



Big Green Egg®



Quality time at Home.



The
Evergreen
Since '74



Informationen und Produkte 2022

14



34



56



22



Über Big Green Egg

- 4 So ist das Big Green Egg aufgebaut
- 5 Das Geheimnis des Big Green Eggs
- 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 Kochmöglichkeiten

- 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

Inspirationen

- 30 Die Big Green Egg App
- 38 Interview mit Tom Heinzle
- 42 Es ist Winterzeit. Lasst uns rausgehen
- 46 Das Modus Operandi-Kochbuch
- 48 Zubehör
- 62 Pflegetipps
- 68 Ersatzteile
- 71 Du und dein EGG, ein Leben lang
- 72 Fan-Artikel
- 79 Werde Mitglied der Big Green Egg-Community

55

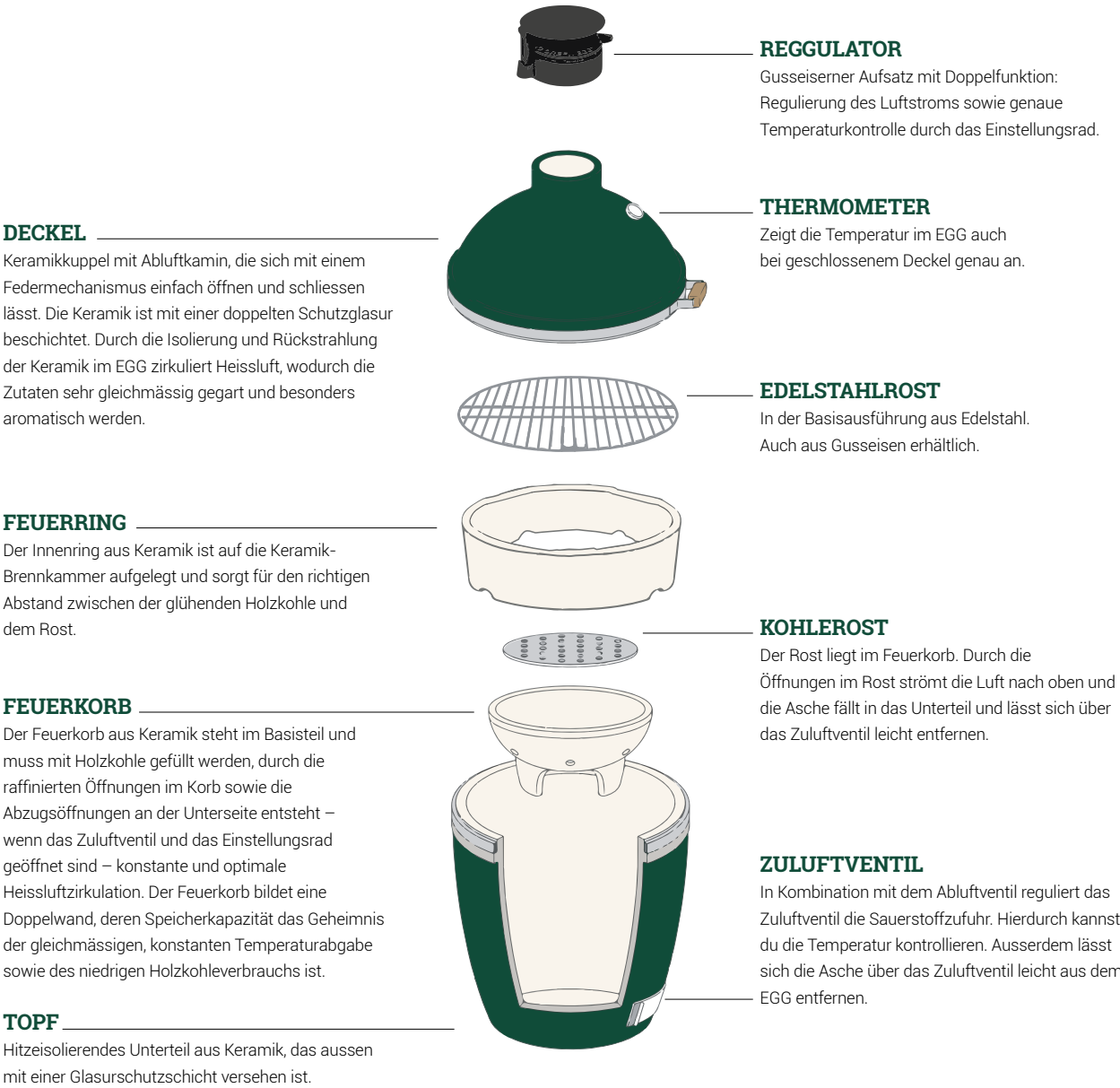


Dein Big Green Egg-Händler berät dich gerne!

Du hast Fragen oder hättest gerne nähere Informationen zu unseren Big Green Eggs oder zum Zubehör? Unsere autorisierten Big Green Egg-Händler verfügen über ein grosses Produktwissen und können dich gut beraten. Einen Händler in deiner Nähe findest du über die Website biggreenegg.ch

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 3000 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 EGGS

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 % von unserem Produkt überzeugt. Daher gewähren wir den Verbrauchern, bei einer fachgerechten Benutzung, eine lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGGs (ausser Verschleissteile). 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. Du kannst dein EGG ohne Qualitätseinbussen unendlich viele Male verwenden. Nicht verwunderlich also, dass wir als gesamtes Unternehmen fest hinter unseren EGGs stehen.



Die beste Keramik und 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 wir haben seitdem eine Vielzahl technischer Innovationen durchgeführt. Und wir werden das EGG auch in Zukunft stetig weiterentwickeln. Weil wir nicht nur den besten Kamado von heute, sondern auch den besten Kamado von morgen anbieten möchten.



Exakte Temperatursteuerung



Hergestellt in Amerika



Keramik in höchster Qualität, entwickelt von der NASA



Einfach anzuzünden und in nur 15 Minuten einsatzbereit



Bei der Fertigung eines Big Green Eggs zuschauen?

Du und Big Green Egg: ein tolles Team!

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 die beginnenden EGGER haben wir ein Starterpaket mit den wichtigsten Basics zusammengestellt. Eine tolle Wunschliste für Weihnachten oder den Geburtstag.

Big Green Egg | Rollwagen mit integriertem Griff | Anzündwürfel | Gusseisenrost | Ascheschieber
convEGGtor | Back- und Pizzastein | 100 % naturbelassene Holzkohle



2XL

Gross, grösser, am grössten. Das Big Green Egg 2XL ist das grösste Mitglied der Big Green Egg-Familie und der grösste auf dem Markt erhältliche Kamado. Alles an diesem Modell ist beeindruckend: das Gewicht, der Umfang, die Höhe und die Kochfläche. Das 2XL ist in jeder Hinsicht ein echter Hingucker, was seine Leistungen aber keineswegs schmälert. Mithilfe des Rollwagens mit integriertem Griff lässt sich auch dieses EGG noch gut verschieben. 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. Scanne den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/ch/preisliste

Spezifikationen
Rost: Ø 73 cm
Kochfläche: 4185 cm²
Gewicht: 170 kg
Höhe: 90 cm

Code 120939



XLarge

Du hast gerne deine Familie und Freunde um dich? Oder du darfst regelmässig grosse Gruppen professionell bewirten, zum Beispiel als Caterer? Dann ist das Big Green Egg XLarge dein Verbündeter. Mit diesem Modell können zahlreiche Gäste auf einmal deine schmackhaft gegarten Gerichte geniessen. Mit einem Rostdurchmesser von 61 cm lassen sich zeitgleich grosse Stücke Fleisch und Fisch oder mehrere Pizzen zubereiten. Die 61 cm reichen dir noch nicht? Erweitere die Kochfläche mit dem 5-teiligen EGGspander-Set und koche buchstäblich auf hohem Niveau.

Spezifikationen
Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2919 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 dieses Modells lassen sich ganz bequem die Lieblingsgerichte von dir, deiner Familie und deinen Freunden zubereiten. Wenn es sein muss auch gleichzeitig, denn das Large bietet genug Platz, um acht Personen kulinarisch zu beglücken. Dank der grossen Kochfläche lassen sich auf diesem EGG auch mit Leichtigkeit ganze Drei-Gänge-Menüs zubereiten. Du möchtest das Maximum aus deinem EGG herausholen? Dann ist das EGG Large das perfekte Modell für dich, nicht zuletzt, weil es auch das Zubehör dafür gibt. Und damit sind die Möglichkeiten dieses Alleskönners, wie der Name schon sagt, gross.

Spezifikationen
Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1688 cm²
Gewicht: 73 kg
Höhe: 84 cm

Code 117632

Starter-Paket

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- 2 halbrunde convEGGtor-Steine
- convEGGtor-Korb
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kitxxl

XLarge

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kitxl

Starter-Paket

Large

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kitl



Medium

Das Big Green Egg Medium ist kompakt genug für kleine Stadtgärten, Terrassen oder Balkone, aber gross genug zum Grillieren, Räuchern, Schmoren oder Backen von leckeren Gerichten für sechs bis acht Personen. Mit dem Medium im Garten solltest du regelmässig Freunde und Familie einladen, damit du in geselliger Runde aromatische Gerichte geniessen kannst. Nicht zuletzt deshalb gehört dieses Egg zu unseren beliebtesten Modellen. Mit dem passenden convEGGtor und dem Back- und Pizzastein verwandelst du das Big Green Egg Medium im Handumdrehen in einen Pizzaofen, der dich und deine 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: 1140 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. Dieses Modell ist zwar nur 7 cm höher als das Big Green Egg Mini, aber die Kochfläche lässt sich mit der des Modells Small vergleichen. Das bedeutet: Du kannst damit bequem für vier bis sechs Personen kochen. Du machst einen Ausflug? Dann nimm den MiniMax mit seinen leichten 35 Kilogramm doch einfach mit. Das schaffst du auch ohne ein Profi-Gewichtheber zu sein. Für die Sicherheit unterwegs 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
Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg
Höhe: 50 cm

Inklusive EGG Carrier
Code 119650

Small

Outdoor-Cooking ist ein Privileg für Gartenbesitzer? Ganz und gar nicht! Das Big Green Egg Small ist der angesagte Hausfreund aller Städter mit Balkon oder kleiner Terrasse. Obwohl dieses Modell kompakt ist, kannst du damit leicht vier bis sechs Personen kulinarisch verwöhnen. Da der Rost des Small niedriger ist als beim MiniMax, eignet sich das Modell Small auch für umfangreichere Zubereitungen, auch wenn die Kochfläche bei den 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, dem Boot oder beim Picknick. Und es ist so kompakt, dass du es zu Hause einfach auf den Tisch stellen kannst. Wir müssen dich aber vorwarnen: Als stolzer Besitzer dieses Modells wirst du das Haus wahrscheinlich nicht mehr ohne verlassen. Dank des geringen Gewichts lässt sich das Mini EGG ganz einfach transportieren und findet überall einen Platz. Du kochst meist für zwei bis vier Personen? Dann ist dieses reiselustige Leichtgewicht dein ideales Big Green Egg-Modell!

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

Inklusive EGG Carrier
Code 117618

Starter-Paket

Medium

- EGG
- Rollwagen mit integriertem Griff
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kitm

MiniMax

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back- und Pizzastein
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kitmx

Small

- EGG
- Rollwagen
- convEGGtor
- Gusseisenrost
- Back und Pizzastein
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kits

Mini

- EGG (inkl. EGG Carrier)
- convEGGtor
- Ascheschieber
- Anzündwürfel
- 100% naturbelassene Holzkohle

Code kitmn

Räuchern, Rösten, Dünsten, Backen, Grillieren

Ein neuer Tag, ein neues Gericht.
Für immer.



DIE VIELSEITIGKEIT EINES BIG GREEN EGGS...

Da das Big Green Egg einen Temperaturbereich von 70 bis 350 °C meistert, ist es für eine Vielzahl von Kochtechniken geeignet. Grillieren, Räuchern, Wok-Gerichte, Dünsten, Braten oder Slow Cooking – alles kein Problem für dein Big Green Egg. Vom grillierten 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 erst dieser Geschmack – 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!

...DAS GANZE JAHR ÜBER!

Ob Minustemperaturen oder Hitzesommer: EGGen geht immer, das ganze Jahr über. Wer sagt, dass Grillieren nur im Sommer Spass macht? Think again! Das Big Green Egg wird dein Outdoor-Kochverhalten 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 EGGs 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 schmackhafte Gerichte zubereiten. Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch von Big Green Egg. Zusammen mit Familie und Freunden die besten 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, delikatem Fisch in der Salzkruste, deftigen Eintöpfen, knusprigem Brot, einer Pizza mit knusprigem Boden oder vorzüglichen 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 Eggs.



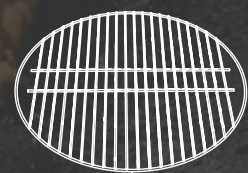
Wir empfehlen dir die Rezeptvideos auf unserem YouTube-Kanal @Big Green Egg Schweiz

Los geht's mit – Pizza!

Benötigtes Zubehör



Back- und Pizzastein



Edelstahl Grillrost



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-knusprigem Boden.

Weitere Informationen findest du auf Seite 50.



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

Menge: 4 Pizzen

TEIGBODEN

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

TOMATENSAUCE

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
Pizzaschaufel 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 gehen 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 Sauce die Schalotte und den Knoblauch schälen und schnippeln. Die Kirschtomaten halbieren und die Oliven fein hacken. Die Basilikumblättchen in dünne Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG

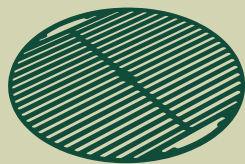
1. Für die Sauce das Olivenöl im Green Dutch Oven auf dem Rost erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis die Schalotte glasig ist.
2. Das Ketchup, die Kirschtomaten, die Oliven und das Basilikum durch die Schalottenmischung rühren und die Sauce 4–5 Minuten köcheln lassen; nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen.
3. Den Dutch Oven aus dem EGG nehmen und die Tomatensauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce 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 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 mm 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 EL Tomatensauce 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 Tomatensauce verteilen und mit 3 EL des geriebenen Parmesans bestreuen. Dann die Pizzaschaufel aus Aluminium mit Mehl bestäuben. Die Pizza mithilfe der Pizzaschaufel 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 abzapfen.
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.

Pizza Margherita



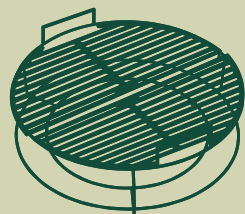
Los geht's mit - Grillieren auf Gusseisen

Das perfekte Grillmuster: auf verschiedene Arten



Back to basic-Grillieren:

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



Grillieren 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 grillieren 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 Schweiz

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

Benötigtes Zubehör



Gusseisenrost

Menge: 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.
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.

ZUBEREITUNG

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 grillieren.
4. Das Côte de Boeuf um eine Vierteldrehung wenden und es weitere 2 Minuten grillieren, damit ein schönes Grillmuster entsteht. Das Côte de Boeuf umdrehen und es weitere 2 x 2 Minuten grillieren, bis das Fleisch eine Kerntemperatur zwischen 52 °C und 55 °C erreicht hat. Am einfachsten lässt sich die Kerntemperatur jetzt mit dem Instant Read Thermometer überprüfen, der 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



Menge: 2 Personen

ZUTATEN GAMBAS

- 12-16 Gambas (leicht schälbar)
- 1 rote Spitzpeperoni
- 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 Austernsauce
- 1 EL Schwarze Bohnensauce
- 1 ½ EL Sojasauce
- 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 Spitzpeperonis 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.

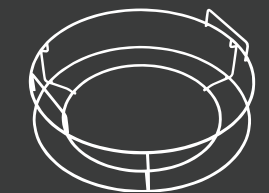
ZUBEREITUNG

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 andünsten; das macht das Öl besonders lecker.
3. Den Wok aus dem EGG nehmen und das Öl durch ein Sieb absieben. Den Wok zurückstellen und das gesiebte Öl hineingiessen. Die Gambas aus der Marinade nehmen und in den Wok geben (Marinade aufbewahren) und Peperoni, rote Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Umrühren, den Deckel des EGGs schliessen und für ca. 3 Minuten andünsten.
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.

Benötigtes Zubehör



Grill-Wok aus
Kohlenstoffstahl



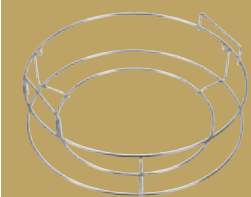
convEGGtor-Korb

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 knackige 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 einen gleichmässigen und aromaschonenden Kochprozess.



Seite 55



Seite 50



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

Langsam gegarter Schweine- bauch



Unser Tipp: Für ein gutes Räucherergebnis solltest du Wood Chips bei kurzen Räucherzeiten und die grösseren Wood Chunks bei längeren Sitzungen verwenden. Möchtest du mehr über das Räuchern erfahren? Schau auf der Seite 34 nach.

Menge: 2 Personen

ZUTATEN

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

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

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

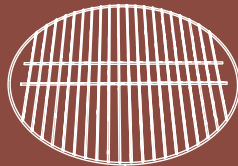
VORBEREITUNG

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 Schweinebauchs 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 gemahlenden Kümmel mischen.
3. Dann den Schweinebauch 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 Schweinebauch 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.

Benötigtes Zubehör



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

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

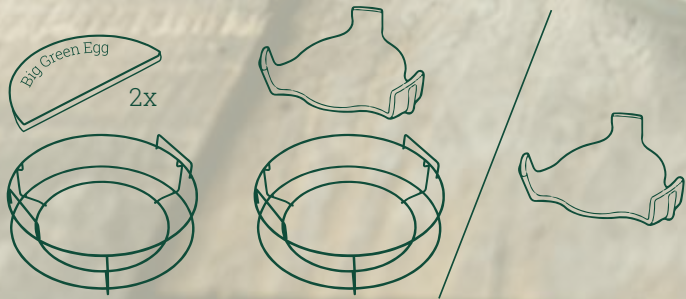
2. Den langsam gegarten Schweinebauch aus dem Big Green Egg nehmen und in schöne Scheiben schneiden.

Los geht's mit - der Kochsession



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

Low and slow: mit welchem Setup?

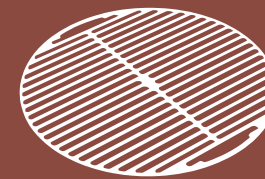


Die Zubereitung ist einfach, die Zeit erledigt die Arbeit und das leckere Ergebnis wird dich überraschen. Aber welches Setup ist dafür ideal? Entscheide dich für langsames Garen mit dem convEGGtor oder lege zwei halbe convEGGtor-Steine in den convEGGtor-Korb. Die Grösse der indirekten Fläche und die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

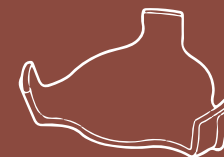
convEGGtor-Korb +
2 halbe convEGGtor-Steine =
70 °C – 180 °C

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

Los geht's mit – noch mehr Kochtechniken



Gusseisenrost

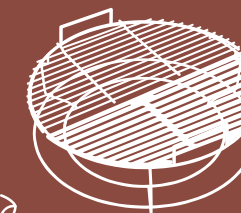


convEGGtor

Indirektes Grillieren

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

Halbrunder Edelstahlrost
Halbrunder Gusseisenrost



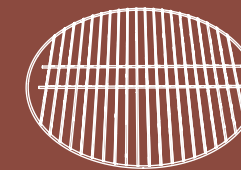
convEGGtor-Korb



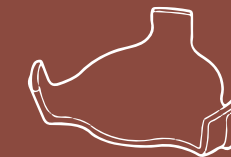
Halbrunder convEGGtor-Stein

Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt gleichzeitig)

Möchtest du ein grosses Stück Fleisch grillieren, das später noch eine Weile indirekt weiter garen soll? Oder vielleicht im Handumdrehen eine grosse Menge an Burgern zeitgleich servieren? Unser Tipp: Grilliere deine Saté-Spiesse zuerst direkt und lass sie dann auf dem indirekten Teil ruhen.



Edelstahl Grillrost



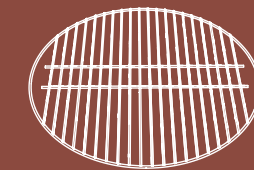
convEGGtor

Indirektes Rösten bei hoher Temperatur

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



Dutch Oven



Edelstahl Grillrost



convEGGtor

Schmoren

Unser Tipp: Grilliere das Grillgut wegen des leckeren Grillgeschmacks zuerst auf dem Gusseisenrost und lasse 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 ein Big Green Egg ist nur die beste Behausung gut genug. Um es zu schützen, oder damit es sicher aufbewahrt 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.
Scanne den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/ch/preisliste



Portable Nest Tragbares EGG-Nest für MiniMax

Du machst Camping-Ferien, gehst in den Park oder veranstaltest eine Party am See? Warum solltest du dabei auf stilvolles Kochen verzichten? Nimm deinen MiniMax einfach in seinem tragbaren Nest mit. Kurz ausklappen und das multifunktionale Outdoor-Kochgerät hat eine bequeme Kochhöhe (das Gestell ist 60 cm hoch). Fertig mit EGGen? Einfach einklappen!

MiniMax 120649



Nest Rollwagen

In einem Rollwagen fühlt sich jedes Big Green Egg zu Hause. Wenn du dein EGG in dieses Untergestell stellst, siehst du es förmlich wachsen. Das Gestell verleiht dem EGG die optimale Arbeitshöhe. Dein Rücken wird es dir danken. Der Rollwagen besteht aus pulverbeschichtetem Stahl und ist mit vier stabilen Schwenkrädern versehen, sodass sich das EGG leicht verschieben lässt.

Small 301062



IntEGGrated Nest+Handler Rollwagen mit integriertem Griff

2-in-1 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 mit modernem Design.

2XL	121011
XLarge	121158
Large	120175
Medium	122285



Table Nest Tischgestell

Mit dem Tischgestell stellst du dein 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 dich auf. Diese Aufbewahrungsmöglichkeit befestigst du einfach an deinem 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 EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz

Die neuen EGG Mates (Seitentische) aus Akazienholz sind eine grossartige Ergänzung an der Seite deines Big Green Eggs. Die praktischen Seitentische zum Ablegen von Zutaten und Kochutensilien bestehen aus nachhaltig angebautem Akazienholz. Das Hartholz mit seiner auffälligen Maserung wird vor allem für elegante Möbel verwendet. Die Tische sind leicht zu montieren, einklappbar und hitzefest, mit einem Wort: WOW!

XLarge	121134	MiniMax	121844
Large	121127	Small	120663
Medium	120670		



Eucalyptus Wood Table Tisch aus Eukalyptusholz

Du liebst den naturnahen Look im Garten und suchst einen schönen passenden Tisch für das Big Green Egg? Jeder Tisch aus Eukalyptusholz ist einzigartig und hat natürlich geformte Holznerven und wundervolle Farbnuancen. Dieser von Hand gefertigte Tisch besteht aus massiven Brettern aus hartem Eukalyptusholz, einer nachhaltigen Holzsorte mit einer fantastischen Ausstrahlung. Mit dem Tisch aus Eukalyptusholz verwandelst du dein Big Green Egg in eine komplette Outdoor-Küche mit genügend Abstellfläche für deine Zubehörteile und Gerichte. Damit die Luft zirkulieren kann, solltest du das EGG immer in ein Tischnest stellen. Der Tisch wird ohne EGG, Tischnest und Räder (Caster Kit) geliefert.

160x80x80 cm	150x60x80 cm
XLarge 127631	Large 127624



Caster Kit
2 stk. 120410



Modulares EGG-Tischsystem.

Da Rom auch nicht an einem Tag erbaut wurde, darfst du dir Zeit nehmen, um deine Outdoor-Küche voll und ganz an deine Bedürfnisse anzupassen. Fang mit dem Gestell an und baue es allmählich mit den Erweiterungsgestellen, den Nest-Einsätzen und anderem Zubehör aus.

Das neue modulare EGG-Tischsystem von Big Green Egg ist eine Art Lego® für Erwachsene. Alle Einzelteile lassen sich kombinieren und stetig erweitern.

Du möchtest eine grosse Arbeitsfläche? Dieses Modulsystem ist genauso vielseitig wie das EGG. Auch die Form oder der Stil deiner Outdoor-Küche lässt sich ganz nach deinem Geschmack gestalten.



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

Ohne Rollen (Caster Kit)

1 Nutze die Erweiterungsmodule.



Expansion Frame
EGG-Erweiterungsgestell
76x76x77 cm
120236



Expansion Cabinet
Erweiterungsschrank
76x76x77 cm
122247
Ohne Einsatz

2

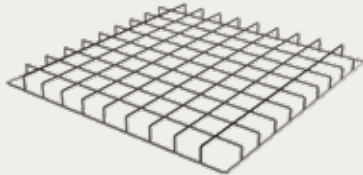


Caster Kit
Rollensatz
10 cm - 2 Stk.
120410



Tool Hooks
Hakenleiste
25 cm
120281

3 Einsätze ganz individuell.



Stainless Steel Grid Insert
Einsatz aus Edelstahlgitter
120243



Acacia Wood Insert
Einsatz aus Akazienholz
120250



Stainless Steel Insert
Einsatz aus Edelstahl
127365



Distressed Acacia Wood Insert
Einsatz aus Recycling-Akazienholz
120267

4 Upgrade mit zusätzlichen Tools.



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

Woran erkennst du einen EGGhead? An einem organisierten Arbeitsplatz. Mit diesem 3-teiligen Zubehörpaket hast du alles zur Hand und die Hände frei für dein EGG. Versorge 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. Scanne den QR-Code oder gehe zu biggreenegg.eu/ch/preisliste

Big Green Egg App.

Die ganze grüne Welt in deiner Hand



Jetzt die App herunterladen!

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

Lerne die Big Green Egg App kennen. Randvoll mit Rezepten und Masterclass-Videos mit Tipps und 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 Grillieren (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 einen perfekten 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.



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.



Big Green Egg-Holzkohle: Wähle dein Aroma



Der Schlüssel zum Erfolg eines schmackhaften Gerichts und die Grundlage deiner Kochsession ist die Verwendung hochwertiger Holzkohle. Das Ergebnis ist auch von der 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 stundenlang garen willst.



100% Natural Charcoal 100 % naturbelassene Holzkohle

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

Mit den Grillanzündern kannst du beim EGGen einen Schnellstart hinlegen. Damit lässt sich die Holzkohle im Big Green Egg sicher anzünden, ganz ohne Anzündflüssigkeit oder chemische Zusätze. Diese Anzünder bestehen aus gepressten Holzfasern. Es entwickelt sich also kein (schwarzer) Rauch und auch kein penetranter Petroleumgeruch.

24 Stücke 120922



Charcoal EGGniter Nachfüllbarer Gas-Grillanzünder EGGniter

Brandneu und schon jetzt unverzichtbar für jeden EGG-Fan: Der leicht zündbare, nachfüllbare Gas-Grillanzünder EGGniter von Big Green Egg kombiniert die Vorteile eines regulierbaren Grillanzünders und eines Flambierbrenners. Damit kannst du 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 eine ganz eigene Dimension. Wer diesen rauchigen, leichten Holzgeschmack einmal gekostet hat, möchte nichts anderes mehr. Mit einigen Hilfsmitteln wirst du das Räuchern schnell beherrschen. Verwende die Grillplanken aus Holz für deine 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 bewirkt den Räuchereffekt. Mit den original Holzchips und Holzstücken kannst du deine Gerichte mit zusätzlichem Geschmack veredeln. Du kannst die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Je nach Gericht entscheidest du dich für Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Neu in unserem Sortiment sind die 100 % natürlichen Holzchunks: Diese kompakten Holzstücke sind von Spitzenköchen ausführlich getestet und für gut befunden worden. Dank ihrer Grösse eignen sie sich bestens für Low & Slow Cooking. Wähle hier aus den Sorten Apfel, Hickory, Eiche oder Mesquite und du erreichst die nächste gastronomische Stufe.



Wood Chips Holzchips

Jeder Big Green Egg-Koch hat seinen eigenen Stil. Mit den original Holzchips verleiht du deinen Gerichten ein charakteristisches Raucharoma. Du kannst die (eingeweichten) Holzchips entweder unter die Holzkohle mischen oder eine Handvoll über die Holzkohle streuen. Oder du machst beides: reine Geschmackssache. Das gilt auch für die von dir ausgewählte Sorte Holzchips: Hickory, Pekannuss, Apfel, Eiche oder Kirsche. Die Holzchips eignen sich für kurze Räucherzubereitungen.

Inhalt - ca. 700 g
 Hickory 113986
 Pekannuss 113993
 Apfel 113962
 Kirsche 113979
 Eiche 127372



Wood Chunks Holzstücke

Von Big Green Egg-Köchen gründlich getestet. Diese Premiumserie mit 100 % natürlichen Holzstückchen eignet sich perfekt zum Räuchern und sorgt extra lange für ein schönes Aroma und einen intensiven Geschmack. Wähle aus den Sorten Apfel, Hickory, Eiche oder Mesquite und entdecke bei allem was du auf dem Big Green Egg zubereitest, eine neue schmackhafte Dimension. Die Holzstücke kannst du für einen langen Low&Slow-Einsatz verwenden.

Inhalt - ca. 3 kg
 Apfel 114617
 Hickory 114624
 Mesquite 114631
 Eiche 127389



Wooden Grilling Planks Grillplanken aus Holz

Mit unseren Grillplanken aus Holz erreichst du als Chefkoch die nächste Stufe der Kochkunst. Lege die Zutaten auf das (in Wasser eingeweichte) Brett auf den Rost des Big Green Eggs. Die im Holz enthaltene Duftnote wird nun auf das Gargut übertragen. Zur Auswahl stehen Grillplanken aus Zedern- oder aus Erlenholz, jeweils mit einer eigenen Geschmacksnote. Die Grillplanken aus Holz sind mehrfach verwendbar.

Zedernholz - 2x
 28 cm 116307
 Erlenholz - 2x
 28 cm 116291

Apfel



Fisch, Schweinefleisch 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 – der neue Geschmacks-träger!

Eiche



Geeignet für grosse Fleischstücke aller Art, insbesondere Rindfleisch. Perfekt für Briskets (Rinderbruststücke).



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



Los geht's mit – Grillplanken aus Holz



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

Auf Zedernholz gegarte Lachs- pralinen

Für 10 Pralinen

ZUTATEN

400 g Lachsfilet, ohne Haut (Rücken)
2 Frühlingszwiebeln
1 rote Chilischote
1/3 Limette
2 Zweige Koriander
100 ml 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 die 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

Frühlingszwiebeln und der Chilischote getrennt aufbewahren (im Kühlschrank) und den Rest mit den Limettenscheiben und dem fein gehackten Koriander unter die Marinade mischen. Die Lachswürfel dazugeben und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

1. Die Grillplanke 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. Die Grillplanke 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.

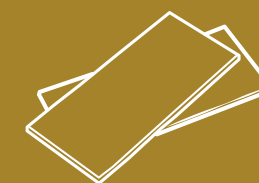
3. Das Grillbrett aus dem EGG nehmen und die Mayonnaise über den Lachs geben. Mit der Chilischote, den Frühlingszwiebeln, dem eingelegten Ingwer und dem Koriander garnieren.

Grillplanken aus Holz – auf 2 Arten nutzbar

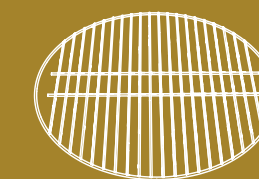
Garen und Dünsten: Lege das eingeweichte Holzbrett mit dem Gericht darauf auf den Grillrost. Durch den freigesetzten Dampf aromatisiert das süssliche Zedernholzes dein Gericht.

Räuchern und Grillieren: Lass die eingeweichte Holzplanke 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.

Benötigtes Zubehör



Grillplanken aus Holz



Edelstahl Grillrost



Ganz gleich, ob wir am Wochenende für unsere Freunde grillieren oder auf einer grossen Showbühne kochen, wir alle teilen dieselbe Begeisterung: Die Faszination für die Glut, für Rauch- und Röstaromen, fürs Kochen in seiner ursprünglichen Form. Tom Heinzle, Feuerkoch und Kochbuchautor hat uns erzählt, was für ihn das Kochen auf dem Big Green Egg so besonders macht.



Picture Credit: Aus dem Buch „Toms Wintergrillen“, Fotograf MATAK Studios, erschienen im Heel Verlag

Tom, erinnerst du dich noch an deine erste Begegnung mit dem Big Green Egg?

Ich beschäftige mich schon seit 15 Jahren mit dem Thema Grillieren, seit sechs Jahren professionell. Im 2014 hatte ich das erste Mal mit einem Big Green Egg gearbeitet. Ich kannte bereits alle anderen Kamado-Marken, aber als ich das erste Mal mit dem EGG arbeitete, hatte das meine Art zu grillieren, völlig verändert. Ich konnte neue Geschmackserlebnisse erzielen und neue Techniken ausprobieren, die mit den anderen Geräten nicht möglich waren.

Darf ich nachfragen? Hast du dann gleich ein Big Green Egg gekauft?

Das Big Green Egg stand in einer Grillschule, in der ich Seminare gegeben hatte. Ich war sofort begeistert als ich mit dem Big Green Egg an diesem Abend arbeitete. Wir kamen ins Gespräch und der Besitzer der Grillschule stellte einen Kontakt zu Big Green Egg her. Und so wurde ich später Markenbotschafter von Big Green Egg was mich wahnsinnig stolz macht. Damals wie auch heute.

Für welche Eigenschaften liebst du das Big Green Egg heute? Hat sich das über die Zeit verändert?

Weil ich oft Seminare gebe, bei denen immer mehrere Gänge gekocht werden, schätze ich am meisten, dass ich mich zu 100 Prozent auf das Big Green Egg verlassen kann. Ich bin fasziniert von der technischen Keramik, welche die Lebensmittel so gut mit eigener Feuchtigkeit versorgt, dass sie wirklich saftig bleiben. Die Keramik des EGGs kommt aber auch im Winter mit tiefen Aussentemperaturen gut klar. Was mir auch sehr gut gefällt, ist die Präzision, mit der sich die Temperatur im Big Green Egg steuern lässt. Das alles unterscheidet das Big Green Egg von allen anderen Kamado-Marken und macht es so einzigartig.



Tom, deine Gerichte haben ja eine ganz eigene Handschrift. Wie hast du deinen Stil entwickelt?

Grillieren an Anlässen dreht sich fast immer um das Thema Fleisch und bei Fleisch ist es relativ schwierig, das Publikum noch zu überraschen. Überraschungsmomente gelingen eigentlich nur noch mit dem «Darumherum». Mit der Art, wie das Gemüse zubereitet wird oder mit spannenden Geschmackskombinationen. Ein Gericht ist für mich wie eine grosse Bühne, auf der alles Platz hat: Süss, sauer, scharf, knusprig, cremig... Das definiert meinen Stil. Was dazu kommt: Ich halte mich an keine Regeln. Wenn es schmeckt, dann passt es auch.

Du bist eher im Fine Dining zuhause wie in der Grillszene...

Das Schöne ist, dass ich von verschiedenen Gruppen akzeptiert werde. Ich werde an klassische Grillevents oder -meisterschaften eingeladen, aber auch in die Sternegastronomie oder in die gehobene Gastronomie ganz allgemein. Meine Richtung geht schon eher ins Fine Dining. Ich nenne meine Kreationen oftmals Fine Dining vom Feuer oder Feuerfood. Ich definiere mich auch nicht als

unterwegs bin, habe ich immer das Handy dabei und nehme Ideen und Einfälle als Sprachnachrichten auf. Später höre ich sie ab, mache meine Notizen und irgendwann koche ich das Gericht einfach.

Tom, kannst du uns noch mehr über deine Kochbücher erzählen? Wie viele gibt es nun schon?

Am 8. Oktober 2021 ist mein bisher letztes Buch erschienen mit dem Titel «Tom's Wintergrillen». Das allererste Kochbuch, das ich vor zehn Jahren verfasst habe, war aber ebenfalls ein Winter-Grillbuch mit dem Titel «Wintergrillen». Damals war ich noch unbekannt. Vergleicht man «Tom's Wintergrillen» mit «Wintergrillen» sieht man die Entwicklung der letzten Jahre und wo ich heute stehe. Durch meine Arbeit hatte ich das Glück, viel reisen zu können und auch viele tolle Köche kennenzulernen. Diese Einflüsse haben sich in meinen Gerichten niedergeschlagen. In «Tom's Wintergrillen» finden sich beispielsweise Rezepte mit einem japanischen Einfluss.«Tom's Wintergrillen» ist das siebte Grillbuch von mir. Das achte ist schon in Arbeit. Die Rezepte bin ich am Schreiben, das Photoshooting ist schon durch. Es wird irgendwann im nächsten Jahr auf den Markt kommen und das Thema «Wild» von einer neuen Seite aufrollen.

Wenn neue Kochbücher entstehen, kommt der Verlag auf dich zu oder entwickelst du die Ideen zuerst?

Heute kommen die Verlage auf mich zu. Ich hatte das Glück, dass mein erstes Buch in Deutschland ein Bestseller wurde. Im ersten halben Jahr wurden einige tausend Exemplare verkauft. Da die Rezepte mit Wild bei den Rezensionen auf grossen Anklang gestossen waren, wurde ich für ein Wild-Grillbuch angefragt. Das Buch «Wildes Grillen» wurde in Japan mit dem Gourmand Awards «Best Barbecue Book in the World», dem «Best Barbecue Book Deutschland 2014» und mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands ausgezeichnet. Anschliessend folgte ein vegetarisches Werk. Auch dieses Thema sprach mich sofort an. Dieses Buch wurde sogar auf spanisch übersetzt und in Südamerika vertrieben. Es folgten ein Smokerbuch und zwei generelle Grillbücher. Dann kam der Verlag meiner ersten vier Bücher wieder auf mich zu und fragte, ob ich nicht Lust hätte, das Thema Grillieren im

Winter neu aufzunehmen. Irgendwann werde ich bestimmt auch wieder ein neues vegetarisches Grillbuch zusammenstellen. Vor sechs Jahren, als das Buch herauskam, waren wir unserer Zeit voraus. Mittlerweile hat sich auch mein kulinarisches Universum ziemlich verändert. Als Feuerkoch entwickle ich mich ständig weiter. Oftmals kommen auch Zeitungen auf mich zu, da ich auch Foodstrecken mache, als Foodstylist und Rezeptautor arbeite.

Wie sieht es mit Fernsehen aus?

Ich habe unter anderem bereits gearbeitet für VOX, ProSieben, für den ORF oder lokal für das Ländle TV. Abenteuer Leben auf Kabel Eins oder beim Wissensmagazin Galileo von ProSieben bin ich jedes Jahr ein- bis zweimal.

Tom, aus deinem Hobby ist dein Beruf geworden. Wie fühlt sich das an?

Ich lebe meinen Traum. Ursprünglich komme ich aus dem Metall- und Maschinenbau. Ich verdiene heute mein Geld mit meiner Leidenschaft. Etwas Besseres kann einem gar nicht passieren.

Du schreibst Grillbücher, gibst Seminare, du hast TV gemacht, Gourmetreisen begleitet und auf Events gekocht. Du hast aber auch noch eine eigene Gewürzlinie...

Ja, Gewürze mache ich auch...

Welche Rolle spielen Gewürze beim Grillieren?

Gewürze von bester Qualität spielen eine grosse Rolle. Bei meinen eher gewagten Rezepturen sind Brücken aus Gewürzen unheimlich wichtig, sonst würden die Gerichte nicht funktionieren. Ich habe in meinen Büchern, immer die Rezepturen der Mischungen angegeben, bis Gewürzmanufakturen auf mich aufmerksam geworden sind. Ich habe mir einige angeschaut, als ein guter Bekannter von mir, den ich seit fast 30 Jahren kenne, eine Gewürzfirma gekauft hat, und zwar die Firma Spiceworld in Salzburg. Er überredete mich, meine eigenen sechs Gewürzmischungen zu machen. Das wollte ich eigentlich nie. Er liess nicht locker, und so habe ich mit Spiceworld die Mischungen rezeptiert. Ich verkaufe die Gewürze nicht selber. Die Gäste können an meinen Veranstaltungen die Gewürze probieren, der Verkauf liegt aber bei den Händlern und den Grillshops. Die ersten Gewürzmischungen sind sehr gut angekommen. Es wurde relativ viel verkauft. Spiceworld hat mich deshalb gebeten, unter

meinem Namen spezielle Mischungen für die Feuerküche zu entwickeln. Ich habe bereits zehn Mischungen kreiert. Drei weitere sind in Planung. Diese passen perfekt zu meiner Küche. In dieser Konstellation sind die fertigen Gewürzmischungen ein Mehrwert für alle.

Auf was sollte man generell achten beim Grillieren mit Gewürzen?

Man sollte sich zuallererst fragen, ob es Sinn macht, das Fleisch schon vorher zu würzen oder ob es besser ist, erst nach dem Grillieren zu würzen. Ich bin einer, der gerne nachher würzt, aber ich habe jetzt auch Mischungen entwickelt, die vor dem Grillieren verwendet werden können. Sie enthalten Saaten oder aber auch verkapselten Ahorn oder verkapseltes Fett – alles 100 % natürlich und ohne Allergene – die effektiv das Feuer brauchen, um ihre Aromen zu entfalten. Gewürzmischungen mit getrockneten Kräutern sollte man prinzipiell nach dem Grillieren verwenden, ebenso solche mit Pfeffer, der durch die Hitze gerne bitter wird. Falls der Gewürzhändler nicht explizit darauf hinweist, dass die Gewürze schon vorher verwendet werden können, würde ich immer nach dem

Grillieren würzen. Pfeffer und Salz verwende ich prinzipiell ganz am Schluss.

Gibt es etwas, dass du noch nie auf dem EGG gemacht hast?

Ich habe praktisch alles schon auf dem EGG zubereitet. Aber ich variere natürlich die Zutaten immer wieder neu.

Du bist ja viel unterwegs, gibt es noch einen speziellen Grillort oder ein Foodfestival auf deiner Bucketlist?

Ja, das gibt es. Ich würde gerne mal den MiniMax in mein Auto laden und in die nordischen Länder fahren. In Finnland, Norwegen und Schweden die lokalen Lebensmittel entdecken und neue Sachen ausprobieren. Ich würde dann den einen oder anderen Koch kontaktieren, der bekannt ist für die nordische Küche, und mit ihm zusammen grillieren.

Big Green Egg Schweiz veranstaltet regelmässig Grillkurse mit Tom Heinzle. Mehr Infos: www.greenegg.ch/kurse



Picture Credit: Aus dem Buch „Toms Wintergrillen“, Fotograf MATAK Studios, erschienen im Heel Verlag



Es ist kalt. Lass
uns rausgehen.



**Winterzeit.
Zeit zum Kochen.**

Ob es nun Stein und Bein friert oder die Sonne am Himmel brennt: EGGen geht immer, das ganze Jahr über. Grillieren ist nur eine Aktivität für den Sommer? Weit gefehlt! Nicht mit dem Big Green Egg. Denn warum solltest du dein EGG nur wenige Monate im Jahr geniessen können, wenn es auch an allen 365 Tagen möglich ist?

Wintergrillieren ist total angesagt!

Dank der einzigartigen, isolierenden Keramik spielt die Aussentemperatur keine Rolle. Es kümmert das Big Green Egg nicht, ob es regnet oder schneit, seine Temperatur im Innern ist so stabil wie immer. Zeit zum Wintergrillieren! Hast du auch so grosse Lust auf einen leckeren winterlichen Eintopf, einen tollen Braten oder eine deftige Suppe, und möchtest du am liebsten gleich ein Wintergrillieren für Freunde und Familie organisieren? Wir geben dir schon mal einige appetitfördernde Inspirationen und praktische Tipps.

Die perfekten Zutaten für einen Winterabend

Gerade in den Wintermonaten gibt es eine ganze Reihe von saisonalen Zutaten und Gerichten, die noch leckerer schmecken, wenn du sie im Big Green Egg zubereitest. Denk dabei nur an Sauerkraut oder Rosenkohl, aber auch an Knollengewächse wie Rüben, Kohlsorten und Knollensellerie. Und nicht zu vergessen, Wild: Ein schönes Stück Hirsch oder Reh, Fasan, Kaninchen oder Hase und Wildschwein. Die idealen Zutaten für ein gemütliches Essen, das an kalten, winterlichen Abenden die Seele wärmt.



Low & Slow ist der perfekte Weg

Bei nasskaltem Wetter sitzt du natürlich am liebsten drinnen vor dem Cheminée, mit einem feinen Glas Wein und einer kuscheligen Fleecedecke. Und bei Partys möchtest du gemütlich mit deinen Gästen plaudern. Kein Problem! Suche einfach Gerichte aus, die sich gut vorbereiten lassen und eine längere Garzeit haben, sodass du dich zwischendurch nur wenig darum zu kümmern brauchst. So kannst du dich entspannen und das Big Green Egg die Arbeit machen lassen. Du kannst ein Nackenfilet, einen Bauchspeck oder ein anderes grosses Stück Fleisch stundenlang low & slow garen lassen. Und schlussendlich eine köstliche Mahlzeit geniessen. So wird aus Slow Cooking Snow Cooking!



Gemüse rösten oder dünsten

Auch das Rösten von Gemüse gelingt im Big Green Egg ganz wunderbar, es gehört zur Kategorie Low & Slow. So bringst du ganz bequem ein komplettes Wintergericht auf den Tisch. Oder entscheide dich einmal für einen Eintopf, damit kannst du nichts falsch machen. Einfach die Zutaten im Dutch Oven anbraten, Flüssigkeit hinzufügen und leicht köcheln lassen. Ist ein trockener, sonniger Wintertag vorhergesagt worden? Dann kannst du beim Wintergrillieren auch den Grill anzünden, etwas backen oder ein anspruchsvolles Rezept ausprobieren. Auf diese Weise bist du an der frischen Luft und kannst dich mit deinem Big Green Egg beschäftigen.

Die leckersten Winterrezepte

Hast du jetzt Lust, gleich loszulegen? Besuche doch unsere Website für tolle Rezeptvorschläge, oder blättere im Modus Operandi, der ultimativen Big Green Egg-Kochbibel.



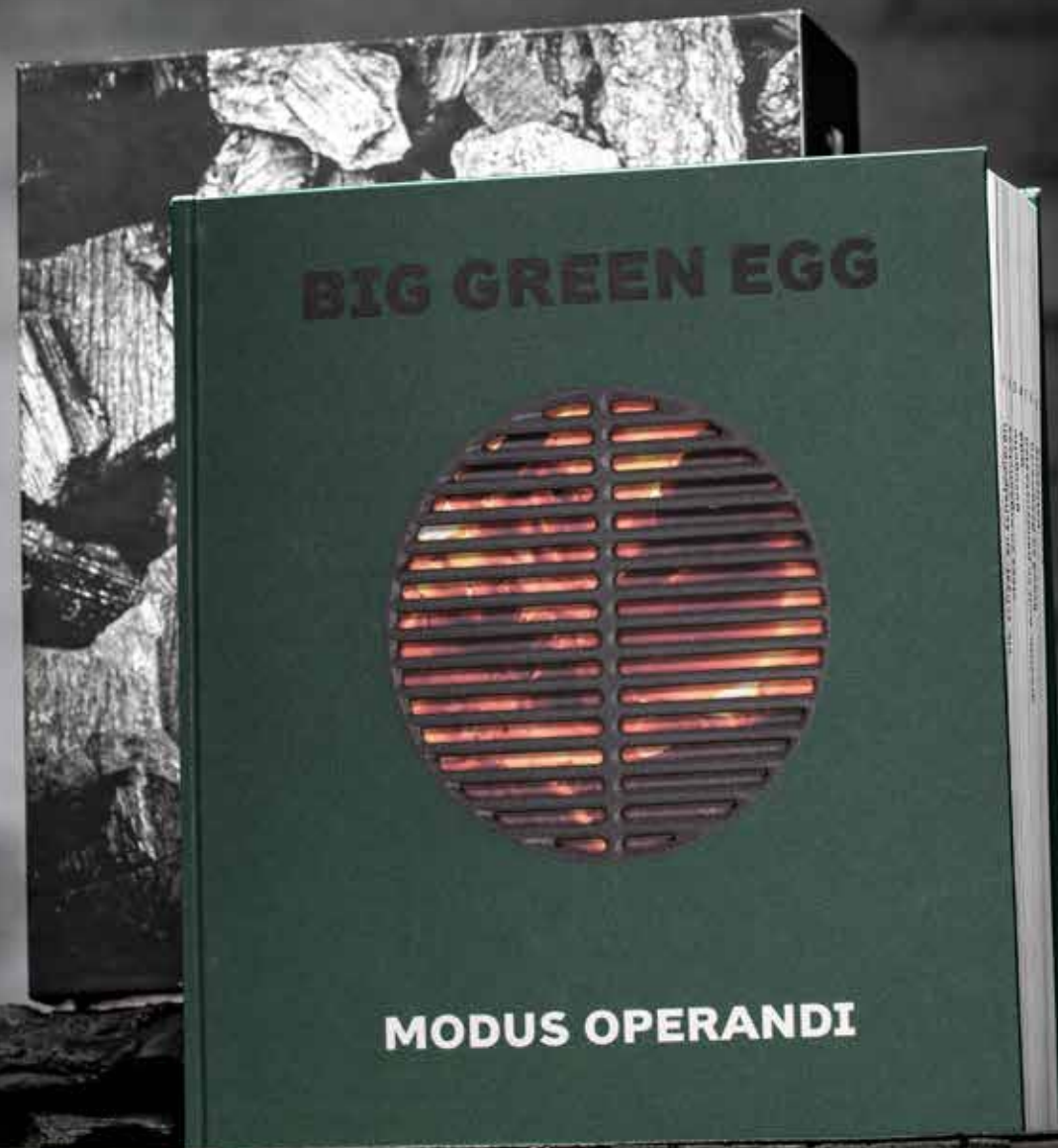
Teile deine kulinarischen Ergebnisse mit uns in den sozialen Netzwerken, mit den Hashtags [#wintergrilling](#) [#snowcooking](#), und vergiss auch nicht, Big Green Egg zu taggen.

Modus Operandi

ÜBER
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»

«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
Deutsch 103501
Englisch 818177
Französisch 818351

Helfende Hände überall.



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

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



EGGmitt EGGmitt-Grillhandschuh

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

Einheitsgrösse 117083



Stainless Steel Tool Set Küchenhelfer-Set aus Edelstahl

Set	127655
Breiter Pfannenwender	127426
Pfannenwender	127662
Pinzel	127679



Silicone Tipped Tongs Grillzange mit Silikongriff

40 cm	116864
30 cm	116857



Cast Iron Grid Lifter Rostheber

Mit einer Vierteldrehung sicherst du Roste aus Gusseisen oder Edelstahl. Anschliessend kannst du den Rost schnell und einfach in das EGG legen und wieder herausnehmen. Der Griff bietet guten Halt und schützt deine Hände vor Schmutz und Wärme.

127341



Grid Gripper Rostzange für leichte Roste

Mit der Rostzange hast du den Rost deines Big Green Eggs immer fest im Griff. Der Edelstahlrost 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 dass du dir die Hände schmutzig machen musst.

118370

Die praktischsten Küchengeräte



Bamboo Skewers Bambus-Grillspiesse

25 cm - 25x 117465

Knife Set Messerset

117687

Measuring Cups Messbecher

4x 119551

Kitchen Shears Küchenschere

120106

Butcher Paper Metzgerpapier

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.

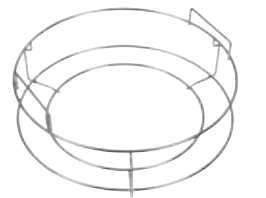
127471



**convEGGtor®
Konvektionsplatte**

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 dein EGG in einen vollwertigen Outdoor-Ofen. Auch 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 platzierst du den convEGGtor schnell und sicher im EGG. Der convEGGtor-Korb ist ein Bestandteil des EGGspander-Systems. Weitere Informationen findest du auf Seite 52.

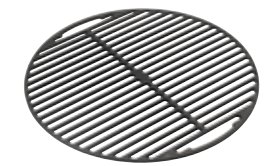
2XL	119735	Large	120724
XLarge	121196	Medium	127242



**Baking Stone
Back- und Pizzastein**

Pizza, Dinkelbrot, Focaccia oder köstlicher Apfelkuchen: Mit dem flachen Back- und Pizzastein kannst du eine Hausbäckerei eröffnen. Wenn du diesen Back- und Pizzastein auf dem Rücken des convEGGtors platzierst, erhältst du köstliches Brot wie aus dem Holzofen.

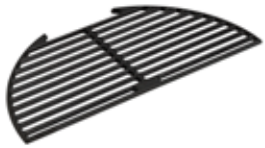
XLarge	401274	Medium, MiniMax, Small	
Large	401014	401007	



**Cast Iron Grid
Gusseisenrost**

Du möchtest auf deinem Big Green Egg grillieren? 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 stabiles Material, das ein Leben lang hält und überaus pflegeleicht ist.

Large	122957	MiniMax	122971
Medium	126405	Small	



**Half Cast Iron Grid
Halbrunder Gusseisenrost**

Du bist ein echter Grillprofi? Mit dem halben Gusseisenrost erzeugst du bei Lachsfilets Steaks und Gemüse eine schöne Grillraute. Ausssen perfekt grilliert, innen herrlich zart. Eine halbe Kochfläche, aber viel Geschmack.

XLarge	121233
Large	120786



**Half convEGGtor Stone
Halbrunder convEGGtor-Stein**

Es ist geradezu eine Untertreibung, den halbrunden convEGGtor-Stein als vielseitig zu bezeichnen. Setze ihn zusammen mit dem einteiligen convEGGtor-Korb als Zwischenschicht ein, wenn du in zwei Bereichen kochen möchtest, in einem Bereich direkt und im anderen indirekt. Oder verwende ihn als vollständigen Konvektions- bzw. Hitzeschutz, wenn zwei Steine aneinandergelegt werden.

2XL	120960
XLarge	121820
Large	121035
Medium	127273



**Half Cast Iron Plancha
Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen**

Jede Geschichte hat zwei Seiten. Das gilt auch für die halbrunde Grillplatte aus Gusseisen. Die geriffelte Seite eignet sich hervorragend für Fischfilets oder Toasts und auf der glatten Seite brätst du Eier oder backst Blinis und Pfannkuchen. Da diese Grillplatte nur die Hälfte des Rostes vom Big Green Egg in Beschlag nimmt, bleibt noch Platz zum Grillieren übrig.

XLarge	122995
Large	122988



**Half Perforated Grid
Gelochter halbrunder Rost**

Du EGGst gern delikate Zutaten wie Meeresfrüchte oder Fisch? Mit der gelochten Grillplatte bleiben diese intakt. Auch ideal für geschnittenes Gemüse oder Spargel.

XLarge	121240
Large	120717





EGGspander System

Endlos viele Garvarianten sind möglich.



Mit dem 5-teiligen EGGspander-Set kannst du deiner Kreativität so richtig freien Lauf lassen. Dieses ausgeklügelte System ermöglicht eine Vielzahl von Aufstellungen, sodass du das Maximum aus deinen Kochkünsten und aus deinem EGG herausholen kannst. 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 Herausforderung genug für dich? Unser Sortiment bietet eine Vielzahl von ergänzenden Zubehörteilen. Wähle anhand deiner bevorzugten Kochtechniken die Erweiterungen aus.

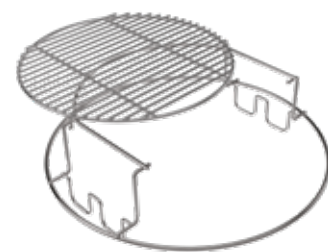


Die Preise findest du auf unserer Website.
Scanne den QR-Code oder gehe zu
biggreenegg.eu/ch/preisliste

5-Piece EGGspander Kit 5-teiliges EGGspander-Set

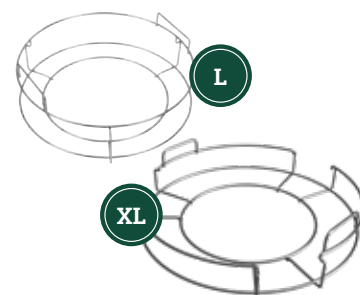


XLarge	121226
Large	120762



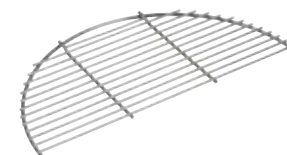
2-Piece Multi Level Rack 2-teiliger Ständerrost

XLarge	121219
Large	120755



1-Piece convEGGtor Basket convEGGtor-Korb

XLarge	121196
Large	120724

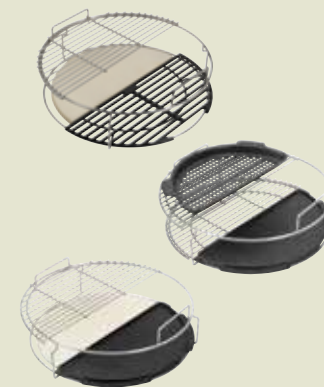


Half Stainless Steel Grid Halbrunder Edelstahlrost

XLarge	121202
Large	120731

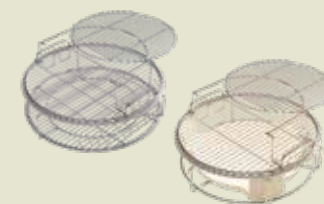


Auswahl an Kochtechniken.



Mehrzonen-Garen (direkt und indirekt)

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



Garen auf mehreren Ebenen

Bietet einen vergrößerten Garbereich für das gleichzeitige Zubereiten verschiedener Gerichte oder wenn du für grosse Gruppen kochst. Der obere Rost lässt sich zurückschieben, damit du einfachen Zugang zu allen Gerichten hast.

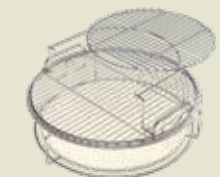


convEGGtor-Korb
Ermöglicht das einfache Einsetzen und Herausnehmen des convEGGtors. Auch der Karbonstahl-Wok für leckere Wokgerichte passt in diesen Korb.



Pizza & Backen

Verwandle dein EGG mit dem convEGGtor und einem Backstein in einen Pizzaofen für leckere Pizzen. Nutze den Grillrost mit 3 Ebenen, wenn du mehr Backfläche benötigst.



Garen bei niedriger Temperatur

Zum perfekten Niedergaren von Gerichten verwendest du das 5-teilige EGGspander-Set mit zwei halbrunden convEGGtor-Steinen. Viele Stunden bei niedriger Temperatur garantieren das beste Ergebnis.



Chef's favourite



**Cast Iron Skillet
Gusseisenpfanne**
Egal, ob du nun viel oder wenig Zeit hast, für die Gusseisenpfanne spielt Zeit keine Rolle. In diesem Allrounder aus Gusseisen kannst du Fleisch im Eiltempo anbraten oder ganz im Gegenteil stundenlang schmoren lassen. Bereite in dieser Pfanne beispielsweise Sirloin-Steaks, ein indonesisches Rendang, Kartoffelgratin oder einen Auflauf zu. Du hast noch Zeit übrig? Mit dieser Gusseisenpfanne kannst du auch tolle Desserts zaubern, zum Beispiel Cobbler oder Clafoutis. Die Gusseisenpfanne ist der perfekte Partner für die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax. Die Grillplatte ist dann der Deckel für deine Pfanne.

2XL, XLarge, Large	Ab dem Modell MiniMax
Ø36 cm 127846	Ø27 cm 127839



**Cast Iron Satay Grill
Satay-Grill aus Gusseisen**
Ein Saté auf dem Big Green Egg findet stets Anklang. Also ist es immer der richtige Moment, um diesen Satay-Grill aus Gusseisen einzusetzen. Du brauchst nur deine Lieblingszutaten zu marinieren, diese aufzuspiessen und auf den speziell dafür 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 nach deinem Gusto.

Large	700485
-------	--------



**Cast Iron Plancha
Grillplatte aus Gusseisen**
Fallen bei dir auch schon mal Zutaten durch den Rost deines Big Green Eggs? Für diesen Fall bieten wir in unserem Zubehör-Sortiment dir 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 kannst du Pfannkuchen oder Eier braten. Die Grillplatte aus Gusseisen für den MiniMax kannst du auch als Deckel für die Gusseisenpfanne (Minimax) verwenden.

2XL, XLarge, Large	Ab dem Modell MiniMax
Ø35 cm 127860	Ø26 cm 127863



**Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush
Saucentopf aus Gusseisen mit Pinsel**
Sauce, Marinade oder ausgelassene Butter kannst du in diesem Saucentopf auf dem Rost des Big Green Eggs leicht und schnell erhitzen. Der Pinsel aus Silikon lässt sich wunderbar auf dem Griff ablegen, sodass das Tischtuch nicht voll gekleckert wird. Du möchtest den Saucentopf in das EGG stellen? Ja, aber bitte nicht zusammen mit dem Pinsel!

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



**Green Dutch Oven
Grüner Gusseisenkochtopf, rund und oval**
Der grüne Gusseisentopf für das Big Green Egg kann mit Recht ein Schwergewicht genannt werden. In diesem emaillierten, gusseisernen Bratentopf kannst du schmoren, kochen, backen und braten. Ein echter Allrounder also! Den Deckel des Kochtopfs kannst du auch separat als Bratpfanne oder als Backform für Kuchen und Desserts verwenden. Der Topf ist in einer runden und in einer ovalen Ausführung verfügbar.

Oval - 5.2 L: 2XL, XLarge, Large	Rund - 4 L: 2XL, XLarge, Large
35cm 117670	Ø23 cm 117045



**Cast Iron Dutch Oven
Dutch Oven aus Gusseisen**
Dieser Allrounder aus Gusseisen ist vielfach einsetzbar. Der Gusseisentopf 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. Du kannst 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. Du bist gespannt? Schau in vier Stunden noch einmal vorbei...

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



**Carbon Steel Grill Wok
Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel**
Das Big Green Egg ist extrem vielseitig, auch beim Kochen mit dem Wok. Mit dem Grill-Wok aus Kohlenstoffstahl mit Bambusspatel steht dir die gesamte kulinarische Welt offen. Dank seines flachen Bodens steht er stabil auf jeder Kochfläche. Und Du kannst ihn auch in Kombination mit dem convEGGtor Basket einfach verwenden. Bist du bereit für das Wok-Kochen?

XLarge, Large	Ø40 cm 120779
---------------	---------------



**Fire Bowl
Holzkohlekorb**
Wie entfernt man die Asche der abgekühlten Holzkohle ohne viel Aufwand und ohne sich die Finger schmutzig zu machen? Das übernehmen jetzt die neuen Holzkohlekorbe aus Edelstahl. Halte den Holzkohlekorb mit der kalten Holzkohle über einen Abfalleimer und schüttele die Asche aus. Das garantiert bei der nächsten Verwendung einen maximalen Luftdurchfluss, so dass dein EGG noch schneller startet. You can lift me up! Die 2XL- und XL-Holzkohlekorbe sind in zwei getrennte Fächer für die zwei Zonen in deinem EGG unterteilt.

2XL	122698	Medium	122667
XLarge	122681	MiniMax	122650
Large	122674		





**Instant Read Thermometer
Schnellablesethermometer**
Du liebst dein Steak rare oder medium? Das Big Green Egg Instant Read Thermometer misst die Kerntemperatur so exakt, dass dir 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 Du das Instant Read Thermometer von Big Green Egg während des Messens drehst, dreht sich das Anzeigefenster einfach mit. Mit attraktiver, praktischer Hülle.

119575



**Instant Read Thermometer with Bottle Opener
Schnellablesethermometer 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 unzureichend bzw. zu lange Gegartes. Binnen 4 Sekunden ermittelst du damit die exakte Kerntemperatur von Fleisch, Fisch oder Geflügel. Wie viel Grad braucht ein Gigot? 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 voller Name lautet: Big Green Egg Quick-Read Digital Food Thermometer. Und damit versprechen wir nicht zu viel. Denn das elektronische Thermometer zeigt in wenigen Sekunden die Temperatur deines Lammgigots oder gefüllten Poulets 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 Fühlern**
Messen heisst Wissen. Das Funkthermometer mit zwei Fühlern misst auf das Grad genau die Kerntemperatur der Zutat(en) und die Temperatur im Big Green Egg. Das Funkthermometer besteht aus zwei Messsonden und einem Empfänger, der bei dir bleibt. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird oder anfängt zu sinken, gibt der Empfänger automatisch ein Signal ab (Reichweite bis 91 m).

116383



EGG Genius
Dieses technische Gerät kontrolliert und überwacht die Temperatur in deinem EGG und sendet die Daten an dein Smartphone oder Tablet. Damit kannst du an kalten Wintertagen drinnen deine Lieblingsserie sehen und hast gleichzeitig das Slow Cooking auf das Grad genau im Griff. Der EGG Genius sorgt für einen konstanten Luftstrom, der eine konstante Gartemperatur gewährleistet. Der EGG Genius hält, was sein Name verspricht. Ist die Temperatur in deinem EGG zu hoch oder zu niedrig, bekommst du eine Nachricht. Genau so am Ende der Garzeit, wenn alles fertig ist. Du

kannst damit sogar Statistiken deiner früheren EGG-Sitzungen einsehen. 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.

Genius Zusatzsonde
Fleischtemperatur 121363

Genius zusätzliches
Y-Kabel 121387

**Spickzettel
gewünscht?**
Wir haben hier
die gängigsten
Kerntemperaturen
für dich aufgelistet.

UNSERE TIPPS:

- Fleisch und Fisch: Miss immer im dicksten Teil
- 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

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



Aluminum Pizza Peel Pizzaschaufel aus Aluminium

Den echten Pizzaiolo erkennst du an der selbstbewussten Haltung und an den professionellen Utensilien. Verwende daher auch du die Pizzaschaufel aus Aluminium, um deine selbstgemachten Pizzen ganz geschmeidig auf den heissen Back- und Pizzastein gleiten zu lassen. Damit erntest du 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 schneidest du 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 dein perfekter beweglicher Lichtassistent, der genau dahin leuchtet, wo du Licht benötigst. 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 deines EGGs befestigt. Scheinwerfer an? 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 auseinanderzupfen. Pulled Pork gehört seit vielen Jahren zu den beliebtesten Klassikern unter den Big Green Egg-Gerichten, und diese Fleischkrallen sind dafür unverzichtbar. Die Fleischkrallen eignen sich auch hervorragend für das Hantieren mit grossen Fleischstücken.

Set 114099



Pigtail Meat Flipper Fleischwendehaken

Für den Fleischwendehaken gehen wir durchs Feuer. Dieser intelligente Fleischhaken eignet sich perfekt für das schnelle und einfache Wenden von Fleisch und Geflügel (wie Steaks, Koteletts und Pouletschenkel). Mit dem langen Haken aus Edelstahl kannst du das Grillgut sogar bei extrem hohen Temperaturen wenden, ohne dass du dich dem Feuer zu sehr nähern musst oder die Zutat beschädigst.

48 cm 201515



Flexible Skewers Flexible Grillspiesse

Mit diesen flexiblen Grillspiesen wird die Zubereitung von Satay oder das Aufspießen sonstiger Zutaten zum Kinderspiel. Auf diesen flexiblen Grillspiesen lassen sich im Handumdrehen Fleisch-, Fisch- und Gemüsewürfel aufreihen, die auf der anderen Seite nicht abrutschen können. Fertig? Du könntest die Spiesse jetzt noch marinieren und sie somit noch schmackhafter machen.

68 cm - 2x 201348



Deep Dish Baking Stone Tiefer Backstein

Der tiefe Backstein garantiert eine perfekte Wärmeleitung und ist somit ideal für Quiches, Tartes, Lasagne und sogar Pizzen von Meisterhand. Der Keramikstein mit hohem Rand sorgt für ein gleichmässiges Backergebnis mit einer beneidenswerten goldbraunen Farbe. Innen schön sämig, aussen lecker knusprig.

2XL, XLarge, Large
112750





Beer Can Chicken Roaster
Bierdosen-Poulet-Halter

Das Bierdosen-Poulet ist ein amerikanischer Klassiker, bei dem man das Poulet über eine geöffnete, halbvolle Dose Bier stülpt. Beim Garen des Poulets verdampft das Bier in der Dose, wodurch das Poulet innen extra zart und saftig wird. Das klingt kompliziert? Nicht mit dem Bierdosen-Poulet-Halter! Dabei wird die Bierdose in die stabile Halterung aus Metalldraht geklemmt, damit sie nicht umkippen kann.

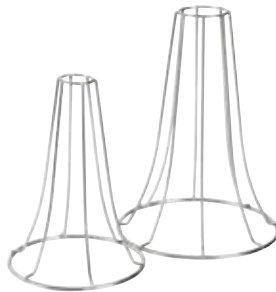
2XL, XLarge, Large, Medium, Small
127754



Ceramic Poultry Roaster
Geflügelhalter aus Keramik

Poulets werden jetzt noch köstlicher. Stülpe ein ganzes Poulet oder einen Truthahn auf den Geflügelhalter aus Keramik. Auf diese Weise wird das Fleisch innen herrlich saftig und die Haut wird wunderbar knusprig. Du möchtest noch mehr Geschmack? Fülle das Keramikgefäß mit Bier, Wein, Cidre und/oder Kräutern und infusiere das Fleisch mit diesen Aromen. So wird dein Geflügel absolut perfekt, und gelingt ganz ohne Mühe!

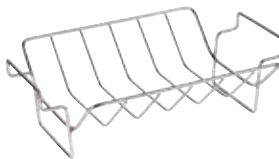
Poulet 119766
Truthahn 119773



Vertical Poultry Roaster
Vertikaler Geflügelhalter

Mit dem vertikalen Geflügelhalter gibst du dem Poulet Noir oder dem Bressehuhn auf deinem Big Green Egg einen Ehrenplatz. Das Poulet oder der Truthahn wird vertikal über den Geflügelhalter gestülpt und beträufelt sich auf diese Weise mit seinem eigenen Fett. Dadurch bleibt das Fleisch innen unglaublich saftig und die Haut wird schön knusprig. Unwiderstehlich lecker. Der vertikale Geflügelhalter ist in zwei Ausführungen erhältlich: für Poulet (Pouletsitz) oder für Truthahn (Truthahnsitz).

Poulet 117458
Truthahn 117441



Ribs and Roasting Rack
Bratenkorb/Rippenhalter

Dieses multifunktionale Gestell ist ideal zum Braten von Fleisch und Geflügel. Aufrecht stehend ist es ein Bratenkorb: geeignet zum langsamen Garen von grossen Fleischstücken oder (gefülltem) Geflügel. In umgedrehter Form ist es ein Rippenhalter, ideal zum Grillieren von Spareribs. Da die Luft wunderbar um das Gestell herum zirkulieren kann, erzeugst du damit hervorragende Ergebnisse. Ein Must-have für Fleischliebhaber.

2XL, XLarge, Large
117564

Medium, Small
117557



Drip Pan
Auffangschale

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

Rund
Ø 27 cm 117403

Rechteckig
35 x 26 cm 117397



Disposable Drip Pans
Einweg-Auffangschalen

Ein gestandener Koch fürchtet sich nicht vor Fett. Denn er weiss, dass Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist. Wenn nur das anschliessende Säubern nicht wäre! Mit den Einweg-Auffangschalen von Big Green Egg wird das Fett ganz einfach aufgefangen. Diese Einwegschalen aus Aluminium passen vom Format her genau zum convEGGtor. Sie ermöglichen ein Grillieren ohne fettige Hände.

XLarge - 5x 120892 Medium, MiniMax,
Large - 5x 120885 Small - 5x 120878



Grill Rings
Grillringe

Mit den Grillringen können (gefüllte) Paprika, Tomaten oder Zwiebeln beim Grillieren nicht mehr umfallen. Denn diese Edelstahlringe sind mit einem Stift versehen, der Gemüse und Obst sicher an ihrem Platz hält. Die wärmeleitende Spirale in der Mitte der Grillringe sorgt dafür, dass die Zutaten schnell gar werden.

3x 002280



9 Tipps für die Pflege deines EGGs.

An deinem Big Green Egg kannst du dich ein Leben lang erfreuen, wenn du es gut pflegst und sorgfältig damit umgehst. Du bist gespannt, was du selbst zur Pflege deines EGGs beitragen kannst? Hier findest du einige praktische Tipps und Tricks:



1 Ehe du das EGG für eine neue Zubereitung anzündest, solltest du die restliche Asche entfernen, indem du die zuvor verwendete Holzkohle mit dem Ascheschieber umwälzt.

2 Lass unten im Big Green Egg immer eine kleine Ascheschicht liegen. So blockierst du den Luftstrom etwas, wodurch die Temperatur langsam steigt. Damit vermeidest du, dass sich die Keramik zu schnell aufheizt.



3 Ersetze den Filzrand, wenn es erforderlich ist. Ein gut schliessender Filzrand schützt die Keramik und vermeidet die Zufuhr von «falscher Luft».

4 Verwende Zubehörteile wie den convEGGtor-Korb und den Rostheber, damit du die Einzelteile mit einer ruhigen Bewegung in das Big Green Egg stellen kannst. So vermeidest du, dass du den convEGGtor und die Roste in das heisse Big Green Egg «fallen» lassen musst, wodurch es zu Beschädigungen kommen kann.



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



Das Feuer am Brennen halten.

6 Das Ausbrennen oder Einbrennen deines Big Green Eggs bei extremer Hitze ist niemals erforderlich, wir raten strikt davon ab! Dein EGG ist fettig geworden, und du möchtest es reinigen oder Flecken vom convEGGtor entfernen? 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.



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. Halte dein Egg in Bestform.

Ein EGG hält ein ganzes Leben. Bei guter Pflege kann das EGG auch für die folgenden Generationen wunderbare Erinnerungen schaffen. Und mindestens so wichtig: Deine Gerichte schmecken nicht nur besser, sondern sehen auch besser aus. Was hält dich davon ab? Die folgenden Produkte nehmen dir alle schweren Arbeiten ab, und auf unserer Website findest du weitere praktische Pflegetipps. So wird die Pflege zum Kinderspiel!



Ash Tool Ascheschieber

Der Ascheschieber hat eigentlich eine Doppelfunktion: Du kannst damit ganz einfach die Asche aus dem Big Green Egg entfernen, aber beim Anzünden des EGGs auch die Holzkohle damit verteilen. Dieses praktische Werkzeug bildet zusammen mit der Ascheschaufel ein Spitzenteam.

2XL
XLarge 119490

Large
Medium 119506

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 dein EGG Sauerstoff und einen Luftstrom, um schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen und zu halten. Die Ascheschaufel passt perfekt an die Öffnung des Zugluftventils, sodass die Asche in die Schaufel und nicht auf den Boden gelangt.

2XL, XLarge, Large, Medium
106049



Grid Cleaner Grillrostschaber

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

201324



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 Bonus: 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



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



The hottest thing in outdoor cooking.

EGG Abdeckhauben.

Gibt es Hagel oder eine Hitzewelle? Unter einer Big Green Egg-Schutzhülle bleibt dein EGG wie neu. Die atmungsaktive Schutzschicht aus hochwertigem Material ist absolut witterungsbeständig. Sie lässt sich leicht anbringen und abnehmen, perfekter Sitz auf jedem EGG dank Klettverschluss. Das stilvolle schwarze Design mit dem erkennbaren Big Green Egg-Logo steht jedem EGG.



EGG-SCHUTZHÜLLEN	Mini	Small	Medium	MiniMax	Large	XLarge	2XL
Rollwagen mit integriertem Griff		126528	126528		126467	126467	126535
EGG Carrier	126511			126511			
Tragbares EGG-Nest für MiniMax				126528			
Modulares EGG-Untergestell			126467		126450	126450	126450
Modulares EGG-Untergestell + EGG-Erweiterungsgestell			126474		126474	126474	
Tisch aus Eukalyptusholz					126498	126474	
Abdeckhut für EGG-Deckel «im Tisch»					126504	126504	



EGGmat EGG-Grillmatte

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

76x107 cm
117502



Ersatzteile



Tel-Tru Temperature Gauge
Tel-Tru Deckelthermometer
Jedes Big Green Egg wird standardmässig mit einem Thermometer geliefert. Wenn es nach langem Gebrauch mal defekt ist, kannst du es als Ersatzteil bestellen. So weisst du immer, wie warm es im Innern des EGGs ist, ohne den Deckel zu öffnen, was einen Wärmeverlust zur Folge hätte. Das Tel-Tru Deckelthermometer ist in zwei Grössen erhältlich und zeigt Temperaturen zwischen 50 °C und 400 °C an.

8 cm	117250
5 cm	117236



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

2XL*, XLarge, Large	Medium, MiniMax, Small, Mini
113726	113733

* Dichtungs-Austauschkit für 2XL 2 Packungen nötig



Cast Iron Grate
Kohlerost
Der Rost liegt im Feuerkorb. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben und die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

2XL	114716	MiniMax	103055
XLarge	112644		
Large	103055	Small	
Medium	103062	Mini	103079



Dome
Keramik-Deckel
Keramikkuppel mit Abluftkamin, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schliessen lässt. Die Keramik ist mit einer Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heissluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmässig gegart und besonders aromatisch werden.

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



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

2XL	120977	Medium	401243
XXL	114457	MiniMax	115607
XLarge	401212	Small	401250
Large	401229	Mini	112194



Fire box
Keramik-Feuerkorb
Der Feuerkorb steht im Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn das Zuluftventil und das Einstellungsrad geöffnet sind – konstante und optimale Heissluftzirkulation. Der Feuerkorb bildet eine Doppelwand, deren Speicherkapazität das Geheimnis der gleichmässigen, konstanten Temperaturabgabe sowie des niedrigen Holzkohleverbrauchs ist.

2XL	120984	Medium	401182
XXL	114440	MiniMax	115591
XLarge	112637	Small	401199
Large	401175	Mini	112187



Base
Keramik-Basis
Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das aussen mit einer Glasurschutzschicht versehen ist.

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



Nur für das Modell
Large verfügbar 126931



rEGGulator
Der brandneue und robuste rEGGulator lässt sich extrem genau einstellen. Er besteht aus langlebigem Gusseisen. Mit Hilfe des isolierten Silikongriffs regulierst du die Luftzufuhr ganz einfach und ohne 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
MiniMax, Small	117854
Mini	103017

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



**Rain Cap
Regenkappe**
Mit der Big Green Egg-Regenkappe gelangt kein Tropfen Regenwasser ins EGG. Das Risiko, dass es während des Kochens mit dem EGG zu regnen beginnt, gibt es immer. Aber als leidenschaftlicher EGG-Koch lässt du dir dadurch nicht die Laune verderben und die Big Green Egg-Regenkappe ist dann der Regenschirm für deinen Luftregler. Die Regenkappe verwendest du in Kombination mit deinen rEGGulator.

2XL, XLarge, Large, Medium	120748
MiniMax, Small	121042



Band Assembly Kit
Patentiertes «easy to lift»-System. Die geniale Mechanik ermöglicht das Öffnen und Schliessen des Keramikdeckels mit minimalem Kraftaufwand.

2XL	121271	MiniMax	
XLarge	117908	Small	126870
Large	117984		
Medium	120021	Mini	117922

Das Upgrade-Set

So gut wie neu



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



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



MONTAGE-SET FÜR DECKELRING
Mit dem patentierten „Easy to lift“-System lässt sich der Keramikdeckel mühelos öffnen und schliessen.



DICHTUNGS-SET
Neue Hightech-Dichtung, hält den höchsten Temperaturen stand.

Lebenslanges EGGen.

Die Big Green Egg Garantie

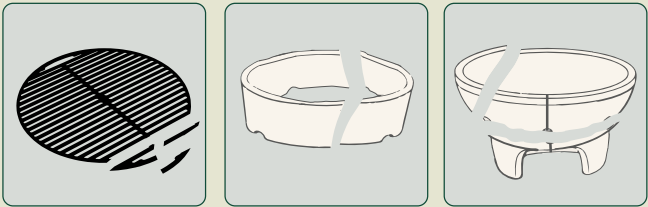


Big Green Egg steht für Qualität. Dank der Verwendung eines jahrhundertlang perfektionierten Herstellungsverfahrens und einer strengen Qualitätskontrolle eines jeden Big Green Eggs, das unser Werk verlässt, garantieren wir, dass dieser Keramikgrill der Beste seiner Art ist. Die bewährte Qualität, die 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.

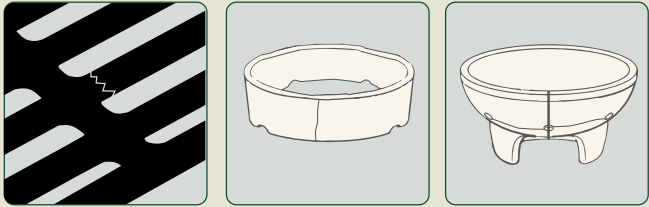
**Für diese und die nächste Generation.
Wir sind für immer grün.**
Keramik dehnt sich beim Aufwärmen aus und zieht sich beim Abkühlen wieder zusammen, was das Risiko von Materialschäden mit sich bringt. Obwohl eventuelle Schäden oftmals als «kaputt» angesehen werden, sind sie in den meisten Fällen harmlos. 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.

Grund zur Sorge oder nicht?
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. Werde Teil unserer Community. Besuche unseren Fanshop.

Den echten EGG-Fan erkennt man auf den ersten Blick. An seiner Leidenschaft für das Essen und an seinem Lieblingsplatz: Hinter dem Big Green Egg. Davon abgesehen verraten auch Hoodie und Socken schon genug. Diese und weitere originelle Geschenktippis findest du in unserem Fanshop unter fanshop.biggreenegg.eu.



2

3



4



6

5



7



8

9



10

11

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



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! Lasse 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





12



13



16



19



20



21



22



23

24



14

15



17



25

Professionelles Outfit für EGGer.

fanshop.biggreenegg.eu



18



26



27



28

- 12. Magnetischer Flaschenöffner
- 13. Salz- und 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.

Showtime!



**Spareribs
Bier-Poulet
Pulled Pork
Kürbissuppe
Lammkarree
Pizza
Geräucherte Lachspralinen
Hasselback-Kartoffeln**

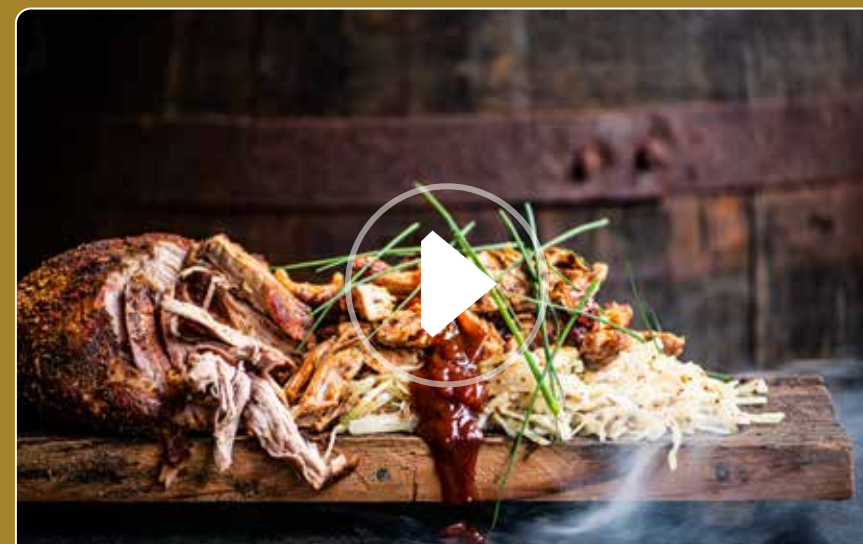
und vieles mehr ...

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 Schweiz





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', Stephanie Steinmann

Chefköche
Michèl Lambermon, Leonard Elenbaas, Juliën van Loo, Jimmie Boer

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

BIGGREENEGG.CH



Copyright © 2022 Big Green Egg Europe. Alle Rechte vorbehalten. Sofern nicht anders angegeben, unterliegt der gesamte Inhalt 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, manueller 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. *CHv1.012022*

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



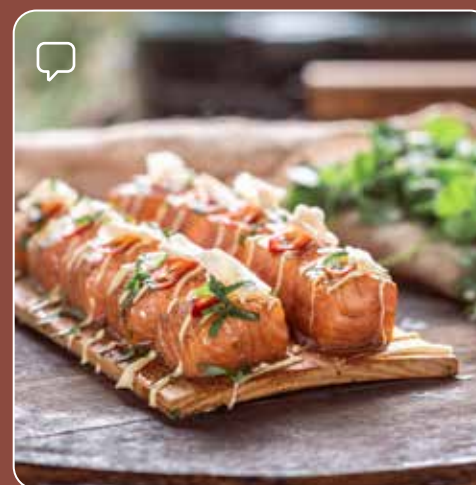
520 350



180 75



1



1



1



310 228

GEHE ONLINE UND WERDE TEIL DER BIG GREEN EGG-COMMUNITY.

#BigGreenEggCH #TheEvergreen

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