



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

APPLE PORK LOIN

Try to find pork that has not already been seasoned in the grocery store. This recipe benefits from a long (24 hour) marinating time.

- 1 Clove garlic, minced
- 1 Tablespoon fresh ginger, minced
- ¼ Cup cider vinegar
- ½ Cup apple cider
- 2 Tablespoons brown sugar
- 1 Tablespoon dijon mustard
- 1 Tablespoon fresh rosemary, chopped
- 1 Teaspoon black pepper, freshly ground
- 1 Teaspoon salt
- 2 Tablespoons olive oil
- 3½ Lb pork loin

In a small mixing bowl combine all the ingredients except the olive oil. Slowly whisk in the olive oil. Place the pork loin in a heavy re-sealable plastic bag, and pour the marinade over top. Place the bag in a flat dish. Marinate for 6 - 24 hours turning occasionally.

Place drip pan beneath grids, fill it half full with water or a combination of water, wine and apple cider. Preheat barbecue on HIGH. Reduce heat to LOW, place the roast rack on the grids over top of a drip tray and then put the roast in the rack. Cook for 1½ hours, turning occasionally and basting with the marinade.

FILET DE PORC AUX POMMES

Essayez de trouver du porc qui n'a pas été préalablement assaisonné en magasin. Cette recette tire toute sa saveur d'une longue période de marinade (24 heures).

- 1 gousse d'ail, émincée
- 1 c. à soupe de gingembre frais, émincé
- ¼ tasse de vinaigre de cidre
- ½ tasse de cidre de pomme
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de romarin frais, haché
- 1 c. à thé de poivre, fraîchement moulu
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 3½ lb de filet de porc

Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients, sauf l'huile d'olive. Incorporez lentement l'huile d'olive à ce mélangez. Déposez le porc dans un robuste sac hermétique en plastique et versez la marinade. Déposez le sac dans un plat en verre à fond plat et marinez au réfrigérateur de 6 à 24 heures, en tournant occasionnellement.

Déposez une lèchefrite à demi remplie d'eau ou d'un mélange d'eau, de vin et de cidre sous la grille de cuisson. Préchauffez le barbecue à température élevée (HIGH). Réduisez à basse température (LOW), badigeonnez la grille de cuisson d'huile d'olive et déposez la viande sur le barbecue. Cuire 1-½ heure, en tournant de temps à autre et en arrosant de marinade.

LOMO DE PUERCO A LA MANZANA

Trate de conseguir cerdo que no venga condimentado previamente. Esta receta queda mejor marinada durante mucho tiempo (24 horas).

- 1 Diente de ajo, picado
- 1 Cucharada de jengibre fresco picado
- ¼ Taza de vinagre de sidra
- ½ Taza de cidra de manzana
- 2 Cucharadas de azúcar negra
- 1 Cucharada de mostaza de Dijon
- 1 Cucharada de romero fresco picado
- 1 Cucharadita de pimienta negra, recién molida
- 1 Cucharadita de sal
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 3½ Libras de lomo de cerdo

Combinar todos los ingredientes, menos el aceite de oliva, en un tazón pequeño. Agregar lentamente el aceite de oliva mientras se mezcla. Colocar el lomo de cerdo en una bolsa plástica resistente que se pueda sellar y verter el marinado sobre el mismo. Colocar la bolsa en un plato playo. Marinar durante 6 - 24 horas girándolo ocasionalmente.

Colocar una bandeja colectora debajo de la parrilla y llenarla por la mitad con agua o con una combinación de agua, vino y cidra de manzana. Precalentar la parrilla en HIGH. Bajar el fuego a LOW, colocar el soporte sobre la parrilla encima de una bandeja colectora y colocar la carne en el soporte. Cocinar por 1½ horas, girándolo ocasionalmente y colocándole el marinado.

APFEL-SCHWEINELENDE

Bitte nur Schweinefleisch kaufen, das nicht vorgewürzt ist. Dieses Rezept profitiert von einer langen Marinierzeit (24 Std.).

- 1 Knoblauchzehe, zerhackt
- 1 El frischer Ingwer, zerhackt
- 60 ml Apfelessig
- 120 ml Apfelweinessig
- 2 El brauner Zucker
- 1 El Dijon-Senf
- 1 El frischer Rosmarin, gehackt
- 1 TI schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TI Salz
- 2 El Olivenöl
- 1500 g Schweinelende

Alle Zutaten, außer dem Olivenöl, in einer kleinen Schüssel mischen. Langsam das Olivenöl einrühren. Die Schweinelende in einen strapazierfähigen, verschließbaren Plastikbeutel geben und die Marinade darüber gießen. Den Beutel in eine flache Schale legen. Zwischen 6-24 Stunden marinieren und ab und zu drehen.

Die Fettpfanne halb gefüllt mit Wasser, oder einer Kombination von Wasser, Wein- oder Apfelessig, unter den Rostgrill stellen. Dann auf NIEDRIGE Temperatur reduzieren und das Bratgestell auf den Rost über die Fettpfanne setzen und den Braten in das Gestell geben. Für 1½ Stunden garen und ab und zu drehen und mit Marinade bestreichen.



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com

64233 ROASTING, RIB AND SKEWER RACK

FEATURES

The 3 in 1 skewer, roasting and rib rack can single handedly tackle most backyard grilling tasks. Crafted of stainless steel it's both easy to clean and very durable. The vaulted design of the rack allows the user to cook ribs upright between the supports on the peak side; accomodating up to 6 full racks of ribs. The valley side of the rack can craddle most roasts, chickens, or small turkeys and works as a support for the skewers. Grilling skewers directly on the grill surface can often lead to sticking but supporting them between two points ensures they grill evenly. Try the guide below of cooking ribs and roasts.

INDIRECT GRILLING

The indirect method is a technique for cooking larger cuts of meat such as roasts, poultry or ribs. As the name implies, the food is not grilled directly over the heat, but by hot air circulating around the food. The indirect cooking methods both rely on lower heat settings with the lid of the barbecue closed. A drip pan can be used under the rack to increase moisture and block direct heat from the burners.

COOKING INDIRECTLY WITH A DRIP PAN

With the drip-pan method the juices and drippings will fall and mix with the contents of the drip pan. The mixture heats up and vaporizes, automatically basting the food.

- Place a drip pan on top of the heat media and position it so that it sits underneath the center of the meat you are preparing.
- Pour water or other cooking liquids into the drip pan, depending on what you are cooking. Fruit juices, such as lemon, orange, pineapple, cranberry or apple, and red or white wine, or beer are recommended for adding flavour. Spices, herbs and aromatic vegetables such as onions and garlic can also add flavours.
- Preheat the barbecue on HIGH, then reduce heat to MEDIUM or MEDIUM/LOW.
- Never let the drip pan run dry! As the mixture in the drip pan heats up, evaporation will result in a diminished amount of liquid in the pan. Check the drip pan often and use a pitcher or baster to carefully pour in more warm liquid.

Place roast or whole chickens on support as shown.

CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

Hand wash with a mild detergent and warm water, or place in dishwasher.

64233 SUPPORT POUR LE RÔTISSAGE DES CÔTES ET DES BROCHETTES

CARACTÉRISTIQUES

Le support 3 en 1 pour brochettes, côtes et rôtiissage peut à lui seul, faire la cuisson en plein air de pratiquement tous les aliments. Fabrication en acier inoxydable facile à nettoyer et très résistant. Grâce à sa conception voûtée, ce support permet à l'utilisateur de faire cuire des côtes verticalement entre les supports du côté élevé; il peut contenir jusqu'à 6 carrés de côtes. La partie creuse du support peut contenir la plupart des rôtis, des poulets ou des petites dindes et fonctionne comme un support pour les brochettes. La grillade des brochettes directement sur la surface du barbecue provoque très souvent l'adhérence des aliments à la grille, mais avec le support qui les soutient cela permet d'atteindre une cuisson uniforme.

GRILLADE PAR CHALEUR INDIRECTE

La méthode de cuisson indirecte est une technique employée pour cuire des coupes de viandes plus volumineuses, telles que les rôtis, les volailles ou les côtes. Comme son nom l'indique, les aliments ne sont pas cuits directement par la source de chaleur, mais par de l'air à haute température circulant autour de ceux-ci. Les méthodes de cuisson indirecte utilisent des degrés de température modérés et nécessitent que le couvercle du gril soit fermé. Une lèchefrite peut être utilisée sous la grille pour augmenter le taux d'humidité et pour empêcher la chaleur directe d'atteindre les brûleurs.

CUISSON PAR CHALEUR INDIRECTE EN UTILISANT UNE LÈCHEFRITE

Dans le cas de la méthode employant une lèchefrite, les jus et les graisses de cuisson tomberont et se mélangeront au contenu de la lèchefrite. Ce contenu est réchauffé, puis vaporisé, arrosant automatiquement les aliments.

- Déposez la lèchefrite sur l'élément et assurez-vous qu'elle est directement sous la viande que vous allez cuire.
- Versez de l'eau ou tous autres liquides de cuisson dans la lèchefrite, selon ce que vous cuisinez. Les jus de fruits, tels que du jus de citrons, d'oranges, d'ananas, de canneberges ou de pommes, le vin rouge, le vin blanc ou la bière sont recommandés afin d'obtenir une saveur plus distincte. Les épices, les herbes et les légumes aromatiques tels que les oignons et l'ail peuvent aussi être utilisés pour rendre les aliments plus savoureux.
- Préchauffez le gril à ÉLEVÉ, puis réduisez le feu entre MOYEN et MOYEN/BAS.
- Assurez-vous qu'il y est toujours du liquide dans la lèchefrite! Au fur et à mesure que le liquide contenu dans la lèchefrite se réchauffe, l'évaporation qui en résultera diminuera la quantité de liquide présente dans la lèchefrite. Gardez un œil sur la lèchefrite et utilisez un pichet ou une poire à jus pour y ajouter du liquide chaud.

Placez le rôti ou les poulets entiers sur le support tel qu'indiqué.

DIRECTIVES D'ENTRETIEN ET DE NETTOYAGE

Lavez à la main en utilisant un détergent doux et de l'eau tiède, ou placez dans le lave-vaisselle.

64233 SOPORTE PARA ASAR, PARA COSTILLAS Y PARA BROCHETAS

CARACTERÍSTICAS

El soporte para asar, para costillas y para brochetas 3 en 1 puede afrontar por sí solo la mayoría de las tareas de los asados hogareños. Hecho de acero inoxidable de fácil limpieza, es fácil de limpiar y muy duradero. El diseño abovedado del soporte permite cocinar costillas de forma vertical entre los soportes en la parte de arriba. Caben hasta 6 costillares enteros. La parte de abajo del soporte es para la mayoría de los asados, pollos o pequeños pavos y sirve de soporte para las brochetas. El cocinar las brochetas directamente sobre la superficie de la parrilla hace que se peguen, pero el sostenerlas entre dos puntos hace que se cocinen parejo.

ASADO INDIRECTO

El método indirecto es una técnica para cocinar cortes grandes de carne como asados, aves o costillares. Como su nombre lo indica, la comida no se cocina directamente sobre el calor, sino que se cocina mediante aire caliente que circula alrededor de la misma. El método de cocción indirecta se basa en un ajuste bajo de temperatura con la tapa de la parrilla cerrada. Se puede usar una bandeja colectora debajo del estante para aumentar la humedad y bloquear el calor directo de los quemadores.

COCINANDO DE FORMA INDIRECTA CON UNA BANDEJA COLECTORA

Con el método de la bandeja colectora, los jugos que gotean caerán y se mezclarán con el contenido de la bandeja colectora. La mezcla se calienta y se evapora, impregnando automáticamente la comida.

- Coloque la bandeja colectora encima de la fuente de calor de forma que quede en el centro de la carne que esté preparando.
- Vierta agua u otros líquidos de cocción en la bandeja colectora, dependiendo de lo que esté cocinando. Le recomendamos jugos de frutas como limón, naranja, piña, arándanos o manzana y el vino tinto o blanco, o la cerveza para agregar sabor. Las especias, hierbas y verduras aromáticas como la cebolla y el ajo también agregan sabor.
- Precalente la parrilla en HIGH, luego reduzca el calor a MEDIUM o MEDIUM/LOW.
- ¡Nunca deje que se seque la bandeja colectora! A medida que la mezcla de la bandeja colectora se calienta, la evaporación causará una disminución en la cantidad de líquido de la bandeja. Revise a menudo la bandeja colectora y use una jarrita o un accesorio para adobar, para agregar más líquido caliente.

Coloque el asado o pollos enteros en el soporte como se indica.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Lávala a mano con un detergente suave y agua caliente, o colóquela en el lavavajillas.

64233 BRATGESTELL FÜR SPARERIBS UND SPIEßE

FUNKTIONEN

Das 3 in 1 Spieß, Rost- und Rippengestell kann im Alleingang die meisten Grillfunktionen im Freien bewältigen. Es ist aus leicht zu reinigendem Edelstahl angefertigt und dadurch einfach zu säubern und sehr strapazierfähig. Das gewölbte Design des Gestells ermöglicht das aufrechte Garen von Rippen auf der spitzen Seite zwischen den Stützen. Es kann bis zu 6 komplette Rippenstücke fassen. Der Korb des Gestells bietet Platz für die meisten Braten, Hühnchen oder kleine Puten und dient gleichzeitig als Halter für die Spieße. Wenn Spieße direkt auf der Grilloberfläche liegen, können sie leicht daran kleben bleiben. Wenn sie allerdings zwischen 2 Stellen gehalten werden, wird ein gleichmäßiges Grillen ermöglicht.

INDIREKTES GRILLEN

Die indirekte Methode ist für größere Fleischstücke, wie Braten, Geflügel oder Rippen geeignet. Wie der Name sagt, wird nicht direkt über der Glut, sondern mit um das Grillgut zirkulierender Heißluft gegrillt. Beide indirekte Grillmethoden basieren auf niedrigeren Temperaturen und geschlossenem Grill. Eine Fettpfanne kann für mehr Saftigkeit und als direkter Hitzeschutz unter den Rost gesetzt werden.

INDIREKTES GRILLEN MIT FETTPFANNE

Bei der Fettpfannenmethode vermischen sich Saft und Fett des Bratens mit dem Fettpfanneninhalte. Die heiße Mischung verdampft und hält den Braten automatisch feucht.

- Stellen Sie eine Fettpfanne so über das Heizmedium, dass sie sich unterhalb der Mitte des Bratens, den Sie grillen, befindet.
- Füllen Sie je nach Art des Bratens Wasser oder eine Bratensosse in die Fettpfanne. Fruchtsäfte, wie Zitronen-, Orangen-, Ananas-, Preiselbeer- oder Apfelsaft, Rot- oder Weißwein, bzw. Bier sind empfehlenswerte Geschmacksverbesserer. Gewürze, Kräuter und aromatische Gemüse, wie Zwiebel und Knoblauch können ebenso den Geschmack anreichern.
- Heizen Sie den Grill auf HÖCHSTER Stufe vor und stellen ihn dann auf MITTEL bzw. MITTEL/SCHWACH.
- Lassen Sie die Fettpfanne auf keinen Fall austrocknen! Wenn die Mischung in der Fettpfanne aufheizt, verdampft sie und der Saft in der Pfanne verdunstet. Prüfen Sie daher die Fettpfanne häufig und füllen vorsichtig mehr heiße Flüssigkeit nach.

Legen Sie Braten oder ganze Hühner auf die Auflage wie abgebildet.

WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

Waschen Sie mit mildem Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine.