	57,-

# Lassen Sie Ihr EGG upgraden

So gut wie neu



**Das Big Green Egg ist unbestritten eines der besten Keramik-BBQs. Damit das auch in Zukunft so bleibt, stehen Research und aktive Produktentwicklung bei uns hoch im Kurs. Wir präsentieren daher regelmäßig technische Innovationen und intelligente Verbesserungen, die das EGG noch leichter nutzbar machen.**

**Wurde Ihr EGG vor 2019 hergestellt?** Dann lohnt sich möglicherweise ein Upgrade. Im Folgenden finden Sie die jüngsten Innovationen. Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gerne über ein Upgrade und macht Ihr EGG auf Wunsch wieder 100 prozentig zukunftsfähig.

- Dass Sie das EGG mühelos öffnen und schließen können, gelingt mit dem **„Easy to lift“-System**. Der Reifen aus pulverbeschichtetem Bandstahl mit verbessertem Scharniersystem sorgt dafür, dass Sie den Keramikdeckel in Zukunft ohne Kraftaufwand bedienen können. Diese geniale Entdeckung wurde natürlich patentiert.

- Mit dem neuen, patentierten **rEGGulator** haben Sie immer die perfekte Temperatur im EGG. Diese, mit größter Präzision funktionierende Luftzufuhr verfügt über einen wärmeisolierten Griff, der angenehm in der Hand liegt. Droht ein Regenschauer? Der rEGGulator hat eine Beschichtung, die ihn vor Rost schützt, sodass Sie ihn nach Gebrauch einfach auf dem EGG lassen können.

- Schnelles Ablesen der Temperatur mit der **Tel-Tru Temperaturanzeige**. Ein Deckelthermometer befindet sich zwar standardmäßig auf dem Deckel Ihres EGGs, aber dieses Exemplar im XL-Format beeindruckt mit seinem 8 cm großen Displaydurchmesser. Damit haben Sie alles noch besser im Griff! Das stoßfeste Glas verkraftet selbst die stärksten Temperaturunterschiede.



# Räuchern, braten, schmoren, backen, grillen!

**Jeder Tag ein neues Gericht.  
Abwechslungsreich und garantiert  
nicht langweilig.**

Sind Sie Anfänger oder schon ein alter EGG-Hase? Mit einem guten Rezept haben Sie schon halb gewonnen. Darum bieten wir unseren EGG-Fans ständig neue inspirierende Rezepte an. Von einfach bis etwas anspruchsvoller. Für Fleischliebhaber, Veganer, Flexitarier und die Feinschmecker von morgen. Und bei jedem Rezept garantieren wir den unübertroffenen, herrlichen, einzigartigen EGG-Geschmack. Und... was gibt es bei Ihnen heute?

Wollen Sie immer wieder neueste Inspirationen und tolle Rezepte erhalten? Dann abonnieren Sie über [biggreenegg.de](https://www.biggreenegg.de) unseren kulinarischen Newsletter Inspiration Today.



Räuchern

## Räucherlachs mit Dillsoße

**Menge: 6 Personen**

**Vorbereitungszeit: 15 Minuten**

**Zubereitungszeit: 35 Minuten**

**Insgesamt: 50 Minuten**

### ZUTATEN

1 ganzes Filet vom norwegischen  
Lachs mit Haut

### SOSSE

½ Bund Dill  
Meersalz nach Geschmack  
6 EL Crème fraîche

### BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Gelochte runde Grillplatte  
Apfel-Holzchips  
convEGGtor  
Edelstahlrost  
Digital-Thermometer

### VORBEREITUNG

**1.** Die Holzkohle im Big Green Egg mit 1 Zündwürfel anzünden und warten, bis dieser abgebrannt und ein Haufen aus glühender Holzkohle entstanden ist. Den Lachs auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

### ZUBEREITUNG

**1.** Eine Handvoll Apfel-Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen. Den convEGGtor und den Edelstahlrost in das EGG einsetzen. Die gelochte Porzellanplatte mit dem Lachsfilet auf den Rost stellen und den Deckel vom EGG schließen. Das EGG auf eine Temperatur von 80 °C anheizen und den Lachs räuchern, bis dieser eine Kerntemperatur von 42 °C erreicht hat; das dauert etwa 30 Minuten.

**2.** In der Zwischenzeit für die Soße die Dillblätter abzupfen und fein hacken. Zusammen mit Meersalz nach Geschmack unter die Crème fraîche rühren.

**3.** Mit einem Kernthermometer prüfen, ob der Lachs eine Kerntemperatur von 42 °C hat. Den Lachs aus dem Big Green Egg herausnehmen und mit der Dillsoße servieren.



**Braten**

# Lammkeule mit Thymian und Rosmarin

**Menge: 6-8 Personen**  
**Vorbereitungszeit: 15 Minuten**  
**Zubereitungszeit: 100 Minuten**  
**Insgesamt: 115 Minuten**

Die Blättchen vom Thymian und die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken. Diese Zutaten miteinander vermischen.

## ZUTATEN

1 entbeinte Lammkeule, ca. 1,8 bis 2 kg, ohne Knochen, enthäutet  
Meersalz

**3.** Die Lammkeule mit Meersalz bestreuen und mit der Kräutermischung einreiben. Die Kräutermischung auch dort hineingeben, wo der Knochen war.

## KRÄUTERMISCHUNG

5 Solo-Knoblauchknollen (chinesischer Knoblauch)  
2 rote Chilischoten  
8 Zweige Rosmarin  
15 Zweige Thymian

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Einweg-Auffangschale auf den convEGGtor stellen, den Grillrost in das EGG einsetzen und die Lammkeule darauflegen. Den Deckel des EGGs schließen und den Messfühler des Funkthermometers mit zwei Fühlern in den Kern des Fleisches stecken.

**BENÖTIGTES ZUBEHÖR**  
convEGGtor  
Einweg-Auffangschale  
Funkthermometer mit zwei Fühlern

## VORBEREITUNG

**1.** Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und das EGG mit dem convEGGtor auf 150 °C erhitzen.

**2.** Inzwischen für die Kräutermischung den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Stiel der Chilischote entfernen und die Schote fein schneiden. Wer es gern scharf hat, kann die Samenleisten mit verwenden. Wenn Sie einen mildereren Geschmack bevorzugen, sollten Sie die Samenleisten entfernen.

**2.** Den Deckel des EGGs schließen und die Temperatur des Kernthermometers auf 54 °C einstellen. Die Lammkeule garen lassen, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist; dies dauert etwa 90 Minuten.

**3.** Die Lammkeule mit Thymian und Rosmarin aus dem Big Green Egg herausnehmen und locker mit Alufolie abdecken. Das Fleisch ca. 10 Minuten ruhen lassen, ehe Sie es in schöne Scheiben schneiden.



**Schmoren**

# Gedämpfte Kohlröschen mit Harissa-Joghurtsoße

**Menge: 4 Personen**  
**Vorbereitungszeit: 15 Minuten**  
**Zubereitungszeit: 25 Minuten**  
**Insgesamt: 40 Minuten**

## VORBEREITUNG

**1.** Füllen Sie das Big Green Egg bis ca. 10 cm unter dem Rand des Feuerkorbs mit Holzkohle. Ordnen Sie 3 Anzündwürfel etwa 12 bis 15 cm voneinander entfernt im Dreieck an und zünden Sie sie an. Lassen Sie den Deckel offen stehen, bis die Holzkohle in der Mitte ordentlich glüht und am äußeren Rand noch schwarz ist. Dadurch wird die Temperatur im EGG so hoch, dass das Wasser zu kochen beginnt, aber es wird nicht zu heiß im EGG. Die ideale Temperatur liegt zwischen 100 und 110 °C.

## ZUTATEN

¼ Blumenkohl  
¼ lila Blumenkohl  
¼ Romanesco  
¼ Strunk Brokkoli

## SOSSE

200 ml Joghurt  
1 EL Harissa  
½ TL Currypulver

**BENÖTIGTES ZUBEHÖR**  
5-teiliges EGGspander-Set  
Einweg-Auffangschale

**2.** Schneiden Sie in der Zwischenzeit den Blumenkohl und den Brokkoli in Röschen und legen Sie diese in einen Garkorb aus Bambus.

## ZUBEREITUNG

**1.** Stellen Sie die zweiteilige Rosterhöhung des EGGspander-Sets mit dem Ring nach oben in das Big Green Egg und legen Sie den dazugehörigen kleinen Rost in die untere Halterung (Position zum Low-level-Grillen im „Cowboy Style“), direkt über der glühenden Holzkohle. Stellen Sie die Einweg-Auffangschale auf den Rost, schließen Sie den Deckel vom EGG und bringen Sie das EGG auf die richtige Temperatur. In der Zwischenzeit in einem Topf 300 ml Wasser zum Kochen bringen.

**2.** Ein wenig vom kochenden Wasser vorsichtig in die Auffangschale gießen. Die beiden halben Edelstahlroste

des EGGspander-Sets (oder den Edelstahlrost) einsetzen und den Dampfkorb mit dem Gemüse daraufstellen. Den Deckel des EGGs schließen und das Gemüse 20 bis 25 Minuten dämpfen. Die Temperatur sollte dabei auf 100 bis 110 °C bleiben.

**3.** In der Zwischenzeit die Zutaten für die Soße mit Salz abschmecken und diese zu den gedämpften Kohlröschen servieren.

Sie haben (noch) kein EGGspander-Set? Setzen Sie dann den convEGGtor ein und stellen Sie die Auffangschale darauf.



# Pizza Margherita

**Menge: 2 Pizzen (Ø 25-30 cm)**  
**Vorbereitungszeit: 140 Minuten**  
**Zubereitungszeit: 40 Minuten**  
**Insgesamt: 180 Minuten**

## ZUTATEN Pizzaböden

250 g Mehl (vorzugsweise Typ „00“) + etwas Mehl zum Bestäuben  
25 g frische Hefe oder 8 g Trockenhefe  
150 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Olivenöl + etwas Öl zum Einfetten  
1 TL Zucker

## TOMATENSOSE

1 kleine Knoblauchzehe  
5 Basilikumblättchen  
3 EL Olivenöl  
1 Dose (400 g) Tomatenstücke

## BELAG

2 Kugeln Mozzarella à 125 g  
10 Basilikumblättchen  
2 EL Olivenöl Extra Vergine

## BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor  
Back- und Pizzastein  
Pizzaschaufel aus Aluminium  
Pizzaschneider kompakt

## VORBEREITUNG

**1.** Das Mehl für die Teigböden mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und zum Mehl geben. Das restliche Wasser hinzugeben und das Olivenöl und den Zucker untermischen. Den Teig jetzt mindestens 5 Minuten gut durchkneten. Am besten verwenden Sie dazu einen Mixer oder eine Küchenmaschine.

**2.** Den Teig auf die Arbeitsplatte geben und von Hand noch 1 Minute gut durchkneten. Eine Schüssel mit Öl einfetten, aus dem Teig eine schöne Kugel formen und diese in die Schüssel legen. Die Schüssel mit einem feuchten, sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig 2 Stunden gehen lassen.

**3.** In der Zwischenzeit für die Tomatensoße den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Basilikumblättchen fein schneiden. Das Olivenöl in einem Stieltopf erhitzen. Die restlichen Zutaten für die Soße zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse zunächst aufkochen und dann bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit einem Stabmixer pürieren und in eine Schale geben.

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, dem Rost und dem Back- und Pizzastein auf 275 bis 300 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Teig in zwei Hälften teilen und daraus Kugeln formen. Die Teigausrollmatte mit Mehl bestäuben und die erste Teigkugel mit einer Teigrolle auf der Matte dünn ausrollen.

**2.** Die Pizzaschaufel aus Aluminium mit Mehl bestäuben und den Teigboden darauf legen. Die Hälfte der Tomatensoße mit einem Suppenlöffel in die Mitte des Pizzabodens schöpfen und mit der runden Seite des Löffels zum Rand hin ausstreichen. Am Rand ein wenig Teig frei lassen. Eine der beiden Mozzarella-Kugeln in Stücke reißen und über die Pizza verteilen.

**3.** Den Back- und Pizzastein mit Mehl bestreuen. Die Pizza mithilfe der Pizzaschaufel auf den flachen Back- und Pizzastein gleiten lassen, den Deckel des EGGs schließen und die Pizza in ca. 5 Minuten gar werden lassen. In der Zwischenzeit die zweite Teigkugel in gleicher Weise ausrollen.

**4.** Die Pizza aus dem EGG herausnehmen. Die Hälfte des Basilikums darüber streuen und mit der Hälfte des Olivenöls beträufeln. Die Pizza mit dem Pizzaschneider kompakt in Tortenstücke schneiden. Die zweite Pizza in gleicher Weise backen.

Backen

Grillen

# Côte de boeuf sanft zubereitet

**Menge: 6 Personen**  
**Vorbereitungszeit: 15 Minuten**  
**Zubereitungszeit: 90 Minuten**  
**Insgesamt: 105 Minuten**

## ZUTATEN

2 Côtes de boeuf, etwa 6 cm dick

## NACH BELIEBEN

2 Knoblauchzehen  
4 Sardellenfilets  
2 Rosmarinzweige

## BENÖTIGTES ZUBEHÖR

convEGGtor  
Digital-Thermometer  
Rostheber  
Gusseisenrost

## VORBEREITUNG

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 120 °C erhitzen.

## ZUBEREITUNG

**1.** Die Steaks auf beiden Seiten salzen und auf den Rost legen. Den Deckel des EGGs schließen und das Fleisch ca. 60 Minuten garen lassen, bis eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist. Verwenden Sie zum Messen der Kerntemperatur das Digital-Thermometer.

**2.** Die Côtes de boeuf aus dem EGG nehmen und locker mit Alufolie abdecken. Den Rost und den convEGGtor entfernen und mit dem Rostheber den Gusseisenrost in das EGG einsetzen. Das EGG dann auf 250 °C erhitzen. Der Rost benötigt etwa 10 Minuten zum Aufheizen.

**3.** Das Fleisch auf den Grillrost legen. Etwa 2 Minuten grillen, für schöne Grillstreifen nach einer Minute um 90 Grad drehen. Die Steaks wenden, weitere 2 Minuten grillen und nach einer Minute für eine schöne Grillraute nochmals um 90 Grad drehen.

Für die Garstufe Medium Rare sollte die Kerntemperatur 55 °C betragen.

**4.** Das Fleisch locker mit Alufolie bedecken und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

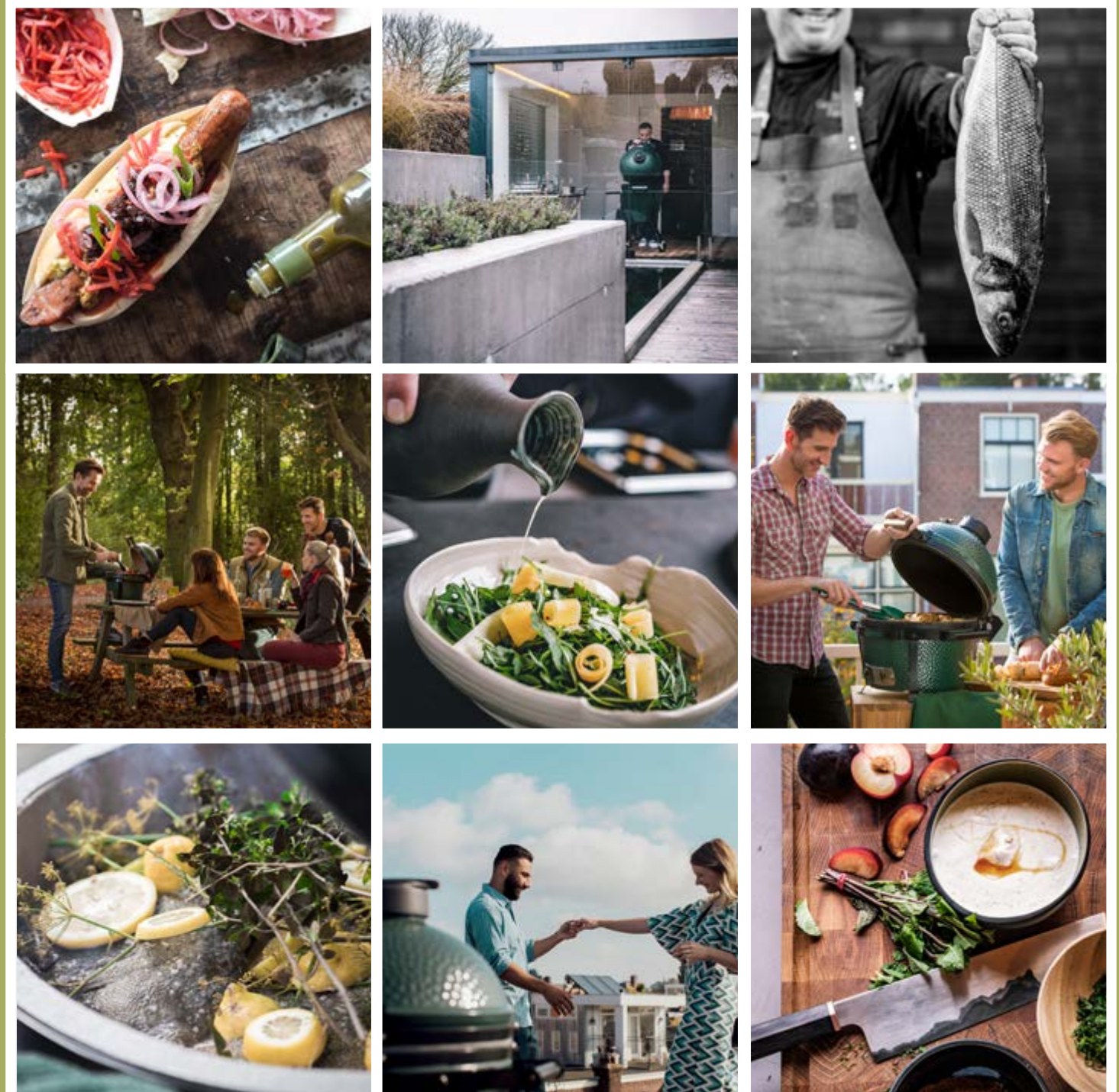
## TIPP

Nachdem Sie die Côtes de boeuf aus dem EGG genommen haben: Schälen und halbieren Sie die Knoblauchzehe und reiben Sie mit der Schnittfläche über beide Seiten der Steaks. Streifen Sie mit dem Rosmarin über eine Seite der Steaks. Steaks wenden und auf jedes Steak zwei Sardellenfilets legen und mit dem Rosmarinzweig auch über diese Seite streifen. Nach Geschmack mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Das Fleisch locker mit Alufolie bedecken und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.



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

#BigGreenEgg #TheEvergreen



**The last BBQ  
you will ever buy.**



**LEBENSLANGE  
GARANTIE**

**The  
Evergreen  
Since '74**

