

Master-Touch GBS Premium E-5770/E-5775 Holzkohlegrill

Das Original. Echter Geschmack.



Ob direktes oder indirektes Grillen, ob Räuchern, Backen oder Low & Slow: Der neue Master-Touch GBS Premium E-5770/E-5775 ist ein absoluter Spitzengrill und vollgepackt mit tollen Innovationen wie Federscharnier-Deckel, Diffusor Platte und iGrill-Thermometerhalterung – Zeit, sich ordentlich auszutoben! Damit du weißt, was dein neuer Grill alles kann und wie du alles aus ihm raus holst was möglich ist, hier ein paar Erklärungen und Tipps für dich:

GRILLEN

DIREKTE HITZE: Perfekt für Steak, Würstchen oder Burger, sowie für viele der Gourmet BBQ System Einsätze (GBS, separat erhältlich). Mit den Einsätzen kannst du ganz einfach Wokgemüse, Chili oder ein Speck-Spiegelei Frühstück auf deinem Grill zubereiten – und all das in deinem gemütlichen Garten.

BRATEN

LANGSAMES GAREN BEI INDIREKTER HITZE: Mit den Holzkohlekörben (Char Baskets) kannst du die Briketts auf deinem Grillrost ganz einfach seitlich anordnen, um über der indirekten Zone ein ganzes Hähnchen oder Braten zu grillen.

RÄUCHERN, LOW & SLOW UND BACKEN

Mit dem neuen Holzkohlering (Char-Ring), der Diffusor-Platte und der Räuchereinstellung (Kessellüftung am Ring der Ascheauffangschale) kannst du deinen Kugelgrill im Handumdrehen in einen Smoker verwandeln und darin Grillgut wie Pulled-Pork oder zarte Rippchen räuchern, die so zart sind, dass sie fast von selbst vom Knochen fallen. Genauso einfach lässt sich auf dem Grill ein köstlicher Kuchen zubereiten.



TIPP FÜR EINEN REIBUNGSLOSEN AUFBAU

„BILT“ APP:

Einfache Schritt für Schritt 3D Video Darstellung unterstützt dich beim Grillaufbau. Einfach im App Store den Suchbegriff „Bilt“ eingeben und kostenlos herunterladen.

PRÄZISE HITZEEINSTELLUNG

Reguliere die Hitze deines Grills, ohne den Deckel anzuheben, indem du einfach die Deckel- und Kessellüfter Einstellungen anpasst. Der Kessellüfter gewährleistet eine präzise Hitzeeinstellung. Zudem kannst du eine „Räuchereinstellung“ für niedrigere Temperaturen auswählen. Wenn du beide Lüfter vollständig schließt, wird die Sauerstoffzufuhr unterbrochen, um die Kohlen zu löschen.



KESSELLÜFTER

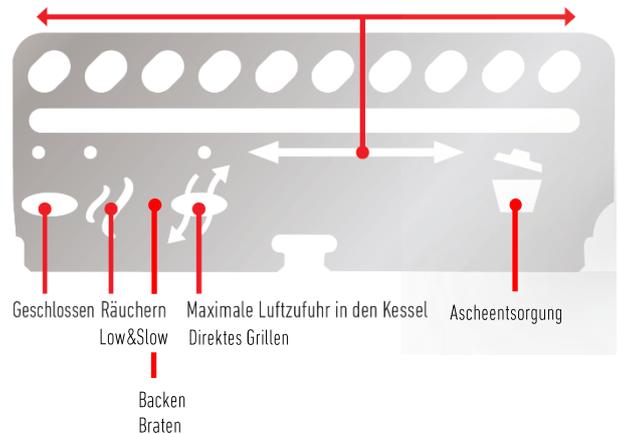


DECKELLÜFTER

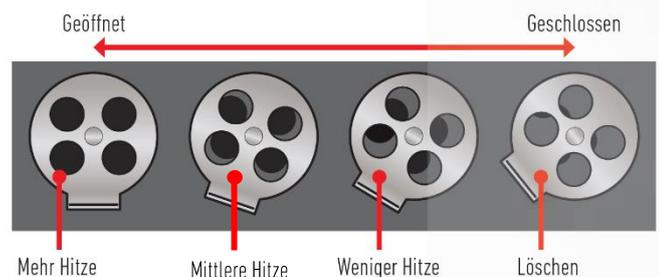
RÄUCHER-ANLEITUNG

1. Öffne vollständig die Deckel- und Kessellüfter.
 2. Lege den Holzkohlering auf den Holzkohlerost.
 3. Platziere drei Anzündwürfel in der Mitte des Holzkohlerings und entzünde sie.
 4. Lege ca. 40 Briketts (2 flach gefüllte Kohleportionierer) auf die entzündeten Anzündwürfel in den Holzkohlering. Achte darauf, dass der Holzkohlering nicht zu voll ist.
- TIPP:** Ob du zu viele Briketts in den Ring gelegt hast, findest du am einfachsten heraus, indem du die Diffusor-Platte auf den Holzkohlering legst. Wenn sie nicht bündig aufliegt, solltest du einige Briketts entfernen.
5. Lass den Deckel des Grills geöffnet, bis die mittleren Briketts vollständig mit Asche überzogen sind. Wenn die ersten Briketts mit Asche überzogen sind, lege die Diffusor-Platte auf den Holzkohlering und stell die Tropfschale gefüllt mit Wasser auf die Platte.
 6. Setze den Grillrost ein und schließe den Deckel, um den Grill ca. 15 Minuten vorzuheizen.
 7. Lege dein Grillgut auf den Grillrost und wähle am Kessellüfter die Räuchereinstellung aus.
 8. Öffne den Deckellüfter zur Hälfte und passe ihn bei Bedarf an, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten. Detaillierte Informationen – einschließlich Warnungen und Sicherheitshinweisen – findest du im Benutzerhandbuch des Produkts.

KESSELLÜFTER



DECKELLÜFTER



GRILLEN

GRILLEN BEI DIREKTER HITZE

REZEPT FÜR „DAS PERFEKTE STEAK“

Für 4 Personen

ZUTATEN:

- 2 Beefsteaks à 500 g
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

Grillmethode:	Indirekt/ Direkt
Grilltemperatur:	220°C
Kerntemperatur:	54°C
Grillzeit:	30 Minuten
Zubehör:	iGrill Thermometer/ GBS Sear Grate Einsatz
Schwierigkeitsgrad:	Einfach



VORBEREITUNG

1. Die Steaks 20 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen,
2. Sicherstellen, dass die Steaks trocken sind.

AM GRILL

1. Den Master-Touch Premium für indirekte/direkte hohe Hitze von ca. 220°C vorbereiten. Fülle dafür den Anzündkamin zu $\frac{3}{4}$ mit Holzkohle auf und zünde die Kohle an.
2. Fülle die durchgeglühte Holzkohle (es reicht, wenn alle Stücke an den Rändern glühen) in die beiden Holzkohlekörbe (Char Baskets), schiebe diese je an den linken und rechten Rand des Kohlerosts, lege das Grillrost auf und positioniere den GBS Sear Grate Einsatz in der Mitte des Grillrosts.
3. Lege das Steak in die indirekte Zone, bis es eine Kerntemperatur von 48°C erreicht hat.
4. Schiebe die Holzkohlekörbe in der Mitte des Kohlerosts zusammen. Lege das Steak nun direkt auf das Sear Grate über die Kohle in die direkte Hitzezone. Grille das Steak hier 2-3 Minuten von jeder Seite, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist.
5. Die Steaks vom Grill nehmen und 3-5 Minuten ruhen lassen.
6. Mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und in dünne Scheiben schneiden.

BRATEN

LANGSAMES GAREN BEI INDIREKTER MITTLERER HITZE

SCHWEINEBRATEN VOM DREHSPIESS (ITALIENISCHE ART)

Für 4 Personen:

ZUTATEN:

- 1 Kg Schweinenacken
- 4 Zweige Rosmarin
- Abrieb von 1 Zitrone
- 2 TL Fenchelsamen
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat



Grillmethode:	Indirekt/ Drehspeiß
Grilltemperatur:	150°C
Kerntemperatur:	70°C
Vorbereitungszeit	15 Minuten
Zusätzl. Vorbereitungszeit:	2 Stunden
Grillzeit:	2 Stunden
Gesamte Zeit:	4 Stunden 15Min.
Zubehör:	Drehspeiß/ iGrill Thermometer/ große Aluschale
Schwierigkeitsgrad:	Einfach

VORBEREITUNG

1. Den Rosmarin abzupfen, den Knoblauch schälen.
2. Den Rosmarin, die Fenchelsamen und Knoblauch klein hacken, anschließend mit dem Zitronenabrieb, Öl, Salz, Pfeffer und Muskat mischen.
3. Den Braten rundherum mit der Gewürzmischung einreiben und ca. 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Den Braten auf dem Drehspeiß fixieren.

AM GRILL

1. Den Master-Touch Premium für indirektes Grillen bei ca. 150°C mit Drehspeißvorrichtung vorbereiten. Fülle dafür den Anzündkamin zu 2/3 mit Briketts auf und zünde die Briketts an.
2. Fülle die durchgeglühten Briketts in die beiden Holzkohlekörbe (Char Baskets), schiebe diese an den linken und rechten Rand des Kohlerosts, platziere eine Aluschale mit ca. 1 l Wasser auf dem Kohlerost zwischen den Holzkohlekörben.
3. Den Drehspeiß in den Motor einstecken und den Braten ca. 2 Stunden mittig über der indirekten Zone (über der Wasserschale) grillen bis die Kerntemperatur von 70°C erreicht ist.

RÄUCHERN, LOW & SLOW UND BACKEN

**NUTZUNG DES HOLZKÖHLERINGS (CHAR RING) UND DER DIFFUSOR PLATTE:
IDEAL FÜR LANGSAMES RÄUCHERN UND GAREN BEI INDIREKTER HITZE UND NIEDRIGER TEMPERATUR,
SOWIE DER ZUBEREITUNG VON KUCHEN, BROT UND MEHR**

ANLEITUNG

1. Öffne vollständig die Deckel- und Kessellüfter.
2. Lege den Holzkohlering auf den Holzkohlerost.
3. Lege die Briketts in den Holzkohlering und entzünde sie gemäß Anleitung unten (je nach Grillmethode):

RÄUCHERN

KURZ GERÄUCHERTES

Platziere drei Anzündwürfel in der Mitte des Holzkohlerings und entzünde sie. Lege ca. 25 Briketts (1 gefüllter Kohleportionierer) auf die entzündeten Anzündwürfel in den Holzkohlering. Die abgetropften Räucherchips auf die durchgeglühten Briketts geben.

- Kessellüftung Einstellung: Räuchern
- Deckellüftung Einstellung: Halb geöffnet (Wenig Hitze)

Beispielgericht: Geräucherte Forelle

LANG GERÄUCHERTES

Eine Doppelschlange (ca. 40 Stück Briketts) in den Holzkohlering (Char-Ring) legen und 6 durchgeglühte Briketts an den Anfang legen. Nach Bedarf trockene Räucherchips auf die Briketts legen.

- Kessellüftung Einstellung: Räuchern
- Deckellüftung Einstellung: Halb geöffnet (Wenig Hitze)

Temperatur zwischen 90 °C -130 °C = Brenndauer: 6-20 Std.

Beispielgericht: Pulled Pork

LOW & SLOW

Zwei Minion Ringe (44 Stück Briketts) in den Holzkohlering (Char-Ring) legen und 6 durchgeglühte Briketts in die Mitte geben. Nach Bedarf trockene Räucherchips auf die Briketts legen.

- Kessellüftung Einstellung: Räuchern
- Deckellüftung Einstellung: Halb geöffnet (Wenig Hitze)

Temperatur zwischen 120 °C -170 °C = Brenndauer von 4,5-7,5 Std.

Beispielgericht: Spare Ribs

BACKEN

Den Anzündkamin zu $\frac{3}{4}$ füllen und die ca. 30 Stück durchgeglühte Briketts in den Holzkohlering (Char-Ring) geben.

- Kessellüftung Einstellung: Mittig zwischen Räuchern & max. Luftzufuhr
- Deckellüftung Einstellung: Halb geöffnet (Mittlere Hitze)

Temperatur zwischen 170°-180° C = Brenndauer von 1-2 Std.

Beispielgericht: Karottenkuchen



4. Lege die Diffuser-Platte auf den Holzkohlering und stell die Tropfschale gefüllt mit Wasser auf die Platte.
5. Setze den Grillrost ein und schließe den Deckel, um den Grill vorzuheizen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
6. Lege dein Grillgut auf den Grillrost und wähle am Deckel- & Kessellüfter die jeweilige Einstellung aus (gemäß Anleitung oben, je nach Grillmethode). Passe die Einstellung des Deckellüfters bei Bedarf an, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.

TIPP: Bei der Benutzung der Diffuser Platte wird die Verwendung von Briketts empfohlen (keine Holzkohle).

RÄUCHERN KURZ GERÄUCHERTES

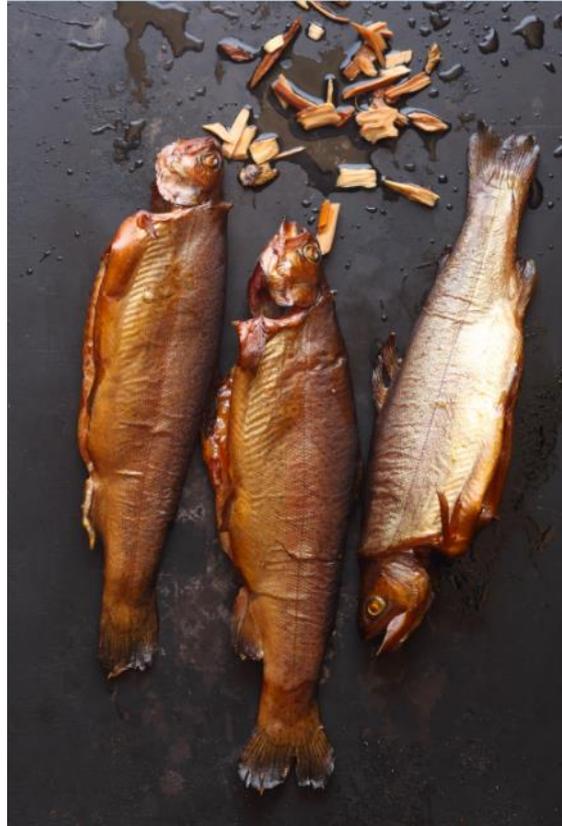
GERÄUCHERTE FORELLEN

Für 4 Personen

ZUTATEN:

- 4 Forellen à 500 g
- 3 L Wasser
- 180 g Salz
- 5 g Kräuter der Provence
- 5 g Wacholderbeeren
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Rapsöl

Grillmethode:	Räuchern
Grilltemperatur:	90°C
Kerntemperatur:	60°C
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Zusätzl. Vorbereitungszeit:	16 Stunden
Grillzeit:	1,5 Stunden
Gesamte Zeit:	17 Std. 40 Min.
Zubehör:	Grillplatte/ große Aluschale/ Seafood Räucherchips
Schwierigkeitsgrad:	Medium



VORBEREITUNG

3. Die Forellen waschen und säubern.
4. Das Salz in 3 l Wasser verrühren bis es aufgelöst ist, die Wacholderbeeren zerstoßen und mit den Kräutern der Provence in das Wasser geben.
5. Die Forellen etwa 12 Stunden in die Lake einlegen.
6. Die Forellen aus die Lake nehmen, abwaschen und abtupfen und ca. 4 Stunden zum Trocknen aufhängen.
7. Zwei Handvoll Seafood Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen und danach gut abtropfen lassen.
8. Die Grillplatte mit Rapsöl einfetten, die Zwiebeln schälen, längs halbieren und auf die Grillplatte legen. Die Forellen mit der Bauchhöhle auf die Zwiebeln setzen.

AM GRILL

9. Den Master-Touch Premium zum Räuchern bei ca. 90°C vorbereiten. Dafür drei Anzündwürfel in der Mitte des Holzkohlerings platzieren und entzünden. Ca. 25 Briketts (1 gefüllter Kohleportionierer) auf die entzündeten Anzündwürfel in den Holzkohlering legen.
10. Die abgetropften Räucherchips nach ca. 10 Min. auf die angeglühten Briketts geben.
11. Die Diffusor Platte auf den Char-Ring setzen und eine große Aluschale mit ca. 1L Wasser auf die Diffusor Platte stellen.
12. Die Grillplatte über die Wasserschale stellen, die Kessellüftung auf „Räuchern“ einstellen und den Deckellüfter halb schließen.
13. Die Forellen ca. 1,5 Stunden räuchern bis sie goldgelb sind und die Rückenflosse sich ganz einfach herausziehen lässt oder die Kerntemperatur von 60°C erreicht ist.

RÄUCHERN LANG GERÄUCHERTES

PULLED PORK

Für 10 Personen

ZUTATEN:

- 2 kg Schweinenacken, küchenfertig
- RUB:
- 1 EL Meersalz
 - 1 EL braune Zucker
 - 1 TL Paprikapulver
 - ½ TL schwarze, gemahlene Pfeffer
 - ½ TL Knoblauchpulver
 - ½ TL Zwiebelpulver
 - ¼ TL Cayennepfeffer
 - ¼ TL Kümmel, gemahlen



Grillmethode:	Räuchern
Grilltemperatur:	120°C
Kerntemperatur:	90°C
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillzeit:	10 Stunden
Gesamte Zeit:	10 Std.10 Min.
Zubehör:	4 gr. Handvoll Pork Räucherchips/ große Aluschale/ iGrill Thermometer
Schwierigkeitsgrad:	Medium

VORBEREITUNG

1. Eine Handvoll Räucherchips mind. 20 Minuten in Wasser einlegen.
2. Alle Zutaten für den Rub gut vermischen und das Fleisch gut damit einreiben.

AM GRILL

1. Den Master-Touch Premium zum Räuchern bei 120°C vorbereiten. Dazu eine Doppelschlange (ca. 40 Stück Briketts) in den Holzkohlering (Char-Ring) legen und 6 durchgeglühte Briketts an den Anfang legen.
2. 3 Handvoll trockene Räucherchips auf die nicht angezündeten Briketts verteilen und eine Handvoll abgetropfte Räucherchips auf die angezündeten Briketts geben. Die Diffuser Platte auflegen, eine Aluschale daraufstellen und diese mit 1 l Wasser befüllen.
3. Die Kessellüftung Einstellung auf Räuchern stellen und die Deckellüftung halb schließen (wenig Hitze).
4. Den Grillrost in den Grill geben und das Fleisch mittig über die Aluschale legen.
5. Das Fleisch ca. 10 Stunden grillen bis eine Kerntemperatur von ca. 90°C erreicht ist.
6. Das noch warme Fleisch mit den Fingern oder zwei Gabeln zerteilen. Große Fettstücke oder Sehnen wegwerfen.

TIPP: Für einen leckeren Pulled Pork Burger: Burgerbrötchen kurz auf dem Grill anrösten, die Burgerbrötchen Hälften mit etwas BBQ Sauce bestreichen. Den Burger nach Belieben mit Krautsalat und Pulled Pork belegen.

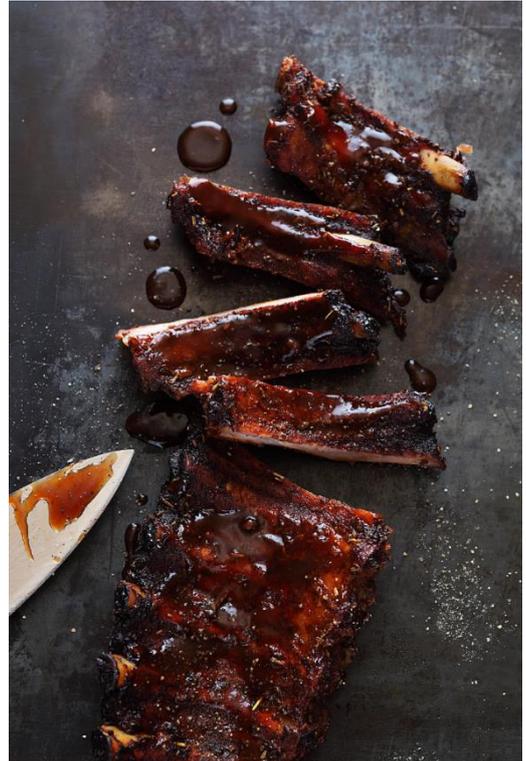
LOW & SLOW

SPARE RIPS

Für 8 Personen

ZUTATEN:

- 8 Leitern Rippchen
 - BBQ Glasur
- RUB:
- 2 EL Zwiebelpulver
 - 2 EL Knoblauchpulver
 - 4 TL schwarzer, grob gemahlener Pfeffer
 - 4 TL geräucherte Paprika
 - 4 TL Kümmel
 - 2 TL Meersalz
 - 2 TL Senfpulver
 - 1 TL Chilipulver
 - 1 TL Cayenne Pfeffer



Grillmethode:	Indirekte Hitze/ Räuchern
Grilltemperatur :	120° C
Kerntemperatur:	85° C
Vorbereitungszeit:	15 Min
Grillzeit :	240 Min
Gesamte Zeit:	255 Min
Zubehör:	Spare-Rib-Halter/ 4 große Handvoll Pork Räucherchips/ Pinsel
Schwierigkeitsgrad:	Schwierig

VORBEREITUNG

1. Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen ablösen.
2. Die Gewürze vermischen und über die Rippchen streuen.
3. Die Rippchen in den Spare-Rib-Halter legen.

AM GRILL

1. Den Master-Touch Premium zum Räuchern bei 120°C vorbereiten. Dazu zwei Minion Ringe (44 Stück Briketts) in den Holzkohlering (Char-Ring) legen und 6 durchgeglühte Briketts in die Mitte geben.
2. 4 Handvoll trockene Räucherchips auf die nicht angezündeten Briketts verteilen. Die Diffuser Platte auflegen, eine Aluschale daraufstellen und diese mit 1 l Wasser befüllen.
3. Die Kessellüftung Einstellung auf Räuchern stellen und die Deckellüftung halb schließen (wenig Hitze).
4. Den Grillrost in den Grill geben und das Fleisch im Spare-Rib-Halter mittig über der Aluschale platzieren.
5. Die Rippchen 3,5 Stunden garen und anschließend die Rippchen mit der Barbecue-Glasur bestreichen.
6. Weitere 30 Minuten garen und dabei alle 10 Minuten mit der Glasur bestreichen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 85 °C erreicht hat.

BACKEN

REZEPT FÜR KAROTTENKUCHEN

Für 12 Personen

ZUTATEN:

- 500 g Karotten
- 125 g Honig
- 200 g Kokosraspeln
- 75 g Weizenvollkornmehl
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 6 Eier
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)
- Puderzucker

Grillmethode:	Indirekt
Grilltemperatur:	170°-180° C
Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Grillzeit:	50 - 60 Minuten
Gesamte Zeit:	120 Minuten
Zubehör:	Backform oder GBS Dutch Oven Einsatz
Schwierigkeitsgrad:	Einfach



VORBEREITUNG

1. Die Karotten schälen, waschen und grob reiben.
2. Die Eier trennen. Eigelb, Honig und Zitronensaft mit einem Schneebesen cremig schlagen.
3. Kokosraspeln, Karotten, Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und eine Messerspitze Zitronenschale gut daruntermischen.
4. Eiweiß fest schlagen und unter den Teig heben.
5. Die Backform einfetten oder den Dutch Oven mit Backpapier (vorher etwas anfeuchten) auslegen. Den Teig in die Backform oder den GBS Dutch Oven Einsatz hineinfüllen.

AM GRILL

1. Den Master-Touch Premium für indirektes Grillen bei ca. 175°C vorbereiten. Dafür den Anzündkamin zu $\frac{3}{4}$ füllen und die ca. 30 Stück durchgeglühte Briketts in den Char-Ring geben und die Diffusor Platte darauflegen. Eine große Aluschale auf die Diffusor Platte stellen und 1 L Wasser hineingeben.
2. Grillrost einsetzen und den Kuchen über der Wasserschale auf dem Grillrost (NICHT im GBS-Rost) im Grill platzieren und 50-60 Minuten indirekt grillen bis er gar ist (Holzstäbchen Probe – mit einem Holzstäbchen in den Kuchen picken. Bleibt kein Teig daran kleben, ist er fertig).
3. Den Kuchen aus dem Grill rausnehmen und auf einem Gitter etwas abkühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.