

TASTE  
explorer

AUSGABE 07/2023

# BBQ & GRILLEN

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &  
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 07. Juni 2023

## der nächste **TASTE EXPLORER**

erscheint am 10. Juni 2023

### **Impressum**

**Founder & Publisher:** Markus Elsässer

**Editor in Chief:** Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

**Geschäftsführer:** Sabine Elsässer

**Verlag:** FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)

Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

**Registergericht:** Amtsgericht Mannheim

**Registernummer:** HRB 726461

**Ust-Ident-Nummer:** DE309755082

**Tel.:** +49 (0)7231 - 6035228

**E-Mail:** contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

### **Anzeigenleitung**

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106  
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 07/2023

## FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Küchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher





# Smokey BBQ Ribs

**Zubereitungszeit:** ca. 2,5 Stunden - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

2 kg Schweinerippchen  
1 Tasse BBQ-Gewürzmischung  
1 Tasse BBQ-Sauce  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Schweinerippchen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die BBQ-Gewürzmischung großzügig auf beiden Seiten der Rippchen verteilen und leicht einmassieren.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Die Rippchen auf den Grill legen und etwa 2 Stunden langsam grillen, dabei regelmäßig wenden.
5. Die BBQ-Sauce auf die Rippchen auftragen und weitere 30 Minuten grillen, bis sie zart und saftig sind.
6. Die Rippchen vom Grill nehmen und vor dem Servieren etwas ruhen lassen.

*Guten Appetit!*



# Lachs mit feuriger Marinade

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4 Lachsfilets  
Saft von 2 Zitronen  
Saft von 1 Limette  
3 Eßlöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver  
1 Teelöffel Chilipulver  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Frische Kräuter zum Garnieren (z.B. Petersilie oder Koriander)

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel den Zitronensaft, Limettensaft, Olivenöl, gehackten Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer vermischen.
2. Die Lachsfilets in die Marinade legen und mindestens 20 Minuten marinieren lassen.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Die marinierten Lachsfilets auf den Grill legen und etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis der Fisch durchgegart ist und eine leichte Grillmarkierung hat.
5. Den gebrillten Lachs mit frischen Kräutern garnieren und servieren.

*Guten Appetit!*



# Portobello-Pilze mit Spinat und cremigem Feta

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

8 große Portobello-Pilze  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
200 g Spinat, gehackt  
150 g Feta-Käse, zerbröckelt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Stiele der Portobello-Pilze entfernen und die Kappen mit Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch gleichmäßig auf die Pilzkappen verteilen.
3. Den gehackten Spinat in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Feta-Käse zerbröckeln und zum Spinat geben. Alles gut vermengen.
5. Die Spinat-Feta-Mischung gleichmäßig auf die Pilzkappen verteilen.
6. Die gefüllten Pilze auf den Grillrost legen und ca. 15-20 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen und die Pilze weich sind.
7. Die gebrillten gefüllten Portobello-Pilze vorsichtig vom Grill nehmen und servieren.

**Tipp:** Du kannst die gefüllten Pilze mit frischen Kräutern garnieren und zusätzliches Olivenöl oder Balsamico-Glasur darüberträufeln, um den Geschmack zu intensivieren. Dazu passen auch ein frischer Salat oder geröstetes Brot.

*Guten Appetit!*



# Papadams über Kohlen backen

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 Papadams (je nach Größe und gewünschter Menge)  
Kokosöl oder Pflanzenöl zum Bestreichen  
Gewürze nach Wahl (optional): z. B. Kreuzkümmel, Paprika, Chili, Kurkuma, etc.  
Salz nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Zünde die Holzkohle im Grill an und lasse sie gut durchglühen.
2. Bestreiche die Papadams auf beiden Seiten leicht mit Kokosöl oder Pflanzenöl.
3. Optional: Falls du Gewürze verwenden möchtest, mische diese mit etwas Salz in einer Schale.
4. Streue die Gewürzmischung (falls gewünscht) gleichmäßig auf beide Seiten der Papadams.
5. Lege die Papadams einzeln auf den Grillrost über die heiße Holzkohle.
6. Lasse sie für etwa 10-15 Sekunden pro Seite backen, bis sie knusprig und leicht goldbraun sind. Achte darauf, dass sie nicht verbrennen.
7. Nimm die Papadams vom Grill und lasse sie kurz abkühlen, bevor du sie servierst.

Die gebackenen Papadams über Kohlen sind eine leckere Beilage oder ein Snack, der gut zu verschiedenen indischen Gerichten oder als knusprige Ergänzung zu Salaten oder Dips passt. Genieße sie als krossen Genuss, der mit dem rauchigen Aroma der Holzkohle verfeinert ist.

*Guten Appetit!*



# Zitronen-Knoblauch Hähnchenschenkel

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

8-16 Hähnchenschenkel  
Saft und Abrieb von 2 Zitronen  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Teelöffel Paprikapulver  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Hähnchenschenkel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Oregano würzen.
2. In einer Schüssel Zitronensaft, Zitronenabrieb, Knoblauch und Olivenöl vermischen.
3. Die Hähnchenschenkel in der Marinade für etwa 20-30 Minuten marinieren lassen.
4. Den Grill vorheizen und die Hähnchenschenkel bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart und knusprig sind.

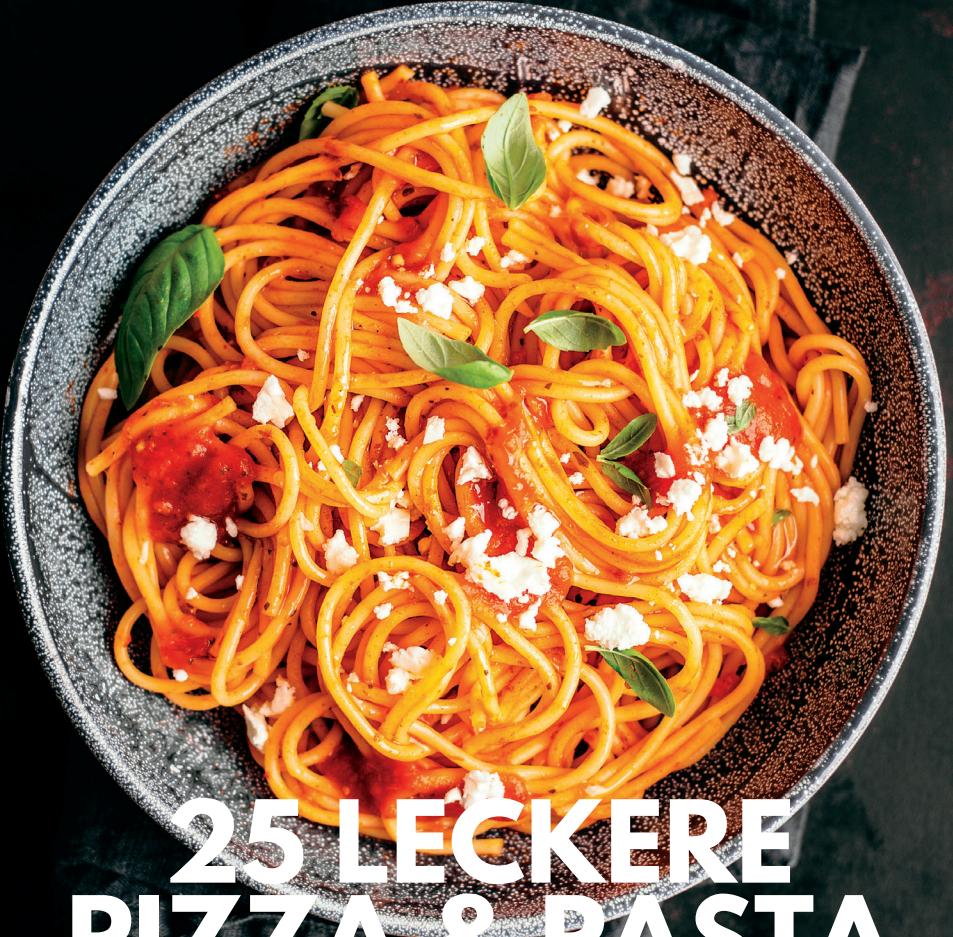
*Guten Appetit!*

KENNEN SIE SCHON UNS  
ANDEREN LECKEREN REZ

TASTE  
explorer

SONDERHEFT 01/2023

*Pizza & Pasta*  
FOOD AND COOK MAGAZINE



25 LECKERE  
PIZZA & PASTA  
REZEpte

*Link ready :* <https://bit.ly/pizzaundpasta>

ERE  
ZEPTIDEEN?

TASTE  
explorer

SONDERHEFT 02/2023

# Spargelzeit

FOOD AND COOK MAGAZINE

18 SCHNELLE &  
LECKERE SPARGEL  
REZEPTE

*Link ready :* [https://bit.ly/spargelzeit\\_te](https://bit.ly/spargelzeit_te)



# Rebhuhn mit Marokkanischen Gewürzen

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 ganze Rebhühner  
3-4 Esslöffel Olivenöl  
2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
2 Teelöffel gemahlener Koriander  
1 Teelöffel gemahlener Paprika  
1 Teelöffel gemahlener Kurkuma

1 Teelöffel gemahlener Ingwer  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
Saft von 2 Zitronen  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Frische Minzblätter zum Garnieren

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Olivenöl, Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Kurkuma, Ingwer, Zimt, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen, um eine Marinade herzustellen.
2. Die Rebhühner gründlich waschen und trocken tupfen. Die Haut vorsichtig von den Brust- und Schenkelseiten lösen, aber nicht entfernen.
3. Die Rebhühner großzügig mit der vorbereiteten Marinade einreiben und auch unter die Haut streichen. Die Hühner abdecken und für mindestens 1 Stunde oder idealerweise über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
5. Die marinierten Rebhühner auf den Grill legen und etwa 10-15 Minuten pro Seite grillen, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen.

6. Die gegrillten Rebhühner vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen, damit sich die Säfte im Fleisch verteilen können.
7. Die gegrillten Rebhühner auf einer Servierplatte anrichten und mit frischen Minzblättern garnieren.
8. Als Beilage passen Couscous, gegrilltes Gemüse oder ein frischer Salat.

Genießen Sie das aromatische Gegrillte Rebhuhn mit marokkanischen Gewürzen als beeindruckendes Hauptgericht bei Ihrem nächsten Grillfest. Die Gewürzkombination verleiht dem Fleisch einen herrlichen Geschmack und die Minzblätter sorgen für eine erfrischende Note.

*Guten Appetit!*



# Halloumi-Spieße mit Gemüse

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

200 g Halloumi-Käse, in Würfel geschnitten  
1 rote Paprika, in Stücke geschnitten  
1 gelbe Paprika, in Stücke geschnitten  
1 Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten  
1 rote Zwiebel, in Stücke geschnitten  
4 Esslöffel Olivenöl  
Saft von 1 Zitrone  
2 Teelöffel getrocknetes Oregano  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Halloumi-Würfel und das Gemüse abwechselnd auf Spieße stecken.
2. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, getrockneten Oregano, Salz und Pfeffer zu einer Marinade vermengen.
3. Die Spieße mit der Marinade bestreichen und einige Minuten marinieren lassen.
4. Die Halloumi-Spieße auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa 10-12 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis der Käse leicht gebräunt und das Gemüse weich ist.

*Guten Appetit!*



# Knusprige Forelle mit Grillgemüse

**Zubereitungszeit:** ca. 40 - 60 Minuten - **Personen:** 4

## Zutaten:

4 Forellen, ausgenommen und gesäubert  
2 Zitronen, in Scheiben geschnitten  
4 Zweige frischer Rosmarin  
4 Zweige frischer Thymian  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
4 Maiskolben, geschält  
2 Zucchini, in Scheiben geschnitten  
1 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten  
2 Esslöffel Olivenöl  
Frische Kräuter zum Garnieren (z.B. Petersilie oder Basilikum)

## Zubereitung:

1. Die Forellen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In den Bauchraum jeder Forelle einige Zitronenscheiben, Rosmarinzweige und Thymianzweige legen.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Die Forellen auf den Grill legen und etwa 6-8 Minuten pro Seite grillen, bis sie knusprig und durchgegart sind.
5. Während die Forellen grillen, das Gemüse vorbereiten.
6. Die Maiskolben, Zucchini und Paprika mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Das Gemüse auf den Grill legen und für etwa 10-12 Minuten grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist.
8. Die gebrillten Forellen mit dem Grillgemüse servieren und mit frischen Kräutern garnieren.

*Guten Appetit!*



# Ribeye-Steak mit Knoblauchbutter

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 Ribeye-Steaks  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
1/2 Tasse weiche Butter  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Grill auf hohe Hitze vorheizen.
2. Die Ribeye-Steaks mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Steaks auf den heißen Grill legen und 3-5 Minuten pro Seite grillen, je nach gewünschtem Garzustand.
4. Während die Steaks grillen, die gehackten Knoblauchzehen mit der weichen Butter vermischen, um eine Knoblauchbutter herzustellen.
5. Die Steaks vom Grill nehmen und mit der Knoblauchbutter bestreichen.
6. Die Steaks einige Minuten ruhen lassen, bevor sie serviert werden.

*Guten Appetit!*



# Gemüsespieße mit Kräuteröl

**Zubereitungszeit:** ca. 20-30 Minuten - **Personen:** 2-4

## **Zutaten:**

2 Zucchini  
2 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 rote Zwiebel  
250 g Champignons  
2 EL Olivenöl  
2 EL frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Oregano), gehackt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Das Olivenöl mit den frischen Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Gemüestücke abwechselnd auf Spieße stecken.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
5. Die Gemüsespieße auf den Grill legen und regelmäßig wenden, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
6. Die gebrillten Gemüsespieße mit dem Kräuteröl beträufeln und servieren.

*Guten Appetit!*

MS UBL -  
RG5 PX -03.0X  
Pass. Wagen  
05.14

AC 380 V



# THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU  
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag  
im Newsletter:  
Die neuesten Reise  
und Lifestyle Trends



[www.thetraveller.vip](http://www.thetraveller.vip)



# Mallorquinischer Sobrassada-Burger mit Paprika-Mayonnaise

**Zubereitungszeit:** ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

4-8 Burgerbrötchen  
500 g Rinderhackfleisch  
200 g Sobrassada (mallorquinische Paprikawurst)  
1 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten  
4 Esslöffel Mayonnaise  
1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Optional: Salatblätter, Tomatenscheiben und Zwiebelringe zum Belegen

## **Zubereitung:**

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen.
3. Die Sobrassada in dünnen Scheiben schneiden.
4. Die Paprikastreifen auf den Grill legen und grillen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
5. Währenddessen die Burgerbrötchen aufschneiden und die Schnittseiten kurz auf dem Grill rösten.
6. Die Patties auf den Grill legen und auf beiden Seiten grillen, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.

7. Die Sobrassada-Scheiben auf die Patties legen und kurz schmelzen lassen.
8. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise mit geräuchertem Paprikapulver vermischen.
9. Die gerösteten Burgerbrötchen mit der Paprika-Mayonnaise bestreichen.
10. Die Burgerbrötchen mit den Patties, Sobrassada, gegrillten Paprikastreifen sowie optional mit Salatblättern, Tomatenscheiben und Zwiebelringen belegen.

Genieße den mallorquinischen Sobrassada-Burger mit Paprika-Mayonnaise, der die traditionelle Wurst der Insel mit saftigem Rindfleisch und einer rauchigen Note kombiniert.

*Guten Appetit!*



# Garnelen-Tacos mit Avocado-Salsa

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

32-64 Garnelen, geschält und entdarmt  
8-16 Tortillas (Maistortillas oder Weizentortillas)  
2 Avocados, entkernt und gewürfelt  
1 Tomate, gewürfelt  
1/2 rote Zwiebel, fein gehackt  
Saft von 1 Limette  
2 Esslöffel frischer Koriander, gehackt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und auf Spieße stecken.
2. Die Garnelenspieße auf dem Grill bei direkter Hitze etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie gar und leicht gebräunt sind.
3. In einer Schüssel Avocado, Tomate, rote Zwiebel, Limettensaft und Koriander vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, um die Avocado-Salsa zuzubereiten.
4. Die Tortillas auf dem Grill kurz erwärmen. Die gegrillten Garnelen von den Spießen nehmen und zusammen mit der Avocado-Salsa in den Tortillas servieren.

*Guten Appetit!*



# Feuriges Spanferkel

**Zubereitungszeit:** ca. 6-8 Stunden - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

1 ganzes Spanferkel (ca. 15-20 kg)  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Zitronen, Saft und Schale  
4 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Paprikapulver

2 Esslöffel Chilipulver  
2 Esslöffel brauner Zucker  
2 Esslöffel Salz  
Frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Oregano) nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Das Spanferkel gründlich waschen und trocken tupfen.
2. In einer Schüssel den Knoblauch, Zitronensaft und -schale, Olivenöl, Paprikapulver, Chilipulver, braunen Zucker, Salz und die frischen Kräuter vermischen, um eine Marinade herzustellen.
3. Das Spanferkel großzügig mit der Marinade einreiben, sowohl innen als auch außen. Dabei darauf achten, dass alle Bereiche gut bedeckt sind.
4. Das marinierter Spanferkel abgedeckt im Kühlschrank mindestens 4 Stunden, vorentsprechend über Nacht, marinieren lassen.
5. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf eine Temperatur von etwa 150-160°C bringen.
6. Das marinierter Spanferkel auf den Grillrost legen und den Deckel schließen.
7. Das Spanferkel langsam und gleichmäßig grillen, indem es alle 30 Minuten gedreht

wird, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

8. Die Grillzeit variiert je nach Größe des Spanferkels, aber rechnen Sie etwa mit 6-8 Stunden Grillzeit, bis das Fleisch zart und gut durchgegart ist. Verwenden Sie ein Grillthermometer, um die Kerntemperatur zu überprüfen (sie sollte etwa 75-80°C betragen).

9. Sobald das Spanferkel gegrillt ist, nehmen Sie es vom Grill und lassen Sie es etwa 15-20 Minuten ruhen.

10. Anschließend das Spanferkel in Portionsstücke zerlegen und servieren. Begleiten Sie es mit Beilagen wie Kartoffeln, Gemüse oder Salaten, um das Festmahl abzurunden.

Hinweis: Die Zubereitung eines ganzen Spanferkels erfordert Zeit und Aufwand. Stellen Sie sicher, dass Sie über ausreichend Platz auf Ihrem Grill und die entsprechende Ausrüstung verfügen, um das Spanferkel sicher und erfolgreich zu grillen.

*Guten Appetit!*



# Feigen im Pancetta-Mantel

**Zubereitungszeit:** ca. 20-30 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

8 reife Feigen  
16 dünne Scheiben Pancetta oder luftgetrockneter Schinken  
1 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Honig  
Frischer Rosmarin oder Thymian zum Garnieren  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Feigen vorsichtig waschen, den Stiel entfernen und längs halbieren.
3. Jede Feigenhälfte mit einer Scheibe Pancetta umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. In einer Schüssel das Olivenöl mit Honig verrühren und die mit Pancetta umwickelten Feigen darin marinieren.
5. Die marinierten Feigen auf den Grillrost legen und etwa 4-6 Minuten grillen, bis der Pancetta knusprig ist und die Feigen weich und saftig sind. Dabei ab und zu wenden.
6. Die gegrillten Feigen auf einer Servierplatte anrichten und mit frischem Rosmarin oder Thymian garnieren.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm servieren.

Genießen Sie die köstlichen gegrillten Feigen im Pancetta-Mantel als Vorspeise oder Beilage zu Ihrem Grillmenü!

*Guten Appetit!*



# Feurig gebrillte Schnapper

**Zubereitungszeit:** ca. 45-60 Minuten - **Personen:** 2

Schnapperfilets sind Filets vom Schnapper, einer Fischart, die in vielen tropischen und subtropischen Gewässern vorkommt. Schnapper sind beliebte Speisefische, die für ihr zartes Fleisch und ihren milden Geschmack bekannt sind. Schnapperfilets sind entgrätet und können für verschiedene Gerichte verwendet werden, einschließlich Grillgerichte wie im oben genannten Rezept. Wenn Schnapper nicht verfügbar sind, können Sie sie durch andere festfleischige Fischarten wie Rotbarsch, Dorade oder Lachs ersetzen.

## **Zutaten:**

8 reife Feigen  
16 dünne Scheiben Pancetta oder luftgetrockneter Schinken  
1 Esslöffel Olivenöl  
2 Esslöffel Honig  
Frischer Rosmarin oder Thymian zum Garnieren  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Feigen vorsichtig waschen, den Stiel entfernen und längs halbieren.
3. Jede Feighälfte mit einer Scheibe Pancetta umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. In einer Schüssel das Olivenöl mit Honig verrühren und die mit Pancetta umwickelten Feigen darin marinieren.
5. Die marinierten Feigen auf den Grillrost

legen und etwa 4-6 Minuten grillen, bis der Pancetta knusprig ist und die Feigen weich und saftig sind. Dabei ab und zu wenden.

6. Die gebrillten Feigen auf einer Servierplatte anrichten und mit frischem Rosmarin oder Thymian garnieren.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm servieren.

Genießen Sie die köstlichen gebrillten Feigen im Pancetta-Mantel als Vorspeise oder Beilage zu Ihrem Grillmenü!

*Guten Appetit!*



# Gemüse Quesadillas

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

8-16 große Tortillas (Weizen- oder Maistortillas)  
2 Paprika (verschiedene Farben), in Streifen geschnitten  
2 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten  
1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten  
200 g geriebener Cheddar-Käse  
1 Teelöffel Paprikapulver  
1 Teelöffel Kreuzkümmel  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Salsa und Sauerrahm zum Servieren

## **Zubereitung:**

1. Die Paprika, Zucchini und rote Zwiebel mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Gemüse auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa 8-10 Minuten grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist.
3. Eine Tortilla mit einer Schicht geriebenem Cheddar-Käse belegen, dann eine Schicht grilltes Gemüse darauf verteilen. Mit einer weiteren Tortilla abdecken.
4. Die Quesadilla auf dem Grill bei mittlerer Hitze etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis der Käse geschmolzen ist und die Tortillas knusprig sind. Wiederholen Sie den Vorgang für die restlichen Quesadillas.
5. Die gebrillten Gemüse-Quesadillas in Dreiecke schneiden und mit Salsa und Sauerrahm servieren.

*Guten Appetit!*



# Mallorquinischer Eintopf vom Grill

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

500 g Lammfleisch, gewürfelt  
200 g Schweinebauch, gewürfelt  
1 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten  
1 grüne Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten  
1 Zwiebel, gehackt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
3 Tomaten, gewürfelt  
2 Kartoffeln, gewürfelt  
2 Teelöffel Paprikapulver  
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Olivenöl zum Braten

## **Zubereitung:**

1. Das Lammfleisch und den Schweinebauch mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen.
2. Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis sie weich sind.
3. Die gewürfelten Tomaten und die Paprikastreifen in den Topf geben und für einige Minuten mitbraten.
4. Die gewürfelten Kartoffeln hinzufügen und alles gut vermischen.

5. Den Deckel auf den Topf legen und den Eintopf für etwa 45 Minuten auf dem Grill garen, bis das Fleisch zart und die Kartoffeln gar sind. Gelegentlich umrühren.

6. Den Frito Mallorquin mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß servieren.

Genieße diesen würzigen mallorquinischen Eintopf vom Grill, der mit zartem Fleisch, aromatischem Gemüse und mediterranen Gewürzen ein echtes Geschmackserlebnis bietet.

*Guten Appetit!*



# Rindersteaks mit Knoblauchbutter

**Zubereitungszeit:** ca. 25-30 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 Rindersteaks (z. B. Ribeye, T-Bone oder Filet)  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
4 Esslöffel Butter, weich  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Rindersteaks mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer kleinen Schüssel den gehackten Knoblauch mit der weichen Butter vermischen.
3. Die Steaks auf dem Grill bei direkter Hitze etwa 4-6 Minuten pro Seite grillen (abhängig von der gewünschten Garstufe).
4. Die Steaks vom Grill nehmen und mit der Knoblauchbutter bestreichen. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

*Guten Appetit!*



# Maiskolben mit Chili-Limetten-Butter

**Zubereitungszeit:** ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 Maiskolben, geschält  
4 Esslöffel Butter, weich  
Saft und Abrieb von 2 Limetten  
1 Teelöffel Chili-Pulver  
1 Teelöffel Paprikapulver  
Salz nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Die Maiskolben auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten grillen, regelmäßig wenden, bis sie zart und leicht gebräunt sind.
2. In einer kleinen Schüssel Butter, Limettensaft, Limettenabrieb, Chili-Pulver, Paprikapulver und Salz vermischen.
3. Die gegrillten Maiskolben mit der Chili-Limetten-Butter bestreichen und servieren.

**Hinweis:** Wenn Sie die Menge der Zutaten anpassen möchten, können Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten entsprechend ändern.

*Guten Appetit!*



# Lemongrass Hühnerspieße

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

800 g Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten  
3 Stängel Zitronengras, äußere Blätter entfernt und fein gehackt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Esslöffel Fischsauce  
2 Esslöffel Sojasauce  
2 Esslöffel Zucker  
1 Esslöffel neutrales Öl  
Holzspieße, eingeweicht

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel das gehackte Zitronengras, Knoblauch, Fischsauce, Sojasauce, Zucker und Öl vermischen.
2. Die Hähnchenbrustwürfel in die Marinade geben und gut vermengen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Die marinierten Hühnerwürfel auf die Holzspieße stecken.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und die Hühnerspieße etwa 10-12 Minuten grillen, regelmäßig wenden, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
5. Die gebrillten Hühnerspieße mit Reisnudeln, frischen Kräutern und Dip-Saucen servieren.

*Guten Appetit!*



# Gegrillte Makrele mit mediterranem Flair

**Zubereitungszeit:** ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4 bis 8 frische Makrelen (je nach Größe)  
Saft und Schale von 2 Zitronen  
4 Esslöffel Olivenöl  
4 Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 Teelöffel Paprikapulver  
1 Teelöffel getrockneter Oregano  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Koriander) zum Garnieren

## Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
2. Die Makrelen gründlich waschen und trocken tupfen.
3. In einer Schüssel den Zitronensaft, Zitronenschale, Olivenöl, gehackten Knoblauch, Paprikapulver, getrockneten Oregano, Salz und Pfeffer vermischen, um eine Marinade herzustellen.
4. Die Makrelen großzügig mit der Marinade einreiben, sowohl innen als auch außen. Dabei darauf achten, dass alle Bereiche gut bedeckt sind.

5. Die marinierten Makrelen etwa 10-15 Minuten ziehen lassen.
6. Die Makrelen auf den Grillrost legen und etwa 5-7 Minuten pro Seite grillen, bis sie von beiden Seiten goldbraun und knusprig sind.
7. Die gegrillten Makrelen auf einer Servierplatte anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.
8. Servieren Sie die gegrillten Makrelen mit Beilagen wie Zitronenspalten, Salat oder geröstetem Gemüse, um das mediterrane Flair zu verstärken.

*Guten Appetit!*



# Tomaten-Burger mit gegrilltem Gemüse

**Zubereitungszeit:** ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 2

## Zutaten:

4 Tomaten  
4 vegane Burgerbrötchen  
1 Aubergine  
1 Zucchini  
1 rote Paprika  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Vegane Burger-Soße und gewünschte Burger-Toppings

## Zubereitung:

- Das Gemüse in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.
- In einer Schüssel Olivenöl, gehackten Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermischen, um eine Marinade herzustellen.
- Das Gemüse in die Marinade geben und gut vermengen. Etwa 15-20 Minuten marinieren lassen.
- Das marinierte Gemüse auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist (ca. 10-15 Minuten).

5. Die Tomaten halbieren und ebenfalls auf dem Grill kurz anrösten.

6. Die Burgerbrötchen auf dem Grill erwärmen.

7. Die gegrillten Gemüsescheiben auf die untere Hälfte der Burgerbrötchen legen, mit veganer Burger-Soße bestreichen und nach Belieben mit gewünschten Burger-Toppings belegen (z.B. Salat, Gurken, Zwiebeln, Avocado).

8. Die gebräunten Tomatenhälften auf das Gemüse legen und die oberen Hälften der Burgerbrötchen darauf setzen.

*Guten Appetit!*



# Rinderfilet mit Kräuterkruste

**Zubereitungszeit:** ca. 60-70 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

1,5-2 kg Rinderfilet  
4 Esslöffel gehackte frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Petersilie)  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Esslöffel Senf  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Den Grill für indirektes Grillen vorheizen und auf mittlere Hitze einstellen.
2. Das Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die gehackten Kräuter und den Knoblauch vermischen und das Rinderfilet damit einreiben.
4. Das eingeriebene Rinderfilet mit Senf bestreichen.
5. Das Rinderfilet auf den Grill legen und etwa 40-50 Minuten grillen, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat.
6. Das gegrillte Rinderfilet einige Minuten ruhen lassen, bevor es in Scheiben geschnitten wird.

*Guten Appetit!*



# Balinesisches Hähnchen mit Apfel-Macadamia-Sauce

**Zubereitungszeit:** ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 Hähnchenbrustfilets	2 Esslöffel Honig oder Ahornsirup
2 Äpfel, geschält, entkernt und gewürfelt	1 Teelöffel Kurkuma
1 Tasse Macadamianüsse, grob gehackt	1 Teelöffel Ingwer, gerieben
2 Knoblauchzehen, gehackt	Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 Zitronen, Saft und Zesten	Frische Korianderblätter zum Garnieren
4 Esslöffel Sojasauce	

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel den Zitronensaft, Zitronenzesten, Sojasauce, Honig oder Ahornsirup, Kurkuma, geriebenen Ingwer, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen, um eine Marinade herzustellen.
  2. Die Hähnchenbrustfilets in die Marinade geben und mindestens 1 Stunde oder idealerweise über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
  3. Währenddessen die gewürfelten Äpfel und gehackten Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, bis sie leicht gebräunt sind. Beiseite stellen.
  4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und die marinierten Hähnchenbrustfilets darauf grillen. Etwa 6-8 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart und saftig sind.
  5. Während des Grillens die übrig gebliebene Marinade gelegentlich mit einem Pinsel auf die Hähnchenbrustfilets auftragen, um zusätzlichen Geschmack zu geben.
  6. Die gebrillten Hähnchenbrustfilets vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.
  7. In der Zwischenzeit die gerösteten Äpfel und Macadamianüsse in einem Mixer oder einer Küchenmaschine grob pürieren, um die Apfel-Macadamia-Sauce herzustellen.
  8. Die gebrillten Hähnchenbrustfilets auf Tellern anrichten und mit der Apfel-Macadamia-Sauce beträufeln.
  9. Mit frischen Korianderblättern garnieren und servieren.
- Genießen Sie das balinesische gebrillte Hähnchen mit der köstlichen Apfel-Macadamia-Sauce als Hauptgericht für ein exotisches Grillfest. Begleiten Sie es mit Reis oder einer frischen Salatbeilage.

*Guten Appetit!*



# Gegrillte Lachssteaks mit Honig-Senf-Glasur

**Zubereitungszeit:** ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 Lachssteaks  
4 Esslöffel Honig  
2 Esslöffel Dijon-Senf  
2 Esslöffel Sojasauce  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
Saft einer Zitrone  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel Honig, Senf, Sojasauce, Knoblauch und Zitronensaft vermischen.
2. Die Lachssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in der Marinade für etwa 15-20 Minuten einlegen.
3. Den Grill vorheizen und die Lachssteaks etwa 4-6 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart sind. Während des Grillens mehrmals mit der restlichen Marinade bestreichen.

*Guten Appetit!*



# Hähnchenbrust mit Zitronen-Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:** ca. 40-45 Minuten - **Personen:** 2-4

## Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilets  
Saft von 2 Zitronen  
4 Knoblauchzehen, gehackt  
2 EL Olivenöl  
2 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Thymian), gehackt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
4 EL vegane Margarine

## Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets mit dem Zitronensaft, Knoblauch, Olivenöl, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer in einer Schüssel marinieren und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
3. Die marinierten Hähnchenbrustfilets auf den Grill legen und etwa 6-8 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart sind.
4. Die vegane Margarine mit etwas Zitronensaft und frischen Kräutern vermengen.
5. Die gebrillten Hähnchenbrustfilets mit der Zitronen-Kräuterbutter bestreichen und kurz ruhen lassen, bis die Butter geschmolzen ist.

*Guten Appetit!*



# Zucchini-Röllchen mit Feta und Tomate

**Zubereitungszeit:** ca. 25-30 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

3-4 große Zucchini  
200 g Feta-Käse  
2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten  
Frische Basilikumblätter  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

1. Die Zucchini in dünne längliche Streifen schneiden.
2. Die Zucchini-Streifen mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Zucchini-Streifen auf den Grill legen und etwa 1-2 Minuten pro Seite grillen, bis sie weich sind und Grillmarkierungen bekommen.
4. Den Feta-Käse zerbröckeln und auf die gebrillten Zucchini-Streifen legen.
5. Eine Tomatenscheibe und ein Basilikumblatt auf jede Zucchini-Rolle legen.
6. Die Zucchini-Röllchen vorsichtig aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.
7. Die Zucchini-Röllchen nochmals kurz auf den Grill legen, damit der Feta-Käse leicht schmilzt.
8. Die gebrillten Zucchini-Röllchen servieren und genießen.

*Guten Appetit!*



# Wassermelonen-Spieße mit Minze und Limette

**Zubereitungszeit:** ca. 10-15 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

1/2 Wassermelone, in Würfel geschnitten  
Frische Minzblätter  
Saft von 1 Limette  
2 Esslöffel Honig (optional)  
Holzspieße, eingeweicht

## **Zubereitung:**

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Wassermelonenwürfel auf die Holzspieße stecken.
3. Die gegrillten Wassermelonenspieße auf den Grill legen und etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie leicht gebräunt sind.
4. Währenddessen in einer Schüssel den Limettensaft und optional den Honig vermischen.
5. Die gegrillten Wassermelonenspieße mit der Limetten-Honig-Mischung beträufeln.
6. Die frischen Minzblätter grob hacken und über die Wassermelonenspieße streuen.
7. Die gegrillten Wassermelonenspieße mit Minze und Limette servieren.

Dieses erfrischende und ungewöhnliche Grillrezept bringt den süßen Geschmack der Wassermelone auf ein neues Level. Die Kombination aus dem gegrillten Aroma, der frischen Minze und dem säuerlichen Limettensaft sorgt für eine köstliche Geschmackskombination. Genießen Sie dieses einzigartige Dessert!

*Guten Appetit!*



# Gegrilltes Gemüse Wrap mit Avocado-Dip

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

## **Zutaten:**

2 Zucchini, in dünne Streifen geschnitten  
2 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten  
1 Aubergine, in dünne Scheiben geschnitten  
1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten  
4-8 Vollkorn-Wraps (achte darauf, dass sie vegan sind)  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
Für den Avocado-Dip:  
2 reife Avocados  
Saft von 1 Zitrone  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Esslöffel gehackte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Koriander oder Basilikum)  
Salz und Pfeffer nach Geschmack

## **Zubereitung:**

1. Das Grillrost leicht mit Olivenöl bestreichen und auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Das geschnittene Gemüse mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Gemüse auf den Grill legen und etwa 4-6 Minuten pro Seite grillen, bis es weich und leicht gebräunt ist.
4. Währenddessen die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen.

5. Die Avocados in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft, gehacktem Knoblauch, gehackten frischen Kräutern, Salz und Pfeffer vermischen.
6. Die Vollkorn-Wraps leicht erwärmen und mit dem gegrillten Gemüse und dem Avocado-Dip füllen.
7. Die gefüllten Wraps einrollen und in der Mitte halbieren.
8. Die gegrillten Gemüse-Wraps servieren.

***Guten Appetit!***



# Gegrillte Ananas mit Kokos-Zimt-Zucker

**Zubereitungszeit:** ca. 20-25 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

2 reife Ananas  
1/4 Tasse Kokosraspeln  
1/4 Tasse brauner Zucker  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
Frische Minzblätter zur Garnierung (optional)

## Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in Scheiben oder Ringe schneiden.
- 3.. In einer kleinen Schüssel die Kokosraspeln, braunen Zucker und gemahlenen Zimt vermischen.
4. Die Ananasscheiben auf den Grill legen und bei direkter Hitze etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie leicht karamellisiert und aromatisch sind.
5. Die gegrillten Ananasscheiben auf eine Servierplatte legen und großzügig mit der Kokos-Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.
6. Optional mit frischen Minzblättern garnieren.
7. Die gegrillte Ananas warm servieren und genießen.

Dieses erfrischende Dessert ist einfach zuzubereiten und bietet eine köstliche Kombination aus süßer Ananas, knuspriger Kokosraspel und würzigem Zimt.

*Guten Appetit!*



# Pfirsiche mit Vanilleeis und Karamellsauce

**Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

## Zutaten:

4-8 reife Pfirsiche, halbiert und entsteint  
2 Esslöffel brauner Zucker  
1 Teelöffel Zimt  
Vanilleeis zum Servieren  
Karamellsauce zum Servieren

## Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Pfirsichhälften mit der Schnittseite nach oben auf den Grill legen.
3. Den braunen Zucker und Zimt mischen und über die Schnittflächen der Pfirsiche streuen.
4. Die Pfirsiche etwa 3-4 Minuten grillen, bis sie weich sind und Grillmarkierungen bekommen.
5. Die gebrillten Pfirsiche vom Grill nehmen und auf einem Teller anrichten.
6. Jeweils eine Kugel Vanilleeis in die Mitte jeder Pfirsichhälfte geben.
7. Mit Karamellsauce beträufeln.
8. Sofort servieren und genießen.

Diese köstliche Kombination aus gebrillten Pfirsichen, cremigem Vanilleeis und süßer Karamellsauce ist ein wahrer Genuss für den Gaumen.

*Guten Appetit!*



# Follow us

/thepublishergang

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