

AUSGABE 08/2023

ESSEN & *Kochen*

BBQ-GRILLEN

TIPPS & TRICKS



33 REZEPTE FÜR
KULINARISCHE
ABENTEUER



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 11. September 2023

der nächste ***Essen & Kochen*** erscheint am 14. September 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer

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

Redaktion: Christine Arnoldt

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 ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS 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.

Edition Rezepte 08/2023

FROM THE EDITOR

Essen & Kochen Tipps und Tricks

Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!



Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



Tipps & Tricks: 1. Für eine authentische Note können Sie Branston Pickle und Pickle-Onions verwenden, um den typisch britischen Geschmack des Ploughman's Lunch zu erzielen. Diese pikanten Beilagen verleihen dem Gericht den charakteristischen Geschmack. 2. Verwenden Sie reifes Obst, um die besten Aromen und Aromen in den dünnen Apfel- und Birnenscheiben zu gewährleisten, die dem Gericht eine erfrischende Note verleihen.

British BBQ Ploughman's Lunch

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

Zutaten:

- 8 Schweinekoteletts
- 8 Bratwürste
- 8 Scheiben Cheddar-Käse
- 2 Äpfel, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Birnen, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- Mixed Pickles (saure Gurken, Silberzwiebeln)
- 8 Scheiben Bauernbrot
- 1/4 Tasse Branston Pickle (pikante Gemüsemischung)
- 1/4 Tasse Pickle-Onions (pikante Zwiebeln)
- Senf und Ketchup zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Schweinekoteletts und Bratwürste auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
2. Die Bauernbrot-Scheiben leicht auf dem Grill rösten.
3. Jedes Kotelett mit einer Scheibe Cheddar-Käse belegen und kurz schmelzen lassen.
4. Die gegrillten Würste und Koteletts auf einem Teller anrichten.
5. Die gegrillten Bauernbrot-Scheiben mit Branston Pickle bestreichen und mit Pickle-Onions belegen.
6. Äpfel, Birnen und Tomaten neben den Fleischgerichten anrichten.
7. Mit Mixed Pickles garnieren und mit Senf und Ketchup servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Bevor Sie die Boerewors grillen, können Sie die Wurst-Glieder einige Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig und durchgehend gegart werden. 2. Um die authentischen südafrikanischen Aromen zu betonen, können Sie die gewürzte Boerewors vor dem Grillen für eine zusätzliche Stunde oder länger im Kühlschrank marinieren lassen. Dies kann zu einer noch intensiveren Geschmacksentfaltung führen.

Südafrikanisches Boerewors-Wunder

Zubereitungszeit: ca. 15-35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Boerewors (südafrikanische Wurtspezialität)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Boerewors in Wurst-Glieder schneiden.
2. Wurst-Glieder mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, Salz und Pfeffer würzen.
3. Auf dem Grill oder in der Pfanne von allen Seiten grillen, bis sie gut durchgegart sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um ein Überlaufen des geschmolzenen Brie-Käses zu verhindern, können Sie die Brie-Runden auf eine leichte Schicht Pergamentpapier legen, bevor Sie sie auf den Grill legen. Dadurch wird verhindert, dass der Käse durch die Roste tropft. 2. Um die Aromen zu intensivieren, können Sie den Rosmarinzweig leicht auf dem Grill erhitzen, bevor Sie die Blätter über die Feigen streuen. Dies gibt dem Gericht einen zusätzlichen Hauch von frischem Rosmarin-Aroma.

„French Brie and Fig Delight“ Französisches Brie-Feigen-Genuss

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

Zutaten:

- 2 Runden frischer Brie-Käse
- 8 frische Feigen, halbiert
- 1/4 Tasse Honig
- 1 Zweig Rosmarin, Blätter abgezupft
- 8 Baguette-Scheiben
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Brie-Käserunden in Grillpfannen oder direkt auf dem Grill bei niedriger Hitze grillen, bis der Käse weich wird.
2. Die Feigenhälften ebenfalls auf den Grill legen und kurz grillen, bis sie leicht karamellisieren.
3. Den Honig über die Feigenträufeln und Rosmarinblätter darüber streuen.
4. Die Baguette-Scheiben leicht mit Olivenöl bestreichen und kurz auf dem Grill rösten.
5. Den warmen Brie mit den karamellisierten Feigen servieren, begleitet von geröstetem Baguette.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Bevor Sie den Lachs auf den Grill legen, empfiehlt es sich, den Grillrost leicht einzufetten oder mit Grillfolie auszulegen, um ein Ankleben des Lachsfilets zu verhindern und ein leichteres Wenden zu ermöglichen. 2. Um sicherzustellen, dass der Lachs gleichmäßig gegrillt wird, können Sie den Deckel des Grills schließen, während er gart. Dies hilft, die Wärme zu speichern und den Lachs saftig zu halten, während er von allen Seiten durchgegart wird.

Norwegische Lachs-Lawine

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

Zutaten:

- 2 Pfund Lachsfilet
- 1 Tasse Ahornsirup
- 1/4 Tasse Dijon-Senf
- 2 EL frischer Dill, gehackt
- Zitronenscheiben zum Servieren

Zubereitung:

1. Lachsfilet mit Ahornsirup, Dijon-Senf und gehacktem Dill marinieren.
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten grillen, bis der Lachs durchgegart ist.
3. Mit Zitronenscheiben servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Um das Matambre-Steak zart und saftig zu halten, können Sie es vor dem Grillen in einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch und Kräutern einlegen. Dies verleiht dem Fleisch zusätzliche Aromen und schützt es vor dem Austrocknen. **2.** Beim Belegen der Matambre-Pizza können Sie kreativ sein und weitere Zutaten hinzufügen, die Ihnen gefallen, wie zum Beispiel in Scheiben geschnittene Oliven, gegrillte Champignons oder scharfe Peperoni. Achten Sie darauf, die Zutaten gleichmäßig zu verteilen, um eine perfekte Balance der Aromen zu erreichen.

Argentinisches „Matambre a la Pizza“ – Steak trifft Pizza

Zubereitungszeit: ca. 30-45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Matambre-Steak (Flanksteak)
- 2 Tassen Tomatensauce
- 2 Tassen geriebener Mozzarella-Käse
- 1 rote Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1 grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 1 Tomate, in Scheiben geschnitten
- 1 TL Oregano
- 1 TL gemahlener Paprika
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Matambre-Steak würzen und auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten grillen.
2. Das gebrillierte Steak mit Tomatensauce bedecken, dann mit Mozzarella-Käse, Zwiebeln, Paprika und Tomatenscheiben belegen.
3. Mit Oregano, gemahlenem Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
4. Im Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist. Genießen Sie dieses argentinische Steak-Pizza-Kombi.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass das gegrillte vegane Bananen-Nuss-Brot gleichmäßig durchbacken wird, können Sie eine Aluminiumfolie unter die Brotform legen, um direkte Hitze von unten zu verhindern. Dies hilft, ein gleichmäßiges Backen zu gewährleisten. 2. Beim Servieren des gegrillten Bananen-Nuss-Brotes können Sie es mit einer Prise Zimt oder einem Hauch Ahornsirup bestreuen, um die Aromen zu betonen und eine zusätzliche geschmackliche Dimension hinzuzufügen.

Grilled Vegan Banana Nut Bread

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

Zutaten:

- 2 reife Bananen
- 1/4 Tasse Ahornsirup
- 1/4 Tasse pflanzliche Milch (z.B. Mandelmilch)
- 2 Tassen Haferflocken
- 1 TL Zimt
- 1/2 Tasse gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse, Pekannüsse)
- 1 TL Backpulver
- Vegane Schokoladenstückchen (optional)

Zubereitung:

1. Die Bananen mit Ahornsirup und pflanzlicher Milch in einem Mixer pürieren.
2. Haferflocken, Zimt, gehackte Nüsse, Backpulver und nach Wunsch vegane Schokoladenstückchen in einer Schüssel vermengen.
3. Die pürierte Bananenmischung zu den trockenen Zutaten geben und gut vermengen.
4. Den Teig in eine Brotform geben und auf dem Grill bei indirekter Hitze backen, bis das Brot durchgebacken ist.
5. In Scheiben schneiden und warm servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass das marokkanische Mechoui-Lamm am Spieß zart und saftig wird, ist es ratsam, die Lammkeulen vor dem Grillen für mindestens 2 Stunden oder länger in der Marinade im Kühlschrank ziehen zu lassen. Dies ermöglicht es den Gewürzen, tief in das Fleisch einzudringen und den Geschmack zu intensivieren. 2. Beim Grillen des Lammes am Spieß ist es wichtig, die Hitze gleichmäßig zu verteilen und das Fleisch regelmäßig zu wenden, um ein Anbrennen zu verhindern und sicherzustellen, dass es von allen Seiten gleichmäßig gegart wird. Verwenden Sie dabei am besten eine niedrige bis mittlere Grilltemperatur, um das Fleisch langsam und gleichmäßig zu garen.

Marokkanisches „Mechoui“ Zartes Lamm am Spieß

Zubereitungszeit: ca. 135-180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Lammkeulen
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL gemahlener Koriander
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Kurkuma
- Saft von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Lammkeulen mit einer Mischung aus Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Paprikapulver, Ingwer, Zimt, Kurkuma, Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Die marinierten Lammkeulen auf einem Grillspieß aufspießen und über offenem Feuer grillen.
3. Während des Grillens mehrmals mit der restlichen Marinade bestreichen.
4. Das zarte, aromatische Lamm am Spieß servieren, begleitet von Beilagen wie Couscous oder Fladenbrot.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Maximum an Geschmack zu erzielen, können Sie den Tofu vor dem Grillen für einige Stunden oder über Nacht in der Kimchi- und Gochujang-Marinade einlegen. Dadurch kann der Tofu die Aromen der Gewürze besser aufnehmen. 2. Beim Grillen des marinierter Tofus ist es hilfreich, eine Grillmatte oder Aluminiumfolie zu verwenden, um zu verhindern, dass der Tofu am Grillrost haften bleibt. Dadurch bleibt der Tofu intakt und behält seine knusprige Textur.

Koreanische Kimchi-Kreation

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

Zutaten:

- 2 Pfund Tofu, in Würfel geschnitten
- 1 Tasse Kimchi
- 2 EL Gochujang (koreanische Chilipaste)
- Sesamöl
- Frühlingszwiebeln zum Servieren

Zubereitung:

1. Tofuwürfel mit Kimchi und Gochujang marinieren.
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten grillen, bis der Tofu leicht knusprig ist.
3. Mit Sesamöl beträufeln und mit gehackten Frühlingszwiebeln servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das indische Curry-Aroma zu intensivieren, empfiehlt es sich, das marinierte Rindfleisch für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen zu lassen, bevor es gegrillt wird. Dadurch können sich die Gewürze besser entfalten und das Fleisch besser durchziehen. 2. Beim Grillen der Rindfleischwürfel ist es ratsam, sie auf Spieße zu stecken, um ein gleichmäßiges Grillen zu gewährleisten. Achten Sie darauf, die Spieße während des Grillens regelmäßig zu wenden, um sicherzustellen, dass das Fleisch von allen Seiten gleichmäßig gegart wird.

Indischer Curry-Karneval

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 3 Pfund Rindfleischwürfel
- 2 Tassen Kokosmilch
- 1/4 Tasse Currysauce
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Zimt
- Reis zum Servieren

Zubereitung:

1. Rindfleischwürfel mit Kokosmilch, Currysauce, Kreuzkümmel und Zimt marinieren.
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten grillen, bis das Fleisch durchgegart ist.
3. Mit Reis servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Bevor Sie die Wolfsbarsch-Filets auf den Grill legen, können Sie den Grillrost leicht einfetten oder mit etwas Olivenöl beträufeln, um ein Ankleben des Fischs zu verhindern und eine schöne Grillmarkierung zu erhalten. 2. Um sicherzustellen, dass der mediterrane Geschmack gut absorbiert wird, können Sie die Wolfsbarsch-Filets vor dem Grillen für etwa 15-20 Minuten in der Marinade einlegen. Dies ermöglicht es den Aromen, tief in den Fisch einzudringen und ihn zarter und geschmacksintensiver zu machen.

Mediterran gegrillter Wolfsbarsch

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

Zutaten:

- 2 große Wolfsbarsch-Filets
- Saft von 2 Zitronen
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Wolfsbarsch-Filets mit Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Die marinierten Filets auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
3. Auf einem Teller anrichten, mit Tomaten- und Zitronenscheiben belegen und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um die Geschmacksintensität zu steigern, können Sie die Rindfleischsteaks vor dem Grillen mehrmals mit der übrigen Marinade bestreichen, während sie auf dem Grill garen. Dadurch werden die Aromen vertieft und das Fleisch wird noch saftiger. 2. Achten Sie darauf, die Rindfleischsteaks nach dem Grillen einige Minuten ruhen zu lassen, bevor Sie sie anschneiden. Dies ermöglicht es den Säften im Fleisch, sich gleichmäßig zu verteilen und das Fleisch noch saftiger zu machen.

Thailändisches „Nuea Yang“

Zubereitungszeit: ca. 70-95 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rindfleischsteaks (z. B. Rumpsteak)
- 1/4 Tasse Sojasauce
- 2 EL Fischsauce
- 2 EL Limettensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL rote Curypaste
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Sojasauce, Fischsauce, Limettensaft, brauen Zucker, knoblauch und rote Curypaste zu einer Marinade vermengen.
2. Rindfleischsteaks in die Marinade legen und mindestens 1 Stunde (oder über Nacht) marinieren lassen.
3. Auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis sie saftig und auf den gewünschten Gargrad durchgegart sind.
4. Mit frischen Korianderblättern garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Bevor Sie das Rindfleisch marinieren, können Sie es leicht mit einer Gabel einstechen, um sicherzustellen, dass die Marinade besser eindringt und das Fleisch durch und durch aromatisiert wird.

2. Um die Tortillas noch schmackhafter zu machen, können Sie sie kurz auf dem Grill oder in einer Pfanne erwärmen, bevor Sie das gegrillte Rindfleisch darin servieren. Dies verleiht den Tortillas eine angenehme Röstaroma und macht das Gericht noch köstlicher.

Spanisches „Carne Asada“ Mariniertes Rindfleisch

Zubereitungszeit: ca. 75-90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rindfleischsteaks (z. B. Flanksteak)
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 2 Limetten, Saft und Schale
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Salsa oder Guacamole (zum Servieren)
- Tortillas (zum Servieren)

Zubereitung:

1. Rindfleischsteaks mit Olivenöl, Limettensaft und -schale, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer marinieren.
2. Die marinierten Steaks auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis sie auf den gewünschten Gargrad durchgegart sind.
3. In dünnen Scheiben schneiden und mit Salsa oder Guacamole in Tortillas servieren. Das spanische Carne Asada ist perfekt für eine Fiesta.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass die Beeren beim Grillen nicht anhaften, können Sie den Grillrost mit etwas Pflanzenöl einfetten oder Backpapier verwenden, um eine zusätzliche Schutzschicht zu schaffen.

2. Falls Sie eine intensivere Geschmacksnote wünschen, können Sie die marinierten Beeren vor dem Grillen kurz in einer Grillpfanne anbraten, um ihre Aromen zu konzentrieren und die Fruchtsäfte leicht einzudicken, bevor Sie sie in das Parfait einfüllen.

„Grilled Vegan Berry Parfait“

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

Zutaten:

- 2 Tassen gemischte frische Beeren (Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren)
- 1/4 Tasse Ahornsirup
- 1 Tasse veganes Granola
- Kokosjoghurt oder Mandeljoghurt

Zubereitung:

1. Die frischen Beeren in einer Schüssel mit Ahornsirup marinieren.
2. Die marinierten Beeren auf dem Grill bei niedriger Hitze grillen, bis sie leicht karamellisieren.
3. In Gläsern abwechselnd Schichten aus gegrillten Beeren, veganes Granola und Kokosjoghurt oder Mandeljoghurt anrichten.
4. Mit einer Beere garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um ein Ankleben der Garnelen am Grillrost zu verhindern, empfiehlt es sich, die Garnelen vor dem Grillen auf Spieße zu stecken oder auf einer Grillpfanne mit kleinen Löchern zu grillen. 2. Wenn Sie die Ananas vor dem Grillen mit einer leichten Zuckermischung bestreuen, können Sie eine leicht karamellisierte Textur und einen süßen Kontrast zu den herzhaften Garnelen und Gemüse erzielen.

„Barbados Beachside BBQ“

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg frische Garnelen, geschält und entdarmt
- 1 Ananas, in Scheiben geschnitten
- 2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 1 gelbe Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft von 2 Limetten
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Olivenöl, Limettensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Garnelen, Ananas, Paprika und Zwiebeln in der Marinade wenden und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis die Garnelen gar sind und die Ananas und Gemüse leicht gebräunt sind.
4. Auf Tellern anrichten und mit dem verbleibenden Limettensaft beträufeln.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für einen intensiveren Geschmack des Gulaschs empfiehlt es sich, das Rindfleisch vor dem Grillen in einer Mischung aus Knoblauch, Kümmel und Paprika zu marinieren, um die Aromen zu verstärken.

2. Die Verwendung einer gusseisernen Pfanne oder eines gusseisernen Topfes beim Schmoren des Gulaschs auf dem Grill sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und bewahrt die Zärtlichkeit und Saftigkeit des Fleisches.

Ungarischer Gulasch-Genuss

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 3 Pfund Rindfleisch, gewürfelt
- 2 Paprika, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1 Tasse Rinderbrühe
- 1/2 Tasse Paprikapulver
- Kartoffelknödel zum Servieren

Zubereitung:

1. Rindfleischwürfel, Paprika, Zwiebeln, Rinderbrühe und Paprikapulver in einer Schüssel vermengen.
2. In Aluminiumfolie eingewickelt auf dem Grill bei mittlerer Hitze 1-2 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
3. Mit Kartoffelknödeln servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit die Hühnerflügel optimal durchgaren und saftig werden, empfiehlt es sich, sie während des Grillens regelmäßig zu wenden und die Grilltemperatur im Blick zu behalten, um ein Anbrennen zu verhindern. 2. Wenn Sie den Geschmack noch intensivieren möchtest, können Sie eine Portion der Chipotle-Sauce beiseite stellen und sie während des Grillens als Glasur auf die Flügel auftragen. Dadurch erhalten Sie eine zusätzliche Schicht köstlicher Würze und einen schönen Glanz auf den Hühnerflügeln.

Würzige Hühnerflügel mit Chipotle-Sauce

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

Zutaten:

- 4 Pfund Hühnerflügel
- 1 Tasse scharfe Chipotle-Sauce
- 2 EL Limettensaft
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Hühnerflügel waschen und trockentupfen.
2. In einer Schüssel Chipotle-Sauce, Limettensaft, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Flügel in die Marinade geben und mindestens 2 Stunden, vorzugsweise über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank marinieren.
4. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten pro Seite grillen, bis sie gar sind und eine leichte Kruste haben.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Lammfleisch besonders zart und saftig zu machen, empfehle ich, die Lammkoteletts vor dem Grillen für etwa 15-20 Minuten in der Chimichurri-Sauce einzulegen. Dadurch können sich die Aromen gut durchziehen und das Fleisch wird köstlich aromatisch. 2. Beim Servieren können Sie den Saft aus den gebrillten Zitronenscheiben über die Lammkoteletts trüpfeln, um dem Gericht eine erfrischende Zitrusnote zu verleihen. Dies verleiht Ihrem Chilenischen Asado-Abenteuer eine besondere Geschmacksdimension.

Chilenischer Asado-Abenteuer

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

Zutaten:

- 3 Pfund Lammkoteletts
- 1 Tasse Chimichurri-Sauce
- 2 Zitronen, Saft und Schale
- Kartoffeln und gegrillter Mais zum Servieren

Zubereitung:

1. Lammkoteletts auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie durchgegart und leicht knusprig sind.
2. Chimichurri-Sauce mit Zitronensaft und -schale vermengen.
3. Die gebrillten Lammkoteletts mit der Sauce beträufeln.
4. Mit Kartoffeln und gegrilltem Mais servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit die Takoyaki-Teigkugeln gleichmäßig garen und eine schöne goldbraune Farbe bekommen, ist es hilfreich, die Hitze des Grills nicht zu hoch einzustellen und die Kugeln regelmäßig zu drehen, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten. 2. Beim Wickeln des Teigs um den Oktopus ist Fingerspitzengefühl gefragt, um eine schöne spiralförmige Form zu erreichen. Ein Holzspieß oder eine Takoyaki-Wendehilfe kann hierbei hilfreich sein, um den Teig sanft zu formen, ohne den Oktopus zu zerdrücken.

„Japanische Oktopus-Takoyaki-Tornado“

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

Zutaten:

- 2 große Oktopusse, gekocht und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 3 Tassen Takoyaki-Teig (Takoyaki-Mehlmischung)
- 1/2 Tasse eingelegter Ingwer
- 1/4 Tasse Bonito-Flocken (getrocknete Fischflocken)
- Okonomiyaki-Sauce (eine würzige Würzsauce) und Mayonnaise zum Servieren

Zubereitung:

1. Den Grill vorheizen und auf mittlere Hitze einstellen.
2. Die Takoyaki-Formen leicht einfetten, damit der Teig nicht kleben bleibt.
3. Den Takoyaki-Teig in die Vertiefungen der Takoyaki-Formen gießen, bis sie fast voll sind.
4. In jedes Takoyaki-Teigkügelchen ein Stück Oktopus legen.
5. Mit einem Holzspieß vorsichtig den Teig um den Oktopus wickeln, um eine spiralförmige Form zu erstellen.
6. Die Takoyaki-Kugeln goldbraun grillen, dabei hin und wieder drehen, damit sie gleichmäßig garen. Dies dauert etwa 5-7 Minuten.
7. Die fertigen Takoyaki-Tornadoes auf einem Teller anrichten.
8. Großzügig mit Okonomiyaki-Sauce und Mayonnaise beträufeln, um die traditionellen japanischen Aromen hervorzuheben.
9. Den eingelegten Ingwer über die Takoyaki-Tornadoes streuen, um eine erfrischende Note hinzuzufügen.
10. Schließlich die Bonito-Flocken über die Tornadoes geben, um einen Hauch von Umami zu verleihen.
11. Sofort servieren, während die Takoyaki-Tornadoes noch warm und köstlich sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass der unverwechselbare Geschmack des Spanferkels voll zur Geltung kommt, empfiehlt es sich, das Fleisch während des Grillens regelmäßig mit der aromatischen Marinade zu bestreichen. 2. Während des Grillvorgangs sollte die Temperatur sorgfältig überwacht werden, um sicherzustellen, dass das Spanferkel gleichmäßig knusprig und durchgegart wird. Ein Fleischthermometer kann dabei nützlich sein, um den idealen Garzustand zu erreichen.

Philippinische Lechon-Lawine

Zubereitungszeit: ca. 300 Minuten (inklusive Grillzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 40 Pfund Spanferkel
- 1 Tasse Sojasoße
- 1/2 Tasse Limettensaft
- 1/4 Tasse Knoblauch, gehackt
- 1/4 Tasse Zwiebeln, gehackt

Zubereitung:

1. Spanferkel mit einer Mischung aus Sojasoße, Limettensaft, Knoblauch und Zwiebeln marinieren.
2. Das Spanferkel auf einem Grillspieß befestigen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze 4-5 Stunden grillen, bis es knusprig und durchgegart ist.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das volle Aroma der Kochbananen zur Geltung zu bringen, empfiehlt es sich, die duftende Gewürz- und Buttermischung großzügig auf die Kochbananen zu streichen und sie vor dem Grillen eine Weile einwirken zu lassen. 2. Während des Grillens ist es ratsam, die Kochbananen im Auge zu behalten, da ihr höherer Zuckergehalt dazu führen kann, dass sie schneller karamellisieren. Zum Schluss verleihen frische Minzeblätter dem Gericht eine belebende Frische.

Gegrillte Kochbananen mit karibischem Flair

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

Zutaten:

- 8 reife Kochbananen, geschält und längs halbiert
- 1/4 Tasse geschmolzene Butter
- 2 TL Martinique Gewürzmischung (enthält Zutaten wie Zimt, Muskatnuss, Ingwer)
- 2 EL brauner Zucker
- Prise Salz
- Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel geschmolzene Butter, Martinique Gewürzmischung, brauen Zucker und Salz vermengen.
2. Kochbananenhälften mit der Buttermischung bestreichen.
3. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis die Kochbananen weich sind und schöne Grillstreifen haben.
4. Mit frischen Minzeblättern garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für eine optimal abgeschmeckte Füllung ist es empfehlenswert, das Schweinefleisch, die Bambussprossen, Shiitake-Pilze und Frühlingszwiebeln gründlich anzubraten, bevor sie sorgfältig in den Teigtaschen-Teig gefüllt werden. 2. Während des Dämpfens der Teigtaschen ist es ratsam, die Hitze gleichmäßig zu regulieren, um sicherzustellen, dass der Teig gleichmäßig gart und die Füllung ihre Saftigkeit und Aromen bewahrt. Die Zugabe von Sojasoße verleiht dem Gericht eine herzhafte Note und vervollkommnet das chinesische Mondkuchen-Meisterwerk.

Chinesisches Mondkuchen

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

Zutaten:

- 2 Tassen Schweinefleisch, gewürfelt
- 1 Tasse Bambussprossen, gehackt
- 1 Tasse Shiitake-Pilze, gewürfelt
- 1 Tasse Frühlingszwiebeln, gehackt
- Teigtaschen-Teig
- Sojasoße zum Servieren

Zubereitung:

1. Schweinefleisch, Bambussprossen, Shiitake-Pilze und Frühlingszwiebeln in einer Pfanne anbraten.
2. Teigtaschen-Teig mit der Füllung füllen und auf dem Grill bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten dämpfen.
3. Mit Sojasoße servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für eine optimale Geschmacksverstärkung sollten Sie das Gemüse vor dem Grillen großzügig mit der Tomatensauce und der aromatischen Ras el Hanout-Gewürzmischung marinieren. 2. Während des Grillvorgangs ist es ratsam, die Hitze sorgfältig zu überwachen, um eine gleichmäßige Garung und zarte Konsistenz des Gemüses sicherzustellen. Das Hinzufügen von einem Hauch Olivenöl und frischen Minzeblättern wird dem marokkanischen Gemüse-Tajine-Trio eine erfrischende Nuance verleihen und das Aroma abrunden.

Marokkanisches Gemüse-Tajine-Trio

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

Zutaten:

- 3 Paprika, in Streifen geschnitten
- 2 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 Aubergine, gewürfelt
- 1 Tasse Tomatensauce
- 2 TL Ras el Hanout-Gewürzmischung
- Olivenöl
- Minzeblätter zum Servieren

Zubereitung:

1. Gemüsestücke mit Tomatensauce und Ras el Hanout-Gewürzmischung marinieren.
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis das Gemüse zart ist.
3. Mit Olivenöl beträufeln und mit frischen Minzeblättern garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um die authentischen Geschmacksnuancen der australischen Küche optimal hervorzubringen, empfiehlt es sich, das Känguruhfleisch vor dem Grillen großzügig mit der einzigartigen Buschgewürz-Mischung und Olivenöl zu marinieren. 2. Beim Grillen ist darauf zu achten, das Känguruhfleisch nur für eine angemessene Zeit zu garen, um seine zarte Textur zu bewahren. Die Zugabe von knusprigen Macadamia-Nüssen und frischen Busch-Tomaten als Garnitur wird nicht nur geschmacklich, sondern auch visuell die Faszination des australischen Bush Tucker BBQs erhöhen.

Australischer Bush Tucker BBQ

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

Zutaten:

- 3 Pfund Känguruhfleisch, in Streifen geschnitten
- 1 Tasse Buschgewürz (z.B. Wattleseed, Kakadu Plum)
- 2 EL Olivenöl
- Macadamia-Nüsse und Busch-Tomaten zum Servieren

Zubereitung:

1. Känguruhfleisch mit Buschgewürz und Olivenöl marinieren
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten grillen, bis das Fleisch medium durchgegart ist.
3. Mit gehackten Macadamia-Nüssen und Busch-Tomaten garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um die einzigartigen karibischen Aromen in vollen Zügen zu genießen, empfiehlt es sich, die gemischten Meeresfrüchte sowie die Hähnchenbruststücke großzügig in der verlockenden Mischung aus Olivenöl, Limettensaft, Creole Gewürzen, gehacktem Knoblauch, Salz und Pfeffer zu marinieren. Lassen Sie sie mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen, um die Geschmäcker optimal zu vereinen. 2. Während des Grillens ist es klug, die verschiedenen Zutaten separat auf dem Grill anzulegen, um die individuellen Garzeiten von Meeresfrüchten, Hähnchen und Gemüse zu berücksichtigen. Auf diese Weise gewährleisten Sie, dass sämtliche Elemente des Tropischen Fusion Grillfests perfekt zubereitet werden und mit frisch gepressten Limettenschnitzen serviert werden können, um den Geschmack abzurunden.

„Tropische Fusion Grillfest“ Karibische Aromen vereint

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg gemischte Meeresfrüchte (Garnelen, Tintenfisch, Fischfilets), gereinigt
- 1 kg Hähnchenbrust, in Stücke geschnitten
- 2 reife Mangos, geschält, entkernt und gewürfelt
- 2 rote Paprikaschoten, in Streifen geschnitten
- 2 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft von 2 Limetten
- 2 TL Creole Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Limettenschnitze zum Servieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Olivenöl, Limettensaft, Creole Gewürzmischung, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Meeresfrüchte und Hähnchenstücke in der Marinade mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
3. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen: Meeresfrüchte bis sie gar sind und sich leicht bräunen, Hähnchen bis es durchgegart ist.
4. Mangos, Paprika und Zucchini mit etwas Marinade beträufeln und auf dem Grill grillen, bis sie leicht gebräunt sind.
5. Alles mit Limettenschnitzen servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für ein authentisches Geschmackserlebnis bei den Bayerischen Bierbratwürsten ist es empfehlenswert, die Bratwürste auf dem Grill so zu garen, dass sie eine gleichmäßige Bräunung erhalten und zugleich saftig bleiben. 2. Bevor Sie die saftigen Bratwürste servieren, sollten Sie den hausgemachten Senf-Dip aus Dijon-Senf und Honig vorbereiten und als köstliche Ergänzung dazu anbieten, um die Geschmacksvielfalt der Bavarian Beer Brats noch zu steigern.

Bayerische Bierbratwürste mit Senf-Dip

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

Zutaten:

- 16 Bratwürste
- 2 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Flaschen bayerisches Bier
- 1 TL Kümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 Tasse Dijon-Senf
- 1/4 Tasse Honig
- 1 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Die Bratwürste auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, bis sie karamellisiert sind.
3. Die gebratenen Zwiebeln zu den Bratwürsten geben und mit Bier begießen. Kümmel, Salz und Pfeffer hinzufügen und köcheln lassen.
4. Dijon-Senf und Honig vermengen, um einen Dip zu machen.
5. Die fertigen Bratwürste mit Zwiebeln auf einem Teller anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und mit dem Senf-Dip servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Geheimnis des authentischen griechischen Bifteki zu bewahren, empfiehlt es sich, das Rinderhackfleisch sorgfältig mit Zutaten wie Zwiebeln, Knoblauch, Oregano und Thymian zu vermengen, um den vollen Geschmack zu entfalten. 2. Beim Formen der Hackfleischportionen ist es von Bedeutung, in der Mitte jedes Bifteki-Pattys eine großzügige Menge Fetakäse zu platzieren, um die köstliche Überraschung des geschmolzenen Käses im Inneren sicherzustellen. Beim Grillen oder Braten sollte auf gleichmäßige Garpunkte geachtet werden, um ein saftiges und geschmackvolles Ergebnis zu erzielen.

Griechisches Bifteki

Zubereitungszeit: ca. 20-35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL gemahlener Oregano
- 1 TL gemahlener Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Fetakäse, in Würfel geschnitten

Zubereitung:

1. Rinderhackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Kleine Hackfleischportionen formen und in der Mitte mit Fetakäse füllen.
3. Auf dem Grill oder in der Pfanne von beiden Seiten braten, bis sie durchgegart und gut gebräunt sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Beim Grillen des Pizzateigs ist es hilfreich, den Teig regelmäßig zu überprüfen und vorsichtig zu drehen, um sicherzustellen, dass er gleichmäßig knusprig und goldbraun wird. 2. Um die fruchtige Pizza noch ansprechender zu gestalten, können Sie die Fruchtscheiben in einem attraktiven Muster anordnen und die gehackten Nüsse sowie den Ahornsirup großzügig darauf verteilen, um eine harmonische Kombination aus Geschmack und Optik zu schaffen.

Gegrillte vegane Frucht-Pizza

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

Zutaten:

- 1 veganer Pizzateig
- 1/2 Tasse vegane Frischkäse-Alternative
- Gemischte frische Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Blaubeeren, Mango), in Scheiben geschnitten
- 1/4 Tasse gehackte Nüsse (z.B. Mandeln, Walnüsse)
- 2 TL Ahornsirup

Zubereitung:

1. Den Pizzateig auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis er knusprig und leicht gebräunt ist.
2. Den gegrillten Pizzateig mit veganer Frischkäse-Alternative bestreichen.
3. Die in Scheiben geschnittenen Früchte gleichmäßig auf dem Frischkäse verteilen.
4. Mit gehackten Nüssen bestreuen und mit Ahornsirup beträufeln.
5. In Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für eine perfekte Zubereitung der gegrillten Lachsfilets und Hähnchenschenkel ist es ratsam, die Hitze sorgfältig zu kontrollieren und die Stücke regelmäßig zu wenden, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig von allen Seiten gegart werden. 2. Beim Grillen der Pfirsichhälften empfiehlt es sich, sie zunächst mit der Schnittseite nach unten auf den Grill zu legen, um attraktive Grillmarkierungen zu erzeugen. Durch die sanfte Grillung wird der süße Geschmack der Pfirsiche intensiviert und die harmonische Verschmelzung der Zutaten erhält eine vielfältige Mischung aus Texturen und Geschmacksnoten.

„Island Harmony Grill Delight“

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten (inklusive Marinierzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Lachsfilets
- 1 kg Hähnchenschenkel
- 4 reife Pfirsiche, halbiert und entkernt
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 2 Paprikaschoten (verschiedene Farben), in Streifen geschnitten
- 1/4 Tasse Olivenöl
- Saft von 2 Limetten
- 2 TL Kreolische Gewürzmischung
- 2 TL Zimt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Olivenöl, Limettensaft, kreolische Gewürzmischung, Zimt, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Lachsfilets und Hähnchenschenkel in der Marinade mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen: Lachsfilets bis sie durchgegart sind, Hähnchenschenkel bis sie saftig und durchgegart sind.
4. Pfirsichhälften auf den Grill legen und leicht grillen, bis sie weich werden und Grillmarken haben.
5. Paprika und Zwiebeln mit etwas Marinade bestreichen und auf dem Grill grillen, bis sie leicht gebräunt sind.
6. Alles auf einem Teller anrichten, mit frischen Korianderblättern garnieren und den harmonischen Geschmack von Meer und Erde genießen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Um die zarten und aromatischen Aromen der türkischen Baklava-Brise in den Lammkoteletts zu intensivieren, empfiehlt es sich, die Marinade gründlich zu vermengen und die Koteletts für mindestens 2 Stunden darin einzulegen, damit sie die Geschmacksnuancen optimal aufnehmen können. **2.** Beim Grillen der Lammkoteletts ist es hilfreich, die Fleischstücke vorab abtropfen zu lassen, um übermäßige Flüssigkeit zu vermeiden und ein gleichmäßiges Grillmuster zu erzielen. Beim Servieren, gefüllt mit gehackten Pistazien, wird die geschmackliche Harmonie zwischen der zarten Würze des Lammfleischs und der knusprigen Textur des Blätterteigs betont.

Türkische Baklava-Brise

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Pfund Lammkoteletts
- 1 Tasse Joghurt
- 1/4 Tasse Olivenöl
- 2 Zitronen, Saft und Schale
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Zimt
- Blätterteig und Pistazien zum Servieren

Zubereitung:

1. Lammkoteletts mit einer Mischung aus Joghurt, Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale, Kreuzkümmel und Zimt marinieren
2. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze 4-6 Minuten pro Seite grillen, bis das Fleisch gar ist.
3. Mit Blätterteig gefüllt mit gehackten Pistazien servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für eine unvergleichliche kulinarische Reise mit den „Martinique Mango Madness“ Grillspießen empfehle ich, das Mangopüree sorgfältig mit Limettensaft, Honig und einer ausgewogenen Mischung aromatischer Gewürze zu kombinieren. Lassen Sie die Hähnchenstücke mindestens 2 Stunden in dieser köstlichen Marinade ziehen, um ihre Aromen optimal aufzunehmen. 2. Beim Auffädeln der marinierten Hähnchenstücke auf die Bambusspieße ist es empfehlenswert, ausreichend Abstand zwischen den Stücken zu lassen, um eine gleichmäßige Garung und eine zart-knusprige Textur zu gewährleisten. Verleihen Sie den Grillspießen durch die Zugabe von frischen Korianderblättern und der verbleibenden Mangosauce einen letzten exotischen Schliff und genießen Sie eine Geschmackskomposition, die perfekt ausbalanciert ist.

Exotische Grillspieße mit Mangosauce

Zubereitungszeit: ca. 75 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Hähnchenbrust, in Stücke geschnitten
- 2 reife Mangos, geschält, entkernt und püriert
- 1/4 Tasse Limettensaft
- 2 EL Honig
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Bambusspieße, eingeweicht
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Mangopüree, Limettensaft, Honig, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Hähnchenstücke in der Mangomarinade mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3. Die marinierten Hähnchenstücke abwechselnd auf die Bambusspieße stecken.
4. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis das Hähnchen durchgegart ist und leicht gebräunt.
5. Mit frischen Korianderblättern garnieren und mit restlicher Mangosauce servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Ein Schlüssel zum perfekten Ergebnis der „Arabische Baba Ghanoush-Gala“ ist es, die Auberginen auf dem Grill so lange zu rösten, bis die Haut schwarz wird und das Innere butterweich ist, wodurch sich das charakteristische rauchige Aroma und die zarte Konsistenz entwickeln. 2. Beim Pürieren der gerösteten Auberginen mit Tahini, Knoblauch und Zitronensaft ist es hilfreich, die Mischung gründlich zu verarbeiten, um eine saftige Konsistenz zu erreichen. Verleihen Sie dieser köstlichen Baba Ghanoush durch großzügiges Olivenöl und die frische Note von Minzeblättern den letzten Schliff, und servieren Sie sie zusammen mit warmem Fladenbrot für ein authentisches Geschmackserlebnis.

Arabische Baba Ghanoush-Gala

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

Zutaten:

- 3 Auberginen
- 1/4 Tasse Tahini
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL Zitronensaft
- Olivenöl und Minzeblätter zum Servieren

Zubereitung:

1. Auberginen auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis die Haut schwarz wird und das Fruchtfleisch weich ist.
2. Das Fruchtfleisch aus den Auberginen herauslösen und mit Tahini, Knoblauch und Zitronensaft pürieren.
3. Mit Olivenöl beträufeln und mit Minzeblättern garnieren.
4. Mit Fladenbrot servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für den „Schokobananen-Grilltraum“ sollten die Bananenhälften auf dem Grill bei mittlerer Hitze gegrillt werden, bis sie weich sind und eine ansprechende Grillmusterung aufweisen. 2. Die Schokoladenchips sollten über die gegrillten Bananen gestreut werden, um die Schokolade zum Schmelzen zu bringen, während gehackte Nüsse für zusätzliche Geschmacksebenen sorgen, indem sie kurz gegrillt werden, um eine knusprige Konsistenz zu erzielen. Abgerundet wird das Ganze durch die Garnierung mit Marshmallows, die für den finalen, warmen und süßen Grillgenuss sorgen.

Schokobananen-Grilltraum

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

Zutaten:

- 8 reife Bananen, längs halbiert
- 1 Tasse Schokoladenchips
- 1/2 Tasse gehackte Nüsse (z.B. Walnüsse, Mandeln)
- Marshmallows zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Bananenhälften auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie weich werden und Grillmarken haben.
2. Schokoladenchips über die Bananen streuen, damit sie schmelzen.
3. Gehackte Nüsse darüber streuen und kurz grillen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
4. Mit Marshmallows garnieren und warm servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für das Rezept „Gegrillte Ananas im Paradies“ empfiehlt es sich, die Ananasscheiben sanft mit einer Prise braunem Zucker und Zimt zu bestreuen, um eine süße Würze hinzuzufügen. 2. Beim Grillen der Ananasscheiben auf mittlerer Hitze entsteht eine karamellisierte und leicht gebräunte Oberfläche, die durch eine Streuung von Kokosflocken ergänzt wird. Die Kombination mit einer Kugel Vanilleeis rundet das Geschmackserlebnis ab und schafft einen himmlischen Genuss.

Gegrillte Ananas im Paradies

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

Zutaten:

- 4 reife Ananas, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Tasse brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 1/4 Tasse Kokosflocken
- Vanilleeis zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Ananasscheiben leicht mit braunem Zucker und Zimt bestreuen.
2. Die Ananasscheiben auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis sie karamellisiert und leicht gebräunt sind.
3. Mit Kokosflocken bestreuen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!



www.thepublishergang.com
Follow us

       /thepublishergang