

Kurzanleitung & Ratgeber 4K



Anwendungshinweise & Tipps

EU 15.01.18

Inhalt

Grillen mit Holzkohle: Die Grundlagen.....	3
Perfektionieren Sie die Kunst des Holzkohlegrillens: Überblick über die 4K-Features ...	4
Temperaturregelung am 4K	6
Anwendungshinweise & Rezept #1: Low ‘n’ slow (Niedertemperaturgaren).....	8
Anwendungshinweise & Rezept #2: Low ‘ n ‘ slow (Niedertemperaturgaren) - indirekt...	11
Anwendungshinweise & Rezept #3: Konvektionsgaren	13
Anwendungshinweise & Rezept #4: Direktes Grillen.....	16
Anwendungshinweise & Rezept #5: Intensives Backen/Pizza.....	18

Grillen mit Holzkohle: Die Grundlagen

Stückige Holzkohle gegen Briketts

Holzkohle ist in verschiedenen Größen, Formen und sogar Geschmacksrichtungen erhältlich. Holzkohlebrennstoff ist in zwei Hauptkategorien unterteilt: stückige Holzkohle und Briketts. Bitte beachten Sie, dass Holzkohle als Zutat zu betrachten ist: Je besser die Qualität, desto besser der Geschmack.



Stückige Holzkohle



Briketts

Natürliche stückige Holzkohle

Wir empfehlen die Verwendung von natürlicher stückiger Holzkohle mit dem Everdure by Heston Blumenthal 4K. Diese enthält keine künstlichen Zusatzstoffe oder Chemikalien. Sie hat einen niedrigen Aschegehalt und brennt vor allem heißer. Die natürliche Holzkohle wird in einem Trockenofen verarbeitet und erst vollständig getrocknet verpackt. Die Größe kann ziemlich stark variieren.

Briketts

Briketts sind eine beliebte Wahl, da sie bequem sind. Briketts haben in der Regel eine gleichmäßige "Kissenform", wobei es erwähnenswert ist, dass diese Gleichmäßigkeit nicht natürlich ist. Briketts sind ein künstlich hergestellter, behandelter Brennstoff, der Bindemittel, Füllstoffe und Chemikalien enthalten kann. Sie enthalten in der Regel etwa 20% nicht brennbare Materialien, die ein viel höheres Aschevolumen hinterlassen als die natürliche Holzkohle. Briketts bieten eine konstante Brenndauer, wenn auch bei einer viel niedrigeren Temperatur als die natürliche Holzkohle. Diese Art von Brennstoff kann mit dem 4K von Everdure by Heston Blumenthal verwendet werden, allerdings erreichen Sie eine kürzere Zündzeit und eine bessere Kochleistung mit natürlicher Holzkohle.

Räucherchips

Räucherchips sind ein großartiger Geschmacksverstärker. Die häufigsten Geschmacksrichtungen sind Mesquite, Hickory und Kirschbaum. Vermeiden Sie es immer, Räucherchips direkt auf die Flamme zu legen und legen Sie sie stattdessen ein wenig neben die brennende Kohle. Die indirekte Hitze aus der Holzkohle wird die Chips glimmen und rauchen lassen, anstatt sie sofort zu entzünden. Dieser sanfte Rauch wird das Grillgut aromatisieren.

Wetterbedingungen

Da der 4K auf einer sauberen Sauerstoffzufuhr basiert, um das Feuer am Brennen zu halten, ist immer zu bedenken, dass unterschiedliche Wetterbedingungen die Kochzeit und die Ofentemperatur deutlich verändern können (d.h. ein kalter, luftiger Tag beeinflusst den 4K mehr als ein warmer, ruhiger oder feuchter Tag). Es ist zu erwarten, dass das gleiche Rezept an verschiedenen Tagen, je nach Wetterlage, etwas länger oder kürzer dauern kann.

Perfektionieren Sie die Kunst des Holzkohlegrillens mit dem 4K

Es kann eine Herausforderung sein, das Holzkohlegrillen zu beherrschen und der 4K von Everdure by Heston Blumenthal wurde mit einer Reihe von innovativen Funktionen entwickelt, die Sie durch das Holzkohle-Erlebnis navigieren:

Zündung auf Knopfdruck

Dank des Fast Flame Ignition Systems™ zünden Sie die Holzkohle jedes Mal mit Leichtigkeit an, indem Sie einfach die Holzkohleschale mit der empfohlenen Menge an Holzkohle beladen (siehe Anwendungshinweise) und den Zündknopf (Flammensymbol auf dem Bedienfeld) drücken.



PRAXIS-TIPP: Zündung

Der Zündknopf hat eine Kindersicherung; drücken Sie ihn für 4 Sekunden, um zu zünden. Lassen Sie die Haube immer für die ersten 10-15 Minuten offen, um die Zündung zu unterstützen, dann schließen Sie sie mit geöffneten Lüftungsöffnungen, um bis zur gewünschten Temperatur vorzuheizen (S. 6).

Temperatur konstant halten

Natürlich wird die Temperatur der Holzkohle irgendwann während des Grillens abnehmen. Es ist einfach, Holzkohle oder Räucherchips durch die **seitliche Einfüllöffnung nachzulegen**, so dass Sie keinerlei Hitze durch das Öffnen der Haube verlieren. Einfach die Kappe von der rechten Seite abschrauben (wir empfehlen, hitzebeständige Handschuhe zu tragen) und die Holzkohle nach und nach mit der mitgelieferten Holzkohlezange nachlegen.



*Holzkohlezange inklusive



PRAKTISCHER TIPP zum Nachlegen der Kohle/ Räucherchips:

Die mitgelieferte Holzkohlezange hat Markierungen entlang des Griffes, die Ihnen anzeigen, wo Sie die Holzkohle innerhalb des 4K platzieren. Weitere Informationen zum Nachlegen von Holzkohle finden Sie auf S. 6.

Überwachung des Garprozesses

Egal, ob Sie ein schnelles Rezept oder eine umfangreichere Zubereitung versuchen, Temperaturdaten sind wichtig, um Ihren Fortschritt zu verfolgen. Der 4K ist mit integrierten Temperaturfühlern ausgestattet, die Ihnen beim Messen helfen:

GARRAUM-/OFEN-Temperatur: 2 x fest installierte Sonden in der Haube des 4K, um die Temperatur im Inneren des 4K zu messen.

KERNTemperatur der Speisen: 4 x abnehmbare Lebensmittelsonden, um anzuzeigen, wann Ihre Speisen gar sind.

GRILLOBERFLÄCHEN-Temperatur: Ein Clip, mit dem Sie ein Thermometer am Grillrost befestigen können, um bei Bedarf die Oberflächentemperatur des Rosts zu messen.



PRAKTISCHER TIPP zur Überwachung der Temperaturen:

Um auf dem Bedienfeld zwischen Garraumtemperaturen und Sondentemperaturen zu wechseln, drücken Sie das Thermometer-Symbol. Sie können sich auch mit der Bluetooth-App (Android & iOS-Versionen zum kostenlosen Download) verbinden.

Weitere Extras

Der 4K wird mit folgendem Zubehör geliefert:

- Wasserbecher: Sitzt innerhalb des 4K, um dem Garraum Feuchtigkeit hinzuzufügen
- Pizzastein: Für Pizza-Rezepte oder als Wärme-Verteiler (Difuser) einsetzbar
- Greifer für Grillrost: Für die Handhabung vom Grillrost beim Vorbereiten oder Reinigen



PRAKTISCHER TIPP für den Pizzastein

Heizen Sie den 4K immer erst vor, ehe Sie den Pizzastein hineinlegen. Wenn Sie ihn als Wärme-Verteiler beim low 'n' slow Garen verwenden, können Sie den Stein in Aluminiumfolie wickeln, um die anschließende Reinigung zu vereinfachen (bedecken Sie den Stein nicht beim Backen von Pizza).

Temperaturregelung am 4K

Aufrechterhaltung der Holzkohletemperatur

Wie in dieser Anleitung erklärt, kann die Wärme von Briketts oder stückiger Holzkohle variieren. Die jeweiligen Holzarten unterscheiden sich in ihrer Dichte und dem Feuchtigkeitsgehalt, wodurch eine unterschiedliche Wärmeentwicklung entsteht.

Während die nachfolgenden Informationen als Leitfaden dienen, empfehlen wir immer, den 4K und die Hitzestabilität während des Garprozesses zu überwachen, um längere Temperaturrückgänge zu vermeiden.

VORHEIZEN DES 4K

In den Anwendungshinweisen finden Sie einen Richtwert, mit wie viel Holzkohle Sie für Ihre geplante Garmethode beginnen sollten.

Auch wenn es empfohlen wird, die Haube während der Zündung die ersten 10-15 Minuten offen zu halten, führt das ständige Öffnen und Schließen der Haube während des weiteren Vorheizens zu einem Wärmeverlust.

Halten Sie nach der Zündzeit die Haube mit den vorgeschlagenen Einstellungen der Entlüftungsöffnungen auf S.7 geschlossen, bis der 4K die gewünschte Vorwärmtemperatur erreicht, wobei die seitliche Einfüllöffnung bei Bedarf zum Nachlegen verwendet wird. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, können Sie Ihre Speisen in den 4K legen, um den Garprozess zu beginnen.



BITTE BEACHTEN SIE:

Die Garraumtemperatur und die lokale Witterung werden die Heizleistung ebenfalls beeinflussen. Vermeiden Sie es, zu viel Brennstoff hinzuzufügen, da dies zu einer Temperatur führt, die höher sein kann als gewünscht.



WANN LEGT MAN HOLZKOHLE NACH?

ALS RICHTLINIE:

Wenn die Garraumtemperatur **allmählich** fällt (Verlust von ein paar Grad über einen Zeitraum von 15 Minuten), ist es empfehlenswert, die Temperatur behutsam aufrecht zu halten, indem **1-2 Stück Holzkohle** über die seitliche Einfüllöffnung nachgelegt werden.

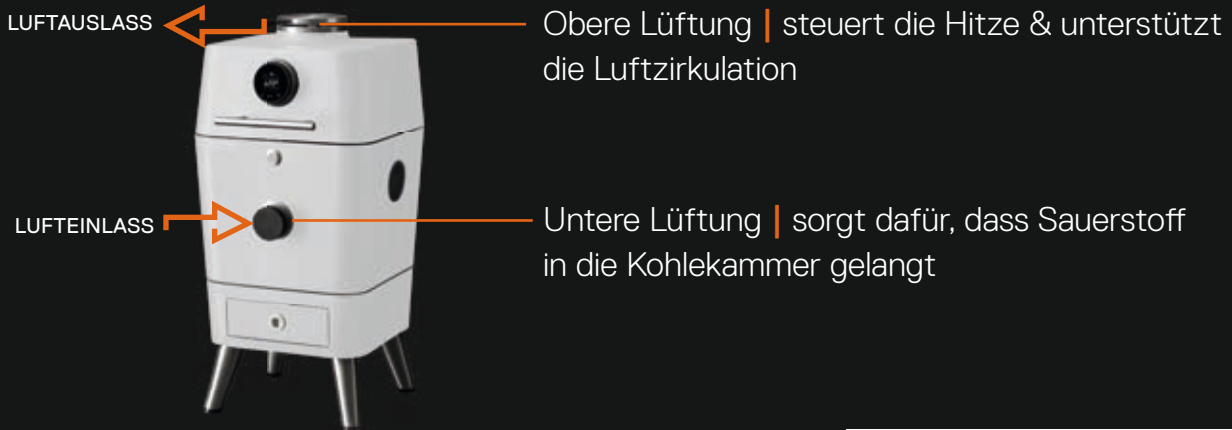
Wenn die Garraumtemperatur **schnell** abfällt (Verlust von + 10 ° über einen Zeitraum von 15 Minuten), ist es empfehlenswert, sofort **3-4 Stück Holzkohle** über die seitliche Einfüllöffnung nachzulegen und den Wärmeanstieg zu überwachen.

Beim Nachlegen von Holzkohle empfehlen wir den Einsatz von hitzebeständigen Handschuhen.

Temperaturregelung am 4K

Verstellbare Lüftung:

Neben der Menge der verwendeten Holzkohle wird der 4K auch durch die manuelle Einstellung von 2 Lüftungen gesteuert:



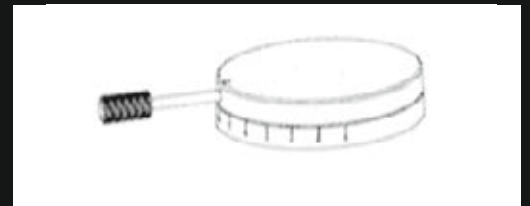
Untere Lüftung:

- Sorgt dafür, dass Sauerstoff in die Kohlekammer des 4K gelangen kann
- Dieser Sauerstoff fließt frei um die Holzkohle und ermöglicht eine uneingeschränkte Verbrennung
- ♦ **Weiter geöffnete Position = mehr Luft = mehr Wärme**



Obere Lüftung:

- Macht die Hitze nutzbar und unterstützt die Luftzirkulation innerhalb des 4K
- Sobald Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben, vermeiden Sie unnötige Anpassungen der Lüftungsposition.



Empfehlungen für die Lüftungseinstellung:

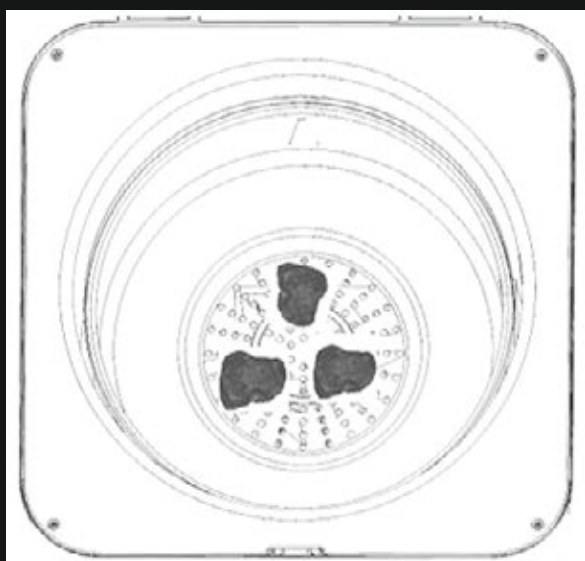
Lüftungsposition		Gartemperatur (Garraum)		Zubereitungsart
Untere	Obere	°C	°F	
6	6	Zündung		Alle (in den ersten 10-15 Min.)
1-2	1-2	110-130°C	230-266°F	Low 'n' slow / Räuchern
2-3	2-3	140-180°C	284-356°F	Braten / Konvektion
4-5	4-5	180-220°C	356-428°F	Direktes Grillen Hochtemperatur-Braten
6	2	320-350°C	608-662°F	Pizza/Intensives Backen

- Wir empfehlen, den 4K auf einer freien Fläche und außerhalb der direkten Sonneneinstrahlung zu positionieren.
- Die Umweltbedingungen beeinflussen die Kochleistung stark. Die Entlüftungspositionen sind nur Empfehlungen - je nach Umgebungstemperatur, Windverhältnissen und Brennstoffart können sie variieren.
- Verwenden Sie den 4K niemals im Innenbereich

Anwendungshinweis #1: Low 'n' slow

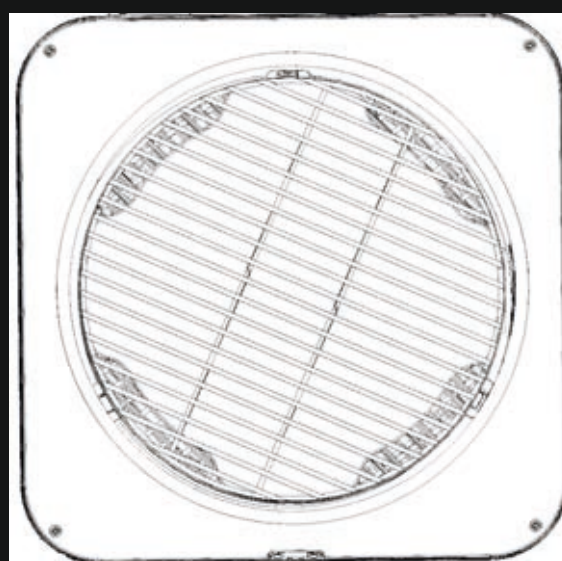
TEMPERATURBEREICH	110-130°C
HAUBE	Nach der Zündung geschlossen
POSITION DER OBEREN LÜFTUNG	1-2
POSITION DER UNTEREN LÜFTUNG	1-2
HOLZKOHLEMENGE	300g zu Beginn

Verwendung der Holzkohle:



- Legen Sie 300g Kohle direkt auf das Kohlegitter (ca. 3 Stück Holzkohle)
- Während des Garens können Sie bei Bedarf mehr Holzkohle über die seitliche Einfüllöffnung hinzufügen.

Zusammensetzung der Grilloberfläche:



Schritt 1: Legen Sie 2 gusseiserne Grillroste auf die Kohlekammer

Schritt 2: Legen Sie den Pizzastein/Wärmeverteiler direkt auf den Grillrost

Schritt 3: Legen Sie 2 Edelstahl-Grillroste über den Pizzastein/Wärmeverteiler

PRAKTISCHE TIPPS

- Weniger ist mehr, wenn es um low 'n' slow Garen mit Holzkohle geht! Es ist viel einfacher, Holzkohle hinzuzufügen, als heiße Kohle zu entfernen.
- Denken Sie daran, den Ofen auf die empfohlene Temperatur vorzuheizen, bevor Sie den Pizzastein hinzuzufügen.
- Vermeiden Sie es, Ihren Pizzastein in die Spülmaschine zu stecken. Wir empfehlen immer eine harte Bürste und etwas warmes Wasser.

REZEPT // LOW 'N' SLOW GARMETHODE

TEXAN BBQ PULLED PORK

Ergibt 6-8 Portionen

Für die Texas BBQ Sauce

125g geräucherter durchwachsener Speck, gewürfelt
160g Tomatenketchup
140g Tomatenmark
80ml Whiskey
50ml Weißweinessig
30ml weißer Branntweinessig
4 TL Worcestershire-Sauce
1 EL Melasse
1/4 TL Chili-Pulver
1/4 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL dunkelbrauner Zucker
1/2 TL Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Schweineschulter

vorbereitete BBQ Sauce
2kg Schweineschulter, ohne Knochen und gerollt
Ahorn Räucherchips

Zum Anrichten

Sofrito Würzsauce
Brioche Buns, geröstet
Gegartes Schweinefleisch, zerzupft
vorbereitete Sellerie und Apfel Rémoulade

Für die Sellerie und Apfel Rémoulade

300g Sellerie
1 Granny Smith Apfel
35ml körniger Senf
1 TL Kapern, gespült, trocken getupft und fein gehackt
25g Cornichons, fein gehackt
Saft von 1 Zitrone
2 TL glatte Petersilie
4 Zweige Estragon, nur die Blätter
150g Mayonnaise
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die grüne Sofrito Würzsauce

3 EL Olivenöl
1/2 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt
3 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten
1 Prise geräuchertes Salz
2 grüne Paprika, fein gewürfelt
1 grüne Chili, fein gehackt
1 TL Chardonnay-Essig
10g Korianderblätter

ZUBEREITUNG

Für die BBQ Sauce braten Sie den gewürfelten Speck bei mäßiger Hitze, bis das ganze Fett ausgetreten ist. Geben Sie die restlichen Zutaten in einen Topf und lassen Sie sie bei schwacher Hitze eine Stunde köcheln. Nehmen Sie 200g der Sauce für den späteren Gebrauch beiseite und geben Sie 250ml Wasser zu der restlichen Sauce.

Legen Sie die Schweineschulter in ein tiefes Backblech (das in den 4K passt) und bedecken Sie sie mit der verdünnten BBQ Sauce. Heizen Sie den 4K vor, indem Sie 300g Holzkohle auf das Kohlegitter legen. Drücken Sie den Zündknopf für das Fast Flame Ignition System und lassen Sie die Holzkohle nach der Zündphase noch 10 Minuten weiter brennen. Füllen Sie den Flüssigkeitsbehälter und legen Sie die beiden gusseisernen Grillroste, darauf den Pizzastein und dann die Edelstahlgrillroste in den 4K.

Stellen Sie das Backblech auf die Grillroste und stecken Sie das Fleischthermometer in die Mitte des dicksten Teils der Schweineschulter. Schließen Sie die Haube und garen Sie das Fleisch für 5 Stunden, wobei Sie eine Garraumtemperatur von 120-150°C anstreben sollten, indem Sie die Kohle mit ca. 70g kleinen Kohlestücken auffüllen.

Geben Sie alle 30-45 Minuten einen Esslöffel Räucherchips auf die heißen Kohlen. Sobald eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist, bedecken Sie das Backblech mit Alufolie. Sobald die Kerntemperatur 95°C erreicht hat, nehmen Sie das Blech aus dem 4K und lassen Sie es abkühlen.

Sobald das Fleisch kühl genug ist, entfernen Sie die ganze Haut und das Fett von dem Fleisch und ziehen Sie es mit zwei Gabeln in kleine Stücke auseinander.

Geben Sie den gesamten Bratensaft aus dem Backblech zu der verbliebenen BBQ Sauce und vermischen Sie beides gut. Stellen Sie die Sauce beiseite.

In der Zwischenzeit können Sie die Remoulade zubereiten. Schälen Sie den Sellerie und den Apfel und reiben Sie ihn mit einem Gemüsehobel in feine Scheiben. Schneiden Sie diese Scheiben in feine Streifen. Geben Sie beides in eine Schüssel und fügen Sie Senf, Kapern, Cornichons und Zitronensaft hinzu. Hacken Sie die Kräuter und geben Sie sie in die Schüssel. Rühren Sie dann die Mayonnaise unter und schmecken Sie alles mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer ab. Beiseitestellen.

Stellen Sie die Sofrito Würzsauce her, indem Sie das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch und das geräucherte Salz bei mäßiger Hitze für 5 Minuten darin andünsten. Wenn es weich gedünstet ist, fügen Sie die grünen Paprika und die grüne Chili hinzu und lassen Sie es weitere 8 Minuten garen. Geben Sie den Essig dazu und nehmen Sie die Pfanne vom Herd. Lassen Sie die Mischung komplett abkühlen, bevor Sie den Koriander hacken und unterrühren. Würzen Sie bei Bedarf entsprechend nach.

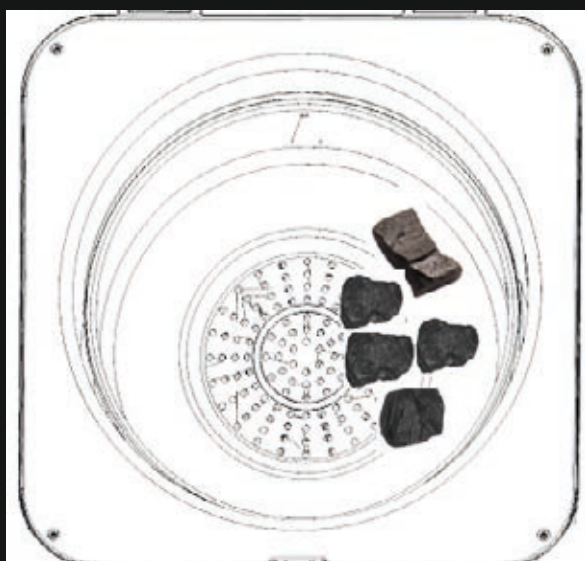
Zum Servieren verteilen Sie die Sofrito Würzsauce auf der unteren Hälfte eines gerösteten Brioche Buns. Geben Sie nun etwas von dem Pulled Pork und der Remoulade darauf. Bedecken Sie alles mit der oberen Hälfte des gerösteten Buns und servieren Sie den Burger.



Anwendungshinweis #2: Low 'n' slow - indirekt

TEMPERATURBEREICH	90-130°C
HAUBE	Nach der Zündung geschlossen
POSITION DER OBEREN LÜFTUNG	1-2
POSITION DER UNTEREN LÜFTUNG	1-2
KOHLMENGE	300-500g zu Beginn

Verwendung der Holzkohle:



- Legen Sie ca. 4-5 Stück Holzkohle direkt auf das Kohlegitter.
- Wenn die Kohle entzündet ist, schieben Sie die Holzkohle auf die Seite, die der Nachfüllöffnung am nächsten ist (mit der mitgelieferten Holzkohlezange).

Zusammensetzung der Grilloberfläche:



Schritt 1: Legen Sie 2 gusseiserne Grillroste auf die Kohlekammer

Schritt 2: Legen Sie 2 Edelstahl-Grillroste auf die gusseisernen (optional)

PRAKTISCHE TIPPS

- Halten Sie die Temperaturen bei Bedarf über die seitliche Nachfüllöffnung aufrecht.
- Für diese Methode legen Sie das Fleisch direkt über den Abschnitt, bei dem keine Holzkohle direkt darunter liegt. Durch das indirekte Garen steigt die Wärme auf und überträgt sich gleichmäßig auf das Fleisch.
- Um die Genauigkeit der Kochtemperatur zu erhöhen, empfehlen wir, ein Fleischthermometer (in Position P1) mit dem mitgelieferten Clip an der Grilloberfläche zu befestigen, um deren Temperatur zu überwachen.
- Verhindern Sie, dass Ihr Fleisch beim Garen trocken wird, indem Sie einfach den mitgelieferten Flüssigkeitsbehälter füllen und vor dem Kochen in Position bringen.

REZEPT // INDIREKTE GARMETHODE

MESQUITE BBQ BEEF BRISKET

Für die Salzlake

80g Salz
Ca. 1kg Rinderbrust
1 Liter Wasser

Für den Rub

5 TL Paprika
1 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2 TL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver
1 TL getrockneter Oregano
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander

Zum Garen der Brust

Gepökelte Rinderbrust
5 TL Rub
Mesquite Räucherchips
200ml Holunderblütenessig
(in einem Zerstäuber oder Sprühflasche)



* Abbildung zeigt eine optional erhältliche Grillflächen-Erhöhung

ZUBEREITUNG

Um die Rinderbrust zu pökeln, bringen Sie 1 Liter Wasser zum Kochen und nehmen Sie es vom Herd. Rühren Sie das Salz so lange unter, bis es sich vollständig aufgelöst hat. Lassen Sie die Lauge komplett abkühlen. Legen Sie die Rinderbrust in die Salzlake und lassen Sie sie abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank stehen. Für den Rub vermischen Sie alle Zutaten in einer kleinen Schüssel. Stellen Sie ihn beiseite. Zum Garen heizen Sie den 4K mit 300g Holzkohle vor. Füllen Sie den Flüssigkeitsbehälter und bringen Sie ihn in seine Position.

Zünden Sie die Holzkohle und schieben Sie sie mit der mitgelieferten Kohlezange auf eine Seite des 4K, sobald sie glüht. Legen Sie einen der gusseisernen Grillroste auf die Seite über die heißen Kohlen und die Grillerhöhung oder die optional erhältliche Grillflächen-Erhöhung mit Edelstahl-Grillrost über die kalte Seite.

Nehmen Sie die Brust aus der Salzlake und tupfen Sie sie trocken. Reiben Sie alle Seiten mit dem Rub ein und stecken Sie das Fleischthermometer in die Mitte des dicksten Teils der Brust. Legen Sie die Brust auf die Grillerhöhung oder den höheren Edelstahl-Grillrost des 4K. Geben Sie 1 Esslöffel Mesquite Räucherchips auf die heißen Kohlen und besprühen Sie die Rinderbrust mit Holunderblütenessig.

Schließen Sie die Haube. Füllen Sie in Intervallen von 35-40 Minuten weiterhin Räucherchips nach und sprühen Sie die Brust ein. Halten Sie eine Garraumtemperatur von 90-110°C aufrecht und füllen Sie bei Bedarf Kohle über die seitliche Einfüllöffnung nach.

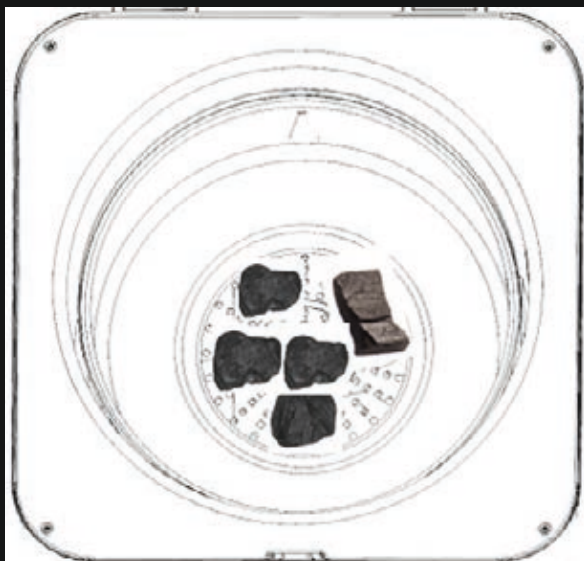
Nach etwa 4 Stunden sollte sich eine äußere Kruste gebildet und die Brust eine Kerntemperatur von 65°C erreicht haben. Besprühen Sie die Rinderbrust ein letztes Mal großzügig mit Essig und bedecken Sie sie mit Alufolie. Garen Sie die Brust für weitere 2 Stunden, oder bis eine Innentemperatur von 75°C erreicht ist.

Nehmen Sie das Fleisch vom Grill und lassen Sie es vor dem Servieren 1 Stunde ruhen.

Anwendungshinweis #3: Konvektionsgaren

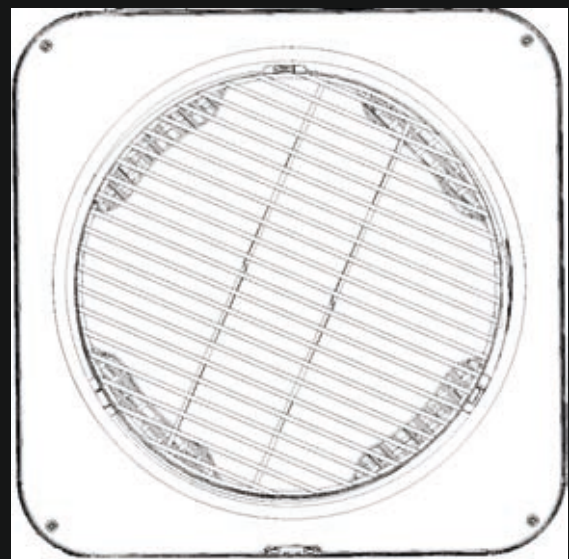
TEMPERATURBEREICH	180-220°C
HAUBE	Nach der Zündung geschlossen
POSITION DER OBEREN LÜFTUNG	4-5
POSITION DER UNTEREN LÜFTUNG	4-5
KOHLEMENGE	500g zu Beginn

Verwendung der Holzkohle:



- Legen Sie ca. 500g (4-5 Stück) Holzkohle direkt auf das Kohlegitter.
- Legen Sie bei Bedarf während des Garkvorgangs weitere Kohle über die seitliche Einfüllöffnung nach.

Zusammensetzung der Grilloberfläche:



- Schritt 1:** Legen Sie 2 gusseiserne Grillroste auf die Kohlekammer.
- Schritt 2:** Legen Sie den Pizzastein/Wärmeverteiler direkt auf den Grillrost.
- Schritt 3:** Legen Sie 2 Edelstahl-Grillroste über den Pizzastein/Wärmeverteiler.

PRAKTISCHE TIPPS

- Warum wird der Pizzastein verwendet? Er dient als Wärmeverteiler und verhindert, dass die Unterseite Ihres Fleisches, Geflügels oder Fisches zu stark gegart wird. Die direkte Wärme, die vom Pizzastein absorbiert wird, verteilt sich gleichmäßig im Garraum.
- Um die spätere Reinigung zu erleichtern, können Sie den Pizzastein bei dieser Garmethode in Aluminiumfolie wickeln.
- Denken Sie daran, dass die gewünschte Ofentemperatur erreicht sein muss **bevor** Sie den Pizzastein hinzufügen.
- Um die Genauigkeit der Kochtemperatur zu erhöhen, empfehlen wir, ein Fleischthermometer (in Position P1) mit dem mitgelieferten Clip an der Grilloberfläche zu befestigen, um deren Temperatur zu überwachen.

REZEPT // KONVEKTIONSGAREN

KLASSISCHES SOUFFLÉ

Ergibt 6 Portionen

Für die Crème Pâtisserie (Vanillecreme)

60g Vollmilch
4 TL Schlagsahne
1 Vanilleschote
4 TL einfaches Mehl
8g Zucker
1/2 TL Maismehl
1 Ei, Gr. M
1 Eigelb, Gr. M

Um die Souffléförmchen zu fetten

Ungesalzene Butter, weich
Zucker

Für das Soufflé

6 Eiweiß
70g Zucker
Crème Pâtisserie
Eis oder Pudding, zum Servieren

ZUBEREITUNG

Für die Crème Pâtisserie geben Sie die Milch und die Sahne in einen Topf. Halbieren Sie die Vanilleschote und kratzen Sie das Mark heraus. Geben Sie das Mark und die Schoten in die Milch und bringen Sie sie bei schwacher Hitze zum Köcheln. Vermischen Sie gleichzeitig das Mehl, den Zucker und das Maismehl in einer Schüssel.

Schlagen Sie das Ei mit dem Eigelb in einer separaten Schüssel leicht auf. Die Hälfte der Eiermischung in die Mehlmischung geben und zu einem glatten Teig verrühren. Geben Sie den restlichen Eiermix dazu und verrühren Sie es, bis der Teig frei von Klumpen ist. Geben Sie die warme Milchemischung unter ständigem Rühren in die Eiermischung.

Geben Sie die Mischung anschließend wieder in den Topf und erhitzen Sie sie unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze für 4-5 Minuten, so dass das Mehl und das Maismehl auskocht, der Teig aber nicht anbrennt.

Sobald die Masse andickt, geben Sie sie in eine Schüssel und decken Sie die Oberfläche mit Frischhaltefolie ab, um eine Hautbildung zu verhindern. Abkühlen lassen.

Fetten Sie die Innenseiten und die Kanten von sechs feuerfesten Souffléförmchen mit der weichen Butter mit einer Konditorbürste in vertikalen Strichen. Geben Sie zwei Esslöffel Zucker in ein gefettetes Souffléförmchen und drehen Sie das Souffléförmchen vorsichtig, damit der Zucker gleichmäßig in der Form verteilt wird. Klopfen Sie den überschüssigen Zucker heraus und wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Förmchen. Bewahren Sie die Souffléförmchen kühl auf, um das Schmelzen der Butter zu vermeiden.

Heizen Sie den 4K vor, indem Sie 500g Holzkohle auf das Kohlegitter legen und den Zündknopf für das Fast Flame Ignition System (das eine automatische Abschaltung nach 7 Minuten hat) drücken. Nachdem Sie die Haube 10 Minuten offengelassen haben, legen Sie den Pizzastein auf die gusseisernen Grillroste und schließen Sie die Haube. Lassen Sie die untere Lüftung offen und die obere Lüftung auf Position 3. Während der 4K vorheizt bereiten Sie das Soufflé vor.

Schlagen Sie das Eiweiß in einer Küchenmaschine mit Schneebesen. Wenn das Eiweiß etwas aufgeschlagen ist und weiß wird (ca. 3 Minuten), lassen Sie langsam den Zucker einrieseln und schlagen Sie das Eiweiß zu einem festen Eischnee.

Rühren Sie ein Drittel des Eischnees unter die Crème Pâtisserie bis es eine glatte Masse ist. Heben Sie den restlichen Eischnee vorsichtig in zwei Etappen unter die Crème Pâtisserie.

Teilen Sie die Mischung auf die sechs Souffléförmchen auf und füllen Sie sie bis knapp über den Rand.

Verwenden Sie eine Streichpalette, um die Oberfläche zu einer flachen, ebenen Fläche zu glätten. Wischen Sie die Lippe/den Rand jedes Förmchens mit sauberen Daumen ab, damit das Soufflé an den Rändern sauber und gleichmäßig aufgehen kann.

Überprüfen Sie die Temperatur des 4K, sie sollte ungefähr 180°C betragen, bevor Sie die Soufflés hineinstellen. Öffnen Sie zügig die Haube und stellen Sie die Förmchen auf den Pizzastein. Schließen Sie schnell wieder die Haube und lassen Sie das Soufflé 12 Minuten backen.

Die Garraumtemperatur sollte auf 200°C ansteigen, was zu einer leichten Karamellisierung der Oberfläche der aufgegangenen Soufflés führen wird.

Nehmen Sie die Soufflés vorsichtig heraus und genießen Sie sie mit Eis oder Pudding.



Anwendungshinweis #4: Direktes Grillen

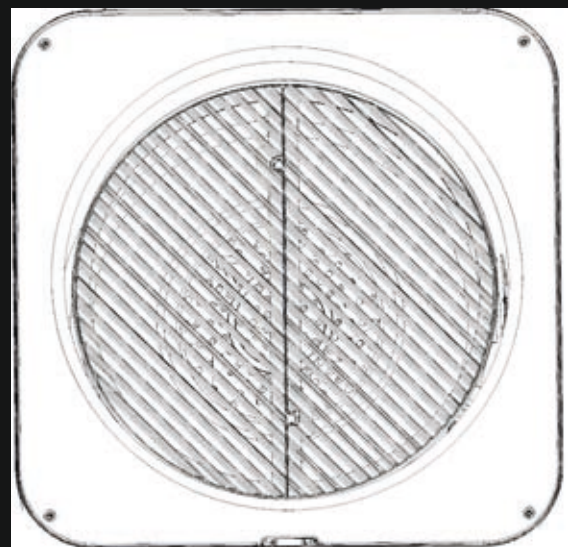
TEMPERATURBEREICH	250-320°C
HAUBE	Offen oder geschlossen
POSITION DER OBEREN LÜFTUNG	6
POSITION DER UNTEREN LÜFTUNG	6
KOHLEMENGE	1kg zu Beginn

Verwendung der Holzkohle:



- Legen Sie ca. 1kg (10-12 Stück) Holzkohle direkt auf das Kohlegitter.
- Legen Sie bei Bedarf während des Garkvorgangs weitere Kohle über die seitliche Einfüllöffnung nach.

Zusammensetzung der Grilloberfläche:



- Schritt 1:** Legen Sie 2 gusseiserne Grillroste auf die Kohlekammer.
- Step 2:** Befestigen Sie ein Fleischthermometer (in Position P1) mit dem mitgelieferten Clip an der Oberfläche der gusseisernen Grillroste.
- Step 3:** Schließen Sie die Haube nach 10-15 Minuten, um die Temperatur der Grillroste so nah wie möglich an 300°C heranzubringen.

PRAKTISCHE TIPPS

- Um die gesamte Grillfläche zu vergrößern, können Sie den Edelstahlgrillrost auf den gusseisernen Grillrost auflegen. Ein zusätzlicher Edelstahlgrillrost kann auch als Warmhalterost für Lebensmittel dienen, die bei einer sanfteren Hitze gegart werden sollen.
- Wir empfehlen die Verwendung eines Fleischthermometers (P1), um die Temperatur der Grillfläche zu überwachen.
- Steaks sollten Zimmertemperatur haben, wenn sie gegrillt werden, wobei die Grillroste leicht mit Öl eingerieben werden sollten.
- Es wird empfohlen, beim Umgang mit heißer Kohle immer hitzebeständige Handschuhe zu tragen.

REZEPT // DIREKTES/OFFENES GRILLEN

GEGRILLTE PORTERHOUSE STEAKS

FÜR 2 PORTIONEN:

2 x Porterhouse Steaks
Traubenkernöl
Salz

ZUBEREITUNG

Heizen Sie den 4K vor, indem Sie 1 kg Holzkohle in einem spitzen Stapel auf das Kohlegitter legen. Drücken Sie den Zündknopf für das Fast Flame Ignition System und halten Sie die Haube für 10-15 Minuten offen.

Legen Sie die gusseisernen Grillroste mit dem mitgelieferten Grillrost-Greifer über die heißen Kohlen und bringen Sie das Fleischthermometer in Position P1 mit der Thermometer-Befestigung am gusseisernen Grillrost an.

Schließen Sie die Haube, um den 4K weiter vorzuheizen und achten Sie darauf, dass der Grillrost ca. 300°C erreicht, bevor Sie mit dem Grillen starten. Nehmen Sie die Steaks 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank. Reiben Sie das Fleisch mit etwas Traubenkernöl ein und würzen Sie es mit Salz.

Stecken Sie ein zweites Fleischthermometer in die Mitte des dicksten Steaks und braten Sie die Steaks über den heißen Kohlen scharf an. Wenden Sie sie alle 20 Sekunden. Wenn mehr Hitze benötigt wird, schließen Sie die Haube vorübergehend für einige Minuten. Wenn Sie Ihr Steak medium rare gegrillt haben möchten, entfernen Sie es vom Grill, sobald die Kerntemperatur bei 46°C angelangt ist und legen Sie es zum Ruhen auf ein Gitter über einer Abtropfschale.

Lassen Sie es ruhen, bis die Kerntemperatur ungefähr 52°C beträgt.



Anwendungshinweis #5: Pizza

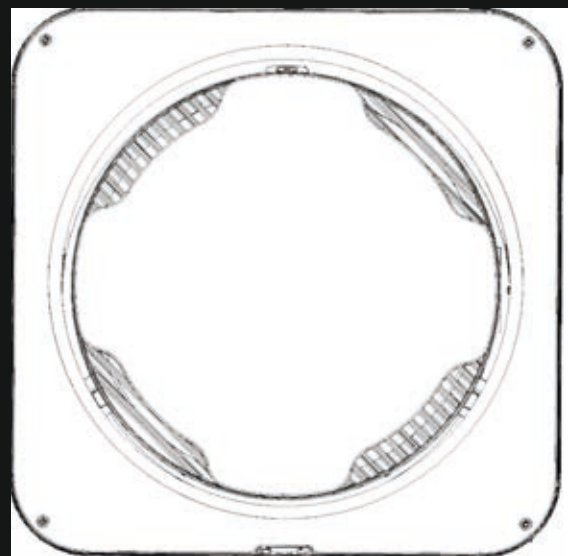
TEMPERATURBEREICH	320-350°C
HAUBE	GESCHLOSSEN
POSITION DER OBEREN LÜFTUNG	6
POSITION DER UNTEREN LÜFTUNG	6
KOHLEMENGE	1kg zu Beginn

Verwendung der Holzkohle:



- Legen Sie ca. 1kg (10-12 Stück) Holzkohle direkt auf das Kohlegitter.
- Legen Sie bei Bedarf während des Garvorgangs weitere Kohle über die seitliche Einfüllöffnung nach.

Zusammensetzung der Grilloberfläche:



- Schritt 1:** Legen Sie 2 gusseiserne Grillroste auf die Kohlekammer.
- Schritt 2:** Legen Sie 2 erhöhte Edelstahl-Grillroste über die gusseisernen Grillroste.
- Schritt 3:** Erst **nachdem** der 4K auf 280-300°C vorgeheizt ist, legen Sie den Pizzastein auf die Edelstahl-Grillroste.

PRAKTISCHE TIPPS

- Vermeiden Sie es, die Kohlekammer mit Brennstoff zu überfüllen.
- Lassen Sie den Ofen nicht die Höchsttemperatur von 420°C überschreiten, da dies zum Verbrennen der Speisen und möglichen Produktschäden führt.
- Tragen Sie immer wärmebeständige Handschuhe, wenn der Ofen im Einsatz ist.
- Wenn Sie den Pizzastein zu früh einlegen, wird dies verhindern, dass sich die Hitze gut verteilt, was zu einer längeren Kochzeit führt. Folgen Sie den Rezeptanweisungen auf der nächsten Seite für Hinweise, wann der Pizzastein eingelegt wird.

REZEPT // INTENSIVES BACKEN/PIZZA

4K PIZZA (Teig ergibt 5 Pizzen)

Für den vorvergorenen Teig

150g Typ 00 Pizzamehl
85ml kaltes Wasser
1/4 TL Malzextrakt
3,5g Instant Trockenhefe (halber Beutel)
1/2 TL Salz

Zum Fertigstellen des Teiges

350g Typ 00 Pizzamehl
1/2 TL Malzextrakt
195ml kaltes Wasser
7g Instant Trockenhefe (ein Beutel)
1 TL Salz

Für 1 Pizza Margherita

2 EL Tomatensoße
1/2 Kugel Büffelmozzarella, über Nacht abgetropft
Olivenöl
Parmesan, fein gerieben

Andere Toppings Ihrer Wahl können beliebig verwendet werden.

Semola-Mehl für den Umgang mit dem Pizza-Teig

ZUBEREITUNG

Um den vorvergorenen Teig zuzubereiten, geben Sie das Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine, die mit Knethaken ausgestattet ist. Rühren Sie mit niedriger Geschwindigkeit. Den Malzextrakt mit 85ml kaltem Wasser gut in einer kleinen Schüssel vermischen, dann die Flüssigkeit in die Rührschüssel gießen.

3 Minuten verrühren, anhalten und die Schüssel mit gut haftender Frischhaltefolie bedecken. Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen.

Stellen Sie die Schüssel wieder auf die Küchenmaschine und geben Sie die Hefe und das Salz dazu. Mischen Sie auf mittlerer Geschwindigkeit für 7 Minuten. Geben Sie den Teig in eine saubere Schüssel und decken Sie diese fest mit Frischhaltefolie ab. In den Kühlschrank stellen und 12 Stunden gären lassen.

Fertigstellung

Um den Teig fertigzustellen, geben Sie das Mehl in die Schüssel einer Küchenmaschine, die mit Knethaken ausgestattet ist.

Den Malzextrakt mit 195ml kaltem Wasser gut in einer kleinen Schüssel verrühren, dann die Flüssigkeit in die Rührschüssel gießen. 4 Minuten verrühren, anhalten und die Schüssel mit gut haftender Frischhaltefolie bedecken. Lassen Sie den Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde ruhen.

Stellen Sie die Schüssel wieder auf die Küchenmaschine und geben Sie die Hefe und das Salz dazu. Mischen Sie auf mittlerer Geschwindigkeit für 4 Minuten. Geben Sie den vorvergorenen Teig dazu und kneten Sie den Teig bei gleicher Geschwindigkeit weitere 4 Minuten.

Nehmen Sie den Teig heraus und teilen Sie ihn in zwei gleichgroße Kugeln. Legen Sie die Teigkugeln mit mindestens 8 cm Abstand zwischen den beiden Kugeln auf ein mit geölter Frischhaltefolie bedecktes Backblech. Bedecken Sie diese mit einem großen Stück geölter Frischhaltefolie und lassen Sie sie 2 Stunden an einem warmen Ort weiter ruhen. Der Teig wird seine Größe ungefähr verdoppeln und sollte feucht, leicht und luftig aussehen. Stellen Sie den Teig beiseite, bis Sie ihn benötigen.

Wenn Sie mit der Zubereitung beginnen möchten, heizen Sie den 4K vor, indem Sie 1 kg Holzkohle auf den Kohlerost legen.

Drücken Sie den Zündknopf und lassen Sie die Haube für die ersten 10 Minuten geöffnet, um die Zündung zu unterstützen.

Schließen Sie die Haube nach 10 Minuten und öffnen Sie sowohl die obere als auch die untere Belüftung vollständig. Heizen Sie den 4K vor, bis die Temperatur des Innenraums bei 280-300°C/536-572°F liegt.

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, verteilen Sie die entzündete Holzkohle auf der Kohlefläche, und laden Sie so viel Holzkohle nach, dass der Boden gleichmäßig mit einer Schicht bedeckt ist.

Legen Sie die gusseisernen Grillroste in den 4K, setzen Sie die Grillerhöhungen darauf und legen Sie abschließend den Pizzastein oben drauf. Klemmen Sie den Temperaturfühler P1 mit der Klemme an die Grillerhöhung, so dass der Sensor an der Oberfläche des Pizzasteins anliegt.

Schließen Sie die Haube und warten Sie, bis der Pizzastein eine Temperatur von 300°C erreicht. Sie können zwischen den Anzeigen der einzelnen Temperaturen wechseln, indem Sie das Temperatursymbol am 4K drücken.

Für die besten Ergebnisse nehmen Sie einen vorvergorenen Teig, der über Nacht geruht hat. Wenn der Teig fertig und portioniert ist, bestäuben Sie eine saubere Arbeitsfläche mit Mehl, um die Pizzen auszurollen. **TIP:** Wenn Sie den Teig mit den Fingern auseinanderdrücken, anstatt ein Nudelholz zu verwenden, gelangt mehr Luft in den Rand.

Drücken und drehen Sie den Teig so lange, bis sich ein schöner Rand um die Pizza bildet. Drücken Sie den Teig dann sanft mit den Handflächen und ziehen Sie ihn in entgegengesetzte Richtungen, bis eine gleichmäßige Dicke von ca. 5mm erreicht ist.

Verteilen Sie 2 EL Tomatenpassata in kreisförmiger Bewegung auf dem Pizzaboden, und verteilen Sie den gewünschten Belag gleichmäßig.

Sobald der Pizzastein 300°C erreicht hat, schieben Sie die Pizza auf den Pizzastein und schließen Sie die Haube.

Prüfen Sie nach 3 Minuten, ob die Pizza fertig ist und der Belag schön geschmolzen und gebräunt ist. Bei Bedarf schließen Sie die Haube noch einmal und lassen Sie die Pizza weiter backen. Die Kruste sollte leicht aufgebläht sein und die Tomatensauce köcheln.

Für mehrere Pizzen stellen Sie sicher, dass der Pizzastein bei geschlossener Haube auf die richtige Temperatur vorgeheizt ist, bevor Sie die Nächste backen.

