

BBQ MEDITERRAN



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



DIE WEBER ART ZU GRILLEN

The Weber Way ist unser Ansatz zum Grillen, den wir seit über 70 Jahren perfektioniert haben.

Dieses Wissen führt den Benutzer durch die wesentlichen Aspekte des Grillens mit Deckel, präzises Temperaturmanagement und sowohl indirekte als auch direkte Grilltechniken.

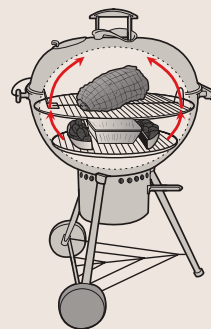
Diese Methoden sorgen jedes Mal für geschmackvolle, gleichbleibende Ergebnisse.

HOLZKOHLE



DIREKTE GRILLMETHODE

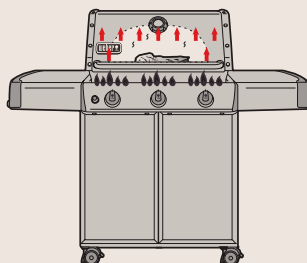
Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

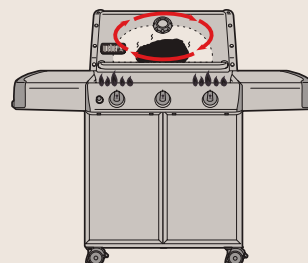
Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart, da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.

GAS



DIREKTE GRILLMETHODE

Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart, da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.



Seite 1/2

VITELLO TONNATO MIT GERÄUCHERTER THUNFISCHSOSSE

Portionen: 4



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Min.

GRILLZEIT:

20 & 45 Min.

RUHEZEIT:

10 Min.

GESAMTE ZUBEREITUNGSZEIT:

1 Std. 30 Min



GRILLTEMPERATUR:

160–200 °C

KERNTemperatur:

60 °C (nach der Ruhephase)



GRILLMETHODE:

Indirekt/Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



ZUBEHÖR:

RÄUCHERBOX

PREMIUM-GRILLKORB

WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB

PLANCHA

ZUTATEN:

400 g Kalbsrücken oder Filet, Öl, Salz, Pfeffer

FÜR DIE THUNFISCHSOSSE: 100 g frischer Thunfisch, 2 EL Olivenöl, 4 Sardellenfilets, 1 EL Kapern (abgetropft), 150 g Mayonnaise, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Dijonsenf, Salz, Pfeffer

FÜR DIE GARNITUR: 200 g frischer Thunfisch, 8 Scheiben Baguette, Olivenöl, 2 EL Kapern (abgetropft), etwas frische Petersilie

VORBEREITUNG:

- 1 Das Kalbfleisch von Fett und Sehnen befreien, mit etwas Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Den frischen Thunfisch ebenfalls mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Eine Handvoll Räucherchips-Mischung für Meeresfrüchte in Wasser einweichen.
- 4 Die Petersilie grob hacken.
- 5 Weiter mit AM GRILL
- 6 Den geräucherten Thunfisch in eine Küchenmaschine geben. Sardellenfilets, Kapern, Mayonnaise, Zitronensaft, Olivenöl und Dijonsenf hinzugeben. Alles zu einer glatten Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 7 Die Baguettescheiben in Olivenöl auf der Plancha kross grillen.





VITELLO TONNATO MIT GERÄUCHERTER THUNFISCHSOSSE

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf 160–200 °C aufheizen. Für den Holzkohlegrill (Ø 57 cm) wird ½ Anzündkamin voll glühender Weber Briketts benötigt.
- 2 Den Grill 15 Min. vorheizen.
- 3 Die Räucherchips direkt zur Holzkohle auf den Grill geben. Bei einem Gasgrill müssen die Räucherchips in eine Räucherbox gegeben werden.
- 4 Den frischen Thunfisch für die Thunfischsoße in der indirekten Zone räuchern bis die Kerntemperatur 60 °C erreicht hat.
- 5 Weiter mit VORBEREITUNG: Schritt 6.
- 6 Das Kalbfleisch in der indirekten Zone grillen, bis es eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht hat. Anschließend abkühlen lassen.
- 7 Das Thunfischsteak für die Garnitur bei direkter Hitze ca. 30 Sekunden pro Seite anbraten, sodass die Mitte rosa bleibt. Das Fischsteak in dünne Scheiben schneiden.
- 8 Das Kalbfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden und auf die Crostini legen. Ein Klecks Thunfischsoße auf die Kalbfleischscheiben geben, dann die gegrillten Thunfischscheibe. Mit den Kapern und der gehackten Petersilie garnieren.



Seite 1/2

BOUILLABAISSE MIT GEGRILLEM BAGUETTE UND SAUCE ROUILLE

Portionen: 4



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Min.

GRILLZEIT:

45 Min.

GESAMTE ZUBEREITUNGSZEIT:

1 Std. 15 Min.



GRILLTEMPERATUR:

170–200 °C

KERNTemperatur:

48 °C (nach der Ruhephase)



GRILLMETHODE:

Indirekt/Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Schwierig



ZUBEHÖR:

WEBER RÄUCHERBRETT AUS ZEDERNHOLZ

DUTCH OVEN DUO

PREMIUM-GRILLHANDSCHUHE

ZUTATEN:

600 g Filets von einem hellen Fisch mit festem Fleisch. Geeignete Fische sind etwa Kabeljau, Wolfsbarsch, Rotbarbe oder Knurrhahn, ½ mittelgroße Fenchelknollen, 6–8 Kartoffeln

BASIS FÜR DIE SUPPE: 1 l einer qualitativ hochwertigen Fischsuppe, 1 Mini Dose Safran (je 0,1 g), Salz, Pfeffer

SAUCE ROUILLE: 1 Knoblauchzehen geschält, 1 gelbe Paprika, 1 Weißbrot-scheiben, 1 Mini Dose Safran, 1 Eigelb, 150 ml Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und schwarzer Pfeffer nach Belieben, 1 Baguette, Olivenöl zum Bestreichen

VORBEREITUNG:

- 1 Fischfilets in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Weber Räucherbretter aus Zedernholz 30 Min. vor Gebrauch wässern.
- 3 Fenchel in schmale Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und halbieren oder je nach Größe vierteln. Baguette in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.
- 4 Weiter mit AM GRILL
- 5 Sauce Rouille zubereiten. Dazu die Paprika häuten, Samen und Strunk entfernen und grob verkleinern. Den Knoblauch, Paprika, Brot und Safran in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Erst das Eigelb, dann nach und nach das Olivenöl hinzugeben und glatrühren. Es sollte wie eine Mayonnaise binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 6 Weiter mit AM GRILL Schritt 8.





BOUILLABAISSE MIT GEGRILLTEM BAGUETTE UND SAUCE ROUILLE

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze vorbereiten und auf 170–200 °C aufheizen. Für den Holzkohlegrill (Ø 57 cm) wird ½ Anzündkamin voll glühender Weber Briketts benötigt.
- 2 Den Grill 15 Minuten vorheizen.
- 3 Die Paprika leicht ölen und ringsum braun bis schwarz angrillen und anschließend in einem Gefäß mit Deckel abkühlen lassen.
- 4 Den Dutch Oven Duo ohne Deckel auf den Grill stellen und 10 Minuten Vorheizen.
- 5 Etwas Olivenöl hinzugeben und den Fenchel 3–4 Min. angrillen, bis er Farbe angenommen hat.
- 6 Fischsuppe, Kartoffeln und Safran hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel 30 Min. köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln weich sind, den Dutch Oven Duo vom Grill nehmen und beiseitestellen.
- 7 In der Zwischenzeit weiter mit VORBEREITUNG Schritt 5.
- 8 Die gewässerten Weber Räucherbretter bei direkter Hitze auf den Grill legen und den geschnittenen Fisch darauflegen. Erst wenn das Zedernholz anfängt zu knacken und qualmen den Deckel schließen. Den Fisch ca. 10 Min. räuchern, bis er eine Kerntemperatur von ca. 48 °C hat. Den geräucherten Fisch anschließend in die Fischsuppe geben.
- 9 Baguettescheiben mit Olivenöl bestreichen. 1–2 Min. auf jeder Seite anrösten, bis sie goldbraun sind.
- 10 Die Fischsuppe mit geröstetem Baguette und etwas Sauce Rouille servieren.



Seite 1/2

STEAK SPIEDINI – FLEISCHSPIESSE MIT PARMESAN-RUCOLA-MAYONNAISE

Portionen: 4



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Min.

GRILLZEIT:

10 Min.

RUHEZEIT:

5 Min.

GESAMTE ZUBEREITUNGSZEIT:

35 Min.



GRILLTEMPERATUR:

240–260 °C

KERNTemperatur:

58–60 °C (nach der Ruhephase)



GRILLMETHODE:

Direkt /Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



ZUBEHÖR:

(DOPPEL) SPIESSE-SET

THERMOMETER MIT SOFORTANZEIGE

PREMIUM-GRILLHANDSCHUHE

KOHLE KÖRBE

ZUTATEN:

FÜR DIE FLEISCHSPIESSE: 400 g Rinder Steak, 2 rote Zwiebeln, 2 Paprika, 1 EL Olivenöl, 1 TL Meersalz, ½ TL schwarzer Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin

FÜR DIE MAYONNAISE: 250 g Mayonnaise, 80 g frischer Rucola, 50 g feingeriebener Parmesankäse, Saft und Schale von 1 Zitrone, Salz, Pfeffer, Zucker

VORBEREITUNG:

- 1 Rosmarinnadeln vom Strunk ziehen und fein hacken.
- 2 Das Steak in ca. 4 x 4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin hinzugeben und vermengen.
- 3 Die Zwiebeln schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, den Strunk entfernen und in ihre Segmente verlegen. In ca. 4 x 4 cm große Scheiben schneiden.
- 4 Die Paprika waschen, entkernen, den Strunk entfernen und ebenfalls in 4 x 4 cm große Scheiben schneiden. Paprika und Zwiebeln sollen so groß sein wie die Fleischstücke.
- 5 Das Fleisch, die Paprika und die Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken.
- 6 MAYONNAISE MIT RUCOLA: Zitronenschale abreiben, die Zitrone(n) auspressen und beides gemeinsam mit der Mayonnaise in eine Schüssel geben. Den gewaschenen und fein gehackten Rucola und den geriebenen Parmesankäse hinzugeben und alles gut miteinander vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.





STEAK SPIEDINI – FLEISCHSPIESSE MIT PARMESAN-RUCOLA-MAYONNAISE

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze vorbereiten und auf 220–260 °C aufheizen. Für den Holzkohlegrill (Ø 57 cm) wird $\frac{3}{4}$ Anzündkamin voll glühender Weber Briketts benötigt.
- 2 Den Grill 15 Minuten vorheizen.
- 3 Die Spieße bei direkter Hitze auf den Grill legen. Die Spieße bei geschlossenem Deckel von jeder Seite so lange grillen, bis sich schöne Röstaromen gebildet haben.
- 4 Die Spieße anschließend in die indirekte Zone legen und bei einer Kerntemperatur von 56 °C vom Grill nehmen.
- 5 Die Spieße vor dem Servieren 5 Min. ruhen lassen.
- 6 Mit der Mayonnaise zusammen servieren.



PORCHETTA

Portionen: 4



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Min.

GRILLZEIT:

2–2 ½ Std.

RUHEZEIT:

10 Min.

GESAMTE ZUBEREITUNGSZEIT:

2 ½–3 Std.



GRILLTEMPERATUR:

180–240 °C

KERNTemperatur:

80 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Schwierig



ZUBEHÖR:

PREMIUM GRILLHANDSCHUHE

DREHSPIEß

THERMOMETER MIT SOFORTANZEIGE

ZUTATEN:

1 kg Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knorpel und Knochen, Öl zum einreiben, Salz

GEWÜRZPASTE FÜR DIE FÜLLUNG: 2 EL Olivenöl, 5 g frischer Salbei, 5 g frischer Oregano, 2–3 Knoblauchzehen, 1–2 Zweige Rosmarin (nur die Nadeln davon), die Schale von 1 Zitrone, 1 TL Chiliflocken, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- 1 Die frischen Kräuter und den Knoblauch sehr fein hacken oder in einem Mörser fein mahlen. Zusammen mit den restlichen Zutaten für die Füllung in eine Schüssel mit dem Olivenöl geben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es soll eine Art Paste sein.
- 2 Die Schwarte des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer von eventuellen Borsten-Rückständen befreien.
- 3 Die Schwarte der Länge nach zu $\frac{2}{3}$ vom Fleisch lösen. Ca. 5 cm sollten seitlich noch fest sein. Sie wird später um die fertige Schweinebauch-Rolle gewickelt.
- 4 Den Bauch nun mit der Schwarte nach unten legen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Die Gewürzpaste gleichmäßig auf dem Schweinebauch und in den Ritzen verteilen.
- 6 Das Fleisch eng zusammenrollen, dabei mit der Seite wo die Schwarte vom Fleisch geschnitten wurde, beginnen. Beim Einrollen bleibt die Schwarte auf dem Tisch liegen.
- 7 Wenn der Schweinebauch eingerollt ist, wird außen die Schwarte herumgelegt und mit einer Bratenschnur fixiert. Idealerweise bedeckt die Schwarte die komplette Rolle.
- 8 Die Schweinerolle mit wenig Olivenöl bestreichen und gut salzen.
- 9 Die Porchetta auf den Drehspieß stecken und mit den Spießgabeln fixieren.





PORCHETTA

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf 180–200 °C aufheizen. Für den Holzkohlegrill (Ø 57 cm) wird ein Anzündkamin nicht voll glühender Weber Briketts benötigt. Feineinstellungen über die Lüftungsregler.
- 2 Den Spieß so auf dem Grill anbringen, dass er sich drehen kann. Eine Tropfschale unter das Fleisch stellen.
- 3 Die Porchetta bei geschlossenem Deckel ca. 2–2½ Std grillen. Dabei gelegentlich nachschauen, ob die Temperatur mit dem Garergebnis und dem Bräunungsgrad übereinstimmt. Die finale Kerntemperatur liegt bei 80 °C.
- 4 Sollte die Schwarte gegen Ende nicht kross genug sein, empfiehlt sich die Temperatur um mindestens 50 °C zu steigern, damit die Schwarte aufpoppt.
- 5 Das Fleisch vom Spieß nehmen und vor dem Aufschneiden 10 Min. ruhen lassen.



MEDITERRANER ORZO-NUDELSALAT MIT GRILLGEMÜSE

Portionen: 4



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Min.

GRILLZEIT:

20 Min.

GESAMTE ZUBEREITUNGSZEIT:

45 Min.



GRILLTEMPERATUR:

220–250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



ZUBEHÖR:

PREMIUM-GRILLHANDSCHUHE

DELUXE GRILLKORB oder DELUXE GRILLPFANNE

ZUTATEN:

200 g Orzo-Pasta, 2 Zucchini, 2 rote Paprika, 1 rote Zwiebeln, 150 g Kirschtomaten, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 25 g glatte Petersilie, 2 EL frischer Dill, 2 EL frisches Basilikum, 75 g Feta

DRESSING: 80 ml Olivenöl, 2 EL frischer Zitronensaft, 1-2 TL Honig, 2 Knoblauchzehen gepresst, 1 TL mittelscharfen Senf, 1 TL Oregano gerebelt, 1 TL Chiliflocken, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- 1 Orzo-Nudeln gemäß Anweisungen auf der Packung so lange kochen, bis sie al dente sind. Nudeln abschrecken und beiseite stellen.
- 2 Gemüse vorbereiten: Bei den Zucchini die Stiele und das holzige Vordere entfernen und der Länge nach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln, den Strunk entfernen und entkernen. Die roten Zwiebeln schälen, vierteln, den Strunk entfernen und in die einzelnen Segmente verteilen. Zucchini mit Paprika zusammen und Zwiebeln mit Kirschtomaten zusammen in passende Schüsseln geben, mit etwas Olivenöl begießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Olivenöl, Zitronensaft, Honig, Knoblauch, Dijonsenf, Chiliflocken, getrockneten Oregano und Gewürze in einer kleinen Schüssel miteinander zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Seite 2/2

MEDITERRANER ORZO-NUDELSALAT MIT GRILLGEMÜSE

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze vorbereiten und auf 220–250 °C aufheizen. Für den Holzkohlegrill (Ø 57 cm) wird ein $\frac{2}{3}$ Anzündkamin nicht voll glühender Weber Briketts benötigt.
- 2 Den Grill 15 Min. vorheizen.
- 3 Zucchini und Paprika direkt auf den Grillrost legen und so lange grillen, bis sie gebräunt und weich sind. Gelegentlich wenden. Kirschtomaten und Zwiebeln in einem Grillkorb oder Grillpfanne auf dieselbe Art grillen. Dabei zuerst die Zwiebeln grillen und wenn diese Farbe angenommen haben, die Kirschtomaten dazugeben und so lange weiter Grillen, bis die Haut Blasen wirft.
- 4 Die gegrillten Zucchini, Paprika und Zwiebeln nach dem Abkühlen in Streifen schneiden.
- 5 Die frischen Kräuter vom Stiel zupfen und hacken, den Feta zerbröseln.
- 6 Die gekochten Orzo-Nudeln, das gegrillte Gemüse und die gehackten Kräuter in eine passende Schüssel geben, mit dem Dressing übergießen und miteinander vermengen. Bei Bedarf nochmals Abschmecken.
- 7 Den zerbröselten Feta-Käse darüberstreuen und servieren.



MINI TARTE AU CITRON

Portionen: 4 (8 Stück)



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Min.

GRILLZEIT:

20–30 Min.

RUHEZEIT:

5 Min.

GESAMTE ZUBEREITUNGSZEIT:

50–60 Min.



GRILLTEMPERATUR:

140–200 °C

KERNTemperatur:

68–75 °C (nach der Ruhephase)



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Schwierig



ZUBEHÖR:

PREMIUM GRILLSTEIN

PREMIUM GRILLHANDSCHUHE

GBS-PLANCH (GUSSPFANNE)

ZUTATEN:

1 fertiger Mürbeteigboden, 3 Eier, 120 g Puderzucker, 3 Bio-Zitronen, 130 ml Crème Double, Puderzucker zum Bestäuben, Backpapier, Trockene Erbsen, Mehl, Fett für die Formen

VORBEREITUNG:

- 1 Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche ausrollen. Aus dem Teig Kreise ausschneiden oder ausstechen, darauf achten das sie in die Tarte- oder Muffinformen passen. Der Teig sollte ein wenig über den Rand ragen, da er sich beim Backen etwas zusammenzieht.
- 2 Formen einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig vorsichtig in die Formen legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und 15 Min. kühlstellen.
- 3 Zum „Blindbacken“ jede mit Teig befüllte Form mit Backpapier belegen und mit trockenen Erbsen befüllen.
- 4 Mit einem Zestenreißer die Schale der gewaschenen Zitronen abziehen. Alternativ kann die Schale mit einem Sparschäler abgeschält und anschließend in feine Steifen geschnitten werden. Den Saft der Zitronen auspressen.
- 5 Eier, Puderzucker, Zitronensaft und $\frac{3}{4}$ der Zitronenzesten in einer großen Schüssel zu einer glatten Masse verrühren. Crème Double nach und nach hinzugeben und gut verrühren. Bis zum Befüllen kühlstellen.





MINI TARTE AU CITRON

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf 180–200 °C aufheizen. Für den Holzkohlegrill (Ø 57 cm) wird $\frac{1}{2}$ Anzündkamin voll glühender Weber Briketts benötigt.
- 2 Einen Pizzastein bei indirekter Hitze auf dem Grill legen, den Deckel schließen und 15 Min. vorheizen.
- 3 Die Tarte- oder Muffinformen auf den Pizzastein stellen und 10–15 Min. backen, bis der Teig an den Rändern leicht braun sind. Anschließend abkühlen lassen.
- 4 Die Temperatur im Grill auf etwa 140–160 °C reduzieren.
- 5 Backpapier und Erbsen entfernen und die Zitronenfüllung vorsichtig in die Tartelettes füllen.
- 6 Die Tartes erneut auf den Grill stellen und ca. 10 Min. backen, bis die Füllung leicht fest ist.
- 7 Die Tartes vom Grill nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- 8 Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit dem Rest der Zitronenzesten garnieren.



SALSA VERDE

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:
15 Min.



SCHWIERIGKEIT:
Einfach

ZUTATEN:

2 Knoblauchzehen, 20 g frische Blattpetersilie, 15 g frisches Basilikum, 5 g frische Minze, 1 EL Kapern, 1 TL Mittelschafen Senf, 1 EL Rotweinessig, 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker

VORBEREITUNG:

- 1 Die Knoblauchzehen schälen. Petersilien-, Basilikum- und Minzblätter abpfeifen. Knoblauch, Kräuter und Kapern auf einem großen Schneidebrett fein hacken und zu einer leicht Stückigen Masse (wie Pesto) verarbeiten.
- 2 Die Masse in eine Schüssel geben. Senf und Rotweinessig hinzugeben und vermengen.
- 3 Nach und nach so lange Olivenöl hinzugeben, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht.
- 4 Salsa Verde mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker und Essig abschmecken.

DANKE
FÜR DEINE TEILNAHME

ES GIBT VIELE
ARTEN ZU GRILLEN

ABER ES GIBT NUR
EINE WEBER-ART

