



Big Green Egg.



Quality time at Home.



The
Evergreen
Since '74



Official Product Magazine 2022



Über Big Green Egg

- 4 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 5 Das Geheimnis des Big Green Egg
- 7 Die beste Keramik und innovative Details

Die Modelle

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

Endlose kulinarische Möglichkeiten

- 14 Die Vielseitigkeit eines Kamados
- 16 Kochtechniken und Rezepte
- 52 Das EGGspander-System

Eine komplette Outdoorküche

- 26 Gestelle und Tische
- 28 Modularer EGG-Arbeitsplatz

Los geht's mit deinem EGG

- 32 Holzkohle: der allerbeste Brennstoff
- 34 Alles über Räucherholz

Inspiration

- 30 Die Big Green Egg App
- 38 Qualität schafft Freundschaft
- 42 #ForEvergreen
- 46 Das Modus Operandi-Kochbuch
- 48 Zubehör
- 62 Pflege
- 68 Ersatzteile
- 71 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 72 Fan-Artikel
- 79 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community

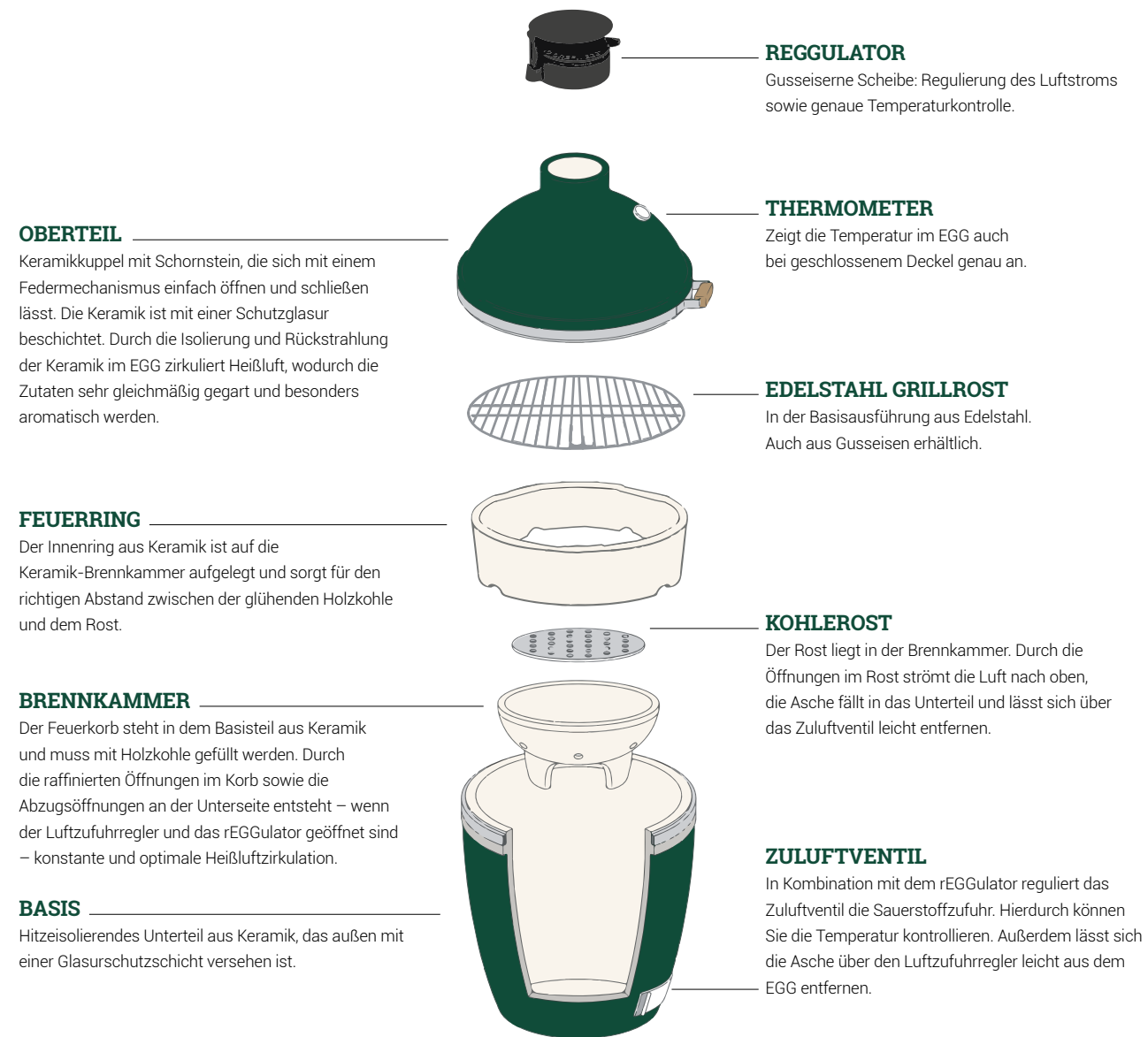


Ihr Big Green Egg-Händler berät Sie gern!

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

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.

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.



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**



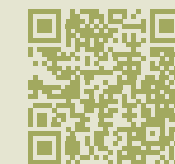
**Made in
the Americas**



**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 ein Starterpaket mit den 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.



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

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

Code 120939



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

Starter-Paket

2XL

- 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

Starter-Paket

Large

- 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. 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
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-Paket

**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.



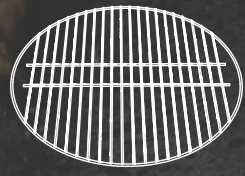
Wir empfehlen dir die Rezeptvideos auf unserem YouTube-Kanal @Big Green Egg Deutschland

Los geht's mit – Pizza!

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 50



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

Pizza Margherita

4 STÜCK

TEIGBODEN

500 g Mehl (Typ 00) + etwas Mehl zum Bestäuben
7 g Trockenhefe
290 ml Wasser
2 EL Olivenöl
10 g Salz

TOMATENSOSE

1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
200 g Kirschtomaten
4 schwarze Oliven ohne Stein
4 Basilikumblättchen
2 EL Olivenöl
2 EL Ketchup

BELAG

½ Zwiebel
16 Kugeln Mini-Mozzarella
32 schwarze Oliven ohne Stein
12 EL geriebener Parmesan
4 Zweige Basilikum

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Edelstahlrost
Green Dutch Oven
convEGGtor
Back- und Pizzastein
Pizzaschäufel aus Aluminium
Pizzaschneider kompakt

VORBEREITUNG

1. Für den Teig das Mehl und die Hefe in einer Schüssel vermischen. Das Wasser und das Olivenöl dazugießen und mit dem Kneten des Teigs beginnen. Wenn die Zutaten gut miteinander vermischt sind, das Salz hinzufügen und alles zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
2. Den Teig in 4 gleich große Portionen aufteilen und diese kugelig formen, indem die Seiten nach unten gefaltet werden. Die Teigkugeln auf ein Schneidbrett legen, mit Frischhaltefolie oder einem sauberen Geschirrtuch abdecken und den Teig mindestens 1 Stunde aufgehen lassen.
3. Inzwischen die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Edelstahlrost auf 180 °C erhitzen. Darauf achten, dass das EGG mit ausreichend Holzkohle gefüllt ist, da in Kürze bei hoher Temperatur gebacken wird. Für die Soße die Schalotte und den Knoblauch schälen und schnippeln. Die Kirschtomaten halbieren und die Oliven fein hacken. Die Basilikumblättchen in dünne Streifen schneiden.

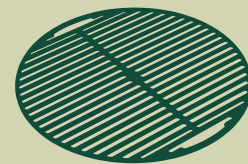
ZUBEREITUNG

1. Für die Soße das Olivenöl im Green Dutch Oven auf dem Rost erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis die Schalotte glasig ist.
2. Den Ketchup, die Kirschtomaten, die Oliven und das Basilikum durch die Schalottenmischung rühren und die Soße 4–5 Minuten köcheln lassen; nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.
3. Dann den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße abkühlen lassen. Den Rost herausnehmen, den convEGGtor einsetzen und den Rost wieder hineinlegen. Den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost legen und das EGG auf 275–300 °C erhitzen. Den Back- und Pizzastein mindestens 20 Minuten vorheizen, bis er ordentlich heiß geworden ist.
4. Inzwischen für den Belag die Zwiebel schälen und in dünne, halbe Ringe schneiden. Die Kugeln Mini-Mozzarella halbieren. Unterdessen eine Teigkugel auf einer großzügig mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte bis zu einer Dicke von ca. 3 Millimetern ausrollen; um sicherzugehen, dass der Teig nicht festklebt, kann die Kugel nochmals durch das Mehl auf der Arbeitsplatte gewälzt werden. Den Teig während des Ausrollens immer wieder um eine Vierteldrehung verschieben, sodass eine schöne, runde Form entsteht. Den Rand des Pizzabodens mit den Händen etwas dicker formen als den Rest des Bodens.
5. 4 Esslöffel der Tomatensoße auf den Pizzaboden geben und diese mit der runden Rückseite des Löffels kreisförmig ausstreichen. Den etwas dickeren Rand dabei frei lassen. Ein Viertel der halben Zwiebelringe, 8 halbierte Kugeln Mini-Mozzarella und 8 schwarze Oliven über die Tomatensoße verteilen und mit 3 Esslöffeln des geriebenen Parmesans bestreuen. Dann die Pizzaschäufel aus Aluminium mit Mehl bestäuben. Die Pizza mithilfe der Pizzaschäufel auf den Back- und Pizzastein gleiten lassen, den Deckel des EGGs schließen und die Pizza 8–10 Minuten backen, bis sie gar und knusprig ist. In der Zwischenzeit die zweite Teigkugel in gleicher Weise ausrollen und belegen. Die Basilikumblättchen abzupfen.
6. Die Pizza aus dem EGG nehmen und mit einem Viertel der Basilikumblättchen bestreuen. Nun die Pizza mit dem Pizzaschneider kompakt in Tortenstücke schneiden und sofort servieren. Inzwischen die nächste Pizza auf gleiche Weise backen und auch schon die nachfolgende Pizza vorbereiten.

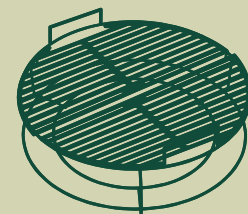


Los geht's mit - Grillen auf Gusseisen

Die perfekte Grill raute 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.

Côte de Boeuf Reverse Sear mit frischen Kräutern



Wir empfehlen dir die Rezeptvideos auf unserem YouTube-Kanal @Big Green Egg Deutschland

Unser Tipp: Der Gusseisenrost ist ein echtes Must-have, der den Gerichten noch mehr Geschmack, Farbe und Aroma verleiht.

Erforderliches Zubehörteil



Gusseisenrost

2 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Côte de Boeuf
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer, je nach Geschmack
- Meersalz, je nach Geschmack
- Sonnenblumenöl, zum Einfetten

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- convEGGtor
- Edelstahlrost
- Funkthermometer mit zwei Fühlern
- Gusseisenrost
- Instant Read Thermometer

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und sie auf eine Temperatur von 160 °C erhitzen.
2. Das Côte de Boeuf auf die Arbeitsfläche legen. Die Blättchen vom Thymian und die Nadeln vom Rosmarin streifen und fein hacken. Das Côte de Boeuf auf beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und es mit Meersalz und Pfeffer nach Geschmack sowie mit Thymian und Rosmarin bestreuen.

ZUBEREITUNG

3. Den convEGGtor und den Edelstahlrost platzieren, ggf. den convEGGtor-Korb verwenden; die Temperatur des EGGs wird auf ca. 120 °C fallen; diese Temperatur soll beibehalten werden.
1. Das Steak auf den Grill legen und den Stift des Funkthermometers mit zwei Fühlern in die Mitte des Fleisches stecken. Den Deckel des EGGs schließen und die Temperatur des Kernthermometers auf 47 °C einstellen.
2. Das Côte de Boeuf aus dem EGG nehmen, sobald die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

- Locker mit Alufolie abdecken. Den Rost und den convEGGtor herausnehmen und den Gusseisenrost einsetzen. Deckel schließen und das EGG auf 220 °C aufheizen.
3. Den heißen Rost mit Sonnenblumenöl einfetten und dazu ein Stück Küchenpapier benutzen. Das Côte de Boeuf auf den Grill legen und den Deckel des EGGs schließen. Das Côte de Boeuf etwa 2 Minuten lang grillen.
4. Das Côte de Boeuf um eine Vierteldrehung wenden und es weitere 2 Minuten grillen, damit ein schönes Grillmuster entsteht. Das Côte de Boeuf umdrehen und es weitere 2 x 2 Minuten grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur zwischen 52 und 55 °C erreicht hat. Am einfachsten lässt sich die Kerntemperatur jetzt mit dem Instant Read Thermometer überprüfen, das innerhalb weniger Sekunden die Gradzahl anzeigt.
5. Das Côte de Boeuf aus dem Big Green Egg nehmen. Das Fleisch locker mit Alufolie bedecken und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Los geht's mit - Wok-Gerichten

Unser Tipp: Reibe den Wok vorher mit Küchenpapier und einem Tropfen Öl ein. Für die beste Zubereitung sollte der Wok sehr heiß sein. Mische daher das restliche Öl mit deinen Zutaten oder gib das Öl und die Zutaten gleichzeitig in den Wok, damit das Öl nicht verbrennt.

Im Wok zubereitete Nudeln mit Gambas



2 PERSONEN

ZUTATEN GAMBAS

- 12-16 Gambas (leicht schälbar)
- 1 roter Spitzpaprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 rote Chilischote
- 100 ml Erdnussöl
- 400 g gekochte Udon-Nudeln
- 2 Zweige Koriander
- 1 Limette

MARINADE

- 1 ½ EL Austersoße
- 1 EL Schwarze-Bohnensoße
- 1 ½ EL Sojasoße
- 1 ½ EL Ingwersirup

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- 1-teiliger convEGGtor-Korb
- Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl

VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor-Korb auf 220 °C erhitzen.
2. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Marinade vermischen. Die Gambas schälen (die Schalen beiseite legen) und mit der Marinade mischen.
3. Den Stiel des Spitzpaprika abschneiden und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und

die Zehe in dünne Scheibchen schneiden. Die Frühlingszwiebel und die Chilischote in dünne Ringe schneiden.

ZUBEREITUNG

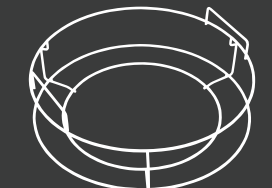
1. Den Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl in den convEGGtor-Korb stellen und den Deckel des EGGs schließen. Den Wok einige Minuten vorheizen, bis er heiß ist.
2. Das Erdnussöl in den Wok gießen und die zurückgelegten Schalen hinzufügen. Den Deckel des EGGs schließen und die Schalen 2-4 Minuten backen; das macht das Öl besonders lecker.
3. Den Wok aus dem EGG nehmen und das Öl durch ein Sieb abseihen. Den Wok zurückstellen und das gesiebte Öl hinein gießen. Die Gambas aus der Marinade nehmen und in den Wok geben (Marinade aufbewahren) und Paprika, rote Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Umrühren, den Deckel des EGGs schließen und für ca. 3 Minuten braten lassen.

4. Die beiseite gestellte Marinade mit den Zutaten in den Wok geben und die Nudeln, Frühlingszwiebeln und Chilischote hinzugeben. Braten lassen, bis die Nudeln warm sind; die Mischung regelmäßig umrühren und nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.
5. Den Wok aus dem EGG nehmen. Korianderblätter fein hacken und Limette in Spalten schneiden. Die Nudeln in hübsche Schalen geben, mit einer Limettenspalte garnieren und mit dem Koriander bestreuen.

Erforderliche Zubehörteile



Grill-Wok



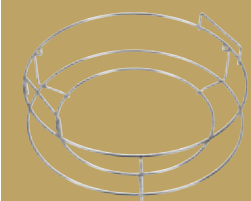
convEGGtor-Korb

Wok-Gerichte aus deinem EGG? Na klar!

Einfach den Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl in den convEGGtor-Korb stellen, und das EGG ist sofort bereit für eine neue Kochtechnik! Wenig Öl, fantastisch hohe Temperaturen und knackfrische Zutaten - so bist du schnell auf allen kulinarischen Märkten heimisch. Der Deckel sollte nach Möglichkeit geschlossen bleiben, denn der Luftstrom in deinem Kamado sorgt für eine gleichmäßige und leckere Garung.



Seite 55



Seite 50



Wir empfehlen dir die Rezeptvideos auf unserem YouTube-Kanal @Big Green Egg Deutschland

Langsam gegart Schweine- bauch



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 34.

4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg Bauchspeck ohne Schwarte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- ½ EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL grobe Meersalzflöckchen
- 1 TL gemahlener Kümmel
- 1 EL Olivenöl
- 2 Lorbeerzweige

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

- convEGGtor
- Runde Auffangschale
- Edelstahlrost
- Funkthermometer mit zwei Fühlern

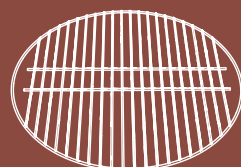
VORBEREITUNG

1. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor, der daraufgestellten Runden Auffangschale und dem Edelstahlrost auf 120 °C erhitzen.
2. Inzwischen die Fettschicht des Bauchspecks kreuzweise einschneiden. Den Knoblauch schälen und die Zehen fein hacken. Die Blättchen vom Thymian und die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken. Den Pfeffer mit dem Salz und dem gemahlene Kümmel mischen.
3. Dann den Bauchspeck rundherum mit dem Olivenöl bestreichen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Die Mischung gut festdrücken. Das Fleisch mit der Fettschicht nach oben auf die Arbeitsplatte legen. Die Fettschicht mit dem Knoblauch und den Kräutern bestreuen und diese ebenfalls gut andrücken. Die Enden der Lorbeerzweige in die Fettschicht stecken.

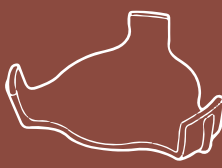
ZUBEREITUNG

1. Den Bauchspeck mit der Fettschicht nach oben auf den Rost legen. Dann den Messfühler des Funkthermometers bis in die Mitte des Fleisches stecken und den Deckel des EGGs schließen. Die Kerntemperatur

Erforderliche Zubehörteile



Edelstahlrost



convEGGtor

des Thermometers auf 85 °C einstellen. Das Fleisch 1½–2 Stunden garen lassen, bis diese Kerntemperatur erreicht ist.

2. Den langsam gegarten Bauchspeck aus dem Big Green Egg nehmen und in schöne Scheiben schneiden.

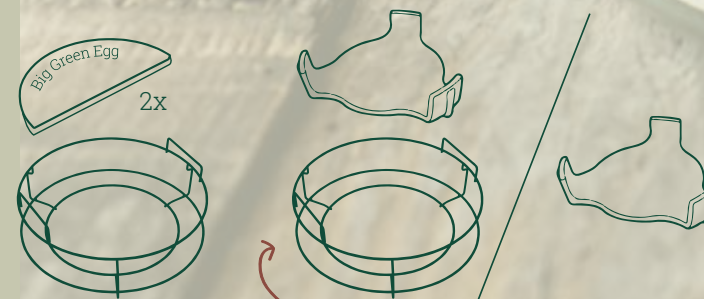
Los geht's - mit stundenlangen Grill-Sessions



Wir empfehlen dir die Rezeptvideos auf unserem YouTube-Kanal @Big Green Egg Deutschland



Low and slow: mit welchem Setup?

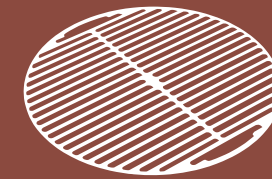


Die Zubereitung ist einfach, die Zeit erledigt die Arbeit und das leckere Ergebnis wird dich überraschen. Aber welches Setup ist dafür ideal? Entscheide dich für langsames Garen mit dem convEGGtor oder lege zwei halbe convEGGtor-Steine in den convEGGtor-Korb. Die Größe der indirekten Fläche und die Temperaturen,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

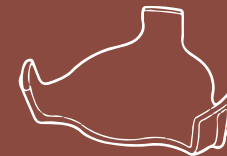
convEGGtor-Korb +
2 halbe convEGGtor-Steine =
70 – 180 °C

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

Los geht's mit - noch mehr Kochtechniken



Gusseisenrost

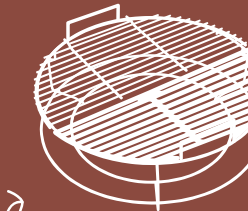


convEGGtor

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



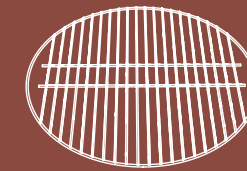
convEGGtor Basket



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



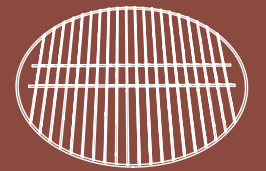
convEGGtor

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.

Probiere alles aus und lass deiner Kreativität freien Lauf.



Vom EGG zur kompletten Outdoorküche

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



Die Preise findest du auf unserer Website. 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? 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



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



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



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 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



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
Large 121127
Medium 120670
MiniMax 121844
Small 120663



Eucalyptus Wood Table Tisch aus Eukalyptusholz

Du liebst den naturnahen Look im Garten und suchst einen schönen passenden Tisch für das Big Green Egg? Jeder Tisch aus Eukalyptusholz ist einzigartig und hat natürlich geformte Holznerven und wundervolle Farbnuancen. Dieser von Hand gefertigte Tisch besteht aus massiven Brettern aus hartem Eukalyptusholz, einer nachhaltigen Holzsorte mit einer fantastischen Ausstrahlung. Mit dem Tisch aus Eukalyptusholz verwandelst du dein Big Green Egg in eine komplette Outdoor-Küche mit genügend Abstellfläche für deine Zubehöriteile und Gerichte.

160x80x80 cm
XLarge 127631
150x60x80 cm
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. 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.



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

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

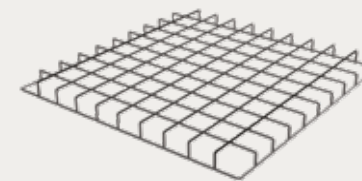


Caster Kit
Schwenkrollen-Set
120410



Tool Hooks
Haken für Grillgeräte
25 cm
120281

3 Mit Einsätzen anpassbar.



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 Sie die Erweiterungsmodelle
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!

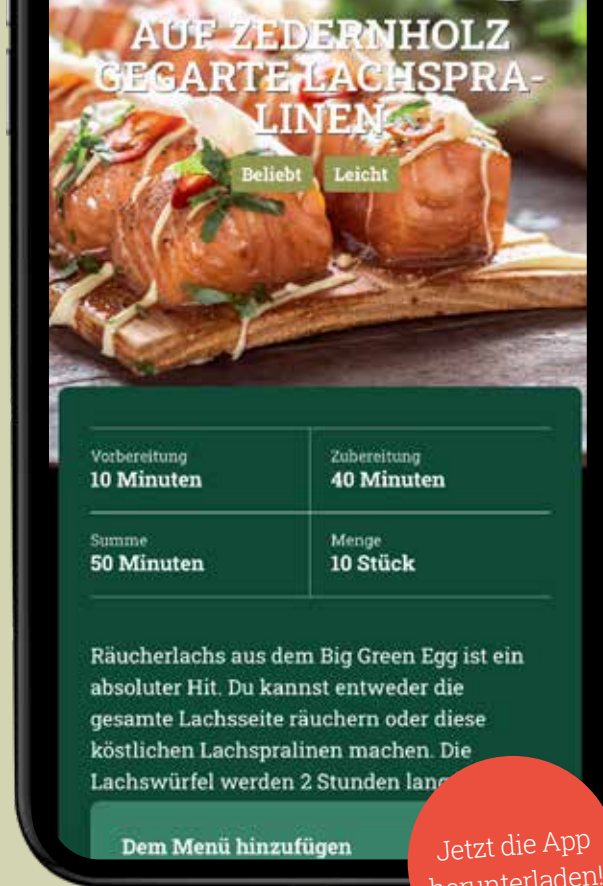
126948



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

Big Green Egg App.

Die ganze grüne Welt in deiner Hand



Verfeinere deine Kochkünste mit der Big Green Egg Academy.

Die Big Green Egg Academy
Lerne die Tricks der Kochkunst vom Chefkoch persönlich. Zum Beispiel, wie du die Kerntemperatur richtig misst, wie du einen Fisch vom Kopf bis zum Schwanz säuberst und filetierst oder worauf du beim Kauf eines guten Steaks achten musst.

Willkommen in der Community!

Du möchtest deine kulinarischen Ergebnisse mit Freunden und Verwandten teilen oder bei Problemen mal eben um Hilfe bitten? In der App kannst du Freunde hinzufügen, du lernst neue EGG-Fans kennen und kannst Fotos, Rezepte und Tipps mit ihnen teilen. Willkommen in der grünen Welt!

Mit der Big Green Egg App wird die Welt deines EGGs noch spannender.



In Kontakt bleiben. Immer.



Stelle dein eigenes Menü zusammen oder gucke es dir beim KÜCHENCHEF ab.

Lerne die Big Green Egg App kennen. Randvoll mit Rezepten und Meisterklasse-Videos mit Tipps & Tricks für zahllose Möglichkeiten, um selbst Menüs zusammenzustellen. Tauche in die kulinarische Welt von Big Green Egg ein. Die ganze grüne Welt in deiner Hand!

So funktioniert es.

In der App kannst du ganz einfach dein eigenes Menü zusammenstellen. Wähle zuerst dein Basisprodukt und finde gleich die richtige Kerntemperatur. Danach wählst du die gewünschte Kochtechnik aus, z. B. Low & Slow Räuchern oder Grillen (schnell und einfach)? Jedes Produkt kann mit unterschiedlichen Techniken zubereitet werden. Füge zur Geschmacksverfeinerung Kräuter und Gewürze hinzu und wähle schlussendlich die

Beilagen, mit denen du das Gericht abrundest.

Unsere Chefköche haben im Vorfeld alles genau durchdacht, damit die besten Kombinationen zustande kommen. Pro Produkt werden dir unterschiedliche Kochtechniken, Gewürzkombinationen und Beilagen vorgeschlagen. So erzielst du mit den von dir ausgewählten Produkten und Techniken immer wieder ein perfektes Match.

Du möchtest lieber ein komplettes Gericht vom Chefkoch nachkochen? Das geht natürlich auch. Und dann servierst du es so, als wäre es deine eigene Kreation. Deine Lieblingsmenüs und -rezepte kannst du in deiner App speichern und bei Bedarf wieder abrufen.



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 gefällt 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

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



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 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, Eiche 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, 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 Grillplanken aus Holz

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



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



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.

EICHE - die neue Geschmacksrichtung!

Eiche



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

Unser Tipp: Eine Grillplanke kann auch wunderbar mit Obst, Pilzen, Entenbrust oder anderen Fischarten verwendet werden.



Los geht's mit - Wooden Grilling Planks



Wir empfehlen dir die Rezeptvideos auf unserem YouTube-Kanal @Big Green Egg Deutschland

Auf Zedernholz gegarte Lachsbonbons

Für 10 Bonbons

ZUTATEN

400 g Lachsfilet, ohne Haut (Rücken)
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
1/3 Limette
2 Zweige Koriander
100 ml Tomasu Sojasauce
1 TL Wasabipaste
10 Scheiben eingelegter Ingwer (Gari, Asia-Shop)
1 EL Kewpie Mayonnaise (Asia-Shop)

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Grillplanke aus Zedernholz
Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

1. Das Lachsfilet in 10 gleiche Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Stiel der Chilischote und deren Samenleisten entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Ringe schneiden. Die Limette in Scheiben schneiden. Die Blätter von 1 Zweig Koriander abzupfen und fein hacken.
2. Für die Marinade die Sojasauce und die Wasabipaste mischen. 10 Ringe der Früh-

lingszwiebeln und der Chilischote getrennt halten (im Kühlschrank aufbewahren) und den Rest mit den Limettenscheiben und dem fein gehackten Koriander durch die Marinade mischen. Die Lachswürfel unterrühren und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

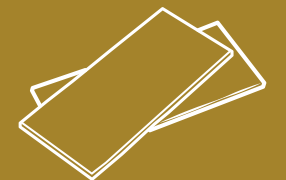
1. Das hölzerne Grillbrett 30 Minuten lang in reichlich Wasser einweichen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost auf eine Temperatur von 170 °C erhitzen.
2. Das Grillbrett trocken tupfen und die Lachswürfel darauflegen. Das Brett auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Den Lachs 8-10 Minuten räuchern lassen, bis er eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht hat; diese kann mit dem Digitalthermometer gemessen werden. In der Zwischenzeit die Blätter vom zweiten Zweig des Korianders abzupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Ingwerscheiben abtropfen lassen.
3. Das Grillbrett aus dem EGG nehmen und die Mayonnaise über den Lachs sprühen. Mit der Chilischote, den Frühlingszwiebeln, dem eingelegten Ingwer und dem Koriander garnieren.

Grillplanken aus Holz - auf 2 Arten nutzbar

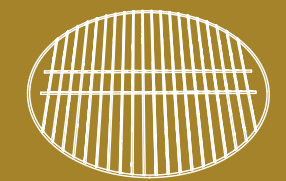
Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Durch den freigesetzten Dampf zieht das süße Aroma des Zedernholzes in dein Gericht.

Räuchern und Grillen: Lass das eingeweichte Holzbrettchen auf dem Rost trocknen und lege erst dann das Gericht darauf. Das Zedernholz wird von unten etwas anbrennen, was deinem Grillgut ein feines Räucheraroma verleiht.

Erforderliche Zubehörteile



Grillplanken aus Holz



Edelstahlrost



Qualität schafft Freundschaft

Das ist nicht nur der Leitsatz von Hans Reisetbauer, sondern auch der Grund warum Europas modernster Brenner auf das Big Green Egg schwört!

Im Herzen von Oberösterreich, umgeben von Apfel- und Birnenbäumen, dort wo Obstbau zur Tradition gehört, liegt das Gut von Hans Reisetbauer. Im Laufe der Zeit hat sich der Schwerpunkt vom traditionellen, landwirtschaftlichen Betrieb, zu der modernsten Brennerei in Österreich verlagert.

Hans Reisetbauer führt seit 1994 das Unternehmen - und das mit Erfolg! Seine Brände zählen längst schon zur internationalen Elite, denn sein Credo war und ist immer schon: Genuss zu produzieren und nicht nur einen einfachen, scharfen Schnaps.

Zum Genuss gehört für ihn natürlich auch gutes Essen. Und dieses bereitet er am liebsten auf seinen Big Green Egg(s) zu.

„Ich war schon immer kompromisslos. Nur die beste Qualität kommt für mich in Frage. Egal ob beim Schnapsbrennen, beim Essen oder bei den Geräten die ich verwende. Ohne das beste Ausgangsmaterial kann man nicht das beste Resultat erzielen und so bin ich auch auf das Big Green Egg gekommen. Durch die besonderen Eigenschaften der Keramik, wird mein Fleisch noch saftiger, mein Fisch noch geschmacksintensiver und mal ehrlich – was gibt es geileres als gutes Essen vom Grill!“



Zu seinen Signatur-Gerichten vom EGG gehören zum Beispiel ein ganzer Steinbutt oder unfassbar zarte Short-Ribs von der Metzgerei Höllerschmid. Beides beherrscht er in solch einer Perfektion, dass er damit sogar die besten Köche Österreichs überraschen kann.

So schwärmten unter anderem Richard Rauch, Hubert Wallner und Andreas Krainer von den Grillkünsten von Hans beim ersten JRE-Österreich Servicetag, wo der Hausherr selbst für fast 200 geladene Gäste gegrillt hat.

Hans Reisetbauers Leitsatz ist „Qualität schafft Freundschaft“. In seinem Obstgarten und der Brennerei wird dieses Motto gelebt - und das schmeckt man! Die Qualität des Obstes macht letztendlich auch die Qualität des Fruchtbrandes aus, und deshalb kommt auch wirklich nur das Beste in die Flasche.

Deshalb ist er bereits weit über die nationalen Grenzen hinaus sehr gefragt und so findet man auch die Reisetbauer Edelbrände verstreut in der gehobenen Gastronomie weltweit. Neben Deutschland zählen die USA, Spanien, Italien, Frankreich, Schweiz, Großbritannien, China, Japan und Australien zu den wichtigsten Exportländern. So ist es auch kein Wunder, dass man in über 30 der „The World's 50 Best Restaurants“ Spirituosen von Reisetbauer findet.



AM PULS DER ZEIT: DIE MODERNSTE BRENNEREI EUROPAS

Seit 1956 ist der Hof im idyllischen, oberösterreichischen Axberg, ganz in der Nähe von Linz, im Besitz der Reisetbauers. Hansi Junior führt die Familienära fort und ist somit, nach seinem Großvater und Vater, bereits der dritte Landwirt am Kirchdorfergut. Der Bauernhof wurde mittlerweile um ein modernes Firmengebäude ergänzt, doch die Landwirtschaft umringt heute wie damals das gesamte Kirchdorfergut. 2019 wurde die komplette Reisetbauer-Brennerei erneuert. Sie wurde in ihrer Gänze abgebaut und durch eine neue, modernere Version ersetzt. Stichwörter: Genaue Temperatursteuerung zu jedem Zeitpunkt, modernste Reinigungssysteme für höchste Sauberkeit; Energieautark.

BLUE GIN

Eines der Steckenpferde von Hans & Hansi ist der BLUE GIN, welchen es auch in einer Big Green Egg Edition gibt.

Drei wesentliche Kriterien bestimmen die sorgfältige Produktion von Hans Reisetbauers BLUE GIN: Qualität statt Quantität: dieser hochwertige Gin wird lediglich einmal im Jahr gebrannt. Liebevoller Handarbeit: vom Ernten des Wacholders bis hin zum Verschließen der Flaschen. Und zu guter Letzt: es ist die österreichische Spitzenqualität, die Hans Reisetbauer lebt.

Die genaue Rezeptur der „Botanicals“ ist natürlich streng geheim. Es handelt sich allerdings um 27 sorgfältig ausgewählte Zutaten wie Zitronenzesten, Angelikawurz, Koriandersamen, Kurkuma, Süßholzwurzeln und vieles mehr.

Alle Infos über die modernste Brennerei Europas findet ihr hier: reisetbauer.at



#ForEvergreen

*Grüner Veltliner & Big Green Egg.
Die perfekte Symbiose am
Weingut Bernhard Ott.*



*Was gibt es
Schöneres, als
ein gutes Glas
Wein zu einem
guten Essen?*

Bernhard Ott ist bekannt für seine Grünen Veltliner. Seit einiger Zeit aber auch für außerordentlich köstliche Gerichte aus dem Big Green Egg. Für den Winzer aus Feuersbrunn am Wagram ist dies die perfekte Kombination.

„Was gibt es Schöneres, als ein gutes Glas Wein zu einem guten Essen? In unserer Familie lieben wir es zu grillen – und das so oft es geht. Seitdem wir aber mit dem Egg arbeiten, können wir nun das ganze Jahr über unsere Küche nach draußen verlagern. Denn dank der besonderen und isolierenden Keramik spielt die Außentemperatur keine Rolle. Es kümmert das Big Green Egg nicht, ob es regnet oder schneit, die Temperatur im Inneren ist so stabil und präzise wie ein Schweizer Uhrwerk. Darauf kann ich mich zu 100 Prozent verlassen – was mir sehr wichtig ist; speziell dann, wenn ich für meine Familie, Gäste und Mitarbeiter besondere Gerichte zubereiten möchte.“

Vertrauen ist für Bernhard Ott generell eines der wichtigsten Dinge in seinem Leben, und damit auch im Weinbau. Denn will man Terroir, also das, was den Wein und seinen Geschmack grundlegend prägt und einzigartig macht, muss man auf Interventionen verzichten. Kaum etwas erfordert mehr Vertrauen: nämlich in das eigene Potential und darin, dass sich die Natur auch aus eigener Kraft entwickeln kann, wenn man sie nur lässt. Davon ist Bernhard Ott überzeugt.



Mit dem Umstieg auf die Biodynamie im Jahr 2006 hat sich der Wagramer Winzer voll und ganz dem Rhythmus der Natur angepasst: kompromisslos und offen für das, was der jeweilige Jahrgang für ihn bereithält.

Seit Bernhard Ott das elterliche Weingut Anfang der 1990er Jahre übernommen hat, setzt er fast ausschließlich auf Grünen Veltliner. Der tiefgründige Löss am Wagram und im Kamptal bekommen der Rebsorte besonders gut. Bei der Bewirtschaftung der Weingärten nach den Prinzipien der Biodynamie erfolgt vieles von Hand: Die Weinlese, das Rühren der biodynamischen Präparate, die Herstellung von biologischem Kompost.



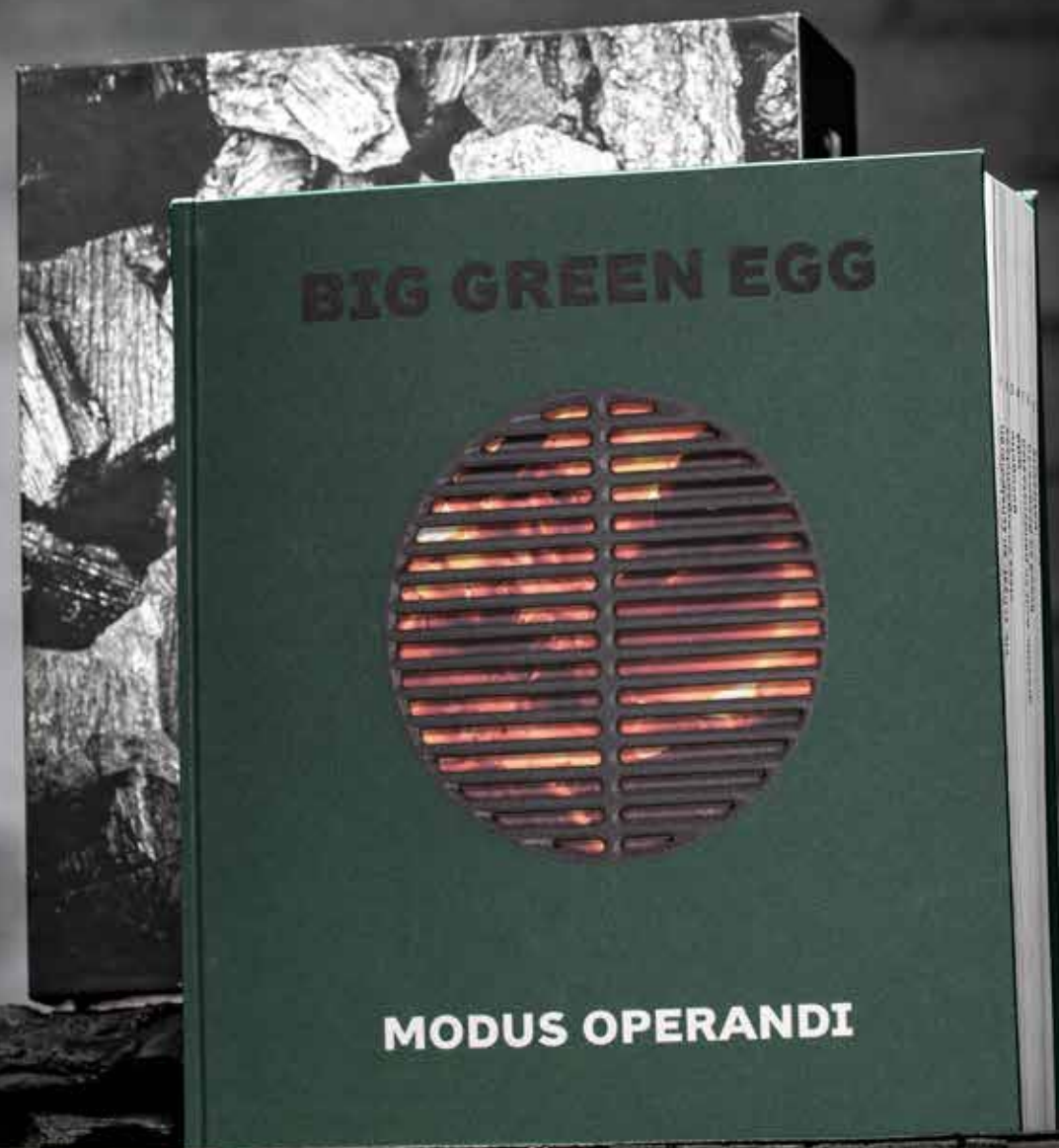
Man setzt auf eine intensive Begrünung, schonende Bodenbearbeitung mit leichten Maschinen und eine spontane Gärung durch Hefen, die von Natur aus in den Weingärten vorhanden sind. Vieles an der Art, mit der Bernhard Ott heute seinen Wein macht, erinnert an seine Vorfahren. Im Keller benutzt er längst handbetriebene Traubenmühlen und eine Korbpresse und mazeriert die Trauben mit Stiel. Die Spontangärung sowie die Lagerung auf der Vollhefe erfolgen in großen Holzfässern. Sie sind Bernhard Otts größte Hommage an die Tradition, die er mit Respekt vor der Vergangenheit, aber mit dem Wissen von heute in die Zukunft trägt. Für eigenständige Weine, die mehr denn je für kompromisslose Qualität und einen unverwechselbaren Geschmack stehen.



Alle Infos über das Weingut Ott findet ihr hier: ott.at

Modus Operandi

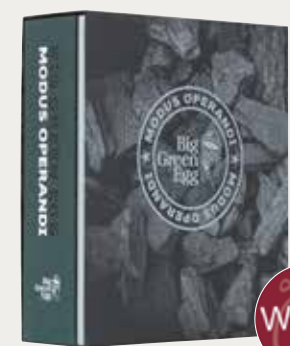
MEHR ALS
300 REZEPTE
904 SEITEN
4,6 KILOGRAMM



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

Bewertungen 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

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.



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



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



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.

Einheitsgrößet 117083



Stainless Steel Tool Set Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Set	127655
Breiter Pfannenwender	127426
Pfannenwender	127662
Pinsel	127679



Silicone Tipped Tongs Mehrzweckzange mit Silikon

40 cm	116864
30 cm	116857



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



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

Die praktischsten Küchenhilfen.



Bamboo Skewers Bambus-Grillspieße

25 cm - 25x 117465

Knife Set Messerset

117687

Measuring Cups Messbecher

4x 119551

Kitchen Shears Küchenschere

120106



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.

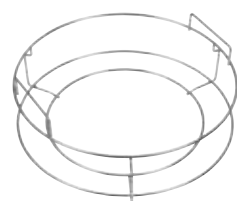
127471



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 52.

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.

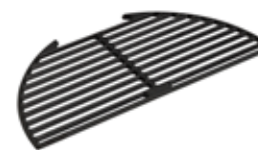
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	401007
Large	401014		



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	



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
Large	120786



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	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.

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.

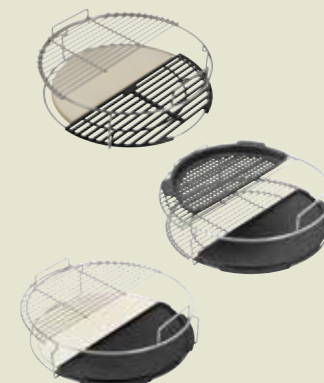
Sind diese Aufstellungsmöglichkeiten noch nicht herausfordernd genug für Sie? Unser Sortiment bietet noch eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wählen Sie anhand Ihrer bevorzugten Kochtechniken die für Sie passenden Erweiterungen aus.



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

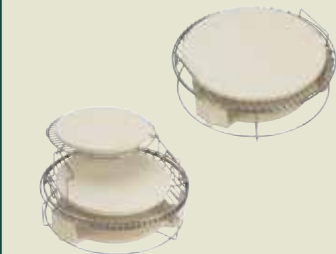


Große Auswahl an Kochtechniken.



Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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

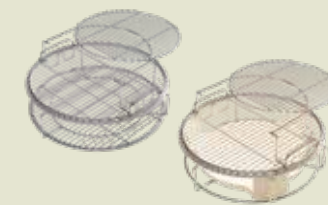


Pizza & Backen

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.

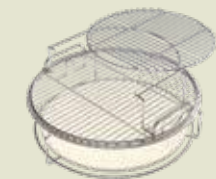
convEGGtor-Korb

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



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.



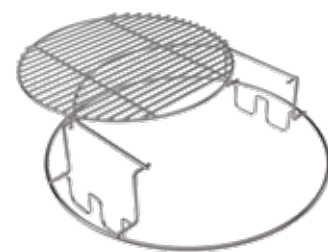
Garen bei niedriger Temperatur

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.

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set



XLarge 121226
Large 120762



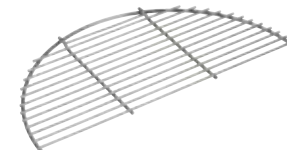
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge 121219
Large 120755



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge 121196
Large 120724



Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge 121202
Large 120731

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 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



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 127863



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 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		



**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



**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



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



**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 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. 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

Spickzettel gewünscht?

Wir haben hier die gängigsten Kerntemperaturen für dich aufgelistet

Rind medium	52/54 °C
Lamm medium	60/62 °C
Hirsch medium	52/55 °C
Schweinefilet	70 °C
Geflügel	72/75 °C
Weißfisch	65 °C
Lachs	50/52 °C

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



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!

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? 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



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



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



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



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



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



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





Beer Can Chicken Roaster Bierhähnchen-Halter

Das Bierhähnchen ist ein amerikanischer Klassiker, bei dem man das Hähnchen über eine geöffnete, halbvolle 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.

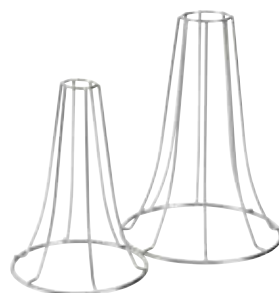
2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster 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
Truthahn 119773



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
Truthahn 117441



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

Medium, Small
117557



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

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

XLarge - 5x 120892
Large - 5x 120885

Medium, MiniMax,
Small - 5x 120878



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.

3x 002280



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 & 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 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? Heize das Big Green Egg dann auf 250 Grad auf, drehe den convEGGtor mit der schmutzigen Seite zur Holzkohle und lass das EGG 30 Minuten so stehen. Auf diese Weise wird das überschüssige Fett weggebrannt. Die Keramik wird dadurch allerdings nicht mehr weiß, aber das ist auch nicht nötig.



Let's keep the fire burning.

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



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.



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
XLarge

Large 119506
Medium

MiniMax
Small 119513
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



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



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.

127129
2 Ersatz-Schrubberpads 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 Wohlfühlbonus: keine Metallborsten mehr auf deinem Rost, denn dieses Exemplar besteht aus natürlichen Baumfasern.

127136
2 Ersatz-Schrubberpads 127143



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



The hottest thing in outdoor cooking.



Big Green Egg Abdeckhauben.

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.



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



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





Ersatzteile



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 5 cm 117236



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 113726 Medium, MiniMax, Small, Mini 113733

* Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig.



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 MiniMax 103055
 XLarge 112644
 Large 103055 Small 103079
 Medium 103062 Mini



Dome 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.

2XL 114433 MiniMax 401144
 XLarge 112668 Small
 Large 401120 Mini 112224
 Medium 401137



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



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



Base Basis

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

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



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

Mini 103017

MiniMax, Small
117854

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

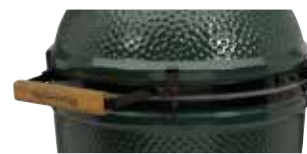


Rain Cap Regenkappe

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

Nur für das Modell
Large verfügbar 126931

Das Upgrade-Set

So gut wie neu



REGGULATOR

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



TEMPERATURANZEIGE

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



MONTAGE-SET FÜR DECKELRING

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



DICHTUNGS-SET

Neue Hightech-Dichtung, hält den höchsten Temperaturen stand.

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.

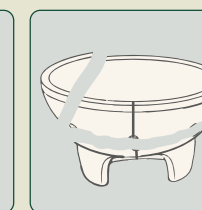
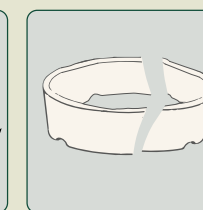
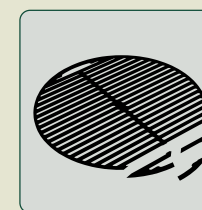
For this generation and the next. We are green forever.

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 62** findest du unsere Pflegetipps.

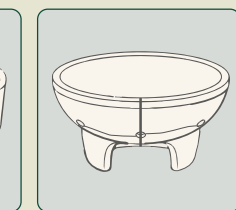
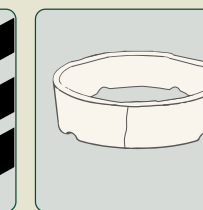
To worry or not to worry

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





1

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 fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4



6

5



7



8

9

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 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 666731

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 Peace, Love, EGGs
2. T-Shirt No EGG No Story
3. T-Shirt EGG
4. Canvasschürze - Einheitsgröße
5. Golf Driver Headcover
6. Golf Poloshirt
7. Oversized Sweater Lobster Lovers
8. T-Shirt Chicken & EGG
9. T-Shirt The Evergreen Since '74
10. Kinderschürze - Einheitsgröße (passend bis etwa 12 Jahre)
11. Vintage-Schürze



10

11





12



13



16



19



20



21



22



23

24



14

15



17



25

Das professionelle Outfit für EGG-Fans.

fanshop.biggreenegg.eu



18



26



27



28

- 12. Magnetischer Flaschenöffner
- 13. Salz- & Pfefferstreuer
- 14. Hoodie mit Reißverschluss
- 15. Hoodie
- 16. T-Shirt Evergreen
- 17. Vacu Vin Weinkühler
- 18. Beanie
- 19. Strandtuch
- 20. Strampler Dream Big

- 21. Big Green Egg Sparschwein
- 22. Hoodie Since '74
- 23. T-Shirt Let's Create Memories
- 24. T-Shirt Let's Create Memories
- 25. Emaillebecher
- 26. Retro-Sporttasche
- 27. Mr EGGhead Plüschpuppe
- 28. Hoodie Let's Create Memories

Invented for those
with good taste.



It's showtime.



Spareribs
Bierhähnchen
Pulled Pork
Kürbissuppe
Lammkarree
Pizza
Geräucherte Lachspralinen
Hasselback-Kartoffeln

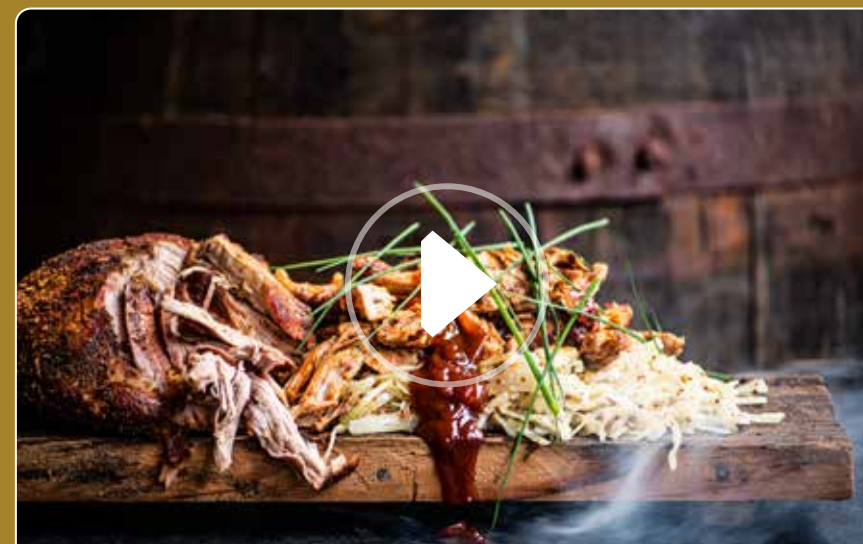
und vieles mehr ...

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, Eline Spruit

Text
Else Sodderland, Inge van der Helm, Yvonne Berkhout,
Caroline Ludwig, Iris Buddingh'

Chefköche
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas

Fotos
Sven ter Heide, Femque Schook, Robert Peek
Robertas Daskevicius

BIGGREENEGG.DE



Copyright © 2022 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. DEV1.2022

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.**