

DAS MINIMAX VON BIG GREEN EGG

Am Anfang war der Lehmofen. Diese traditionelle Art und Weise, Nahrung über Feuer in einem geschlossenen System zu garen, wussten schon unsere Vorfahren zu schätzen. Für unsere modernen Zwecke ist das althergebrachte Modell allerdings etwas unpraktikabel. Daher kam etwa 3.000 Jahre später ein Kochgerät auf den Markt, das die Eigenschaften des Urmodells zeitgemäß umsetzt – in ästhetisch ansprechender Form. Im Vordergrund steht das Potenzial des EGGs als Finishing Tool: Der grüne Keramik-Grill eignet sich hervorragend zum Verfeinern der Speisen durch Rauch- und Röstaromen. Profis wissen seine vielfältigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche zu schätzen – auf dem bzw. mit dem Ei lässt sich Grillen, Backen, Kochen, Dünsten und Räuchern. Für diesen Artikel war ein MiniMax im Einsatz. Das zweitgrößte unter den Big Green Egg-Modellen ist 7 cm größer als die Mini-Version, der Rost allerdings hat den gleichen Durchmesser wie das Small-Modell.

