

TASTE
explorer

SONDERHEFT 13/2023

BBQ & GRILLEN

FOOD AND COOK MAGAZINE



31 SCHNELLE & LECKERE REZEPTE



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 19. Juli 2023

der nächste **TASTE EXPLORER**

erscheint am 22. Juli 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 Verlages wider.

Ausgabe 13/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genusmagazin 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 Köchenkünste 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



The
PUBLISHER
GANG

ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US [/thepublishergang](https://thepublishergang.com)





Grillgiganten: Saftige BBQ-Burger mit krossen Süßkartoffel-Pommes

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

Zutaten:

1,5 kg Rinderhackfleisch
8 Burgerbrötchen
BBQ-Sauce nach Wahl
8 Scheiben Cheddar-Käse
Salz und Pfeffer nach Geschmack
4 Süßkartoffeln, in Pommes geschnitten
Olivenöl
Paprika- und Knoblauchpulver

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch zu Patties formen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Auf dem Grill bei direkter Hitze ca. 4-6 Minuten pro Seite grillen und dabei mit BBQ-Sauce bestreichen.
3. Die Burgerbrötchen kurz auf dem Grill anrösten.
4. Die Patties mit Cheddar-Käse belegen und im geschlossenen Grill schmelzen lassen.
5. Die Süßkartoffelpommes mit Olivenöl und Gewürzen vermischen und auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 20-25 Minuten knusprig grillen.
6. Die Burger mit den Brötchen, BBQ-Sauce und Beilagen nach Wahl servieren.

Guten Appetit!



Gegrilltes Hühnchen in süß-salziger Teriyaki-Marinade

Zubereitungszeit: 60 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

8 Hühnchenbrustfilets
1 Tasse Sojasauce
1/4 Tasse Honig
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 TL geriebener Ingwer
2 EL Reisessig
1 EL Sesamöl
Frühlingszwiebeln zum Garnieren
Sesamsamen zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Sojasauce, Honig, Knoblauch, Ingwer, Reisessig und Sesamöl vermischen, um die Teriyaki-Marinade herzustellen.
2. Die Hühnchenbrustfilets in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Die marinierten Hühnchenbrustfilets auf den Grill legen und ca. 6-8 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart sind.
5. Die gegrillten Hühnchenbrustfilets auf einer Servierplatte anrichten, mit Frühlingszwiebeln und Sesamsamen garnieren.
6. Heiß servieren und den köstlichen Teriyaki-Genuss genießen.

Guten Appetit!



Sesamkrusten Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise

Zubereitungszeit: 40 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 Thunfischsteaks
3 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl
2 EL Limettensaft
2 EL Honig
2 EL gerösteter Sesam
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1/4 Tasse Mayonnaise
1 EL Wasabi-Paste

Zubereitung:

1. Die Thunfischsteaks abspülen und trocken tupfen.
2. In einer Schüssel Sojasauce, Sesamöl, Limettensaft, Honig, gerösteten Sesam, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Thunfischsteaks in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Den Grill vorheizen und die Thunfischsteaks auf beiden Seiten für ca. 2-3 Minuten grillen, je nach gewünschtem Garzustand.

5. In einer kleinen Schüssel Mayonnaise und Wasabi-Paste vermischen.

6. Die gegrillten Thunfischsteaks auf einer Servierplatte anrichten und mit der Wasabi-Mayonnaise servieren.

Tipp: Achten Sie beim Grillen von Thunfisch darauf, ihn nicht zu lange zu grillen, da er sonst trocken werden kann. Der Fisch sollte innen noch zartrosa sein. Servieren Sie die gegrillten Thunfischsteaks mit frischen Limettenschnitzen und einer Beilage Ihrer Wahl, wie z.B. Reis oder Salat.

Guten Appetit!



Rindersteak mit Chili und Limette

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

Zutaten:

4 Rindersteaks (z.B. Rumpsteaks oder T-Bone-Steaks)
Saft von 2 Limetten
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 TL Chilipulver
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Saft der Limetten, Knoblauch, Chilipulver, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen, um die Marinade zuzubereiten.
 2. Die Rindersteaks in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde oder bis zu 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
 3. Den Grill vorheizen und die Steaks bei direkter Hitze grillen.
 4. Die Steaks etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, je nach gewünschtem Garzustand.
 5. Die Steaks vom Grill nehmen und vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.
 6. Die Steaks mit frischer Limette beträufeln und mit Beilagen wie Reis, Guacamole und Tortillas servieren.
- Tipp:** Um das Steak besonders zart zu machen, können Sie es vor dem Grillen mit einer Fleischklopfer-Maschine oder einer Gabel leicht einstechen, um die Marinade besser aufzunehmen.

Guten Appetit!



Genussvolles Chutney mit Tomaten für Grillliebhaber

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g reife Tomaten, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
2 EL Ingwer, gerieben
3 EL brauner Zucker
100 ml Essig (z. B. Apfelessig)
1 TL Senfkörner
1 TL Kreuzkümmel
Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einem Topf die Zwiebel, Knoblauch, Chilischote und Ingwer in etwas Öl anbraten, bis sie weich sind.

2. Tomaten, braunen Zucker, Essig, Senfkörner, Kreuzkümmel und Salz hinzufügen und gut umrühren.

3. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Tomaten zerfallen und das Chutney eine dickere Konsistenz hat.

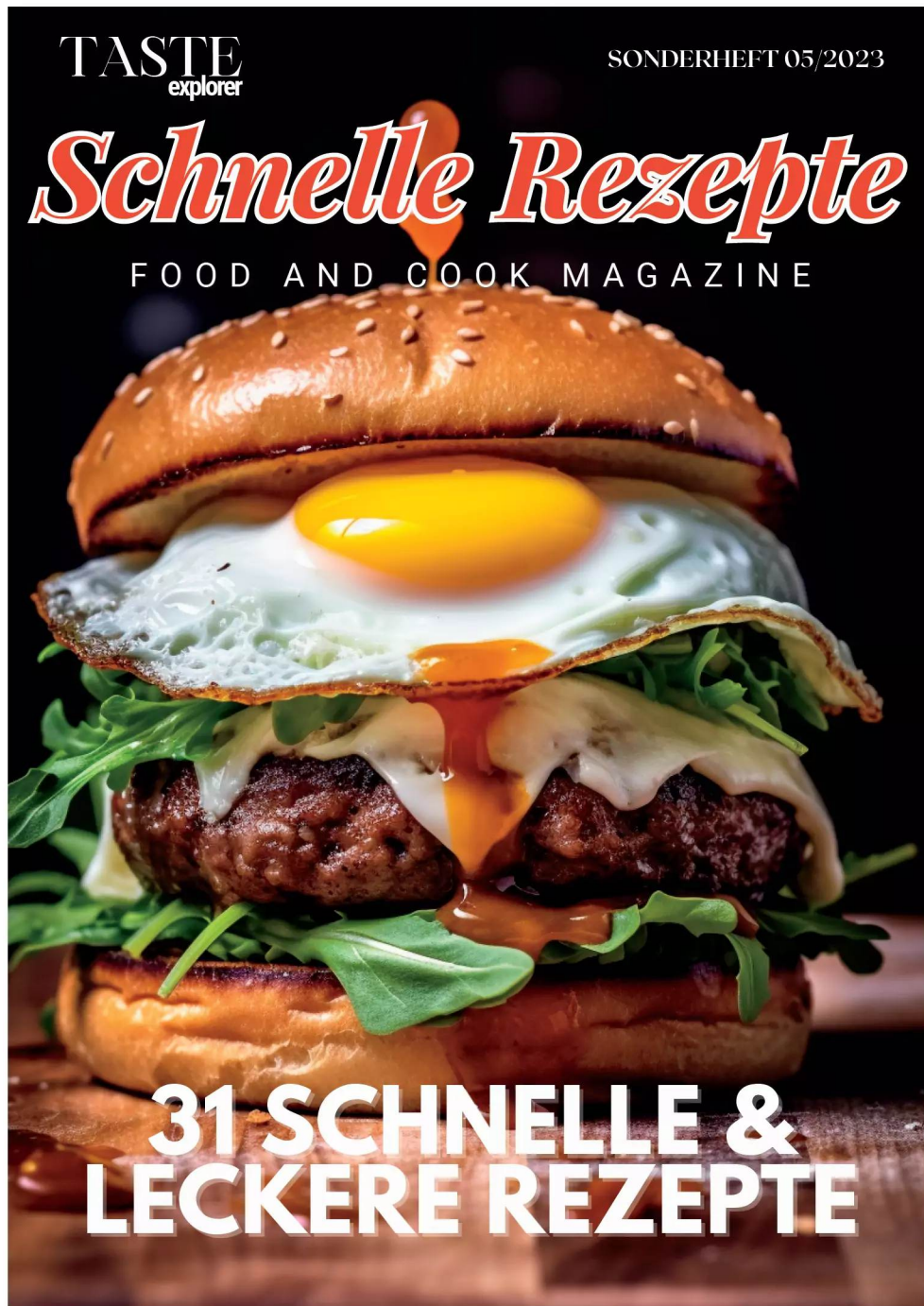
4. Das Chutney abkühlen lassen und in Gläser füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps: Das Tomaten-Chutney passt gut zu gegrilltem Fleisch oder als Dip für gegrilltes Gemüse.

Um das Chutney länger haltbar zu machen, können Sie es in sterilisierte Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Achten Sie darauf, saubere Löffel zu verwenden, um Verunreinigungen zu vermeiden.

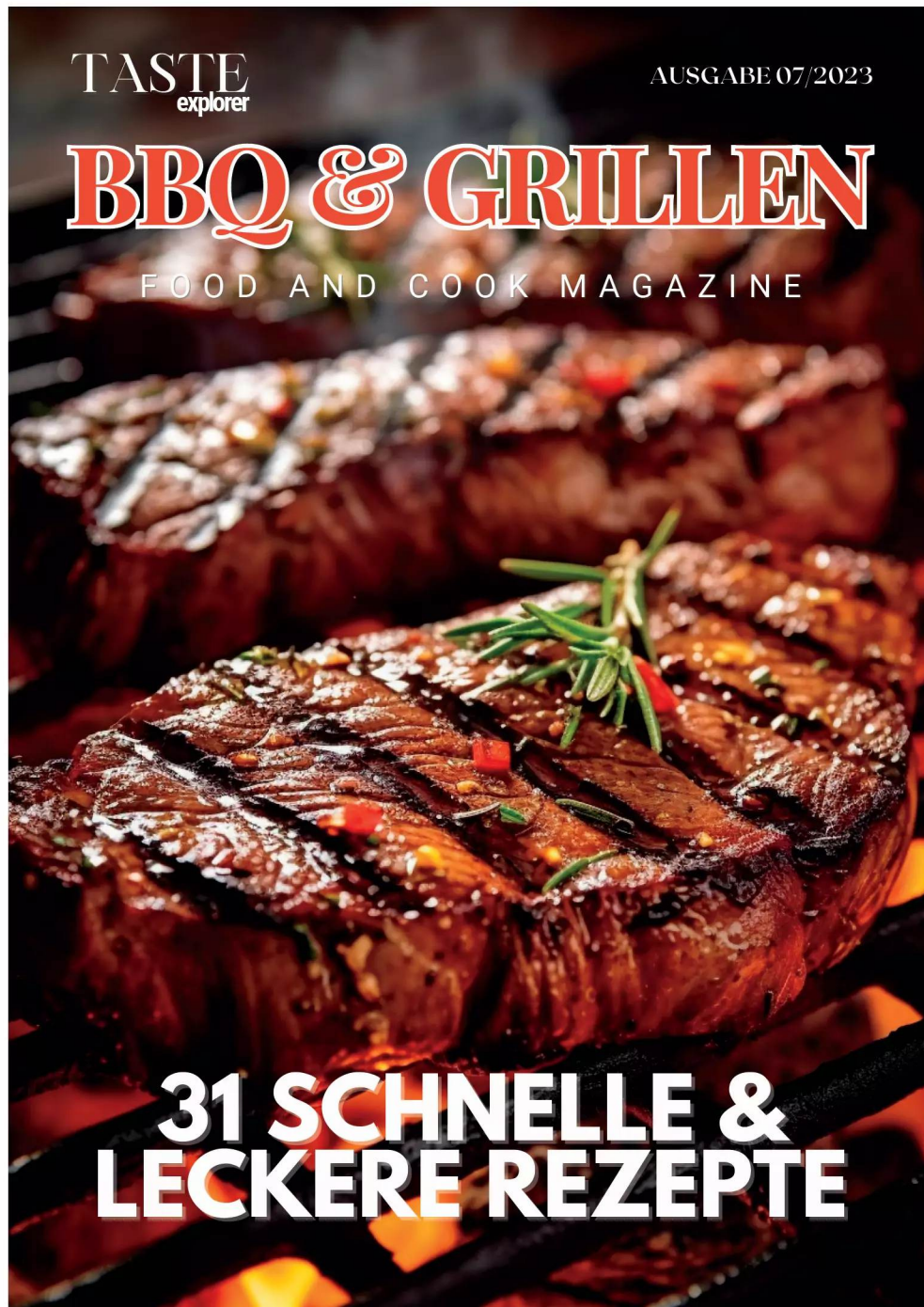
Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Gegrillte Sriracha-Burger

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

Zutaten:

800 g Rinderhackfleisch
4 Burgerbrötchen
4 Scheiben Cheddar-Käse
4 EL Sriracha-Sauce
1 Zwiebel, in dünnen Scheiben
4 Salatblätter
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermengen und zu 4 Burger-Patties formen.
2. Den Grill vorheizen und die Burger-Patties auf beiden Seiten grillen, bis sie die gewünschte Garstufe erreicht haben.
3. Die Burgerbrötchen halbieren und kurz auf dem Grill toasten.
4. Die untere Hälfte jedes Burgerbrötchens mit Sriracha-Sauce bestreichen. Auf jedes Patty eine Scheibe Cheddar-Käse legen und auf den Grill legen, um den Käse leicht schmelzen zu lassen.
5. Die gegrillten Burger-Patties auf die unteren Brötchenhälften legen. Mit Zwiebelscheiben, Salatblättern und weiterer Sriracha-Sauce nach Belieben belegen.
6. Die oberen Brötchenhälften auflegen und die Burger servieren.

Guten Appetit!



Kartoffelwedges mit Rosmarin und Knoblauch

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

Zutaten:

8 große Kartoffeln
Olivenöl
3 Knoblauchzehen, gehackt
Frische Rosmarinnadeln
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in Wedges schneiden.
2. Die Kartoffelwedges mit Olivenöl beträufeln und mit Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Kartoffelwedges auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen, bis sie knusprig und goldbraun sind.
4. Die gegrillten Kartoffelwedges auf einer Servierplatte anrichten.
5. Heiß servieren.

Tipp: Sie können das gegrillte Gemüse mit einem Schuss Balsamico-Glasur beträufeln, um einen intensiveren Geschmack zu erzielen. Bei den gegrillten Pilzen können Sie auch eine Zitronensaft-Zesten-Marinade hinzufügen, um einen frischen Zitrusgeschmack zu erhalten. Die Kartoffelwedges passen perfekt zu Dips wie Sour Cream oder Aioli.

Guten Appetit!



Gegrillter Camembert mit karamellisierten Zwiebeln und Rosmarin-Baguette

Zubereitungszeit: 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

1 Camembert-Käse (250 g)
2 Zwiebeln, in dünnen Scheiben
2 EL Butter
2 EL brauner Zucker
2 EL Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
4 Scheiben Baguette
Frischer Rosmarin, gehackt

Zubereitung:

1. Den Grill vorheizen und den Camembert-Käse aus der Verpackung nehmen.

2. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Zwiebelscheiben darin anschwitzen.

3. Den braunen Zucker und Balsamico-Essig zu den Zwiebeln geben und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Das Baguette mit etwas Olivenöl beträufeln und mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

5. Den Camembert auf den Grill legen und etwa 5 Minuten grillen, bis er weich und leicht geschmolzen ist.

6. Das Baguette auf den Grill legen und von jeder Seite etwa 2-3 Minuten rösten, bis es knusprig ist.

7. Den gegrillten Camembert mit den karamellisierten Zwiebeln servieren und mit dem Rosmarin-Baguette genießen.

Tipp: Wenn Sie den Camembert vor dem Grillen mit etwas Honig oder Ahornsirup beträufeln, erhält er eine zusätzliche süße Note. Servieren Sie den gegrillten Camembert als Vorspeise oder Teil einer Käseplatte mit frischen Trauben und Nüssen.

Guten Appetit!



Hausgemachte BBQ-Sauce

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

Zutaten:

2 Tassen Ketchup
1/2 Tasse brauner Zucker
1/4 Tasse Apfelessig
1/4 Tasse Worcestersauce
2 EL Senf
2 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 TL Paprika
1 TL Chilipulver
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Topf geben und gut vermischen.
2. Den Topf auf mittlerer Hitze erhitzen und die Sauce zum Kochen bringen.
3. Die Hitze reduzieren und die Sauce für etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Die BBQ-Sauce vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

5. Die abgekühlte Sauce in ein Glas oder eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp: Sie können die BBQ-Sauce nach Belieben anpassen, indem Sie mehr oder weniger von den Gewürzen hinzufügen. Für eine rauchige Note können Sie auch etwas geräuchertes Paprikapulver hinzufügen. Verwenden Sie die Sauce zum Marinieren von Fleisch, als Dip oder zum Beträufeln von gegrillten Speisen.

Guten Appetit!



Gegrillte Mango-Chili Hähnchen-Spieße

Zubereitungszeit: 40-50 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

800 g Hähnchenbrustfilet, in mundgerechte Stücke geschnitten
2 Mangos, geschält und in Würfel geschnitten
2 rote Paprika, in Stücke geschnitten
1 Zwiebel, in Stücke geschnitten
2 EL Olivenöl
Saft von 2 Limetten
2 TL Chilipulver
2 TL Honig
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbruststücke, Mangowürfel, Paprikastücke und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken.

2. In einer Schüssel Olivenöl, Limettensaft, Chilipulver, Honig, Salz und Pfeffer vermischen. Die Marinade über die Hähnchen-Spieße gießen und gut verteilen.

3. Die marinierten Hähnchen-Spieße für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

4. Den Grill vorheizen und die Hähnchen-Spieße auf beiden Seiten grillen, bis sie

durchgegart sind und eine leichte Grillmarkierung haben.

5. Die gegrillten Hähnchen-Spieße servieren.

Tipp: Für zusätzlichen Geschmack können Sie die gegrillten Burger mit weiteren Belegen wie Tomatenscheiben, eingelegten Gurken oder Avocadoscheiben belegen. Bei den Hähnchen-Spießen können Sie auch andere frische Früchte wie Ananas oder Pfirsiche verwenden, um den Geschmack zu variieren.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RCS FX - 03.06
Date: 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



Gegrillte Pilze mit Knoblauch und Petersilie

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Champignons oder andere Pilzsorten
3 Knoblauchzehen, gehackt
Frische Petersilie, gehackt
Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Pilze gründlich reinigen und die Stiele entfernen.
2. Den Knoblauch und die Petersilie vermischen.
3. Die Pilze mit Olivenöl beträufeln und mit der Knoblauch-Petersilie-Mischung bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Pilze auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen, bis sie weich und leicht gebräunt sind.
5. Die gegrillten Pilze auf einer Servierplatte anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.
6. Heiß servieren.

Guten Appetit!



Hausgemachte Aioli

Zubereitungszeit: 15-20 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 Knoblauchzehen, gepresst
2 Eigelb
1 TL Dijon-Senf
250 ml Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel den gepressten Knoblauch, Eigelb und Senf vermischen.
2. Das Olivenöl langsam unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
3. Den Zitronensaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Aioli mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten.
5. Vor dem Servieren nochmals umrühren und auf die gewünschte Konsistenz bringen.
6. Kühl servieren.

Tipp: Experimentieren Sie mit verschiedenen Variationen und fügen Sie der Sour Cream oder Aioli frische Kräuter wie Schnittlauch, Dill oder Basilikum hinzu, um den Geschmack zu variieren. Sie können auch Chiliflocken oder geräuchertes Paprikapulver für eine würzige Note verwenden. Servieren Sie die Saucen zu gegrilltem Fleisch, Gemüse, Pommes Frites oder als Dip für Brot.

Guten Appetit!



Sommerlicher Kirsch Limetten-Smoothie

Zubereitungszeit: 10 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 Tassen entsteinte Kirschen
Saft von 4 Limetten
2 Tassen Kokoswasser
2 Tassen Eiswürfel
4 EL Honig oder Ahornsirup (optional)
Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die entsteinten Kirschen, den Limettensaft, das Kokoswasser und die Eiswürfel in einen Mixer geben.
2. Bei Bedarf den Honig oder Ahornsirup hinzufügen, um den Smoothie zu süßen.
3. Alle Zutaten im Mixer pürieren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
4. Den erfrischenden Kirsch-Limetten-Smoothie in Gläser gießen und mit frischen Minzeblättern garnieren.

Sofort servieren und die erfrischende Köstlichkeit genießen.

Guten Appetit!



Gegrillte Wassermelonen Spieße mit Limetten-Joghurt-Dip

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

Zutaten:

1 Wassermelone, in Würfel geschnitten
2 Limetten, Saft und abgeriebene Schale
1 Becher griechischer Joghurt
2 EL Honig
Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Wassermelonenwürfel auf Grillspieße stecken.
3. Die Limettenschale, den Limettensaft, griechischen Joghurt und Honig in einer Schüssel vermischen.
4. Die Wassermelonen-Spieße auf den Grill legen und etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Die gegrillten Wassermelonen-Spieße auf einer Servierplatte anrichten und mit dem Limetten-Joghurt-Dip garnieren.
6. Mit frischen Minzeblättern garnieren.
7. Heiß servieren und die erfrischenden Wassermelonen-Spieße mit dem köstlichen Dip genießen.

Guten Appetit!



Gegrillte Knoblauchbaguettes mit Kräuterbutter

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

Zutaten:

2 Baguettes (ca. 500 g)
150 g Butter, weich
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch), gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Grill vorheizen.
2. Die Baguettes längs halbieren, sodass Sie 4 Baguettehälften haben.
3. In einer Schüssel die weiche Butter, den gehackten Knoblauch, die frischen Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Die Innenseiten der Baguettehälften großzügig mit der Knoblauch-Kräuterbutter bestreichen.
5. Die Baguettehälften mit der Butterseite nach unten auf den Grill legen und bei mittlerer Hitze grillen, bis sie knusprig und leicht gebräunt sind. Dies dauert in der Regel etwa 4-5 Minuten.
6. Die gegrillten Knoblauchbaguettes in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!



BBQ-Rippchen mit geheimer Soße

Zubereitungszeit: 240 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

2 kg Schweinerippchen
BBQ-Gewürzmischung
500 ml BBQ-Sauce
4 EL brauner Zucker
2 EL Senf
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Rippchen mit der Gewürzmischung einreiben und über Nacht marinieren.
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden garen und dabei regelmäßig mit der BBQ-Sauce bestreichen.
3. Mit einer Mischung aus braunem Zucker, Senf, Salz und Pfeffer abschließend glasieren.

Tipp: Um den Geschmack der Rippchen noch intensiver zu machen, können Sie die marinierten Rippchen in Alufolie einwickeln und bei niedriger Temperatur im Grill oder im Backofen für weitere 2 Stunden garen lassen, bevor Sie sie mit der BBQ-Soße bestreichen. Das gibt den Rippchen eine zarte Textur und eine köstliche, rauchige Note. Servieren Sie die sensationellen BBQ-Rippchen mit Beilagen wie Maiskolben, Coleslaw und knusprigen Kartoffelecken.

Guten Appetit!



Gegrillter Thunfisch mit Limetten-Koriander-Marinade

Zubereitungszeit: 40-60 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 Thunfischsteaks
Saft und Zeste von 2 Limetten
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Sojasauce
2 EL Olivenöl
1 TL Honig
1 TL gehackter frischer Koriander
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Thunfischsteaks gründlich abspülen und trocken tupfen.
2. In einer Schüssel Limettensaft, Limettenzeste, Knoblauch, Sojasauce, Olivenöl, Honig, Koriander, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Thunfischsteaks in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Den Grill vorheizen und die Thunfischsteaks auf beiden Seiten für ca. 2-3 Minuten grillen, je nach gewünschtem Garzustand.
5. Die gegrillten Thunfischsteaks auf einer Servierplatte anrichten und mit frischem Koriander garnieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!



Gegrillte Maiskolben mit würziger Soße

Zubereitungszeit: 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4-8 Maiskolben
4 EL geschmolzene Butter
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Kreuzkümmel
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frischer Koriander oder Petersilie zum Garnieren

Für die würzige Soße:

4 EL Mayonnaise
2 EL saure Sahne
1 EL Limettensaft
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 TL Chilipulver
1 TL Honig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die äußeren Blätter des Maiskolbens entfernen und die Enden abschneiden.
3. Die geschmolzene Butter mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
4. Die Maiskolben mit der gewürzten Butter bestreichen und auf den Grill legen.
5. Die Maiskolben regelmäßig wenden, damit sie gleichmäßig gegrillt werden. Etwa 10-12 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt und knusprig sind.
6. Währenddessen alle Zutaten für die würzige Soße in einer separaten Schüssel vermischen und gut verrühren.
7. Die gegrillten Maiskolben auf einer Servierplatte anrichten, mit der würzigen Soße beträufeln und mit frischem Koriander oder Petersilie garnieren.
8. Heiß servieren und die gegrillten Maiskolben mit der köstlichen Soße genießen.

Tipp: Sie können den gegrillten Mais mit zusätzlichem geriebenem Käse, Chiliflocken oder Limettensaft nach Belieben garnieren, um den Geschmack zu variieren. Achten Sie darauf, die Maiskolben während des Grillens regelmäßig zu wenden, um ein Verbrennen zu vermeiden.

Guten Appetit!



Mediterrane Kräuterbutter

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

250 g weiche Butter
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL frische Basilikumblätter, gehackt
2 EL frische Petersilie, gehackt
1 EL frischer Zitronensaft
1 TL getrocknete italienische Kräutermischung (z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin)
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer oder einer Gabel cremig rühren.
2. Den gehackten Knoblauch, die gehackten Kräuter, den Zitronensaft und die getrockneten Kräuter hinzufügen und gut vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals gut durchrühren.
4. Die Kräuterbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen.
5. Die Rolle in den Kühlschrank legen und mindestens 1 Stunde lang fest werden lassen.
6. Vor dem Servieren die Kräuterbutter in Scheiben schneiden und auf gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse servieren.

Tipp: Experimentieren Sie mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen, um Ihre eigene einzigartige Kräuterbutterkreation zu kreieren. Servieren Sie die Kräuterbutter auf warmem Grillgut, damit sie leicht schmilzt und den Geschmack noch intensiver macht.

Guten Appetit!



Gegrillte Käsewürstchen

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

Zutaten:

16 Würstchen (z.B. Bratwurst oder Krakauer)
8 Scheiben Cheddar-Käse
8 Scheiben Bacon
8 Hotdog-Brötchen
Senf, Ketchup und weitere gewünschte Beilagen

Zubereitung:

1. Den Grill vorheizen und die Würstchen auf den Rost legen. Grillen Sie die Würstchen auf allen Seiten, bis sie goldbraun sind und durchgegart sind.
2. In der Zwischenzeit die Bacon-Scheiben in einer Pfanne knusprig braten.
3. Die Würstchen längs einschneiden, aber nicht durchschneiden. Legen Sie eine Scheibe Cheddar-Käse in den Schlitz und wickeln Sie anschließend eine Scheibe Bacon um die Wurst.
4. Legen Sie die vorbereiteten Würstchen auf den Grill und lassen Sie den Käse schmelzen.
5. Toasten Sie die Hotdog-Brötchen kurz auf dem Grill.
6. Legen Sie die gegrillten Käsewürstchen in die Brötchen und servieren Sie sie mit Senf, Ketchup und weiteren gewünschten Beilagen.

Guten Appetit!



Frische Joghurt Kräuter-Sauce

Zubereitungszeit: 10 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

1 Becher griechischer Joghurt
Saft von 1 Zitrone
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch), gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel griechischen Joghurt, Zitronensaft, Knoblauch, frische Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen, um die Joghurt-Kräuter-Sauce herzustellen.
2. Die Sauce im Kühlschrank kalt stellen, damit sich die Aromen entfalten können.
3. Vor dem Servieren gut umrühren.
4. Die Joghurt-Kräuter-Sauce zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Gemüse servieren.
5. Genießen Sie den erfrischenden und würzigen Geschmack der Joghurt-Kräuter-Sauce.

Guten Appetit!



Gemüseschiffchen mit cremigem Feta-Dip

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

Zutaten:

2 Zucchini
2 Auberginen
2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
200 g Feta-Käse
150 g griechischer Joghurt
2 EL Olivenöl
Saft und Zeste einer Zitrone
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Zucchini, Auberginen und Paprika der Länge nach halbieren und mit Olivenöl beträufeln.
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten grillen, bis das Gemüse weich ist und eine leichte Grillmarkierung aufweist.
3. Den Feta-Käse mit Joghurt, Zitronensaft und -zeste vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die gegrillten Gemüseschiffchen mit dem Feta-Dip servieren.

Guten Appetit!



Gegrilltes Lachssteak in Zitronen-Kräuter-Marinade

Zubereitungszeit: 40 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

4 Lachssteaks
Saft und abgeriebene Schale von 2 Zitronen
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Olivenöl
2 EL frische Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Rosmarin), gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauch, Olivenöl, frische Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen, um die Zitronen-Kräuter-Marinade herzustellen.
2. Die Lachssteaks in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
4. Die marinierten Lachssteaks auf den Grill legen und ca. 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart sind.
5. Die gegrillten Lachssteaks auf einer Servierplatte anrichten.
6. Heiß servieren und den köstlichen Zitronen-Kräuter-Geschmack genießen.

Guten Appetit!



Gegrillte Avocado mit Kräutercreme

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

Zutaten:

4 reife Avocados
Saft von 1 Zitrone
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
200 g Frischkäse
2 EL gehackte frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
2. Die Avocados halbieren und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel vorsichtig aus der Schale lösen, dabei die Schale intakt lassen.
3. Die Avocadohälften mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Avocadohälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und für etwa 2-3 Minuten grillen, bis sie leichte Grillmarken aufweisen.
5. Währenddessen den Frischkäse mit den gehackten Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die gegrillten Avocadohälften vom Grill nehmen und mit der Kräutercreme füllen.
7. Auf einer Servierplatte anrichten und warm servieren.

Tipp: Gegrillte Avocado eignet sich hervorragend als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Sie können auch weitere Zutaten wie Tomatenwürfel, rote Zwiebeln oder Koriander zur Salsa Verde hinzufügen, um verschiedene Geschmacksvariationen zu kreieren.

Guten Appetit!



Knoblauch-Honig-Marinade für saftige Grillspezialitäten

Zubereitungszeit: 10 Minuten + Ziehzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

1/2 Tasse Honig
1/4 Tasse Olivenöl
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Sojasauce
2 EL Worcestersauce
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel den Honig, Olivenöl, gehackten Knoblauch, Sojasauce, Worcestersauce und den Saft einer Zitrone vermischen.
2. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und gut umrühren, bis alle Zutaten gut miteinander vermischt sind.
3. Die Marinade über das Fleisch oder den gewünschten Grillartikel geben und sicherstellen, dass alle Seiten gleichmäßig bedeckt sind.
4. Das marinierte Fleisch abgedeckt für mindestens 1 Stunde (oder über Nacht für intensiveren Geschmack) im Kühlschrank ziehen lassen.

5. Das Fleisch nach Wunsch grillen und während des Grillens regelmäßig mit der übrigen Marinade bestreichen, um den Geschmack zu verstärken.

6. Nach dem Grillen das Fleisch kurz ruhen lassen, bevor es serviert wird.

Tipp: Die Knoblauch-Honig-Marinade passt besonders gut zu gegrilltem Fleisch, wie Rindersteaks, Hähnchenbrust oder Schweinekoteletts. Der süßlich-würzige Geschmack der Marinade verleiht dem Fleisch eine angenehme Karamellisierung und eine aromatische Note. Achten Sie darauf, das Fleisch während des Grillens nicht zu lange mit der Marinade zu bestreichen, da der Honig leicht verbrennen kann.

Guten Appetit!



Gegrillte Halloumi Gemüse-Spieße

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

Zutaten:

250 g Halloumi-Käse, in Würfel geschnitten
1 gelbe Paprika, in Stücke geschnitten
1 Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten
1 rote Zwiebel, in Stücke geschnitten
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
2 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL gemischte frische Kräuter (z.B. Petersilie, Thymian, Oregano), gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
2. Die Halloumi-Würfel, Paprika-Stücke, Zucchinischeiben und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken.
3. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, frische Kräuter, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Die Spieße mit der Kräuter-Marinade bestreichen.
5. Die Halloumi-Gemüse-Spieße auf den Grill legen und etwa 3-4 Minuten pro Seite grillen, bis der Halloumi leicht gebräunt und das Gemüse gar ist.
6. Die gegrillten Halloumi-Gemüse-Spieße auf einer Servierplatte anrichten.
7. Heiß servieren und die köstlichen vegetarischen Spieße mit einer Beilage nach Wahl genießen.

Guten Appetit!



Surf & Turf Deluxe

Zubereitungszeit: 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

500 g Garnelen, geschält und entdarnt
500 g Rinderfilet, in Würfel geschnitten
2 rote Paprika, in Stücke geschnitten
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Holzspieße, eingeweicht

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
2. Die Garnelen, Rinderfilet-Würfel und Paprikastücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken.
3. In einer Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermischen.
4. Die Spieße mit der Marinade bestreichen.
5. Die Garnelen-Spieße und Rinderfilet-Spieße auf den Grill legen und etwa 3-4 Minuten pro Seite grillen, bis sie gar sind und eine schöne Grillmarkierung haben.
6. Die gegrillten Surf & Turf-Spieße auf einer Servierplatte anrichten.
7. Heiß servieren und die köstlichen Spieße mit einer Beilage nach Wahl genießen.

Guten Appetit!



Gegrilltes Balsamico-Gemüse

Zubereitungszeit: 45 Minuten inkl. Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

2 rote Paprika
2 gelbe Paprika
2 Zucchini
1 rote Zwiebel
8 Cherrytomaten
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
2 Knoblauchzehen, gehackt
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Frische Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel das Olivenöl, Balsamico-Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Gemüsestücke in der Marinade wenden und für etwa 30 Minuten ziehen lassen.
4. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
5. Das marinierte Gemüse auf den Grill legen und für etwa 10-15 Minuten grillen, bis es weich ist und leichte Grillmarken aufweist.
6. Das gegrillte Gemüse auf einer Servierplatte anrichten und mit frischen Basilikumblättern garnieren.
7. Warm servieren.

Tip: Experimentieren Sie mit verschiedenen Gemüsesorten wie Aubergine, Pilzen oder Spargel. Sie können auch weitere Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika oder Chiliflocken zur Marinade hinzufügen, um den Geschmack zu variieren.

Guten Appetit!



Gegrillte Kartoffelpäckchen mit Rosmarin und Knoblauch

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

Zutaten:

1 kg Kartoffeln (festkochend)
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
4 Zweige frischer Rosmarin
3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Grill vorheizen und eine Grillpfanne oder ein Grillrost mit etwas Öl einfetten.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden.
3. Auf ein Stück Aluminiumfolie etwa 4-5 Kartoffelscheiben legen.
4. Mit Knoblauch, frischem Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Aluminiumfolie zu einem festen Päckchen verschließen und darauf achten, dass keine Luft entweichen kann.
6. Die Kartoffelpäckchen auf die Grillpfanne oder das Grillrost legen und bei mittlerer Hitze grillen, bis die Kartoffeln weich sind. Dies dauert in der Regel etwa 20-25 Minuten.
7. Die Kartoffelpäckchen vorsichtig öffnen und die gegrillten Kartoffeln auf einer Servierplatte anrichten.

Tipp: Sie können die Kartoffeln nach dem Grillen noch mit weiteren Gewürzen oder Kräutern nach Belieben verfeinern, zum Beispiel mit Paprikapulver, Cayennepfeffer oder frisch gehackter Petersilie. Servieren Sie die gegrillten Kartoffeln als Beilage zu Fleisch, Geflügel oder Fisch.

Guten Appetit!



Gegrillte Ananas mit exotischem Flair

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

Zutaten:

2 frische Ananas
1/4 Tasse brauner Zucker
2 TL Zimt
1/2 TL Ingwerpulver
Saft von 1 Limette
Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in dicke Scheiben schneiden.
3. In einer Schüssel den braunen Zucker, Zimt, Ingwerpulver und Limettensaft vermischen.
4. Die Ananasscheiben auf beiden Seiten großzügig mit der Zuckermischung bestreichen.
5. Die marinierten Ananasscheiben auf den Grill legen und etwa 3-4 Minuten pro Seite grillen, bis sie leicht karamellisiert und grillmarkiert sind.
6. Die gegrillten Ananasscheiben auf einer Servierplatte anrichten und mit frischen Minzeblättern garnieren.
7. Heiß servieren und die gegrillte Ananas als Beilage oder als süße Ergänzung zu Desserts genießen.

Tipp: Sie können die gegrillte Ananas mit einer Kugel Vanilleeis oder einer Prise Zimt bestreuen, um den Geschmack noch intensiver zu machen. Achten Sie darauf, die Ananasscheiben nicht zu lange zu grillen, um ein Verbrennen zu vermeiden.

Guten Appetit!



Gegrillter Obstsalat mit Honig-Zitronen-Dressing

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

Zutaten:

2 reife Pfirsiche
2 reife Nektarinen
1 Ananas
2 Bananen
1 Limette
2 EL Honig
1 EL Olivenöl
1 TL Vanilleextrakt
Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Pfirsiche und Nektarinen halbieren und entkernen. Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananen schälen und längs halbieren.
3. Den Saft der Limette auspressen und in einer Schüssel mit Honig, Olivenöl und Vanilleextrakt verrühren.
4. Das Obst auf den Grill legen und für 3-4 Minuten pro Seite grillen, bis es leicht gebräunt und weich ist.
5. Das gegrillte Obst auf einer Servierplatte anrichten und mit dem Honig-Zitronen-Dressing beträufeln.
6. Mit frischen Minzeblättern garnieren und warm oder leicht abgekühlt servieren.

Guten Appetit!



Follow us

/thepublishergang



www.thepublishergang.com