



## BARBECUED BACK RIBS

- 3 lbs. pork backribs
- salt and pepper to taste

### SAUCE

- 1 cup ketchup
- 2 tablespoons brown sugar
- ½ cup water
- ⅓ cup worcestershire sauce
- 1 tablespoon chili powder
- dash hot pepper sauce

Using the indirect cooking method, place a drip pan over the vaporizer, under the cooking grids.

Pour in one inch of water or other liquid such as apple cider or wine, or a combination.

Replace the cooking grids and preheat barbecue on medium.

Peel the membrane off the back of the ribs using your fingers. (This makes a great difference in the tenderness of the ribs.) Cut each sleeve or rack of ribs into 6" sections. Sprinkle with salt and pepper and place in a rib rack on the barbecue. Place the ribs upright in the rib rack, with the bone tips pointed upwards.

Cook slowly on low heat for approx. 1½ hours, until very tender.

Meanwhile, combine the remaining ingredients in a saucepan and simmer until the sauce thickens.

Apply this sauce during the last few minutes of cooking to prevent the sugar from burning.

A warmed sauce will penetrate the meat better, and result in more flavourful ribs.

Let stand 5 min before serving.

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## CÔTES DE DOS BARBECUE

- 1,36kg (3 lb) de côtes de dos de porc

Sel et poivre au goût

### SAUCE

- 250ml (1 tasse) de ketchup
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 125ml (½ tasse d'eau)
- 85 ml (⅓ tasse) de sauce Worcestershire
- 15 ml (1 c. à soupe) de poudre de chili
- Une goutte de sauce aux piments forts

En utilisant la méthode de cuisson directement sur la grille, placez une lèchefrite au-dessus du vaporisateur sous les grilles de cuisson.

Versez-y 2,54 cm (1 po) d'eau ou tout autre liquide tels que du cidre de pomme, du vin ou une combinaison de liquide.

Remplacez les grilles de cuisson et préchauffez le gril à feu moyen.

Enlevez la membrane qui se trouve sur le dos des côtes avec vos doigts. (Cela fera une énorme différence dans la tendreté de vos côtes.) Coupez chaque portion ou le rack de côtes en section de 15 cm (6 po). Saupoudrez de sel et de poivre, placez dans la rôtissoire pour côtes et mettez sur le gril. Placez les côtes en position verticale dans la rôtissoire; les pointes des os vers le haut.

Cuisez lentement à basse température pendant environ 1 heure et demie; jusqu'à ce que les côtes soient très tendres.

Entre-temps, mélangez ensemble les ingrédients qui restent dans une casserole et faites mijoter jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Badigeonnez la sauce sur les côtes durant les dernières minutes de cuisson pour éviter que le sucre ne brûle.

Une sauce chaude pénétrera la viande plus facilement.

Laissez reposer pendant 5 minutes avant de servir.

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## COSTILLAR

- 3 libras (1,36 Kg.) de costillar de cerdo

Sal y pimienta a gusto

### SALSA

- 1 taza de ketchup
- 2 cucharadas de azúcar negra
- ½ taza de agua
- ⅓ taza de salsa inglesa
- 1 cucharada de ají molido
- Salsa de pimientos picante

Haciendo uso del método de cocción, coloque una fuente sobre el vaporizador, debajo de la parrilla

Vierta 1 pulgada de agua u otro líquido como sidra de manzana o vino, o cualquier combinación.

Vuelva a colocar las parrillas y precaliente la parrilla a calor medio.

Retire la membrana de la parte de atrás de las costillas utilizando los dedos. (Esto hace que las costillas salgan mucho más tiernas.) Corte cada costilla en secciones de 6". Sazone con sal y pimienta y coloque la costilla sobre la parrilla. Coloque las costillas hacia arriba en la rejilla, con la punta de los huesos apuntado hacia arriba.

Cocine suavemente sobre fuego bajo por aproximadamente 1½ hora, hasta que estén muy tiernas.

Mientras tanto, mezcle los ingredientes restantes en una sartén y deje hervir hasta que espese.

Agregue la salsa durante los últimos minutos de cocción para evitar que el azúcar se quemé.

La salsa caliente penetrará la carne de mejor manera, y las costillas resultarán muy sabrosas.

Deje reposar por unos 5 minutos antes de servir.

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## GEGRILLTE BACK-RIBS

- 1½ Kg Schweine-Backribs

Salz und Pfeffer nach Geschmack

### SALSA

- 1 Tasse Ketchup
- 2 EL brauner Zucker
- ½ Tasse Wasser
- ⅓ Tasse Worcestersauce
- 1 EL Chilipulver
- ein Schuß Chilisauce, scharf

Zubereitung mit indirekter Grillmethode, eine Fettpfanne auf den Verdampfer und unter die Roste stellen.

Gießen Sie etwa 3 cm Wasser oder Flüssigkeiten, wie Apfelmose oder Wein oder eine Mischung daraus hinein.

Setzen Sie die Roste wieder ein und heizen den Grill auf mittlerer Stufe vor.

Ziehen Sie mit den Fingern die Haut von der Rückseite der Rippen ab. (Das macht die Rippchen wesentlich zarter.) Schneiden Sie die Rippchen in ca. 20 cm große Stücke. Salzen, pfeffern und legen Sie die Portionen in einem Grillkorb auf den Rost. Legen Sie die Rippen aufrecht, mit den Rippenspitzen nach oben in den Grillkorb.

Auf kleiner Stufe langsam etwa 1½ Stunden grillen bis sie zart sind.

Unterdessen die restlichen Zutaten in einer Saucenpfanne leicht aufkochen und reduzieren.

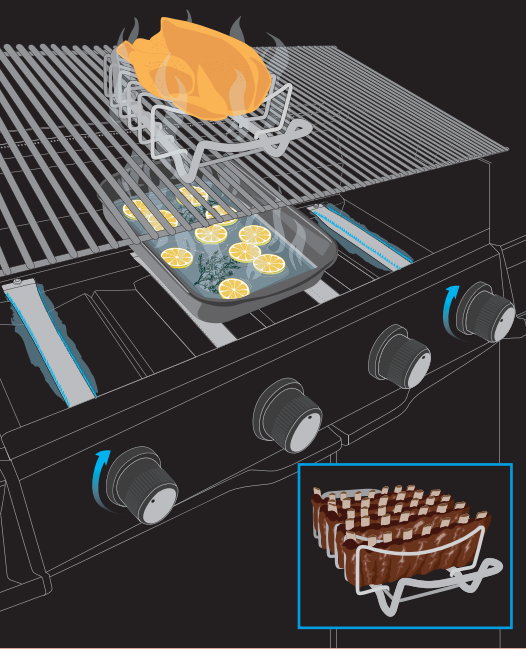
Die Sauce während der letzten Minuten auf die Rippchen streichen, damit der Zucker nicht verbrennt.

Die warme Sauce dringt besser ins Fleisch ein und gibt einen intensiveren Geschmack.

Lassen Sie die Portionen vor dem Servieren 5 Minuten ruhen.

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## 62602 RIB RACK AND ROAST SUPPORT

### 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.

### OFF BURNER METHOD OF INDIRECT COOKING

- Preheat the barbecue on HIGH, then turn off one area of burners.
- Regulate the heat setting to maintain desired temperature using the lit burners. We generally recommend cooking at a MEDIUM heat setting when using this method.
- Place the rack on the unlit section of the grill with the meat on the rack. The heat from the lit burners will circulate warm air through the grill and cook the meat.

Place the rib slabs upright in the support as shown.

Place roast or whole chickens on support as shown.

Rib and roast rack will also fit into large aluminum foil pans or other drip pans.

### CARE AND WASHING INSTRUCTIONS

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

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## 62602 GRILLE POUR CÔTES ET POUR MAINTENIR LES RÔTIS

### 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 grill 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 grill 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.

### MÉTHODE DE CUISSON INDIRECTE À UN BRÛLEUR

- Préchauffez le grill à ÉLEVÉ, puis fermez un des groupes de brûleurs.
- Contrôlez le réglage des brûleurs afin de maintenir la température en utilisant les brûleurs allumés. Nous recommandons habituellement de cuisiner à la température MOYEN lorsque vous utilisez cette méthode.
- Déposez la grille sur la section du grill dont les brûleurs sont éteints, puis déposez la viande sur cette grille. La chaleur générée par les brûleurs allumés fera en sorte de fournir et de faire circuler de l'air chaud qui cuira la viande

Placez le pavé de côtes debout dans le support tel qu'indiqué.

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

La grille destinée aux côtes et aux rôtis est compatible avec les lèchefrites, en métal ou en aluminium, de grands formats.

### 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.

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## 62602 BANDEJA PARA COSTILLAS Y SOPORTE PARA ASADO

### 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.
- Precaliente 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.

### MÉTODO DE COCCIÓN INDIRECTA CON UN QUEMADOR

- Precaliente la parrilla en HIGH y luego apague uno de los quemadores.
- Ajuste el calor para mantener la temperatura deseada usando el quemador que está encendido. Le recomendamos cocinar en MEDIUM al utilizar este método.
- Coloque el estante con la carne sobre la sección de la parrilla que no está encendida. El calor del quemador encendido circulará el aire caliente a través de la parrilla y cocinará la carne.

Coloque la bandeja para costillas parada en el soporte como se muestra.

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

La bandeja para costillas y asado también cabe en bandejas grandes de aluminio u otras bandejas colectoras.

### INSTRUCCIONES PARA MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

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

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)



## 62602 RIPPCHEN-UND BRATENGESTELL

### 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 Fettpfanneninhalt. 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 Gemüsesorten, 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.

### EINFLAMMIGE INDIRECTE GRILLMETHODE

- Heizen Sie den Grill auf HÖCHSTER Stufe vor und schalten dann einen Brennerbereich ab.
- Stellen Sie die Temperatur des laufenden Brenners auf die gewünschte Stufe ein. Wir empfehlen bei dieser Methode generell eine MITTLERE Temperatureinstellung.
- Setzen Sie den Rost mit dem Grillgut in den ausgeschalteten Bereich. Die Hitze der laufenden Brenner sorgt für die zum Grillen notwendige Heißluftzirkulation.

Setzen Sie die Rippchenschalen wie abgebildet senkrecht in die Halterung.

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

Rippen- und Bratenrost passen auch in große Aluminiumfolien- oder andere Fettpfannen.

### WARTUNGS- UND REINIGUNGSANWEISUNGEN

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

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time

[www.broilkingbbq.com](http://www.broilkingbbq.com)