

Grillen

wie die Weltmeister

Rudolf Jaeger (Hrsg.)



Die besten Rezepte



HEEL

HEEL Verlag GmbH

Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
www.heel-verlag.de

© 2015 by HEEL Verlag GmbH

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Herausgeber: Rudolf Jaeger

Redaktion:

GSV-Mitglieder: Andre Belz, Anja Emmerlich, Elmar Hör, Harry Rosner, Joachim Anthon, Jürgen Treutinger, Leo Fischer, Lutz Köhne, Michael Köpf, Rainer Landoll, Richard Lange, Rudolf Jaeger, Stefan Grünäugl, Steffen Eichhorn, Thomas Grüger, Thomas Ramster, Thomas Stockinger, Torsten Klein, Uli Wette, Uwe Bender

Alle Fotos: www.grillsportverein.de

Ausgenommen: WINK PHOTOGRAPHER GmbH Ramon Wink, www.winkphotographer.com: S. 6, S.10 oben, S. 19, S. 33 oben links und unten rechts, S. 34-39, S. 83-85, S. 90-92 oben, S. 124, S. 171,

Thomas Schulze: S. 28 links, S. 119

Fotolia: S. 7: Cmon, S. 8 oben: Mara Zemgaliete, S. 9 Mitte: shaith, S. 9 unten: Marko Ginster, S. 12 oben: anweber, S. 14: Peter Heimpel, S. 16 Klaus Eppele, S. 42 Brent Hofacker, S. 45 oben: Kesu, S. 50: nickola_che, S. 62: la_vanda, S. 68 unten: miket, S. 81: Brent Hofacker, S. 96: Mike-Fotografie, S. 102: fotoknips, S. 103: pearman, S. 104: azurita, S. 106 oben: HLPhoto, S. 110: volkerr, S. 116 oben links und rechts: ExQuisine, S. 117: Mikko Pitkänen, S. 120 links: Elena Moiseeva, S. 123 oben: shaiith, S. 123 unten links: Sylvi M, S. 123 unten Mitte: romantsubin, S. 128: Lsantilli, S. 130 oben: Brent Hofacker, S. 132 oben: Joshua Resnick, S. 141: Thomas Francois, S. 142 oben: jueraphoto, S. 149: maho, S. 156 oben: Yantra, S. 159 oben: Joshua Resnick, S. 165: Brent Hofacker, S. 166: fotek, S. 167: lightpoet, S. 178: giakita, S. 179: pioneer, S. 181 unten:photosiber, S. 184 Thomas Francois, S. 194: Corinna Gissemann, S. 200 und 201: Brent Hofacker, S. 203: oben: HLPhoto, S. 205: GAP artwork, S. 209: S. 210: Subbotina Anna, S. 215: Brent Hofacker, S. 68 unten: www.naturganznah, S. 70 unten: www.naturganznah, S. 71 unten: www.naturganznah, **Pixelo:** S. 43: Herbert Käfer, S. 44: Sir Mortimer, S. 46: Kurt F. Dominik, S. 47: Ailie, S. 48: Katinka Scholl, S. 68 oben: Janina Scholz, S. 69 oben: Joujou, S. 69 unten: Paul-Georg Meister, S. 70 oben: Alfred Teske, S. 71 oben: QAY, S. 72 oben: Rainer Sturm, S. 72 unten: Sigrid Roßmann, S. 73 oben: Martin Kaufmann, S. 73 unten: Cook, S. 74 oben: S. Cameraobscura, S. 74 unten: Bettina Kopps, S. 75 oben: Joujou, S. 75 unten: Moorhenne, S. 77 unten: Kirstin Jungmann, S. 76 unten: Steffi Pelz, S. 77 oben: Betty, S. 76 oben: Stihl024 **Istockphoto:** S. 29,

Coverfotos: www.grillsportverein.de

Ausgenommen U1: oben links: Thomas Schulze, Mitte links: jueraphoto/fotolia, Mitte Mitte und Mitte rechts: WINK PHOTOGRAPHER GmbH Ramon Wink, unten links: Kesu/fotolia; sowie U4: links: lightpoet/fotolia, Mitte: volkerr/fotolia.

Satz und Gestaltung: Ralph Handmann, Bonn

Cover Design: Stefan Witterhold

Lektorat: Helge Wittkopp

Dieses Kochbuch wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Herausgeber tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

– Alle Angaben ohne Gewähr –

Print ISBN: 978-3-95843-117-1
E-Book ISBN: 978-3-95843-167-6

Rudolf Jaeger (Hrsg.)

Grillen

wie die Weltmeister

Die besten Rezepte





INHALT

Vorwort

TEIL I – Die Basics

1. Die verschiedenen Grillmethoden

Direkt

Indirekt

Barbecue

Räuchern/Smoken

Schwenken

Plank Grilling – Das Grillen auf dem Brett

Dutch Oven

Holzbackofen

2. Welche Grills gibt es?

Der Holzkohlegrill

Der Gasgrill

Der Kugelgrill

Der Elektrogrill

Der Smoker

Der Keramikgrill

3. Welches Brennmaterial sollte verwendet werden?

Holzkohle

Briketts

Holz

4. Die richtige Temperatur beim Grillen

Die Handprobe

Hitze regulieren

5. So zünden Sie die Kohlen richtig an

6. Grillen im Winter

7. Das ABC der Must-haves beim Grillen

8. Einkaufsliste zum Barbecue und Grillen

9. Was Sie beim Fleisch beachten sollten

Die Qualität des Grillfleisches

Welches Fleisch eignet sich zu welcher Grillart?

Schweinefleisch

Rindfleisch

Steaks

Lamm

Geflügel

10. Gegrillter Fisch – gesund und abwechslungsreich

Hering, Dorade und Co.

Tipps für den Fischeinkauf

Die perfekte Aufbewahrung

Marinaden – Kräuter und Gewürze sorgen für den Pfiff

Mit Gefühl auf den Rost

Die Grillzeit: Behalten Sie die Uhr im Auge

11. Grillfleischkern-Temperaturliste

12. Brining und Brine: Es kann so einfach sein

Was ist Brining?

Die besten Brining-Kandidaten

Die universelle Formel zum Brinen

Womit kann man brinen?

Das Grillgut trocknen

13. Gewürze sind das i-Tüpfelchen

Ein kleiner Gewürzratgeber

Frische Kräuter und Gewürze zum Grillen

TEIL II – Die Rezepte

Grillsoßen

Schwein

Rind

Wurst

Geflügel

Fisch

Beilagen

Dessert

TEIL III – Der Anhang

Register nach Grillarten

Register, alphabetisch

Grillsportverein History

Vorwort

Liebe Grillfreunde,

wir freuen uns über den großen Anklang, den die Buchtitel *Grillen wie die Weltmeister* und *Grillen wie die Weltmeister, Neue Rezepte* bei Ihnen fanden. Über 35.000 verkauft Exemplare sind für uns Grund genug, einen Sammelband mit den besten Rezepten aus beiden Büchern für Sie noch einmal zu überarbeiten und zusammenzufassen. In einem umfassenden Theorieteil werden die vielfältigen Möglichkeiten vorgestellt, mit welchen Geräten und Methoden Sie die Speisen über und neben glühender Kohle oder über Gas zubereiten, smoken und grillen können. Insider-Tipps und -Tricks führen auch Einsteiger in die Welt des Grillens ein; die Zubereitungsschritte sind detailliert beschrieben und bebildert.

Alle Rezepte wurden getestet und sind leicht nachzugrillen. Doch die Rezeptauswahl richtet sich auch an Fortgeschrittene. Profis können sich an den aufwändigeren Gerichten erfreuen und bestimmt hier und dort etwas Neues lernen, denn Grillen hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt und viele Gerichte haben den Weg aus der Indoor-Küche in die Grillecke gefunden aber auch andersherum.

Viel Freude beim Schmökern, stressfreien Nachgrillen und Smoken!

Ihr Rudolf Jaeger

Der Grillsportverein (GSV)



TEIL 1 Die Basics



1. Die verschiedenen Grillmethoden

Direktes Grillen: 160 bis 300 Grad

Bei der direkten Methode wird das Grillgut auf dem Rost direkt über die glühenden Kohlen gelegt und erhitzt. Damit beide Seiten gar werden, muss es nach der Hälfte der Garzeit gewendet werden. Diese Methode eignet sich für Steaks, Hamburger, Koteletts und andere Speisen mit kurzer Garzeit.

Garzeit: bis zu 25 Minuten.



Indirektes Grillen: 160 bis 200 Grad

Das Fleisch wird hier nicht auf der Glut gegart, sondern durch den Rauch und die warme Luft. Das Grillgut liegt nicht über der Glut, sondern in der Regel über einer Tropfschale, die mit Flüssigkeit gefüllt sein kann. Das Brennmaterial wird neben der Tropfschale aufgehäuft – daher stammt die Bezeichnung „indirektes“ Grillen. Es dauert natürlich länger als das direkte Grillen, dafür wird das Fleisch aber butterweich und zart. Die indirekte Grillmethode ähnelt dem Garen, jedoch wird das Grillgut gegrillt und besitzt daher ein besseres Aroma und Aussehen, als man es je im Backofen erzielen kann. Der Hitzeanstieg, reflektiert durch den Deckel und die Innenfläche des Grills, gart das Grillgut gleichmäßig von allen Seiten. Die zirkulierende Hitze arbeitet wie ein Umluftofen, daher muss das Grillgut nicht gewendet werden.

Diese Methode eignet sich besonders für Grillgut, das länger als 25 Minuten gegrillt werden muss oder das zu empfindlich ist, um mit der direkten Grillmethode gegrillt zu werden, da es sonst austrocknen oder anbrennen würde: zum Beispiel für Braten, Rippchen, ganze Hähnchen, Truthahn, andere große Stücke Fleisch oder Fischfilets. Vor allem rohe Bratwürste können indirekt auf Temperatur gebracht werden, damit sie nicht bei zu großer direkter Hitze zu schnell

verbrennen. In den letzten Minuten werden sie dann dem direkten Grillvorgang ausgesetzt, damit sie eine schöne Farbe erhalten.

Garzeit: Je nach Größe des Grillguts und Temperatur 0,25 bis 5 Stunden.



Barbecue: 90 bis 160 Grad

Hierbei befindet sich das Feuer in der seitlich angebrachten Feuerbox, und die Köstlichkeiten garen bei niedriger Temperatur. Verwenden Sie möglichst Fruchtbauholz. Lassen Sie den Feuerboxdeckel einen kleinen Spalt geöffnet, dann wird das Resultat einzigartig: kein Austrocknen, kein Fettbrand und kein Wenden. Sie erhalten ein Grillgut mit viel Geschmack und enormer Saftigkeit.

Garzeit: ab 3 Stunden.



Räuchern: 60 bis 90 Grad

Smoken: 90 bis 120 Grad

Die Glut wird ebenso wie beim Barbecuen eingesetzt, nur werden dabei alle Lüftungsklappen geschlossen und es entsteht eine starke Rauchentwicklung. Mit der Auswahl der Holzsorte können Sie die Rauchintensität und die

Geschmacksrichtung bestimmen. Ein passender Smoker macht sich auch immer gut im Garten.

Garzeit: Hier brauchen Sie Geduld: bis zu 24 Stunden! Erfahren Sie mehr auf den Seiten 19 und folgende.



Schwenken

Die spezielle Grillmethode aus dem Saarland mit Holzkohle und einem Schwenkergrill mit Galgen.



Plank Grilling – Das Grillen auf dem Brett

Eine Methode, die von den Ureinwohnern Amerikas erfunden wurde, ist das „Plank Grilling“. Hierbei wird Fisch, Fleisch oder Gemüse auf einem Holzbrett gegart. Die Speisen nehmen während des Kochvorganges etwas von dem Geschmack des Holzes auf und der Rauch des verkohlenden Holzes gibt sein Aroma an das Grillgut ab.



Dutch Oven

Ein Dutch Oven ist ein dickwandiger Kochtopf aus Gusseisen mit einem eng sitzenden Deckel. Die Funktionsweise eines Dutch Ovens ist denkbar einfach: Kohlen werden unter den Topf und auf den Deckel gelegt. Dadurch wird die Wärme an das Gusseisen abgegeben. Hier sollte ein Großteil der Hitze von oben kommen, denn das Gusseisen verteilt die Hitze gleichmäßig auf den ganzen Topf und gart schonend die Speisen, ohne sie anbrennen zu lassen. Durch das Eigengewicht des Deckels arbeitet ein Dutch Oven im Prinzip wie ein Dampfdruckkochkopf.

Wenn man sich von Beginn an um eine gleichbleibende Pflege kümmert, dann hält der Dutch Oven viele Jahre lang.



Holzbackofen

Das Backen mit Holzbacköfen ist eine sehr ursprüngliche Art der Nahrungszubereitung. Es kann darin gegrillt, gekocht, geschmort, gebacken, gratiniert und geräuchert werden. Das besondere Geschmackserlebnis, das die Menschen im Zeitalter industrieller Massenware immer mehr vermissen, wird durch das unvergleichliche Holzbackofenaroma erzielt. Die Strahlungswärme der Steine, verbunden mit dem einzigartigen Geruch des Holzfeuers, verleiht dem Backgut den außergewöhnlichen Geschmack, der so in keinem Ofen, in dem Back- und Feuerraum voneinander getrennt sind, erreicht werden kann.

Die Funktionsweise und Bedienung der Öfen ist so einfach wie genial. Sie entzünden im Feuerraum dünn gespaltenes Holz, bringen den Ofen auf Temperatur, halten die Hitze und backen Ihre Gerichte sowohl mit der Strahlungswärme der Steine als auch mit der Hitze des sich im Feuerraum befindlichen Feuers.



2. Welche Grills gibt es?

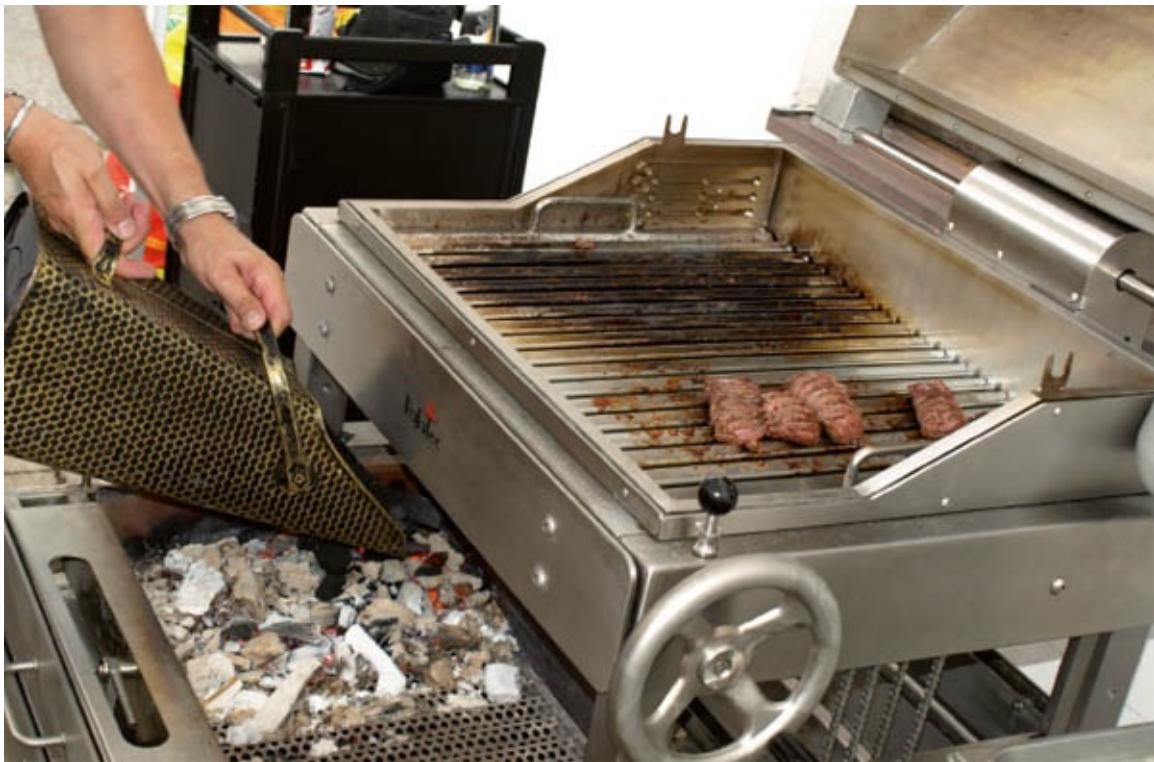
Der Holzkohlegrill

Urig, romantisch, aber auch aufwändig. Die Kohle braucht mindestens eine halbe Stunde, bis der Grillspaß beginnen kann. Holzkohlegrills finden Sie in unterschiedlichen Größen, Materialien und Ausführungen. Je nach Standort empfiehlt sich ein Gerät aus emailliertem Edelstahl, weil es wetterbeständig ist.

Wie geht's?

Sollten Sie keinen Anzündkamin zu Hand haben, dann schichten Sie die Kohle zu einem Haufen auf und zünden sie an. Sobald sich eine feine, hellgraue Ascheschicht auf der Kohle gebildet hat (nach mindestens 25 Minuten sollte das der Fall sein), kann es losgehen. Geräte, die einen eigenen Kohlenrost haben, lassen an die Kohlen mehr Sauerstoff und die Hitzeentwicklung wird stärker.





Hier einige Tipps

- Vor dem Grillen kurz die Asche wegfächern. Achtung: Funkenflug!
- Beim Grillen von magerem Fleisch oder Fisch den Rost (oder das Grillgut) vorher einölen, um ein Ankleben zu verhindern.
- Beim Wenden des Fleisches nicht zu ungeduldig werden. Es genügt meist, die Fleischstücke nur einmal zu wenden, vor allem ergibt dies schönere Brandzeichen auf dem Fleisch (Branding).
- Zum Wenden des Grillgutes immer stabile Zangen verwenden. So perforieren Sie einerseits nicht das Fleisch und es kann nicht passieren, dass Ihnen ein Stück auf den Boden fällt.
- Grillen Sie niemals zu viele Stücke auf einmal. Wenn das Fleisch zu lange auf dem Grill verbleibt und keinen Verzehrer findet, wird es schnell trocken und zäh.
- Salzen Sie vor allem Steaks erst nach dem Grillen, weil das Salz dem Fleisch sonst Feuchtigkeit entzieht.
- Lassen Sie besonders Rindfleisch nach dem Grillen mindestens fünf Minuten lang ruhen, um die Verteilung der Fleischsäfte zu fördern. Das Fleisch bleibt dann saftig und unglaublich zart.
- Schneiden Sie Kurzgegrilltes immer quer zur Faser auf.
- Legen Sie kein gepökeltes Fleisch auf den Grill. Solche Fleischsorten sind mit Nitritpökelsalz behandelt, um es länger haltbar zu machen. Bei starker Hitze kann das Nitrit aus dem Salz mit speziellen Eiweißstoffen,

den Aminen, aus dem Fleisch reagieren. Es entstehen die gesundheitsschädlichen Nitrosamine.

- Bilden Sie verschiedene Temperaturzonen auf dem Grill, indem Sie die Kohle unterschiedlich verteilen. Auf Warmhaltezonen kann das Fleisch dann kurz vor dem Verzehr „geparkt“ werden.
- Auf jeden Fall sollten Sie vermeiden, das Fleisch während des Grillens anzuschneiden. Dadurch verliert es nicht nur an Saftigkeit, die austretende Flüssigkeit lässt auch die Glut auflodern.
- Fisch sollte nicht zu lange auf dem Grill bleiben, sonst wird er trocken. Wenn das Fleisch weiß und undurchsichtig, aber zugleich feucht und saftig ist, sobald man es mit der Gabel zurückzieht, ist der Fisch fertig.
- Schweinefleisch und Geflügel sollten immer gut durchgebraten serviert werden.
- Rindfleisch kann je nach Geschmack rare, medium und well done gebraten werden.
- Wenn Sie Marinaden mit Zucker und Honig einsetzen, sollten Sie entweder das Grillgut nur in den letzten Minuten bestreichen oder mit mittlerer Hitze arbeiten. Der Zucker wird sonst sehr schnell zu dunkel.

Der GSV-Tipp!



Für flaches Grillgut bietet sich die Druckprobe an, um die Garstufe zu testen: Je länger das Fleisch gegart wird, desto fester ist es. Fühlt es sich noch weich an, ist es innen noch roh. Gibt das Fleisch auf Druck federnd nach, ist es rosa oder halb durchgebraten. Durchgegart fühlt es sich fest an.

Einfache Merkregel: Man führt die Fingerspitzen von Mittelfinger (oder Ringfinger bzw. kleiner Finger) und Daumen einer Hand zusammen (nicht pressen) und macht mit einem Finger der anderen Hand die Druckprobe in dem Bereich zwischen Handgelenk und Daumenansatz. Man überprüft einfach, wie leicht sich der Bereich zwischen Handgelenk und Daumen bzw. das Steak eindrücken lässt. Hierbei gelten folgende Regeln:

Daumen & Mittelfinger: englisch/rare

Daumen & Ringfinger: medium

Daumen & kleiner Finger: well done

Wichtig: Rind- und Lammfleisch kann man medium oder rare genießen, Schwein, Hähnchen und Pute sollten durchgaren!

Die Reinigung des Rostes

Hier gibt es viele Möglichkeiten. Sie können beispielsweise nach dem Grillen den Rost auf dem Grill lassen und warten, bis die Kohlen erloschen sind. Dann können Sie einfach die Reste mit einem Stahlschwamm abkratzen. Möchten Sie Ihrem Edelstahlrost zu vollem/neuen Glanz verhelfen? Dann putzen Sie ihn mit Spülmittel und einem Stahlschwamm über dem Waschbecken. Jedoch dürfen Sie beim Gussrost nicht vergessen, ihn vor dem Wiedereinsetzen in den Grill mit neutralem Pflanzenöl einzureiben, denn sonst rostet er allzu leicht.



Im Inneren gart das Grillgut durch Wärmeleitung. Die äußeren Schichten geben ihre Hitze langsam nach innen weiter. Flache Stücke brauchen also nur kurze Zeit und starke Hitze. Große Braten würden bei starker Hitze außen verkohlen, innen aber roh bleiben. Sie brauchen mittlere, lang anhaltende Hitze, die langsam bis ins Innere vordringen kann. Überlegen Sie sich deshalb die Reihenfolge, mit der Sie das Gargut auflegen: Kleine Würstchen brauchen weniger Zeit als beispielsweise langsam und vorsichtig zu grillende Spare-Ribs.

Vorteile:

- Die Holzkohle verleiht dem Grillgut den typischen Grillgeschmack.
- Ein Kohlegrill ist günstiger als vergleichbare Gasgrills und universell einsetzbar, da weder Gasflaschen noch ein Stromanschluss benötigt werden.
- Für viele Griller die einzige wahre Grillmethode.

Nachteile:

- Rauch- und Geruchsentwicklung können empfindliche Nachbarn reizen.
- Offene Holzkohlegrills sind windempfindlich, die Asche kann aufgewirbelt werden und sich auf dem Grillgut absetzen.
- Wenn Fett oder Flüssigkeit auf die Glut tropfen, entstehen gesundheitsschädliche Stoffe, die sogenannten Benzopyrene und Nitrosamine.



Der Gasgrill

Gasgrills werden mit Flüssiggas, beispielsweise Butan- oder Propangas, betrieben. Mit einem Gasgrill lässt es sich sehr viel einfacher grillen als mit dem Holzkohlegrill, da Gasgrills nicht lange angeheizt werden müssen. Leider sind die Gasgrills technisch anspruchsvoller und leichter störanfällig. Beim Kauf sollte man daher auf das „DVGW/GS“-Zeichen achten. Das Grillen mit Gas ist in den USA wesentlich beliebter als in Deutschland, dort werden ca. 30 Prozent aller Grillgeräte mit Gas betrieben.

Es gibt verschiedene Gerätetypen:

Bei vielen Geräten liegen unter dem Rost Lavasteine oder keramische Briketts, die erhitzt werden. Sie sind sehr porös und können daher große Mengen abtropfenden Fetts aufnehmen. So entstehen kaum gesundheitsgefährliche Stoffe. Sie sollten aber darauf achten, dass eine Wasserschale unter den Steinen zum Auffangen des Fettes vorhanden ist. Ideal sind hier seitliche Brenner: Es entstehen keine Stichflammen in der Mitte des Grills, wenn etwas heruntertropft.

Andere Geräte haben Gasflammen unter Winkelstäben aus speziell emaillierten Stahl- oder Gusseisenplatten, die von Brennern erhitzt werden.

Große Rechteck-Gasgrills haben Hauben und mehrere Brenner, die separat angezündet werden können, was direktes und indirektes Grillen erlaubt.

Außerdem kann man bei mehreren Rosten verschiedene Temperaturzonen einrichten, was das gleichzeitige Garen verschiedener Gerichte erlaubt.

Die Aromatisierung des Grillgutes ist leicht zu bewerkstelligen: Legen Sie gewässerte (mindestens 30 Minuten, besser 2 Stunden) Wood Chips (oder Holzspäne) in Alufolie und stechen Sie mit einer Gabel ein paar Löcher hinein. Dieses Päckchen direkter Hitze aussetzen, die Haube schließen, und schon verströmt es seine Geruchs- und Geschmacksstoffe, die sich am Grillgut absetzen.

Oft werden Gasgrills gleich komplett im Grillwagen angeboten. Man erhält hierdurch zusätzlich Warmhalteroste, Unterschränke, abnehmbare Arbeitsflächen, Klapptische, Besteckhalter und je nach Modell vieles mehr.



Worauf kommt es beim Kauf eines Gasgrills an?

Lassen Sie sich beim Kauf eines Gasgrills und des Zubehörs wie Schlauchleitung und Druckregler durch sachkundiges Verkaufspersonal beraten und mit der Bedienung des Gerätes vertraut machen.

Achten Sie bei einem Neukauf darauf, dass auf dem Gasgrill oder einer daran befestigten Datenplakette eine „CE“-Kennzeichnung angebracht ist und eine Betriebsanleitung in deutscher Sprache beiliegt.

Und es gilt auch hier: je mehr KW desto mehr Bums.

Sicherheitshinweis:

Beim Kauf eines Gasgrills sollten Sie unbedingt darauf achten, dass das CE-Zeichen mit der Nummer 0085 vorhanden ist.

Mit Gas erreichen Sie hohe Temperaturen. Allerdings ist die Hitze auf runden Grillplatten nicht gleichmäßig verteilt. Am höchsten ist sie direkt über dem Flammenring, zur Mitte und zum Rand hin nimmt sie deutlich ab. Manche Brenner erzeugen überhaupt keinen schönen Flammenkranz, sondern flackern nur unruhig hin und her. Also testen Sie das Gerät Ihrer Wahl am besten erst.

Der GSV-Tipp!



Wenn Sie Gasgrills direkt aus den USA oder aus UK importieren, können Sie keine deutschen Gasflaschen verwenden. Entweder besorgen Sie sich amerikanische Gasflaschen oder ein Adapterset.

Was ist bei der Aufstellung und Bedienung eines Gasgrills zu beachten?

- Bevor Sie das erste Mal den Gasgrill benutzen, sollten Sie sorgfältig die Betriebsanleitung lesen und vor allem die Sicherheitshinweise und die Angaben über den Anschluss der Flüssiggasflasche und die Aufstellung und Bedienung des Gerätes beachten.
- Verwenden Sie den Gasgrill nur im Freien und stellen Sie ihn an einer gut belüfteten Stelle und in ausreichendem Abstand von brennbaren Materialien und tieferliegenden Räumen, Schächten oder Kanaleinläufen auf.
- Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasflasche nur stehend betrieben werden darf und weit entfernt von Wärmequellen aufzustellen ist.
- Schließen Sie den Gasgrill nur mit einem Druckregler und einer geeigneten Schlauchleitung (orangefarbener Schlauch mit DIN DVGW-Kennzeichnung), deren Länge 1,50 Meter nicht überschreiten darf, an das Flaschenventil an. Achtung Linksgewinde!
- Es gibt eine sehr große Zahl verschiedener Hersteller und der Grillsportverein bietet im Internetforum mit diversen Grilltests einen Überblick über den Markt, hier seien nur einige Marken erwähnt: Outdoorchef, Weber, Napoleon, Grandhall, Santos.

Der GSV-Tipp!



Denken Sie daran, dass Sie immer mindestens eine Gasflasche in Reserve haben!

Vorteile:

- Mit einer automatischen Piezo-Zündung lässt sich der Gasgrill sehr einfach starten.
- Gasgrills haben eine geringe Vorheizzeit.
- Die Hitze lässt sich variabel mit Drehreglern einstellen.
- Gasgrills sind einfacher zu reinigen als Holzkohlegrills.

- Gasgrills erzeugen fast keinen Qualm.
- Der Grill lässt sich auch auf dem Balkon nutzen.

Nachteile:

- Gasgrills sind sehr schwer, sperrig und entsprechend schwierig zu transportieren.
- Das Grillgut hat nicht den typischen Holzkohlegrillgeschmack.
- Man benötigt immer eine gefüllte Gasflasche.
- Bei vielen Modellen sammelt sich unter den Steinen das Fett. Es ist schwer zu entfernen und tropft auf den Brenner.
- Aufgrund der höheren technischen Anforderungen sind Gasgrills teurer als Holzkohlegrills.

Der Kugelgrill

Im Jahr 1952 erfand George Stephen in Chicago den ersten Kugelgrill. Er hatte es satt, dass ständig herabtropfendes Fett die Kohlen zum Brennen brachte und suchte außerdem nach einer Möglichkeit, auch große Braten und Fleischstücke schonend zu garen. Da er in einem metallverarbeitenden Betrieb arbeitete, der Bojen herstellte, nahm er sich diese Form zum Vorbild und konstruierte den ersten Kugelgrill. Prinzipiell bestehen alle Kugelgrills aus zwei fast gleich großen Hälften. In der unteren Hälfte liegt der Kohlenrost, das Brennmaterial liegt also nicht direkt auf dem Boden der Halbkugel. Die Kohlen bekommen durch das Belüftungssystem von unten mehr Sauerstoff und erzeugen so schneller eine beständige Hitze. Darüber liegt der meist nicht höhenverstellbare Edelstahlrost.

Die obere, abnehmbare Kugelhälfte hat einen Griff, Lüftungslöcher und bei manchen Modellen auch ein Thermometer. Der Kugelgrill steht auf drei Beinen, von denen meist zwei mit Rädern ausgestattet sind. Die recht massiv gefertigten Geräte sind so einfacher im Garten zu platzieren und stehen auf jedem Untergrund wackelfrei.

Das Fleisch wird hier nicht auf der Glut gegart, sondern indirekt durch den Rauch und die warme Luft. Mehr Informationen zum indirekten Grillen finden Sie auf der Seite 8.

Vorteile:

- Die Kohle kann nicht durch tropfendes Fett entzündet werden.
- Auch großes Gargut, wie Braten, Hähnchen, Ente und vieles mehr, kann zubereitet werden.
- Es gelangt kein Fett in die Glut und es entstehen keine schädlichen Stoffe.
- Das Fleisch kann fast nicht anbrennen, wird zart und erhält einen kleinen rosa Rauchrand.

Da die Kugelgrills natürlich nicht aus transparenten Materialien gefertigt sind, verschließt sich der Blick auf das Grillgut. Um nicht ständig die Haube öffnen zu müssen, was durch das Entweichen der Hitze eine Verlängerung der Garzeit bedeutet, können Sie sich praktischer Hilfsmittel wie Temperatursonden bedienen. Dadurch haben Sie die volle Kontrolle über die Kerntemperatur des Bratens und können ihn punktgenau garen.



Sollten Sie zusätzlich noch mehr Rauchgeschmack wünschen, können Sie leicht gewässerte Wood-Chips auf die Kohlen legen. Diese geben dann je nach Holzart ihre Geschmacksstoffe an das Grillgut ab.

Worauf kommt es beim Kauf eines Kugelgrills an?

Kugelgrills gibt es in mehreren Größen. Der Durchmesser der Modelle schwankt zwischen 30 Zentimetern und fast einem Meter. Beim Kauf sollte dies das wichtigste Kriterium sein. Natürlich kann man auch wunderbar mit allen Modellen direkt grillen. Hier reicht für die meisten schon eine Variante mit 30 Zentimetern

Durchmesser aus. Ein Durchmesser von 57 Zentimetern erscheint jedoch den meisten zunächst als etwas zu groß. Jedoch sollte man bedenken, dass bei größerem Durchmesser auch die Höhe der Haube ansteigt. Auf den meisten 47er-Kugelgrills kann man kein Beer-Butt-Chicken stehend auf dem Grillrost zubereiten. Man muss auf den unteren Kohlerost ausweichen. Ferner sollten Sie bedenken, dass Ihnen beim indirekten Grillen in der Kugel nicht die gesamte Fläche des Grillrostes zur Verfügung steht. Direkt über den Kohlen liegt bei dieser Methode ja kein Fleisch. Deshalb sollte beim Kauf eines solchen Allroundgerätes doch mindestens eine 57er-Version in Betracht gezogen werden. Das ermöglicht es, auch einmal für eine größere Anzahl von Personen zu grillen. Erwähnenswert sind die Kugelgrills der Firma Outdoorchef. Diese sind mit einem patentierten Trichtersystem ausgestattet, das einen wirksamen Schutz vor Fettflammenbrand und lästigem Rauch bietet. Alternativen sind die Weberkugelgrills. Im Bereich der Säulengrills sind die Modelle der Firma Barbecook sehr interessant.

Der Elektrogrill

Diese Grillgeräte eignen sich besonders für kleinere, spontane Anlässe. Der große Vorteil liegt darin, dass auch bei schlechtem Wetter im Haus gerillt werden kann. Es ist das perfekte Gerät für alle Grillfreaks, die wetter- und saisonunabhängig sein möchten. Durch die Wasserschale unter den Heizstäben wird das abtropfende Fett und der Fleischsaft direkt aufgefangen. So werden unangenehme Gerüche direkt gebunden, und nach dem Grillen kann das Fett auch leicht entsorgt werden.

Der Smoker

Eine besondere Rolle in der Barbecue-Szene nehmen die großen Öfen ein – die sogenannten BBQ-Smoker. In diesen archaisch anmutenden Geräten, z. B. der Firma Farmer Grill, wird in der seitlichen Feuerbox ein Holzfeuer entfacht. Durch eine Öffnung gelangt die warme, rauchige Luft dieses Feuers in die geschlossene Garkammer, in der das Fleisch oder andere Zutaten auf einem Rost erwärmt werden. Ein Kamin am anderen Ende der Garkammer leitet Wärme und Rauch nach oben ab und sorgt dafür, dass ein Sog entsteht.

Die Hitze im BBQ-Smoker lässt sich durch verschiedene Maßnahmen regulieren: So entscheidet bereits die Wahl des Holzes oder auch der Kohle (wenn es weniger rauchig schmecken soll), wie heiß das Feuer brennt. Ein großes Feuer erzeugt natürlich mehr Hitze als ein kleines. Über die Lüftungsklappen an der Feuerbox und am Kamin kann reguliert werden, wie viel Hitze in die Garkammer strömt. Dasselbe gilt für die Intensität des Rauches, der im Smoker – der Name

verrät es bereits – eine entscheidende Rolle spielt.

Ein weiterer Pluspunkt ist, dass bei sachgemäßer Handhabung keine offene Flamme entsteht und somit die Feuergefahr relativ niedrig ist. Für größere Grillpartys müssen jedoch mehrere Elektrogrills zum Einsatz kommen, da die Grillfläche meistens kleiner ist als bei befeuerten Grills. Zudem eignet sich ein handelsüblicher Tischgrill nicht dafür, große Teilstücke zu garen. Aber gottlob sind diese Grills laut Satzung des Grillsportvereins für Mitglieder verboten!



Um beim BBQ den typischen Rauchgeschmack zu erreichen, sollten Sie möglichst aromatische Hölzer verwenden. Besonders mild und appetitlich sind beispielsweise Fruchthölzer wie Wildkirsche. Etwas herzhafter dagegen ist Walnussholz, das sich für Fleisch wie Rind, Bison, Wild oder Strauss empfiehlt. Das in Europa weit verbreitete Holz von Buche und Eiche ist für Barbecue auch sehr gut geeignet. Verwenden Sie aber kein harzhaltiges Holz.

Die Vorteile dieser Garmethode liegen auf der Hand: Das Fleisch muss nicht überwacht oder gewendet werden, da es bei ca. 100 bis 120 Grad rundherum gleichmäßig gegart wird. Die räumliche Trennung von Feuerbox und Garkammer verhindert, dass Fett oder Fleischsaft in die Glut tropfen kann. Diese Form des Barbecues macht wenig Arbeit und schmeckt ausgezeichnet. Vor allem große Fleischstücke lassen sich auf diese Weise sehr gut zubereiten, die wiederum auf einem klassischen Grill nur selten gelingen, da das Fleisch außen bereits zu trocken wird, während es innen noch roh ist.

4 Stunden Garzeit müssen sie mindestens einplanen.



Der Keramikgrill

Die „Keramik-Eier“ kann man als sehr vielseitige Grillgeräte bezeichnen. Sie faszinieren nicht nur im Grillsportverein eine ständig steigende Fangemeinschaft, sondern sie sind auch überaus praktisch, da mit ihnen fast alle Rezepte gegrillt werden können. Ob sie aus dem Hause Big Green Egg, Monolith oder von anderen Herstellern stammen, ist einerlei, denn die Funktionsweise ist bei allen gleich.

Der Keramikgrill ist schon sehr alt, geradezu antik: Schon im alten China vor gut 3000 Jahren wurde eine Art Keramikgrill verwendet. Die japanischen Nachbarn kopierten den Grill später und tauften ihn „Kamado“, was übersetzt soviel wie „Ofen“ oder „Feuerplatz“ bedeutet.

Nach dem Zweiten Weltkrieg lernten tausende amerikanische Soldaten den Kamado kennen und schätzen und brachten ihn mit nach Nordamerika. Von dort aus fand er seinen Weg nach Europa. Das Geniale: Mit nur einem einzigen Grill können alle Grilltechniken angewendet werden – ob direkt oder indirekt, als Smoker oder Pizzaofen und sogar als Räucherofen. Damit ist der Keramikgrill der wichtigste Bestandteil der Outdoor-Küche überhaupt, und man kann ihn das ganze Jahr über nutzen. Fantastisch ist auch das Temperaturspektrum von circa 50–400 Grad Celsius – die Temperatur wird einfach über die Abluftregulierung gesteuert.

Die dicken Keramikwände bilden einen starken Wärmespeicher, der ähnlich wie bei einem Holzbackofen eine gleichbleibende Hitze erzeugt. Durch das hohe Eigengewicht – je nach Modell bis zu 100 kg – ist der Keramikgrill allerdings nicht sonderlich mobil. Durch seinen sehr geringen Holzkohlebedarf ist er jedoch eine Art „Turbodiesel“ unter den Holzkohlegrills.

Die Wärmespeicherung durch die Keramik ist besonders bei langen Grillzeiten unschlagbar, bei denen es auf eine möglichst konstante Temperatur ankommt.





Wenn der Kamado erst einmal erhitzt ist, kann bei Temperaturen von 80–100 Grad geräuchert werden – und das bis zu zwölf Stunden lang, ohne weitere Holzkohle nachzufeuern! Bei 110 Grad kann man über Stunden smokeen. Temperaturen von 150–200 Grad eignen sich für das Grillen von Fleisch und Geflügel. Übrigens: Man muss das Grillgut noch nicht einmal wenden, denn der Grill erzeugt bei geschlossenem Deckel eine gleichmäßige Umluft, die zudem auch noch das Austrocknen des Grillgutes verhindert. Bei geöffnetem Deckel kann man den Keramikgrill auch als Direktgrill verwenden, etwa für Steaks oder Würste. Setzt man einen speziellen Pizzastein aus Keramik ein, wird der Keramikgrill zum Pizzaofen. Bei Temperaturen um 270 Grad schmeckt die Pizza wie beim Italiener um die Ecke. Sogar Brotbacken ist mit dem Keramikgrill möglich. Die Optik der Geräte ist wie immer Geschmacksache, und auch der Preis ab circa 1000,- Euro ist kein Pappenstiel – aber für eine komplette Küche im Garten oder auf dem Balkon schon eine Überlegung wert!

KERAMIKGRILL: BBQ HIGHEND

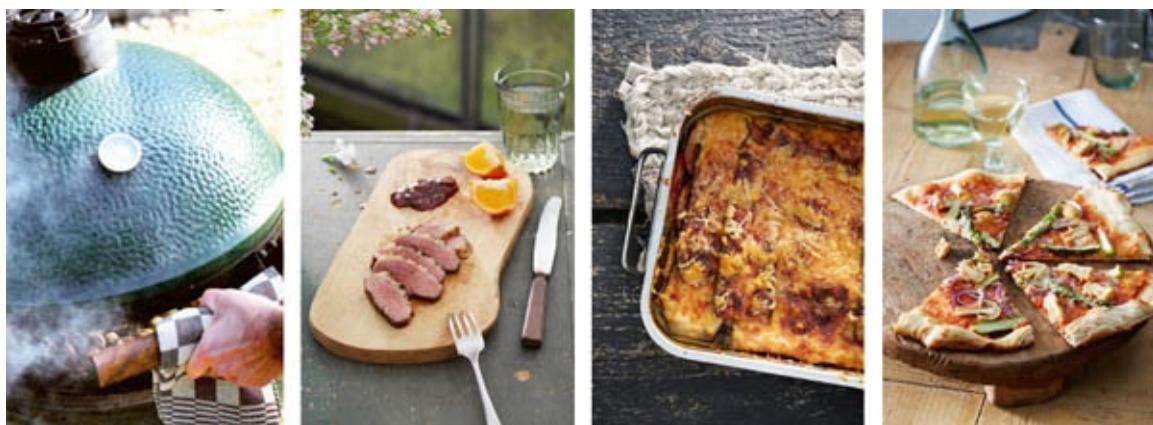
- Das erste und einzige Buch zum Keramikgrill!
- Technik, Gerätekunde, Zubehör, Pflegehinweise und viele Rezepte
- Ein Must-have für alle Keramik-Griller

Jeroen Hazebroek / Leonard Elenbaas

Der Keramikgrill Technik und Rezepte

ca. 160 Seiten, 210 x 260 mm,
zahlreiche Farbfotos, gebunden
ISBN: 978-3-95843-049-5

Der Keramikgrill ist ein Multitalent, das jeden Kugelgrill in den Schatten stellt. Lernen Sie die unterschiedlichen Techniken und Einsatzmöglichkeiten wie direktes und indirektes Grillen, Räuchern oder auch Backen kennen.



3. Welches Brennmaterial sollte verwendet werden?

Holzkohle

Holzkohle ist nicht gleich Holzkohle. Das gilt sowohl für das verwendete Holz als auch für das Carbonisierungsverfahren, bei dem der Ausgangsrohstoff Holz in brennbare Holzkohle verwandelt wird.

Gute Holzkohle wird immer aus sortenreinem Holz hergestellt, wie beispielsweise aus reinem Buchenholz. Äußert sich der Hersteller nicht zu dem von ihm verwendeten Holz, so kann man davon ausgehen, dass Holzreste verschiedener Sorten gemischt wurden. Im ungünstigsten Fall wurde auch Altholz eingesetzt, das eventuell ungesunde Rückstände enthalten kann.

Obwohl der Preis natürlich keine Garantie ist, können Sie davon ausgehen, dass teure Holzkohle in der Regel auch gute Holzkohle ist. Einen weiteren Anhaltspunkt für die Einhaltung qualitativer Mindestanforderungen bietet in Deutschland das DIN-Certco-Zeichen mit Registriernummer, das Auskunft über den Kohlenstoffgehalt der Holzkohle sowie die Stückgröße gibt.

Briketts

Bei Briketts werden kleine Holzkohlestückchen und Holzkohlestaub mit Hilfe pflanzlicher Stärke, meist Weizen- oder Kartoffelstärke, zu Holzkohlebriketts gepresst. Sie brennen länger und heißer als gebrochene Holzkohle, sind jedoch etwas schwieriger zu entzünden.





Grillkohle verteilen:

Die Grillkohle sollte etwa 5 cm hoch und an allen Seiten 5 cm breiter verteilt werden als die Fläche, die Sie auf dem Rost mit dem Grillgut belegen. Dabei gleichmäßig verteilen.

Der GSV-Tipp!



Kokosnussschalen haben übrigens einen super Heizwert!

Beim indirekten Grillen bzw. Smoken sollten Sie gut getrocknetes Holz verwenden wie zum Beispiel Mesquite, Wildkirsche, Walnuss, Jack Daniel's Wood Chips!

So kalkulieren Sie die Grillkohle:

Wie viel Holzkohle Sie benötigen, hängt von der Art und Menge des Grillguts ab. Möchten Sie viel grillen, muss das Feuer lange und richtig heiß sein. Es ist immer besser etwas mehr Holzkohle aufzulegen, als man für nötig hält. Sie sollten daran denken, dass es leichter ist, Hitze zu reduzieren als sie zu erhöhen.

Holz

„Feuer aus Stroh hat wenig wert“ – so heißt es zumindest in einem italienischen Sprichwort. Wertvoll dagegen sind Holz, Kohle oder Gas, um damit BBQ-Kugeln, Smoker und Grills zu heizen. Doch welcher Brennstoff eignet sich wofür, denn Feuer ist nicht gleich Feuer?

Dass Holz ein gutes Brennmaterial ist, wissen Menschen schon seit Urzeiten – und haben es für sich genutzt. In der modernen Küche wird zwar nicht mehr über dem Holzfeuer gekocht, dafür aber umso mehr beim Barbecue. Und dabei ist die Art des Holzes entscheidend für das Ergebnis. Eines vorweg: Das Holz sollte immer trocken und gesund sein. Harziges oder mit Chemikalien, Farben oder

Lacken behandeltes Holz sollte auf keinen Fall verwendet werden. Das Grillgut darf beim Holzfeuer nie direkt über der Flamme liegen – das Feuer wird immer neben dem Grillgut entzündet, sodass die Hitze indirekt auf das Fleisch oder Gemüse einwirkt.

Mesquite und Hickory

In den USA werden zum Barbecue vor allem Mesquite und Hickory verwendet – beides Nussbaumarten, die in den dortigen Supermärkten schon fertig gehackt und getrocknet angeboten werden. Allerdings ist das Holz bereits vor Ort in den USA teuer – nach einem Import nach Europa wird das Barbecue mit diesen Hölzern zum echten Luxus. Neben dem finanziellen Aspekt sollte auch der Umwelt zuliebe auf den Transport von Brennholz über die Weltmeere verzichtet werden, denn auch heimische Hölzer bieten sehr gute Qualität.



Birke, Buche und Eiche

Das in Europa weit verbreitete Holz von Buche, Birke und Eiche ist für ein Barbecue sehr gut geeignet, wenngleich sich die Hölzer in ein paar Punkten unterscheiden. So brennt Buchen- und Birkenholz bei etwas niedrigeren Temperaturen als Eichenholz und verleiht vor allem Fleisch- und Fischgerichten einen besonders feinen Rauchgeschmack. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass es sehr trocken ist und gut gelagert wurde. Andernfalls riecht es beim Verbrennen wie feuchte Jute und gibt diesen Geschmack auch an die Speisen weiter. Eichenholz hingegen entwickelt eine deutlich größere Hitze, ist dabei aber weitestgehend geschmacksneutral. Voraussetzung auch hier: Es muss sehr trocken und frei von Pilzbefall oder Schädlingen sein.

Walnuss

Für das dunkle Fleisch von Rind, Bison, Wild oder Strauß empfiehlt der Profi-

BBQer natürliche Walnuss. Den vollen Reifegrad erreicht das Walnussholz, wenn die Bäume im späten Herbst geschlagen und zerlegt werden. Dann müssen die längs gespaltenen Holzstämme etwa zwei Jahre lang luftig gelagert werden. Erst danach wird das Holz in entsprechende Stücke von etwa 30 Zentimetern Länge für das Barbecue zersägt und bei Bedarf nochmals gespalten. Für den einen Profi kommt nur Walnussholz in Frage, das mindestens drei Jahre gelagert wurde. Andere schwören dagegen auf frisches Holz. Manche verwenden nur wöchentlich frisch geschlagenes Nussholz.

Wildkirsche

Besonders erlesen und ein Geheimtipp unter Barbecue-Profis ist das Holz der Wildkirsche aus Mitteleuropa. Die Wildkirsche, vor allem aus den Wäldern rund um den Bodensee, liefert hervorragende Ergebnisse. Diese un behandelten Hölzer wachsen in freier Natur und besitzen eine dünne Rinde. Vor allem Weißfleisch wie Geflügel oder Fisch bekommt dadurch ein feines Aroma.

4. Die richtige Temperatur beim direkten Grillen

Die Handprobe

Weil zum Grillen von Fleisch im Gegensatz zu Fisch beispielsweise eine höhere Temperatur nötig ist, hier ein paar Anhaltspunkte zum Prüfen der Hitze: Halten Sie die flache Hand ca. 12 cm über die glühenden Kohlen und zählen Sie die Sekunden bis Sie sie wegziehen müssen:

Hitze regulieren

Die Hitze verringert sich, wenn Sie die Kohlen auseinander ziehen. Um die Hitze zu erhöhen, sollten Sie die Kohlen zusammenschieben und neue Holzkohle außen an das Feuer legen.

nach **1 bis 2** Sekunden = hohe Hitze

nach **3 bis 4** Sekunden = mittlere bis hohe Hitze

nach **5 bis 6** Sekunden = mittlere Hitze

nach **6 bis 7** Sekunden = niedrige bis mittlere Hitze

nach **8 bis 9** Sekunden = niedrige Hitze



5. So zünden Sie die Kohlen richtig an

Tag für Tag sieht man im Sommer Menschen in ihren Gärten und öffentlichen Parks, die ihre Gesundheit und das Leben ihrer Kinder gefährden. Munter wird dort alles Brennbare in die Grills geschüttet und angezündet. Jeden Sommer muss man leider in der Zeitung lesen, dass leichtsinnige Griller oder neugierige, herumstehende Kinder mit schwersten Verbrennungen ins Krankenhaus eingeliefert wurden. Wir möchten Ihnen nun die verbreitetsten Methoden mit ihren Vor- und Nachteilen vorstellen.

Spiritus/Benzin/Lampenöl

Sollten Sie sich zu gesund fühlen oder Ihres Lebens überdrüssig sein, könnte Ihnen diese Anzündmethode liegen. Ansonsten raten wir dringend: Finger weg!

Schulnote: 6

Flüssige Grillanzünder

Solange ein TÜV-Zeichen auf der Packung angebracht ist, können Sie flüssige Anzünder bedenkenlos verwenden. Verteilen Sie die Holzkohle flächig in der Glutschale und besprühen Sie sie vor dem Anzünden gleichmäßig. Leider stinken die meisten flüssigen Anzünder fürchterlich, und die Gäste und Nachbarn werden hier mit unangenehmen Gerüchen bedacht. Nachdem das Feuer erloschen ist, muss meistens noch gefächelt und gepustet werden, um die Glut voranzutreiben.

Schulnote: 4

Fester Grillanzünder

Feste Anzünder gibt es aus unterschiedlichen Materialien, meist in Form von kleinen Würfeln. Bei festen Anzündhilfen werden die Holzkohle oder die Briketts zu mehreren kleinen Pyramiden aufgeschichtet, die Würfel dort hineingesteckt und entzündet. Anschließend wird die glühende Holzkohle verteilt. Wichtig auch hier: Vom TÜV geprüfte Anzünder sind lebensmittelzugelassen und schaden selbst dann nicht, wenn noch Rückstände in der Glut vor sich hin schmoren und das Grillgut darüberliegt. Absolutes Tabu sind allerdings billige Kaminanzünder, die furchtbar stinken und einen bitteren Geschmack auf dem Fleisch hinterlassen. Um hier nicht auch ewig warten zu müssen, empfiehlt sich der Einsatz eines Föns

oder einer anderen Art der Winderzeugung.

Schulnote: 3



Elektrostäbe

Etwas teurer (zwischen 15 und 30 Euro) sind Elektrostäbe, die wie ein großer Tauchsieder funktionieren. Beachten Sie aber, dass der Stromzähler sich dann doppelt so schnell dreht.

Schulnote: 3

Heißluftpistole oder großer Bunsenbrenner

Hiermit lässt sich die Glut in einem Holzkohlengrill schnell entfachen. Dass Heißluftpistolen sehr universelle Geräte sind, ist bekannt. Auch beim Grillfest im Garten können sie wertvolle Dienste leisten, denn Sie benötigen keine Streichhölzer, sondern nur heiße Luft. Bei einer Lufttemperatur von ca. 600 Grad und mehr entzündet sich die Holzkohle ganz von allein. Der Luftstrom dient zugleich als bequemer Ersatz für den Blasebalg. Zum Anzünden genügt es, die heiße Luft (höchste Temperatureinstellung, niedrigste Luftmenge) nur wenige Minuten in die Grillkohle zu blasen. Schon nach ein paar Sekunden entzündet sich der feine Kohlenstaub. Der starke Luftzug treibt die Flammen schnell durch die Holzkohle, sodass im Nu eine herrliche Glut zum Grillen entsteht – Sie brauchen nur eine Steckdose. Fast dasselbe gilt für den Bunsenbrenner. Dieser ist jedoch aufgrund der großen Gasflasche sehr unbeweglich – aber Sie werden damit schon vor Beginn der Grillparty Aufsehen erregen.

Schulnote: 2

Anzündkamin

Das beste und leider noch viel zu unbekannte Hilfsmittel zum Grillen ist ein Anzündkamin, der die Kohle in einem Behälter schnell und einfach zum Brennen bringt. Legen Sie einen Anzündwürfel oder auch zerknülltes Zeitungspapier auf einen feuerfesten Untergrund oder auf den Holzkohlerost des Grills und zünden es mit einem langstieligen Feuerzeug an. Füllen Sie den Anzündkamin mit der benötigten Kohlemenge. Stellen Sie den gefüllten Anzündkamin über die brennenden Würfel. Nach 15 bis 20 Minuten ist die Kohle mit einer weiß-grauen Ascheschicht bedeckt und grillfertig durchgeglüht. Legen Sie nun die heiße Kohle unter Benutzung der Kamingriffe auf den Holzkohlerost und verteilen Sie sie gleichmäßig je nach direkter oder indirekter Grillmethode.



Und so funktioniert der Anzündkamin: Warme Luft steigt auf und zieht nach oben ab. Dadurch entsteht ein Unterdruck, der durch das Nachströmen der Luft ausgeglichen wird. Diese Frischluft enthält jedoch mehr Sauerstoff, der das Feuer weiter anfacht. Dadurch steigt die Temperatur im Anzündkamin und mehr Luft wird erwärmt und steigt auf. So schön kann Physik sein!

Schulnote: 1

Der GSV-Tipp!



Auch bei Anzündkaminen gibt es verschiedene Qualitäten und Fassungsvermögen. Kaufen Sie Ihren Anzündkamin nicht zu klein. Und vor allem sollten Sie beim Kauf Wert auf eine solide Verarbeitungs- und Materialqualität legen. Im Kamin herrschen leicht Temperaturen von mehreren hundert Grad, die das Material stark beanspruchen. Es gilt die alte Binsenweisheit: „Kaufst du billig, kaufst du zweimal.“ Ein ordentlicher Anzündkamin ist fast eine Investition fürs Leben und nicht nur für eine

Saison. Die Kamine der Marke Weber haben sich am besten bewährt.



6. Grillen im Winter



Heiße Tipps

- Bei einigen Grillmodellen kann die Temperatursteuerung durch die kühleren Außentemperaturen anders funktionieren als im Sommer, denn die Grills strahlen mehr Wärme ab, und auch beim Öffnen eines Kugelgrills geht mehr Hitze verloren. Deshalb sollten Sie immer ein bisschen mehr Kohle und Brennstoff beim Grillvorgang einplanen und auch bei der Vorbereitung.
- Bei sehr niedrigen Außentemperaturen empfiehlt es sich für den Gasgrill, eine warme Gasflasche in Reserve zu halten, falls eine Flasche einfriert.
- Leider wird schon im Spätsommer bei den meisten Supermärkten die Grillkohle wieder ins Lager zurückgeschickt und man muss darauf achten, rechtzeitig seinen Keller zu füllen.

Wenn Ihr Grill Winterdienst hat

Wenn die Abende kürzer werden, die Temperaturen sinken und der Sommer sich verabschiedet, ist die Grillsaison beendet. Was für ein Unsinn! Für echte Grillfans startet jetzt die Winter-Grillsaison, die auch Eisgrillen genannt wird. Wo auch immer Sie Ihren Grill anschmeißen: Suchen Sie sich eine windgeschützte Ecke, denn eine eiskalte Brise macht aus drei Grad plus schnell gefühlte fünf Grad minus. Im Gegensatz zur Sommer-Grillparty ist der Grill nicht nur für die Zubereitung der Speisen, sondern auch zum Wärmen der Gäste nötig. Besorgen Sie also genug Brennmaterial wie Grillkohle, Briketts und Holz. Sitzmöglichkeiten sind nicht unbedingt nötig, weil man sich sowieso lieber stehend am Feuer wärmt. Um die Winter-Grillparty möglichst lange genießen zu können, sollten Sie und Ihre Gäste die richtige Kleidung auswählen: Kuschel-Jacke, warme Schuhe, dicke Socken, Handschuhe, Schal und Mütze sind beim Wintergrillen Pflicht. Entfachen Sie doch gleich noch ein Lagerfeuer. Das ist nicht nur romantisch, sondern auch eine zusätzliche Wärmequelle beim Wintergrillen. Sind Kinder unter Ihren Gästen, lassen Sie sie Kartoffeln oder Stockbrot direkt über dem offenen Feuer garen. Natürlich immer unter Aufsicht! Ein echter Eye-Catcher ist natürlich eine Schneebar als Getränkетresen. Falls aber kein Schnee liegt oder Sie nicht der geborene Eiskünstler sind, reicht ein langer Partytisch als Bar und Buffet. Ganz wichtig: die Beleuchtung. Teelichter oder Kerzen und einfache Fackeln haben es in windigen Winternächten schwer. Schön sind Schwedenfeuer – dabei werden in Holzstümpfe verschiedene Muster geschnitten und in Brand gesetzt (gibt's auch im Baumarkt). Damit sich niemand auf die Nase legt, bevor die Party startet, sollten Location und Wege mit Gartenfackeln beleuchtet sein. Und wer's seinen Gästen dann noch besonders kuschelig machen will, besorgt ihnen noch ein paar Wolldecken.



Was grillt man denn im Schnee?

Eigentlich alles. Damit sich Ihre Gäste fürs Angrillen erwärmen lassen, kommt am besten Kurzgebratenes auf den Rost. Alles, was keine lange Garzeit hat, ist willkommen. Wählen Sie, im Gegensatz zum Sommer, eher kleinere Portionseinheiten Gargut – also lieber Cherry- als Fleischtomaten, kleine Würstchen statt Riesenknacker, Minutensteaks statt T-Bone-Trümmer. Fisch eignet sich übrigens wegen der kurzen Garzeit auch sehr gut. Ideal sind Gerichte aus dem Dutch Oven, es können alle Arten von Eintöpfen kredenzt werden. Die Gulaschsuppe wie der Erbseneintopf werden den Gästen besonders gut schmecken. Auch deftige Braten sowie Enten und Gänse auf dem Spieß sind beim Wintergrillen heiß begehrte. Bei Minusgraden perfekt: der Bratapfel! Einfach Äpfel mit Marzipan und Gewürzen füllen, in Alufolie wickeln und ab auf den Grill. Dazu gibt es heiße Vanillesoße aus der Thermoskanne. Beim Servieren der fertigen Speisen muss es dann fix gehen oder man nutzt Wärmevorrichtungen, damit alles heiß bleibt. Hier eignen sich Rechauds besser als Stövchen, da der Wind sie nicht so schnell ausgehen lässt. Auch vorgewärmte Teller halten Gegrilltes draußen länger warm.

Als Beilagen passen Folienkartoffeln, Gemüsegratins oder lauwärmer Kartoffelsalat. Frische kalte Salate – brrr – die genießen Sie lieber erst wieder im Sommer. Auch Getränke wie Glühwein oder Punsch halten schön warm. Für die Kinder gibt es heiße Schokolade. Die hält in Thermoskannen die richtige Temperatur oder Sie hängen sie über das Lagerfeuer. Ansonsten empfiehlt sich ein elektrisch beheizbarer Suppentopf. Hitzebeständige Getränkebehälter sind ideal und eignen sich besser als Plastikgeschirr.

Sie planen eine größere Winter-Grillparty?

Sie benötigen:

- Abfallsammelbehälter, eventuell getrennt nach Abfallart, Bestimmungen der lokalen Entsorger beachten
- Gläser, Teller, Besteck, Schneidbretter, Schüsseln, eventuell Geschirrmobile
- Schank-/Zapfanlage für Bier, bei Bedarf eine Jägermeisteranlage
- Kühlschränke für Getränke und Fleisch, eventuell einen kleinen Kühlraum
- Küche mit Spüle, Spülmaschine, Herd, Mikrowelle, Kaffeeautomaten
- Pavillons inklusive Heringen und Spannseilen, falls keine überdachten Plätze vorhanden sind
- Heizpilze
- Sammelbehälter für heiße Asche und Glut
- Prüfung der lokalen Brandschutzbestimmungen, Mindestabstand zu Gebäuden, Wald, Wiesen und so weiter
- Außenanschluss für Kalt-/Warmwasser, am besten mit Schlauch
- Einen belastbaren Stromverteiler mit 220 V und 380 V, ausreichend abgesichert, am besten mit Kabelverlängerung
- WLAN beziehungsweise nutzbarer Internetzugang
- Beleuchtung für den Platz und Unterstände
- befestigte und überdachte Plätze für Biergarnituren, Stehtische, Tische, Bänke, Sitzgelegenheiten mit ausreichend Freiraum dazwischen
- robuste Arbeitstische, auf denen das Grillgut vorbereitet werden kann
- einen befestigten und überdachten Platz, auf dem die Grillgerätschaften aufgestellt werden können
- einen befestigten Platz mit barrierefreier Zufahrt, auf dem auch ein Lagerfeuer gemacht werden kann
- ausreichenden Abstand zur Nachbarschaft, damit sich niemand über Lärm, Rauch oder ähnliches beschweren kann
- Toilettenanlage

- Duschräume und Waschgelegenheiten für die Camper, 24 Stunden geöffnet
- Schlafmöglichkeiten innerhalb der Location, Gastraum, Bettenburg ...
- Stellmöglichkeiten für Schlafzelte in mittelbarer Nähe der Location
- befestigte Stellplätze für Caravans, Wohnmobil, Wohnwagen, eventuell mit Stromversorgung
- Parkplätze für PKW, eventuell mit Anhängern
- Hotels, Pensionen, Fremdenzimmer, die innerhalb weniger Fußminuten zu erreichen sind

7. Das ABC der Must-haves beim Grillen

Der Grillzubehörmarkt wächst ständig und ist ein Paradies für die Griller dieser Welt was den Mädels die Schuhläden, sind den Jungs die Grillfachgeschäfte. Nicht umsonst ist es ein geflügeltes Wort im Grillsportverein, das „teuerste Forum der Welt“ zu sein.

Alufolie

Vor allem bei indirekt gegrilltem Geflügel kann es passieren, dass manche Teile, wie die Flügel oder die Brust, zu schnell dunkel werden. Aus Alufolie können Sie während des Garvorgangs „Hitzeschilde“ für die betroffenen Teile basteln und das Huhn oder die Ente wird gleichmäßig gar. Auch dient die Alufolie dazu, Steaks und größere Fleischstücke in der Ruhephase abzudecken, damit sie nicht zu viel Temperatur verlieren und schön saftig werden.

Anzündkamin

Siehe [Kapitel 5](#)



Ausbeinmesser

Für die Feinarbeit, wie das Auslösen und Filetieren, brauchen Sie spezielle scharfe und kleine Messer, mit denen Sie feiner arbeiten können.

Beistelltisch

Unbedingt notwendig ist eine nicht zu kleine Abstellfläche neben dem Grill, denn alles was zum Grillen gebraucht wird, muss hier bereit stehen:

Marinaden, Handtuch, Grillgut, Getränke für den Grillchef, Ablage für Zangen und weitere Utensilien. Es eignen sich auch einfache Campingtische, die schnell wieder zusammengeklappt sind.

Diamantschärfer

Messerschärfen ist eine Kunst für sich. Am besten Sie ziehen die Messerklinge zweimal von jeder Seite im 20-Grad-Winkel am Schleifer entlang. Herkömmliche Wetzstähle bieten bei weitem nicht den Schärfungsfaktor wie dieses mit Diamantstaub besetzte Werkzeug. Alternative: Nassschleifstein.

Digitales Fleischthermometer mit Temperatursonde

Folgende Eigenschaften sollte ein Thermometer haben:

1. Magnetischer Fuß: Es lässt sich an fast allen Metallgegenständen anbringen, außer am Grill selbst: Gefahr des Hitzetodes!
2. Timerfunktion: Countdownfunktion zu einer festgelegten Kerntemperatur oder Alarmfunktion bei einer eingestellten Zeitspanne.
3. Eine Sonde mit langem Kabel: Das Bratgut wird immer überwacht und das Display ist außerhalb des Grills oder Smokers. Teure Modelle bieten eine Funkverbindung zur Messsonde. Sie werden auch beim täglichen Kochbetrieb Ihre helle Freude daran haben und möchten es nicht mehr missen!



Drehspieß mit Dressierkorb

Manche Grillhersteller bieten Grillspieße an, die batteriebetrieben gedreht werden. Aber auch für größeres Grillgut gibt es Lösungen: Findige Bastler zweckentfremden Lkw-Scheibenwischermotoren oder erstehen Elektromotoren mit großem Drehmoment in Online-Auktionshäusern.

Feste Schuhe

Achten Sie darauf, dass Sie nicht barfuß oder in Badeschuhen grillen. Beim Umkippen der Kohle fliegen leicht Funken und Kohlestückchen umher, die Ihnen unangenehme Verbrennungen bescheren können.

Noch gefährlicher ist heißes Fett, Soße oder die Flüssigkeit aus der Tropfschale. Sicher haben Sie noch ein Paar alte Schuhe im Keller, die ruhig schmutzig werden können und Brandlöcher vertragen.

Fischbräter

Mit dem Fischkorb lassen sich ganze Fische oder Fischfilets problemlos auf dem Grill wenden, ohne dass sie zerfallen.



Fleischbeil

Um Koteletts vom Lamm oder Schwein zu zerteilen, benötigen Sie ein schweres Beil. Sie würden sonst ihr liebgewonnenes Messer ruinieren!

Geflügelschere

Um Hähnchen oder größeres, indirekt gegrilltes Geflügel zerlegen zu können, ist eine Geflügelschere unentbehrlich. Sie macht das Zerteilen von Geflügel zum Kinderspiel.

Gewürze/Mühlen

Frisch gemahlene Gewürze haben ein intensives Aroma. Man sollte sie unbedingt den fertig zerkleinerten Würzstoffen vorziehen. Gewürzmühlen sind günstig zu bekommen und können mit Salz (Pfannensiedesalz), Pfefferkörnern oder Chilischoten gefüllt werden, auch ein Mörser leistet gute Dienste - oder Sie verwenden die Bio-Grillgewürze vom Grillsportverein (<http://www.grillsportverein.de/produkte/>).

Grillanzünder

Siehe [Kapitel 5](#).

Grillbox

Bewahren Sie Ihre wichtigsten Utensilien in einer Kiste aus Metall oder Hartplastik bzw. im Schrank auf, die in der Nähe des Grills steht. Hier finden Sie regengeschützt alles, was Sie zum Feuermachen und Grillen brauchen: Feuerzeug, Anzünder und vieles mehr. So müssen Sie sich nicht immer alles mühsam zusammensuchen und können bei Bedarf die Kiste in den Keller tragen und dort lagern.

Grillthermometer

Sollten Sie beim indirekten Grillen auch die Innentemperatur Ihres Kugelgrills messen wollen, haben Sie entweder Glück und Ihr Modell besitzt bereits ein eingebautes Thermometer. Oder Sie benutzen ein Backthermometer, das in eine Lüftungsöffnung des Grills gesteckt wird. Diese Bimetallthermometer sind ab 10 Euro zu haben. Achten Sie aber darauf, dass die Temperaturskala bis mindestens 300 Grad reicht.



Gussrost

Dieses unverzichtbare Gadget hilft jedem Grillsportler, einerseits ein wunderschönes Branding auf das Fleisch zu zaubern und andererseits das Fleisch ohne Anbrennen garen zu lassen. Einige Minuten auf dem Grill aufheizen, etwas einölen und das Fleisch auflegen. Nach dem Grillvorgang ausbrennen lassen, wieder einölen, und schon ist der Gusseisenrost fertig für den nächsten Grillvorgang. Empfehlenswert für Kugelgrills sind die patentierten Cast Iron Grate

Gusseisenroste.

Der GSV-Tipp!

Den Rost auf dem Grill lassen, bis die Asche erkaltet ist. Die restliche Glut pyrolysiert die Anhaftungen auf dem Rost und sie können leicht entfernt werden.

Handschuhe

Hitzefeste Handschuhe sind für den ambitionierten Griller fast schon Dienstpflicht. Bei größeren Grillaktionen steht man doch sehr lange Zeit am Grill und muss mit viel Glut hantieren. Anzündkamine und Stahlgrills sind beliebte Objekte für großflächige Verbrennungen der Handinnen- und -außenflächen. Der Handschuh schützt Sie bis zu einem gewissen Grad und Sie können auch im Notfall Kohlen mit der Hand umplatzieren. Zudem helfen diese Handschuhe ideal gegen die Strahlungshitze am Grill.

Hühnersitze

Geflügel, das „im Sitzen“ indirekt gegrillt wird, braucht eine stabile Standfläche. Sie können natürlich Bierdosen oder Gläser verwenden, aber als eine unverwüstliche Anschaffung auf Lebenszeit haben sich spezielle Edelstahlbehältnisse erwiesen: Ein Rohr steht senkrecht auf einer quadratischen oder runden Grundfläche. In das Rohr wird die zu verdampfende Flüssigkeit gefüllt und das Huhn mit der Körperöffnung darauf gesteckt. Der sichere Stand und die leichte Reinigung danach machen Freude!





Kelle

Kleine Mengen Kohle und Asche können mit einer handelsüblichen Maurerkelle transportiert werden.

Kohlenschaufel

Nach dem Grillfest fällt viel Asche und noch glühende Kohle an. Eine Metallschaufel leistet hier besonders gute Dienste. Sie bietet viel Beförderungsvolumen und kann nicht schmelzen. Sie ist auch zur Entnahme von Glut aus einem Lagerfeuer geeignet.

Kohlenzange

Um die Kohlen aufzulockern oder Briketts gezielt zu positionieren, benötigen Sie eine möglichst lange Zange, denn die Hitze am Grill befreit sie sonst in Windeseile zumindest von den Härchen an Ihren Händen!

Küchengarn

Es handelt sich hier um eine etwas dickere, lebensmittelechte Schnur, die zum Umwickeln von Rollbraten oder zum Bardieren von Wild mit Speck verwendet werden kann. In den Supermärkten ist dieses Produkt selten anzutreffen, aber für wenig Geld gibt es das Garn in Online-Auktionshäusern und im Versand. Sicher verkauft Ihnen auch der Metzger Ihres Vertrauens ein paar Meter.

Küchenmesser

Ein großes und solides Kochmesser sollte zur Basis-Küchenausstattung gehören. Damit können Sie Gemüse und Fleisch zerteilen und die üblichen anfallenden Aufgaben problemlos erledigen.

Metallwender

Um Hamburger oder Frikadellen umzudrehen, ohne sie zu beschädigen, benötigen Sie ein robustes Gerät ohne Plastik-Applikation.



Pizzastein

Das Grillen von Brot oder Pizzabacken ist mit einem Pizzastein gar kein Problem.

Reinigungsbürste/Topfreiniger

Nach dem Grillen sollte immer der Rost gereinigt werden. Zeitnah und mit wenig Arbeitsaufwand ist dies mit einer Stahlbürste oder einem Stahlschwamm möglich.

Rib-Rack

Bei zwei ganzen Baby Back Ribs ist meist schon die indirekte Grillfläche handelsüblicher Geräte belegt. Abhilfe schafft ein Rib-Rack. In diese Vorrichtung aus Edelstahl werden die Ribs hochkant hineingestellt, und die Anzahl der zu garenden Ribs erhöht sich mindestens um den Faktor 5.



Servietten

Bei vielen Gerichten, wie etwa Spareribs, sollte man keine Hemmungen haben, mit den Fingern zu essen. Jedoch sollten Sie Ihren Gästen auch eine Möglichkeit bieten, wieder saubere Hände zu bekommen. Damit Ihr Haus nicht von fettigen Fingerabdrücken Ihrer Familienmitglieder oder Gäste gebrandmarkt wird, stellen Sie am besten ausreichend Servietten zur Verfügung. Zusätzlich freuen sich die Esser über Wasserschalen mit Zitronenachteln, in denen sie ihre Finger schon einer Vorreinigung unterziehen können.

Silikonpinsel

Diese Pinsel sind hygienisch und langlebig. Sie verteilen Fett, Öl und Marinade gleichmäßig und optimal dosiert. Die speziellen Kunststoffborsten sind hitzebeständig und lassen sich einfach reinigen. Silikonpinsel vertragen Temperaturen bis 300 Grad und können problemlos in der Spülmaschine gereinigt werden. Und sie sind nicht nur zum Grillen geeignet, sondern auch

unentbehrliche Helfer in der Küche. Ihr größte Vorteil: Sie haaren nicht.

Der GSV-Tipp!

Eine gleichzeitig würzende Alternative ist ein Rosmarinpinsel: Befestigen Sie an einem Stöckchen mit Blumendraht einige Rosmarinzweige, und schon können Sie damit Marinade oder Öl auftragen.

Spieße

Aus Holz:

Sie sind günstig in hoher Stückzahl für den einmaligen Gebrauch (sogar in Bambus) zu bekommen. Jedoch sollten Sie die Spieße vor Gebrauch wässern, um ein Verkohlen zu verhindern.

Aus Metall:

Achten Sie darauf, dass die Spieße abgeflacht sind, damit das Grillgut nicht beim Wenden abrutscht. Außerdem sollten sie nicht zu lang sein, denn dann können Sie eventuell den Deckel Ihres Grills nicht mehr schließen oder haben Probleme beim Positionieren auf dem Rost.







Streichhölzer, Feuerzeug

Die Grillanzünder brauchen zum Entzünden eine Flamme. Streichhölzer sind vor allem bei starkem Wind nur bedingt zu gebrauchen. Es gibt Stabfeuerzeuge mit großenregulierbarer Flamme und Glotpunkt. Sie haben meist alle eine Piezo-Zündung und sind aus Metall – so hat der Wind keine Chance.

Tranchierbrett

Ein nicht zu klein gewähltes Brett bietet die Möglichkeit, Geflügel zu tranchieren und auch für größere Braten ist Platz. Das Grillgut kann dann gleich in der Nähe des Grills zerlegt und aufgeschnitten werden. Holzbretter sind günstig und bieten genügend Stabilität sowie die nötige Hygiene bei Geflügel und Fleisch.

Tropfschale

Jeder, der sich einen Kugelgrill kauft, bekommt ein paar Aluschalen zum indirekten Grillen vom Hersteller mitgeliefert. Leider sind diese recht schnell verbraucht, da die Reinigung mehr als schwierig ist und schon nach wenigen Stunden im Gebrauch muss man sie entsorgen. In jedem größeren Supermarkt gibt es eine Küchenabteilung, in der es die verschiedensten Backformen zu kaufen gibt.

Eine lohnende Anschaffung ist eine Edelstahlschale für unter 10 Euro, die einfach zu reinigen und vor allem sehr viel größer als die Aluminiumschale ist.

Achtung bei beschichteten Teflonwannen! Die Legierung löst sich schnell bei hohen Temperaturen.

Vakuumgerät

Natürlich bereitet man mal etwas mehr vor und möchte es einfrieren. Dann muss man eingekauftes Fleisch sofort in eine Gefriertüte geben und mit einem Vakuumgerät vorher den Sauerstoff entziehen. So bleibt es länger haltbar. Vakuumgeräte gibt es ab 30 Euro und man erhält für 100 Euro schon semiprofessionelle Maschinen, die das Einfrieren und Vakuumieren zum Spaß machen.

Zangen

Kohlenzange: Um die Kohlen aufzulockern oder Briketts gezielt zu positionieren, benötigen Sie eine möglichst lange Zange, denn die Hitze am Grill befreit sie sonst in Windeseile zumindest von den Härchen an Ihren Händen!

Grillzange: Es ist sehr unappetitlich, die mit Kohlenstaub verschmutzte Kohlenzange auch für das Grillgut zu verwenden. Deshalb sollten Sie auf alle Fälle noch eine zusätzliche Zange besitzen.

Der GSV-Tipp!

Zum Wenden ist eine Zange besser geeignet als eine Gabel, denn Sie haben damit das Fleisch besser im Griff und sind mit Ihrer Hand weiter von der Glut entfernt. Außerdem wird das Fleisch hier nicht perforiert, was bei empfindlichen Stücken, wie beispielsweise Steaks, den Fleischsaft austreten lässt.



8. Einkaufsliste zum Barbecue und Grillen

Nichts ist schlimmer und peinlicher als folgende Situation: Sie haben viele Freunde zu einem gemütlichen BBQ eingeladen. Es ist Sonntag, Sie schüren den Grill an und freuen sich an dem Ritual des Anfeuerns. Jedoch genau in diesem Moment fällt Ihnen, dem Chef am Grill, ein, dass etwas fehlt. Dummerweise kommen in genau diesem Moment die ersten Gäste.

Das muss nicht sein. Die ultimative Einkaufs- und Checkliste zum Barbecue und Grillen hilft jedem bei der Planung eines gelungenen Grillfestes.

Getränke

Bier

Softdrinks

Mineralwasser

Sekt, Wein, Prosecco

Spiritosen

Bowle

Cocktails

Champagner

Likör

Aperitive

Durchlaufkühler

Kaffee, Espresso, Tee

Eistee

Rund um den Grill

Holzkohle

Briketts

Streichhölzer, Feuerzeug

Grillhandschuhe

Grillzange

Anzündkamin
Fleischthermometer
Grillthermometer
Reinigungsbürste
Woodchips zum Smoken
Holz zum Grillen
Silikonpinsel
Handtücher
Anzünder
Fischbräter
Grillschürze
Beistelltisch
Heißer Stein
Gusseisenrost

Was auch nicht fehlen darf

Kerzen
Teelichter
Fackeln
Musikanlage
Schirm
Schirmständer
Bierbänke, Biertische
CDs
Geschirr
Servietten
Küchenrollen
Scharfe Steakmesser
Gartentisch
Spielsachen für die Kinder

Lampions/Luftschlangen

Ein Eimer Sand

Brandsalbe

Aspirin

Digitalkamera

Leckeres Grillgut

Geflügel

Würstchen

Fisch

Kartoffeln

Gemüse

Obst

Kalbfleisch

Rindfleisch

Schweinefleisch

Wild

Zwiebeln

Schmackhafte Begleiter

Salate

Dips, Soßen

Ketchup, Senf

Brot, Baguette

Mayonnaise

Fladenbrot

Brotaufstrich

Frischkäse

Käse

Couscous

Tacos

Marshmallows

Für die Marinaden

Öl

Sojasoße

Teriyakisoße

Worcester-Soße

Paprika

Honig

Rotweinessig

Pfeffer

Ketchup

9. Was Sie beim Fleisch beachten sollten

Die Qualität des Grillfleisches

Um hochwertiges Fleisch produzieren zu können, ist neben dem richtigen Futter eine artgerechte Tierhaltung wichtig. Für die Haltung von Nutztieren gelten in allen EU-Mitgliedsstaaten strenge Vorschriften. In Deutschland definiert eine Verordnung Anforderungen an die Haltungseinrichtungen und Versorgung der Tiere. Legen Sie Wert auf Qualität! Natürlich hat die Qualität auch ihren Preis. Der Bauer muss die Tiere aufziehen, ein bis zwei Jahre füttern und pflegen. Danach braucht er zum erzielten Verkaufserlös sogar noch staatliche Beihilfen. Beim örtlichen Metzger wird mit hohem materiellen und personellen Einsatz nach alter Tradition gearbeitet.

Dafür bekommen Sie auch eine ausgesuchte Qualität, Sicherheit und, was natürlich Voraussetzung ist, Frische. Vor allem beim Metzger Ihres Vertrauens werden Sie wissen oder von ihm erfahren können, woher die Tiere stammen. Will er Ihnen die Auskunft nicht geben, wechseln Sie besser das Geschäft. Denn stellen Sie sich vor: Ein Metzgermeister lügt in seinem eigenen Betrieb seine Kunden an. Das ist für ihn wie für seine Mitarbeiter und deren Familien wirtschaftlicher Selbstmord.

Essen Sie lieber weniger Fleisch, dafür aber von hoher Qualität.



Welches Fleisch eignet sich zu welcher Grillart?

Schweinefleisch

Schweinefleisch ist das Lieblingsfleisch der Deutschen. Und das mit Recht, denn zu seinen Vorzügen zählen vor allem der herzhafte Geschmack, die vielseitige Verwendbarkeit, aber auch die einfache Zubereitung und der relativ günstige Preis. Erstklassiges Schweinefleisch weist eine kräftige Rosafärbung und eine kompakte Konsistenz auf. Damit das Aroma zur Geltung kommt, sollte das Magerfleisch eine leichte Marmorierung aufweisen. Der Speck sollte möglichst weiß und kernig sein.

Für Grill-Einsteiger eignet sich Schweinefleisch besonders, denn hier kann man nicht viel falsch machen und gegrilltes Schweinefleisch wird fast immer schön zart. Der Grund: Schweinefleisch ist sehr bindegewebsarm, und man kann praktisch alle Teile des Schweins grillen, die Stücke werden so gut wie nie zäh.

Der Pro-Kopf-Verbrauch lag 2009 in Deutschland bei 40,1 Kilo Schweinefleisch. Übrigens: Fleisch von Hausschweinen, das für den menschlichen Verzehr bestimmt ist, unterliegt einer Untersuchungspflicht. Vorsicht ist bei dem Import von Fleisch aus Nicht-EU-Ländern geboten, da nicht überall die obligatorische Fleischbeschau bei Wild, Haus- und Einzelschlachtungen stattfindet.

Vom Schwein eignet sich:

Direktes Grillen:

Bauch, Kotelett, Filet (bardiert), Nackensteaks.

Indirektes Grillen:

Rollbraten, Spießbraten, Haxen, Spareribs.

Sie sollten Schweinefleisch aber nie blutig oder „medium“ verzehren!



Rindfleisch

So vielfältig wie die Teilstücke des Rindes sind auch deren Qualitätsunterschiede. Sie sind im großen Maß davon abhängig, von welchen Teilen das Fleisch stammt. Auch das Geschlecht (Stier, Kuh) und Alter des Tieres spielen dabei eine wesentliche Rolle. Je älter das Tier, desto stärker vernetzt ist das Bindegewebe, das heißt umso fester ist das Fleisch. Von Bedeutung ist auch, von welcher Rasse das Rind stammt und wie es gefüttert und gehalten wurde. Meist wird Rindfleisch von jungen Stieren angeboten.

Rindfleisch ist sehr gut zum Grillen geeignet. Es ist sehr reichhaltig an Eiweiß und Mineralstoffen. Außerdem ist der Fettgehalt geringer als beim Schweinefleisch.

Damit Rindfleisch auf dem Grill schön zart wird, sollten Sie nur bindegewebsarme Stücke verwenden. Das sind Teile aus der Hüfte, dem Rücken und Filet. Denn Fleisch mit zu viel Bindegewebe wird beim direkten Grillen zäh und schmeckt wie Gummi. Außerdem sollten Rindersteaks eine leichte, hellweiße Fettmarmorierung aufweisen. Auch das sorgt dafür, dass die Stücke schön zart werden.

Vom Rind eignet sich:

Direktes Grillen:

Steaks wie Chateaubriand (doppeltes Filetsteak), Entrecote (aus der Mitte des Roastbeefs), Porterhouse, T-Bone, Rib Eye.

Indirektes Grillen:

Brustkern, Roastbeef im Ganzen.



Steaks



In den USA kann man im Gegensatz zu Deutschland eine ungleich höhere Vielfalt an Steaks kaufen. Sie werden dort in vielen Variationen vom Rinderrücken geschnitten. Hierzulande ist es nicht sehr einfach, Metzger zu finden, die diese Produkte führen, denn der Gesetzgeber verlangt, dass die Tiere nicht älter als zwölf Monate sein dürfen.

Die wohl besten Rindersteaks sind das **T-Bone-Steak**, das **Porterhouse-Steak** und das **Rib-Eye-Steak**. Je weiter man bei dem Rinderrücken nach innen geht, desto zarter und hochwertiger wird das Fleisch.

Das **Porterhouse-Steak** hat den größten Filetanteil und ist eigentlich eine

Kombination aus zwei Fleischstücken, dem Roastbeef und dem Filet. Der Name tauchte 1841 in New York auf. Restaurants, die „porter's ale“, ein dunkles Starkbier für Hafenarbeiter, ausschenkten, nannte man „porterhouse“. Eines dieser Lokale servierte als Spezialität genau diese Steaks, und so ging der Name um die Welt. Es hat ein Gewicht von 500 bis 800 g und eine Dicke von vier bis sieben Zentimeter.

Neben den Porterhouse-Steaks liegen die **T-Bone-Steaks**. Da das Filet eine spitz zulaufende Form hat, nimmt bei weiteren Stücken der Filetanteil ab. Das T-Bone-Steak hat seinen Namen von dem T-förmigen Knochen, der das Filet vom Roastbeef trennt.

Rib-Eye-Steaks werden aus der Hochrippe geschnitten. Benannt ist es nach dem deutlich sichtbaren Fettkern, dem „eye“. Dieses marmorierte und durchwachsene Fleisch ist besonders zart und geschmackvoll und wird von vielen als eines der besten Steaks angesehen. Ungeschnitten nennt man das Stück vom Rind „rib roast“, und dieser Festtagsbraten ist das Beste, was vom Rind zu bekommen ist.

Zubereitung

Zu viel Gewürz kann den hervorragenden Eigengeschmack der Steaks zerstören. Deshalb raten wir, diese Steaks auf die herkömmliche Weise zuzubereiten. Pfeffern, auf den heißen Rost und von beiden Seiten mit großer Hitze angrillen, dann in Alufolie mindestens fünf Minuten ruhen lassen und danach mit Fleur de Sel bestreuen.

Besonders populär sind in den USA **Spareribs** vom Rind. Doppelt so groß wie die vom Schwein bieten sie vor allem auch eine ganze Menge mehr an Fleischanteil. Sie eignen sich gut zum indirekten Grillen oder können auch im Niedertemperaturverfahren zubereitet werden.



Lamm

Das Besondere am Lammfleisch ist, dass es von sehr jungen Tieren stammt. Deshalb ist es nicht nur sehr mager und feinfasrig, sondern besitzt auch ein äußerst dezentes, feinwürziges Aroma. Erstklassiges Junglammfleisch erkennt man an seiner appetitlich roten Färbung. Eine leichte Marmorierung begünstigt den feinen Geschmack und bewirkt, dass es beim Zubereiten saftig bleibt.

Vom Lamm eignet sich:

Direktes Grillen:

Koteletts, Filet.

Indirektes Grillen:

Keule, Rücken.





Geflügel

Hähnchen- und Putenfleisch schmecken am besten, wenn Sie die einzelnen Teile mit der Haut grillen. Denn das Fett in der Haut macht das Fleisch schön zart und es trocknet nicht so schnell aus. Im Supermarkt werden Geflügelteile mit Haut jedoch nur selten angeboten. Wählen Sie deshalb das Geflügel am Stück aus und zerlegen Sie die Teile selbst. Wenn Ihnen das zu aufwändig ist, können Sie auch fertig zerlegte Teile ohne Haut kaufen. Dabei sollten Sie aber Folgendes beachten: Damit das Fleisch nicht verbrennt und schön zart bleibt, sollten Sie die Geflügelbrust und Schnitzel zunächst auf der heißesten Stelle des Grills (in der Mitte) von beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. So schließen sich nämlich die Poren, es kann kein Saft mehr nach außen treten und das Fleisch bleibt schön zart. Dann die Stücke einfach an den weniger heißen äußeren Rand des Grills schieben und danach weiterbraten.

Wichtig!

Geflügelfleisch wegen der Salmonellengefahr niemals blutig oder „medium“ essen. Nur wenn das Fleisch durchgebraten ist, sind auch wirklich alle Erreger abgetötet.

Vom Huhn eignet sich:

Direktes Grillen:

Wings (Flügel), Brustfilet.

Indirektes Grillen:

Im Ganzen (Beer Butt Chicken), Schenkel.

Von der Pute eignet sich:

Direktes Grillen:

Schnitzel.

Indirektes Grillen:

Schenkel oder im Ganzen.



10. Gegrillter Fisch – gesund und abwechslungsreich!

Fisch ist ideal für die leichte Küche und hat sich auf dem Grill neben Würstchen, Steaks und Co. in den letzten Jahren als feste Größe etabliert. Ob gespießt, gefüllt oder geklappt – der Trend geht hin zu mediterranen Fischgrillspezialitäten mit raffinierten, ausgefallen und zugleich einfachen Rezepturen. Mit ein bisschen Geschick und Raffinesse können Sie sich ganz leicht eine Gourmet-Köstlichkeit auf dem Grill zubereiten. Es gibt ein paar Punkte zu beachten, doch mit den folgenden Tipps von der „Deutsche See“-Fischmanufaktur wird Ihre Grillsaison ein voller Erfolg.



Hering, Dorade und Co.

Grilltauglich sind prinzipiell alle Fischarten, wobei sich festfleischige und fettreiche besonders gut eignen. Hier eine Auswahl: Heringe, Makrelen, Sprotten, Rote Meerbarbe, Schwertfisch, Forelle, Lachs, Aal, Rotbarsch, Heilbutt, Thunfisch, Dorade und Wolfsbarsch.

Ebenfalls leckere Delikatessen vom Grill sind Tintenfische, Garnelen und Scampi (zum Beispiel von „Deutsche See“). Mittlerweile ist Fisch auch küchenfertig für den Grill im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. Mit leckeren Marinaden oder interessanten Gewürzkompositionen verfeinert, lassen sie sich in nur wenigen Minuten auf dem Grill zubereiten. Genau das Richtige, wenn Sie trotz wenig Zeit nicht auf leckere Grillspezialitäten verzichten wollen.

Tipps für den Fischkauf

Schauen Sie dem Fisch in die Augen. Sie sollten klar, rund und prall gewölbt sein. Die Kiemen eines frischen Fisches sollten rot bis rosa gefärbt sein und beim Öffnen leichte Schleimfäden ziehen. Die einzelnen Kiemenblättchen sollten klar und deutlich zu erkennen sein. Ganze Fische sollten eine feuchte und glänzende Haut ohne Druckstellen aufweisen, ebenso fest anliegende Schuppen. Eine Schleimschicht auf der Haut ist ebenfalls ein Indikator für Frische. Die Bauchhöhle von ausgenommenem Fisch sollte sauber geputzt sein. Das Fischfilet sollte beim Kauf feucht glänzen.

Achten Sie auf den Geruch des Fisches. Frischer Fisch hat kaum Eigengeruch!



Die perfekte Aufbewahrung

Fisch sollte optimal am Tag der Zubereitung gekauft werden. Die optimale Lagerung im Kühlschrank erfolgt, wenn der Fisch vorher aus der Verpackung genommen und in ein neutrales Gefäß gelegt wird. Wenn Sie ihn zusätzlich mit einer Folie und Eis bedecken, können Sie ihn bis zu einem Tag im Kühlschrank lassen.

Tiefgefrorener Fisch sollte maximal bis zu dem Haltbarkeitsdatum gefroren werden. Optimalerweise sollte er im Kühlschrank aufgetaut werden und das Wasser sollte vollständig ablaufen können.

Sie sollten den Fisch bis kurz vor dem Grillen gut gekühlt aufbewahren. Am besten gelingt dies, indem Sie den Fisch in einer Schale auf Eis oder in einer Kühlbox neben dem Grill lagern.



Marinaden – Kräuter und Gewürze sorgen für den Pfiff

Bevor es ans eigentliche Grillen geht, können Sie mit Kräutern und Gewürzen Ihren Fisch zusätzlich veredeln.

Marinaden sorgen für einen intensiven Geschmack und können leicht selbst zubereitet werden. Zum Einlegen eignen sich am besten flüssige Marinaden auf Basis von Öl, Essig, Wein oder Sojasoße. Hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Kräuter und Gewürze wie Petersilie, Dill, Estragon, Oregano, Knoblauch etc. können die Marinade zusätzlich verfeinern.

Damit sich die Aromen besser über das Fischfleisch verteilen, schneidet man ganze Fische vor dem Marinieren auf beiden Seiten drei- bis viermal bei Weißfisch tief ein. Der Fisch sollte mindestens zwei bis drei Stunden in der Marinade liegen.

Während der Marinierzeit ist zu empfehlen, ihn mehrmals zu wenden. Damit anschließend keine Flüssigkeit in die Glut tropft, sollten Sie ihn dann vor dem Grillen trocken tupfen. Wer keine Zeit zum Marinieren hat, spickt die Einschnitte mit Kräutern, Zitronen- oder Limettenspalten. Die Einschnitte können genauso gut mit gewürzter Butter gefüllt werden. In diesem Fall muss der Fisch allerdings indirekt garen, damit die schmelzende Butter nicht in die Glut tropft.



Mit Gefühl auf den Rost

Fisch und Meeresfrüchte sind besonders zart, daher benötigen Sie ein wenig Feingefühl bei der Zubereitung. Zu leicht kann der Fisch verbrennen oder austrocknen. Oberste Fisch-Grillregel ist daher:

Der Rost muss mit großem Abstand über der Glut hängen, damit der Fisch nicht verbrennt. Außerdem empfiehlt es sich, das Grillgut – wenn möglich – nur einmal zu wenden.

Vor dem Grillen sollten Sie Fisch und Grillrost gut einölen, damit die Haut nicht am Rost kleben bleibt. Meeresfrüchte (z. B. Garnelen) können am besten auf einen Spieß gereiht werden, dann fallen sie nicht durch den Rost.

Es kann hilfreich sein, beim Grillen spezielle Fischgrillgitter oder Wenderoste zu verwenden. Fischgrillzangen sind besonders gut für empfindlichen Fisch geeignet. Fisch, der leicht zerfällt, kann auch in Alufolie eingepackt werden. Hierbei sollten Sie die Alufolie vorher gut einölen.



Die Grillzeit: Behalten Sie die Uhr im Auge

Die Grillzeit hängt von der Dicke des Fisches oder Fischfilets ab.

Als Faustregel gilt:

Ca. 1 Zentimeter dicke Stücke:

6 bis 8 Minuten

Ca. 2 Zentimeter dicke Stücke:

8 bis 10 Minuten

Ganze Fische (ca. 2,5 Zentimeter dick):

10 Minuten

Ganze Fische (ca. 4 Zentimeter dick):

10 bis 15 Minuten

Ganze Fische (ca. 5 bis 6 Zentimeter dick):

15 bis 20 Minuten

Große Garnelen mit Grillschale:

5 bis 6 Minuten

Große Garnelen ohne Grillschale:

3 bis 4 Minuten

Um zu testen, ob der Fisch gar ist, stechen Sie mit einem Messer in den Fisch und schieben Sie das Fleisch vorsichtig auseinander. Ist es innen weiß und nicht mehr durchscheinend, dann kann der Fisch serviert werden.



11. Grillfleischkern-Temperaturliste

Um die Kerntemperatur bei den gängigen Grillgerichten optisch besser einschätzen zu können, hat unser GSV-Mitglied „Cruiser“ alias Joachim Anthon zur Kamera gegriffen. Ob Sie ein analoges oder digitales Temperaturmessgerät verwenden, spielt dabei keine Rolle. So wie auf den Fotos abgebildet, sollte das Ergebnis nach dem Grillen jedenfalls aussehen. Natürlich wird jeder Griller eventuell noch ein paar Grad drauflegen – wie immer je nach persönlichem Geschmack.

- Beim **Rinderfilet** liegt die Kerntemperatur bei circa 52 Grad.



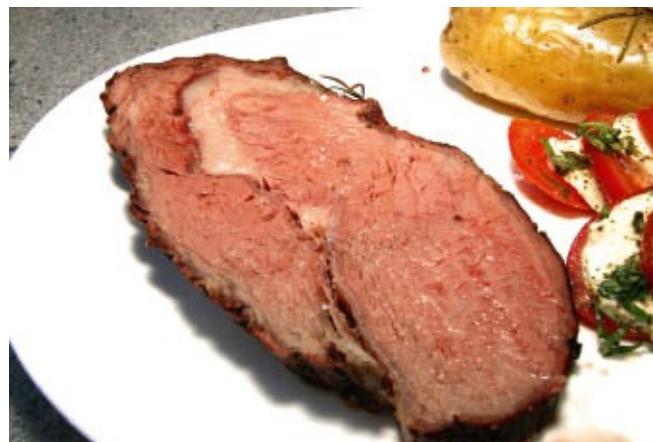
- Beim **Irish Ribeye** beträgt die Kerntemperatur circa 53 Grad.



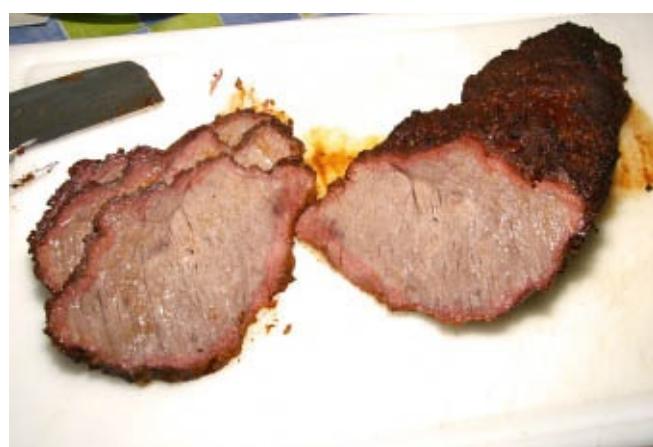
- Beim **Roastbeef** beträgt die Kerntemperatur circa 54 Grad.



■ Beim **Entrecôte** liegt die Kerntemperatur bei circa 56 Grad.



■ Die Kerntemperatur des **Bürgermeisterstücks** liegt bei circa 56 Grad.



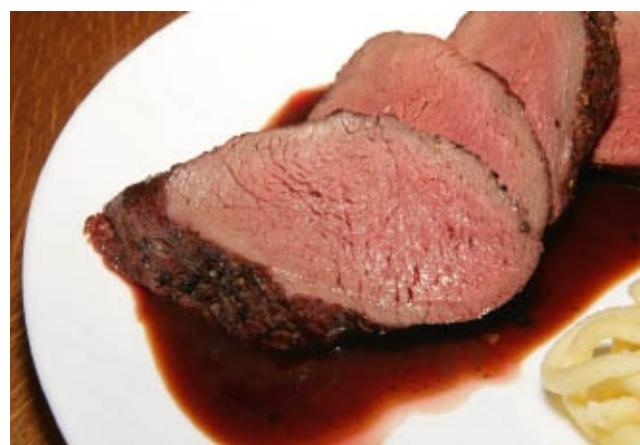
■ Beim **Schweinenacken** beträgt die Kerntemperatur etwa 70 Grad.



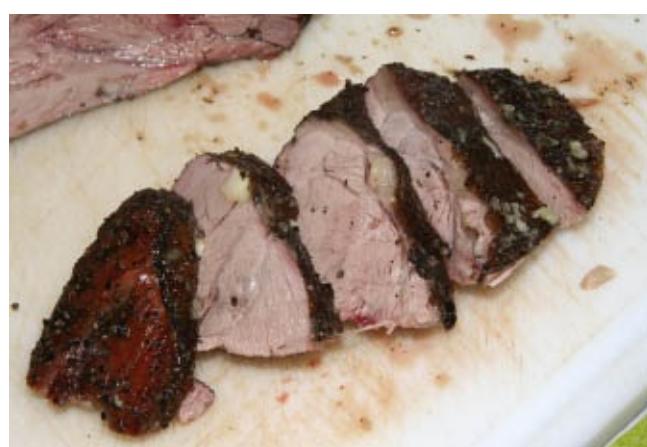
■ Das **Schweinefilet** erreicht seine Kerntemperatur bei circa 60 Grad.



■ Beim **Hirschrücken** beträgt die Kerntemperatur ungefähr 52 Grad.



■ Die **Lammschulter** erreicht ihre Kerntemperatur bei etwa 56 Grad.



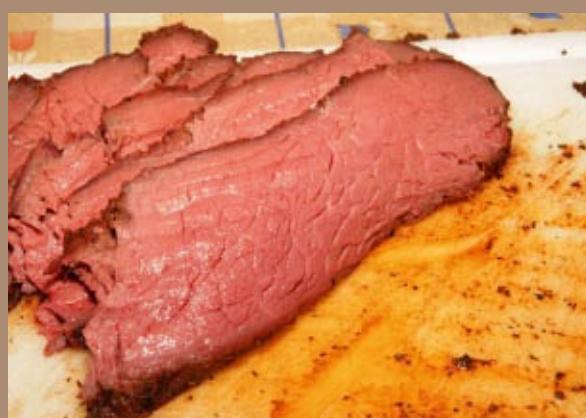
- Bei der **entbeinten Lammschulter** sollte die Kerntemperatur um die 65 Grad betragen.



- Die **Lammracks** erreichen ihre Kerntemperatur bei etwa 55 Grad.

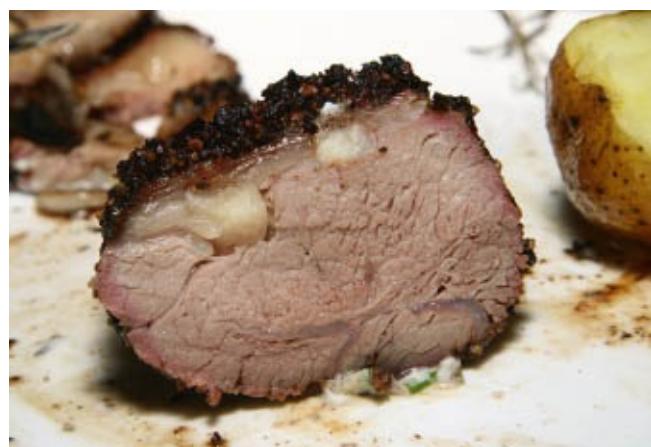


Die Kerntemperatur bezeichnet die Temperatur im Inneren des Bratgutes während des Kochvorgangs. Mithilfe der Kerntemperatur lässt sich der Garzustand des Fleisches gut bestimmen. Die Überwachung der Kerntemperatur ist besonders bei der Niedrigtemperaturmethode empfehlenswert. Gemessen wird mit einem Bratenthermometer.





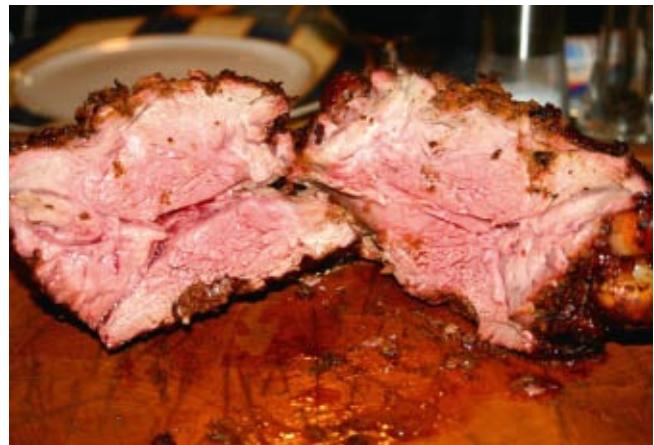
- Bei der **Lammhüfte** wird die Kerntemperatur bei circa 60 Grad erreicht.



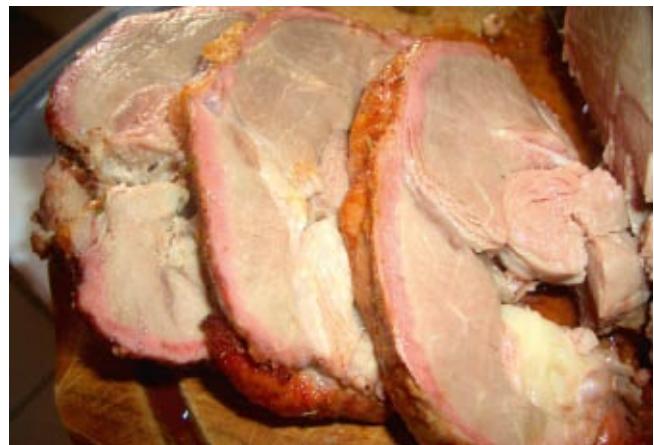
- Beim **Lammlachs** beträgt die Kerntemperatur ungefähr 55 Grad.



■ Die **Lammkeule** erreicht ihre Kerntemperatur bei circa 56 Grad.



- Bei der **entbeinten Lammkeule** beträgt die Kerntemperatur ungefähr 68 Grad.



Gericht	Garzustand	Kerntemperatur
Schweinefleisch		
Keule/Schlegel	vollgar	75 °C
Keule/Schlegel	hellrosa	65–68 °C
Schweinerücken	leicht hellrosa	65–70 °C
Schweinekamm	vollgar	70–75 °C
Schweineschulter	vollgar	75 °C
Schweinebauch, gefüllt	vollgar	70–75 °C
Wammerl	vollgar	80–85 °C
Hintere Schweine-Haxe, gebraten	vollgar	80–85 °C
Eisbein	vollgar	80–85 °C
Kochschinken	sehr saftig	64–68 °C
Hintere Haxe, gepökelt	vollgar	75–80 °C
Rippchen	vollgar	65 °C
Schweinezungen	vollgar	85-90 °C
Kassler Aufschnitt-Buffet	rosa	55–60 °C
Kassler	vollgar	60–68 °C
Schweinsköpfe	vollgar	75–82 °C
Rindfleisch		
Rinderfilet/Lende	engl. bis rosa	38–55 °C
Rinderfilet/Lende	medium	55–58 °C
Roastbeef	medium	55–60 °C
Rindsrose	vollgar	85–90 °C
Rinderbrust	vollgar	90–95 °C
Rinderbraten	vollgar	80–85 °C
Tafelspitz	vollgar	90 °C
Kalbfleisch		
Kalbsrücken	hellrosa	65–70 °C
Keule, Schlegel, Oberschale, Nuß, Frikandeau	vollgar	78 °C
Nierenbraten	vollgar	75–80 °C

Kalbsbraten	vollgar	68–74 °C
Kalbsschulter	vollgar	75–80 °C
Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst)	vollgar	75–78 °C
Hammelfleisch		
Hammelrücken	leicht rosa	70–75 °C
Hammelrücken	vollgar	80 °C
Hammelkeule	leicht rosa	75–78 °C
Hammelkeule	vollgar	82–85 °C
Lamm: Bei vollgarem Garzustand beträgt die Kerntemperatur zwischen 79 und 85 °C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, leicht blass-rot. Der Fleischsaft ist klar.		
Wild & Geflügel		
Wildschweinbraten	vollgar	75–78 °C
Rehrücken, gespickt	vollgar	50–56 °C
Rehbraten	vollgar	75–80 °C
Hähnchen	vollgar	80–85 °C
Ente	vollgar	80–90 °C
Pute	vollgar	80–90 °C
Gans	rosa	75–80 °C
Gans	vollgar	90–92 °C
Truthahn	vollgar	80–85 °C

Gericht	Kerntemperatur
Salm	60 °C
Hecht	63 °C
Mousse de Poisson	65 °C
Andere Grillspeisen	
Pasteten	72–74 °C
Fleischkäse	70 °C
Terrinen, stabil	60–70 °C
Galantinen	65 °C
Ballotinen	65 °C
Foie gras (Gänseleber-Pastete)	45 °C



Vollendet bis ins letzte Detail...

Antonio Basile GmbH

Heilbronner Str. 45

D - 74226 Nordheim

Fon: +49 (0) 7133 / 90 18 27-0 www.BBQ-HYDRA.com

Fax: +49 (0) 7133 / 90 18 27-7

E-Mail: info@BBQ-HYDRA.com

12. Brining und Brine: Es kann so einfach sein

Was ist Brining?

Einige Hähnchen oder Truthähne sind zäh wie Dachpappe und trocken wie Sägemehl. Andere wiederum sind saftig, würzig und zart. Woher kommt der Unterschied? Die Antwort darauf ist: „Brining“ [„braining“ ausgesprochen]. Dieser Anglizismus kann am besten mit „Einlegen“ oder „Einsüren“ übersetzt werden, aber wir bleiben der Einfachheit halber beim englischen Begriff.

Das Grundprinzip ist ganz einfach: Eine Lösung aus Salz, oft Zucker und einer Flüssigkeit, normalerweise Wasser, wird hergestellt, um darin das Grillgut einzulegen. Daraufhin saugt sich das Fleisch mit der Flüssigkeit voll, die es während des Grill- und Garvorganges behalten wird. Auch wird der Truthahn oder das Huhn etwas an Gewicht zulegen, da sie das Wasser aufgesogen haben. Das Salz und der Zucker wandern in das Fleisch und würzen es auf sanfe Weise.

Die besten Brining-Kandidaten

Die mageren und geschmacksärmeren Fleischsorten, wie z. B. Huhn, Truthahn oder Schwein, eignen sich perfekt zum Brinen. Auch viele Arten von Meeresfrüchten können so behandelt werden, vor allem wenn sie Zubereitungsmethoden ausgesetzt sind, die einen hohen Flüssigkeitsverlust verursachen.

Beispiele:

Huhn: im Ganzen und Teile davon

Meeresfrüchte und Fisch: Lachsseiten, Shrimps

Schwein: Filet, Kotelett, Schinkenfleisch

Truthahn und Pute: im Ganzen und Teile davon



Das Lachsfilet wird vor dem direkten Grillen meist nicht gebrined, denn es besitzt genügend Fett und Geschmack und wird nicht austrocknen, wenn es vom Grill kommt. Es muss allerdings noch innen schön glänzend sein. Wenn der Lachs nun als ganzes Filet bei indirekter Hitze auf den Grill kommt oder gleich in den Smoker, dann bietet das Brinen die ideale Möglichkeit, dass der Fisch genügend Zeit auf dem Grill verbringt, Rauchgeschmack aufnehmen kann und nicht zu trocken wird.

Shrimps, die oft extrem mager sind, sind eine weitere Speise, die gebrined werden sollte. Die Brine macht die Shrimps vor allem fester.

Im Gegensatz dazu bringt das Brinen bei Rind und Lamm nichts. Diese Fleischsorten werden „englisch“ oder „medium“ verspeist und deshalb nur bis zu einer niedrigen Kerntemperatur gegart. Deshalb verlieren sie nicht so viel von ihrer natürlichen Feuchtigkeit, wie Geflügel oder Schwein, die generell mit höheren Kerntemperaturen zubereitet werden. Rind und Lamm beinhalten mehr Fett, das sie schmackhaft macht und hilft, saftig zu bleiben.

Die universelle Formel zum Brinen

Brinen ist eigentlich ganz einfach.

- Vermischen Sie in einem Behälter kaltes Wasser mit Salz und Zucker und rühren Sie so lange, bis sich das Salz und der Zucker aufgelöst haben.
- Legen Sie das Grillgut in die Brine, verschließen Sie den Behälter und stellen Sie ihn in den Kühlschrank. Natürlich kann man hier auch Tüten verwenden, allerdings empfiehlt es sich hier, diese doppelt zu nehmen, damit Sie sicher vor

Überschwemmungen im Kühlschrank sind.

Basic-Brine:

(2 Liter pro Kilo Fleisch)

1 L kaltes Wasser

½ Tasse (~ 250 g) Salz

½ Tasse (~ 250 g) Zucker

2 Stunden pro Kilo, aber nicht mehr als 8 Stunden.

Hochtemperatur-Brine:

(2 Liter pro Kilo Fleisch)

1 L kaltes Wasser

¼ Tasse (~ 125 g) Salz

2 EL Zucker

2 Stunden pro Kilo, aber nicht mehr als 8 Stunden.

Natürlich kann man auch weniger Salz benutzen (2 bis 3 Esslöffel) und das Grillgut 24 bis 48 Stunden in der Brine lassen. Diesen Erfahrungswert muss man einfach mit der Zeit für den eigenen Geschmack herausbekommen.

Womit kann man brinen?

Je nach Größe des Grillgutes benötigen Sie besondere Behältnisse, aber auch im normalen Tagesgeschäft leisten Alltagsgegenstände stets gute Dienste:

Im verschließbaren Beutel:

Hähnerteile, Schweinefilet und Koteletts, Shrimps

In der Kühlbox:

Ganzer Truthahn, ganze Schinken, ganzes Lachsfilet (mit Gelpacks oder Kühlelementen)

Tupperwarebehälter o. Ä.:

Ganze Hühner

Gastronormbehälter:

Die ganz großen Brummer

Der GSV-Tipp!



Wenn Sie einen Vakuumierer besitzen, können Sie den Brining-Vorgang beschleunigen, indem Sie einen Absaugdeckel auf die Schüssel legen und die darin befindliche Luft absaugen.

Das Grillgut trocknen

Brinen hat aber auch einen negativen Effekt auf Huhn und Truthahn. Wenn die Haut und das Fleisch Feuchtigkeit aufnehmen, kann das das Aufknuspern der Haut beim Grillen beeinträchtigen. Wird das Tierchen einige Stunden im Kühlschrank luftgetrocknet, umgeht man das Problem.

All you need is grill



RamstersBBQSTORE

Zeppelinstraße 140

D-66953 Pirmasens

Tel: 06331/6080230

Fax: 06331/6080234

Email: info@ramstersbbqstore.de

www.ramstersbbqstore.de

13. Gewürze sind das i-Tüpfelchen

Frische Kräuter und aromatische Pflanzen wie Knoblauch und Chilischoten verleihen den Grillgerichten einen wunderbaren, pikanten Geschmack, verwenden Sie sie daher großzügig. Heutzutage bekommt man in vielen Gemüseläden und Supermärkten einige der Kräuter sogar als Topfpflanze für den Balkon oder das Fensterbrett. Wer genügend Platz in seinem Garten oder auf dem Fensterbrett hat, kann seine Kräuter und Gewürze auch selbst ziehen. Was beim Kochen nicht verbraucht wird, kann mit etwas Wasser zu Eiswürfeln tiefgefroren und später in Soßen oder Suppen verwendet werden. Wenn keine frischen Kräuter erhältlich sind, kann man getrocknete verwenden; auch sie verleihen den Gerichten ihren besonderen Geschmack, sind aber nicht so aromatisch wie frische. Kaufen Sie getrocknete Gewürze nur in kleinen Mengen und verbrauchen Sie sie möglichst schnell, da sie im Lauf der Zeit ihr Aroma verlieren.



Ein kleiner Gewürz-Ratgeber

Gewürz	Schwein	Rind	Lamm	Geflügel	Fisch
Basilikum	+	+			
Cayennepfeffer	+				
Curry				+	
Dill					+
Estragon		+		+	+
Ingwer				+	+
Knoblauch	+	+		+	+
Krauter der Provence	+			+	
Liebstöckel	+	+			
Majoran	+	+			
Meerrettich	+	+			
Oregano	+	+			
Paprikapulver	+			+	
Petersilie	+	+		+	
Pfeffer, grün	+	+		+	+
Pfeffer, schwarz		+			
Rosmarin	+	+		+	
Salbei	+			+	
Schnittlauch		+			
Thymian		+			

Frische Kräuter und Gewürze zum Grillen:

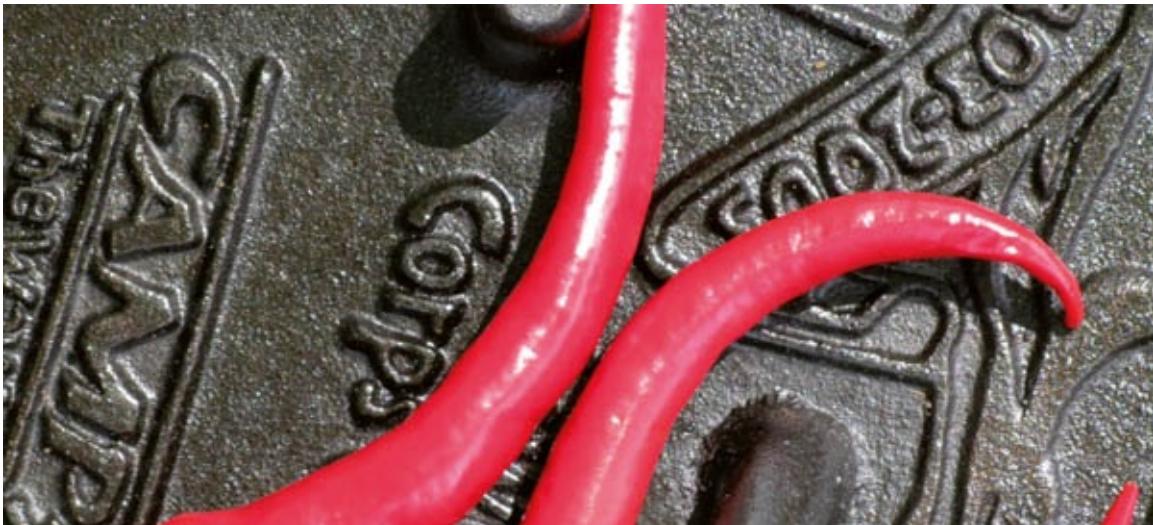
Basilikum hat leuchtend grüne Blätter und einen sehr charakteristischen Geschmack. Es stammt ursprünglich aus Indien und ist heute weltweit verbreitet. Es ist Hauptbestandteil des Pesto, der bekannten italienischen Pastasoße, wird aber auch in Salaten verwendet. Sein intensives, würziges Aroma gibt vor allem Tomatengerichten einen unvergleichlichen Geschmack. Auch wer es nicht im Garten oder auf dem Balkon ziehen kann, sollte Platz für ein Töpfchen Basilikum in der Küche haben.



Estragon ist ein Gewürz mit einem charakteristischen Aroma, das sehr gut zu Huhn oder Kaninchen passt.



Chilischoten bekommt man in verschiedenen Schärfegraden, von eher milden bis zu höllisch brennenden Sorten. Wenn man sie richtig dosiert, geben sie dem Gericht eine wunderbare Würze. Einige frische rote oder grüne Chilis sind extrem scharf und sollten sparsam verwendet werden. Waschen Sie Ihre Hände unmittelbar nach dem Kontakt mit scharfen Chilis und vermeiden Sie jeden Kontakt mit Augen oder Lippen.



Fenchel ist ein Knollengewächs mit leuchtend grünen, gefiederten Blättern. Er schmeckt deutlich nach Anis, und seine Blätter ähneln dem Dill. Sowohl die Knolle als auch die Stängel kann man roh oder gekocht genießen. Die Knolle wird meist gedünstet als Gemüse oder roh im Salat gereicht, die Blätter verwendet man als Gewürz.



Kapuzinerkresse: Blätter und Blüten der Kapuzinerkresse sind auch äußerlich attraktiv und schmecken hervorragend in Salaten. Die Blätter haben ein typisch pfeffriges Aroma.



Kerbel hat zarte, gefiederte Blätter und ein mildes Aroma, das dem der Petersilie ähnelt. Er schmeckt ein wenig nach Anis und passt gut zu Fisch. Man verwendet ihn am besten als dezente Verzierung, da die Blätter empfindlich sind und beim Erhitzen rasch welk werden.



Auf **Knoblauch** ist nicht zu verzichten. Er verleiht einer ganzen Vielzahl an Gerichten sein unvergleichliches Aroma, darunter Fleisch, Fisch und Gemüse.



Koriander hat hellgrüne, hübsche Blätter und ein frisches, leicht pfeffriges Aroma. Koriander welkt rasch. Mit etwas Glück kann man ihn in Frischhaltefolie eingewickelt zwei Tage im Kühlschrank aufbewahren.



Lavendel wird gelegentlich geschrotet und über gegrilltes Hühner- oder Schweinefleisch gestreut. Er gehört auch zur Gewürzmischung der Herbes de Provence, die zum Verfeinern von Fisch- und Hühnergerichten verwendet wird.



Majoran ist ein pikantes Gewürz mit kleinen, graugrünen Blättern und malvenfarbenen oder weißen Blüten. Dank seines süßlichen, würzigen Geschmacks wird er häufig verwendet, z. B. in Gerichten mit Tomaten, Huhn, Fisch oder Gemüse. Er ist die domestizierte Form des Oregano (siehe unten).



Minze ist ein erfrischend vielseitiges Gewürz und erscheint in vielen Formen auf dem Markt, am häufigsten als Pfefferminze. Es gibt Minze aber auch in den Geschmacksrichtungen Apfel, Zitrone, Ananas oder Ingwer.



Oregano ist die wilde Form des Majoran. Wie sein kultivierter Vetter verfeinert es Tomaten-, Fisch- und Lammgerichte. Oregano ist im Geschmack kräftiger als Majoran.



Petersilie erhält man in zweierlei Gestalt: kraus oder glatt. Sie eignet sich besonders gut für pikante Vor- und Nachspeisen, für Suppen oder Salate. Die glatte Petersilie schmeckt etwas feiner.



Rauke ist ein etwas scharf schmeckendes Salatkraut, das in den letzten Jahren als Rucola eine beachtliche Renaissance erlebt hat.



Die Blüten der **Ringelblume** sind wunderschön anzuschauen und verleihen jedem Salat das besondere Etwas.



Rosmarin ist ein herrlich aromatisches Gewürz mit frischem und kräftigem Geschmack. Er eignet sich besonders gut zu Lamm- oder Schweinefleisch. Man kann ihn auch einmal zu Fisch oder Geflügel probieren, sollte aber vorsichtig bei der Dosierung sein.



Salbei ist eine grüne Pflanze mit rosa- oder malvenfarbigen Blüten und typisch samtigen Blättern. Er ist ein sehr intensives Gewürz mit leicht bitterem Geschmack und kann für Gerichte mit Schweine- oder Kalbfleisch sowie Geflügel verwendet werden.



Schnittlauch gehört zur Familie der Zwiebeln und wird einem Gericht erst kurz vor dem Servieren hinzugefügt. Er schmeckt leicht scharf, wie das Grün einer Zwiebel. Die lila Blütenköpfe können im Salat gegessen werden.



Thymian ist ein kleiner, buschiger Strauch mit graugrünen Blättern und winzigen roten oder weißen Blüten. Thymian hat ein zartes, frisches Aroma und einen an Nelken erinnernden Geschmack. Man erhält ihn in verschiedenen Geschmacksrichtungen, darunter Zitrone und Apfel.



Zitronenmelisse hat einen unaufdringlichen, milden Geschmack nach Zitrone. Sie können sie in Salaten, Gerichten mit Fisch und Hähnchen oder in Desserts verwenden.



TEIL 2 Die Rezepte



Genug der Theorie, hier eine kleine Auswahl der Grillrezepte des Grillsportvereins.

Ein herzliches Dankeschön den GSV-Mitgliedern und dem GSV-Team, die uns für dieses Buch ihre Rezepte und Bilder zur Verfügung gestellt haben.

Gut Glut!

- **Grillsoßen**
- **Schwein**
- **Rind**
- **Wurst**
- **Geflügel**
- **Fisch**
- **Beilagen**
- **Dessert**

Legende der Icons im Rezeptteil



Holzkohlegrill



Gasgrill



Dutch Oven



Smoker



Drehspieß

Grillsoßen



Ramster Holzbackofen



Wer kennt nicht...

...den verführerischen Duft
eines frisch gebackenen
Holzofenbrotes,
von deftigen Flammkuchen,
Pizzen und herrlich kross
gebratenen Fleischgerichten
aus dem Holzbackofen.

Wir weisen Sie gerne in die
Möglichkeiten vieler leckerer
Zubereitungen in einem
RAMSTER - Holzbackofen ein.

Gönnen auch Sie sich dieses
einmalige Gourmeterlebnis mit
unseren Holzbacköfen, die wir
sowohl für den privaten als
auch für den gewerblichen
Bereich fertigen.

Wir realisieren Ihre Ideen und

Wünsche und freuen uns auf Sie.

Ihr Ramster Team



Mietbar: Maxi mit Hänger

Ramster Holzbackofen

Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

Tel: +49 63 31 60 80 230
Fax: +49 63 31 60 80 234

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi



Oft sieht man es bei Grillfesten, zu denen man eingeladen ist: Dutzende Grillsoßenflaschen stehen herum, die meisten stammen vom Discounter, viele sind schon seit Monaten abgelaufen, der Rand oben ist verkrustet. Mit dem Inhalt mancher Flaschen kann man fast schon sprechen. Klar, das geht alles irgendwie, aber eines ist auch klar: Es geht besser! Deshalb sollte man sich die Frage stellen: „Was will ich meinen Gästen bieten und was gönne ich mir selbst?“

BBQ-Soßen selbst zu machen, ist wirklich nicht schwer, und der Geschmack ist meist um Längen besser als bei den gekauften.

Grundsätzlich kann man hier zwei Grobeinteilungen vornehmen.

1. Zur ersten Kategorie zählen die Soßen, die auf Tomaten und Zucker basieren und die alle Deutschen mit dem BBQ und dem Grillen assoziieren. Jedoch verbrennen diese recht schnell, wenn sie zu lange der Hitze des Grills ausgesetzt sind. Sie sollte man erst in den letzten Minuten über das fertige Fleisch geben, wie z. B. beim Pulled Pork, oder als Dip servieren.

2. Soßen, die auf Essig- und Senfbasis hergestellt werden, können auch gut als Mop-Soßen verwendet werden. Man gibt sie einfach über das Grillgut und fügt ihm so Feuchtigkeit und Geschmack hinzu.

Die Basis der Grillsoße

Die Basis gibt der Soße den Grundstock, der Geschmack kann allerdings schon sehr leicht davon abweichen:

Senf: Hier gibt es viele süße oder scharfe Varianten, die oft mit Schweinefleisch serviert werden. Schwein und Senf passen gut zusammen.

Tomaten: Die Supermarktregale sind voll mit Soßen auf Tomatenbasis, und man findet sie oft auf Spareribs, Pulled Pork und vielem mehr. Tomaten sind eine ideale Grundlage für süße Soßen und ebenso für scharfe und würzige Zutaten.

Essig: Dünnflüssige, essigbasierte Soßen enthalten einige Neutralisatoren, die den Geschmack abschwächen und gleichzeitig eigene Nuancen mitbringen. Oft enthalten sie rote Pfefferflocken oder Pfeffersoße, manchmal ein bisschen Zucker. Die berühmte Worcestershire-Soße kann man auch gut verwenden – sie gibt eine dunkle Färbung dazu, aber man verwendet hier eher Weißweinessig oder Apfelessig.

Alabama White Soße

Zutaten

250 ml	Mayonnaise
250 ml	Apfelessig
1 EL	Zitronensaft
1½ EL	grob gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL	feines Salz
¼ TL	Cayennepfeffer (oder nach Belieben)

Zubereitung

- Alle Zutaten in einer großen Schüssel verrühren – fertig!

Von der Handhabung her ähnelt die Soße stark den Tomatensoßen: einfach kurz vor oder nach dem Ende dazugeben oder zum Marinieren verwenden. **Huhn**, **Truthahn** und **Schweinfleisch** freuen sich über eine Behandlung mit der weißen Alabama Soße. Und als Beilage gibt Cole Slaw, der amerikanische Krautsalat, dem Fleisch die Feuchtigkeit und Würze.

Die mayonnaisebasierte Soße, die aus Alabama stammt, glänzt mit Zutaten wie Apfelessig, Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer und Zucker.

Das Gleichgewicht

Viele Köche und BBQ-Koryphäen rücken natürlich nicht mit den Rezepten für ihre Soßen heraus, aber ein allzu großes Geheimnis ist es nicht: Jede Soße braucht ein gewisses Gleichgewicht von süßen und sauren Geschmacksrichtungen und zudem Gewürze. Am Schluss kann man noch nach eigenem Gusto und dem der Gäste Schärfe hinzufügen. Diese bringt entweder nur die pure Schärfe oder auch Geschmack wie z. B. bei der Zugabe von Habaneros, die ja bekanntlich beides können.

Beginnen Sie die Soßenherstellung schrittweise, sonst können Sie bald nicht mehr nachvollziehen, welcher Geschmack von welcher Zutat stammt. Die Soße kann dann schnell zu einem Geschmacksbrei verkommen, der relativ flach schmeckt. Um sich von anderen Soßen abzusetzen, braucht Ihre

eigene Soße ein ganz bestimmtes Element, das sie einzigartig und wiedererkennbar werden lässt.



Zutaten für die eigene Grillsoße

Süß

Natürlich kann man zum Süßen normalen, raffinierten Zucker verwenden, aber es gibt auch andere Optionen, die noch interessantere Geschmackskombinationen ermöglichen.

- brauner Zucker
- Fruchtsaft
- Marmeladen oder Gelees
- Honig
- Maissirup
- Ahornsirup
- Melasse
- Limonaden oder Cola

Sauer

Wenn die Soße eine süße Basis hat, braucht man natürlich auch noch etwas Saures, um sie aufzupeppen.

- Zitronen- oder Limettensaft
- Senf
- Essig
- Worcestershire-Soße
- Tamarindenkonzentrat
- Heidelbeersaft



Gewürze

Frisches Gemüse wie z. B. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni sowie jegliche Arten von Chilischoten bringen Tiefe und manchmal auch Süße in die Soße. Getrocknete Kräuter und Gewürze gehen sogar noch einen Schritt weiter. Bei den Gewürzen gilt die alte Regel „weniger ist oft mehr“, und man muss hier sehr vorsichtig dosieren, um die Soße nicht zu ruinieren.

Es bieten sich an:

- Piment
- Selleriesamen
- Zimt
- Knoblauchpulver
- Ingwer
- Zwiebelpulver

Scharf

Nicht jede Soße ist scharf, aber viele, vor allem süße Soßen verbessern sich geschmacklich, wenn ein bisschen Schärfe hinzugefügt wird. Außerdem kann

man für Gäste mit empfindlichem Gaumen und für Kinder immer noch eine zweite Version bereithalten, die eben ohne die ganz scharfen Zutaten auskommt. Die Schärfe ist aber immer vorsichtig zu dosieren, denn sie kann viel vom Geschmack nehmen und nicht mehr neutralisiert werden, wenn sie erst einmal in der Soße ist.

- schwarzer Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Chilipulver
- Chipotle-Pulver oder -Soße
- Gewürznelken
- roter Pfeffer
- schwarzer Senf
- Meerrettich
- Chilis in allen Variationen (Jalapeño, Habanero, Serrano etc.)
- Chilipulver
- Ingwer

Der Rauchgeschmack

Etliche Soßen kommen mit dem Zusatz „**Smoky**“ oder ähnlichem auf den Markt. Der Begriff beschreibt die rauchige Komponente, die dem Geschmack beigefügt wurde. Wenn man den Geschmack nicht auf dem Grill hinzufügen will oder kann, greift man auf fertige Produkte zurück. **Liquid Smoke** oder „flüssiger Rauch“ kann heute leicht über das Internet bezogen werden. Die Herstellung ist auch recht simpel: Der kondensierte Rauch bestimmter Holzarten (Mesquite, Holunder, Zeder oder ähnliches) wird gesammelt, gefiltert und dann in Flaschen abgefüllt. Je nach Belieben gibt man dies zur fertigen Soße hinzu.

Die zehn Gebote beim Kauf von Grill- und BBQ-Soßen

Da wir uns im Grillsportverein auch intensiv mit Grillsoßen beschäftigen, haben wir hier ein paar Punkte zusammengestellt, die Ihnen die Kaufentscheidung einfacher machen sollen. Schließlich hat man nicht immer Zeit, eine leckere Soße selbst herzustellen. Wir im Grillsportverein verwenden immer beste Fleisch- und sonstige Grillgutqualitäten, daher ist ein genauer Blick auch auf den Inhalt der auf dem Markt befindlichen Grillsoßen sicher nicht falsch.

Grundsätzlich sollten die Soßen aus reinen Naturzutaten bestehen und frei von

GVO (Gentechnisch veränderten Organismen) sein, wie das bei den GSV-Soßen der Fall ist. Es gibt einige Punkte, die man beim Kauf der Soßen beachten sollte, dabei prüft man in erster Linie die Deklarationen der Inhaltstoffe auf dem Etikett der Flaschen oder Tuben oder fragt beim Hersteller nach. Leider ist das gar nicht so einfach, da die Deklarationen häufig unverständlich oder unvollständig sind – und das meist aus gutem Grund ...

! Hier eine Liste, der Inhaltsstoffe, auf die man gut verzichten kann:

- 1.** Glucosesirup (industriell gewonnenes Süßmittel, ähnlich dem Invertzucker)
- 2.** Maissirup (engl.: High Fructose Corn Sirup), da er zumeist aus gentechnisch veränderten Pflanzen stammt.
- 3.** Geschmacksverstärker
- 4.** Farbstoffe
- 5.** zugesetzte Aromen
- 6.** Süßstoff
- 7.** Streckmittel, wie zum Beispiel Karotten, Sellerie oder billiger Gemüsepaprika sowie Emulgatoren
- 8.** Konservierungsmittel
- 9.** Rohstoffe aus fragwürdigen Billigproduktionen, wie zum Beispiel sehr preisgünstiges asiatisches Tomatenmark. (Hier gibt es leider Fälle zu berichten, bei denen Tomatenmark, das in China produziert wurde, von sehr schlechter Qualität war und Schimmelgifte enthielt.)
- 10.** Chili – Mash aus China oder Indien (Pflanzenschutzmittel)
- 11.** Allergene, das heißt Spuren von Sellerie oder Soja

Wenn diese Punkte ausgeschlossen sind, steht es schon einmal besser um die Soße – jetzt entscheidet nur noch der persönliche Geschmack.

Steven Raichlens Barbecue Bible

Saucen & Rubs, Marinaden & Grillbutter

ca. 354 Seiten, 183 x 225 mm, zahlreiche Farbfotos, gebunden

ISBN: 978-3-95843-052-5

Die Zeiten der gekauften Fertigsaucen sind nun endgültig vorbei. Der berühmte BBQ-Guru und TV-Koch Steven Raichlen präsentiert über 200 kreative Rezepte für selbstgemachte Grillsaucen und verrät seine besten Rub-, Chutney-, Salsa-, Grillbutter-, Mop- und Marinadenrezepte.

Möchte man nun noch etwas extravagantere Soßen herstellen, dann greift man auf besondere Zutaten zurück:

Teriyaki-Soße:

- Sojasoße
- Ingwer
- Reiswein
- Apfelessig
- Zucker

Süße Thai-Chili-Soße:

- Serrano-Chilis
- rote Chilipaste
- Reisessig
- Pflaumensoße
- Zucker
- Limettensaft
- Tomatenmark
- Knoblauch
- Paprika
- Salz

Tikka-Masala-Soße:

- Tomatenmark
- Sahne
- Pflanzenöl
- Zwiebel
- Ingwer
- Bockshornklee
- Koriander
- grüne Chilis

Süßsaure Soße:

- Reisweinessig
- Ketchup
- brauner Zucker
- Sojasoße
- Stärke

Erdnuss-Soße:

- Erdnussbutter
- Limettensaft
- Koriander
- roter Pfeffer
- Ingwer

Hoisin-Soße:

- Sojasoße
- schwarze Bohnenpaste
- Weißweinessig
- Sesamöl
- brauner Zucker
- Knoblauchpulver
- scharfe Soße

Mexikanische Mole-Soße:

- Tomaten
- Chili
- Zwiebeln
- Erdnüsse
- Zimt

- schwarzer Pfeffer
- Salz
- ungesüßte Schokolade
- Olivenöl
- Hühnerbrühe
- Sesamsamen

GSV Salsa-BBQ-Soße

Hier ein zugegebenermaßen aufwendiges Soßenrezept mit jeder Menge Schnippelarbeit. Belohnt wird man mit einer fruchtigen und leckeren BBQ-Soße, die gut zu Fleisch und Geflügel passt.

Zutaten

100 g	Zwiebel, in Würfel geschnitten
100 g	Salatgurke, in 5 mm große Würfel geschnitten
100 g	Gewürzgurken, in 5 mm große Würfel geschnitten
1–2	Chilischoten, in sehr feine, 1–2 mm große Würfel geschnitten
2–3	Knoblauchzehen, sehr fein geschnitten oder gepresst
100 g	feste Mango, in 5 mm große Würfel geschnitten
2	Orangen, filetiert und in 5 mm große Würfel geschnitten
1	Zitrone, Saft
20 g	Ingwer, geschält und in sehr feine, 2 mm große Würfel geschnitten oder in leicht gezuckertem Wasser bissfest gekocht
6–10	Tomaten, in kochendem Wasser kurz blanchiert, in Eiswasser abgeschreckt, gehäutet, entkernt und gewürfelt
2	rote Paprikaschoten, in Würfel geschnitten
2	grüne Paprikaschoten, in Würfel geschnitten
1	Ananas, in Würfel geschnitten.
700 ml	Tomatenketchup
	Chilipulver
	schwarzer Pfeffer

Weißeinessig (bei Bedarf)

Salz

Tomatenmark

Zucker

Zubereitung

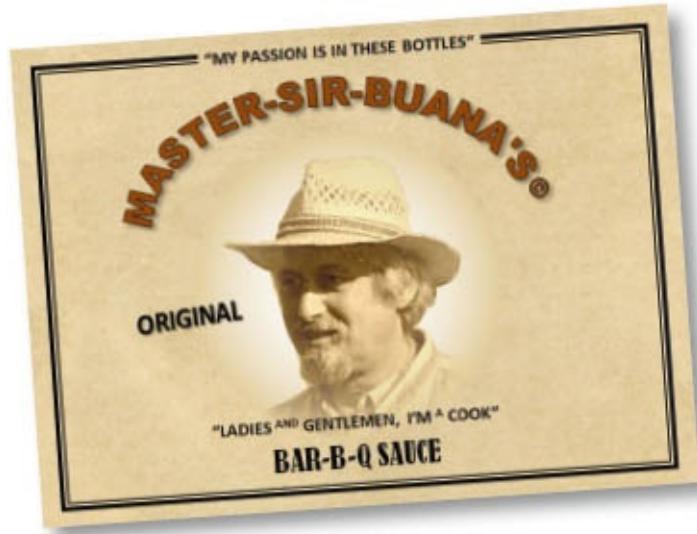
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und danach langsam das Ketchup einarbeiten. Das Verhältnis sollte ungefähr $\frac{2}{3}$ Einlage und $\frac{1}{3}$ Ketchup sein. Diese Grillsoße muss wirklich reichlich Einlage enthalten. Chilipulver nur bei Bedarf zum Nachwürzen verwenden.
- Den schwarzen Pfeffer grob mahlen oder zerstoßen und nur sparsam als Nuance zugeben. Die Zugabe von einigen EL Weißeinessig ist nur nötig, wenn die Soße noch fruchtiger schmecken soll. Falls ein vollmundiger Geschmack gewünscht wird, vorsichtig 3–5 EL Zucker hinzugeben.
- Mit Wasser verdünnen, wenn die Soße zu dick ist. Salz wird eventuell zum Nachwürzen benötigt. Tomatenmark, mit etwas Wasser und Zucker angerührt, dient nur dazu, der Soße eine schönere rote Farbe zu verleihen, falls nötig.



Cola-Soße von „Master Sir Buana“

Zutaten

1 l	Zero-Cola
800 ml	Tomatenketchup
1 TL	Ingwer
1 TL	Zitronengras
½ TL	Zimt
½ TL	Madras-Curry
¼ TL	Kreuzkümmelpulver
½ TL	Senfpulver
1 TL	Knoblauchpulver
3 TL	Zwiebelpulver
1 Prise	Muskatnuss
2 TL	Worcestershire-Soße
5 TL	Sojasoße
3 EL	brauner Zucker
5 TL	scharfe Soße (wie z. B. „Mad Dog“ oder „scharf wie die Sau“)



Der Renner im Grillsportverein!

Zubereitung

- In einem Topf die Cola aufkochen, reduzieren lassen und die Gewürze zugeben. Nochmals aufkochen und eventuell mit etwas Cola verdünnen.



Bier-Mop

Die Aromen der Gewürze ergeben zusammen mit dem Bier einen ganz besonderen Geschmack.

Zutaten

350 ml Bier

½ Tasse Apfelessig

½ Tasse Wasser

½ Tasse Öl

1 kleine Zwiebel, gewürfelt

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

1 EL Worcestershire-Soße

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

1 TL Salz

1 TL Cayennepfeffer

Zubereitung

- Alles in einen Topf geben, erhitzen und solange köcheln, bis der Knoblauch und die Zwiebeln sehr weich sind. Das Fleisch regelmäßig alle 2 Stunden damit moppen.

Classic-BBQ-Rib-Soße

Wenn Sie dicke und reichhaltige Soßen zu Ihren Ribs bevorzugen, werden Sie diese Soße mögen. Passierte Tomaten und Tomatenmark ersetzen hier das Ketchup, wodurch die Soße eine milde und harmonische Säure bekommt.

Zutaten

500 ml	passierte Tomaten
250 ml	Tomatenmark
¼ Tasse	Zwiebelwürfel, fein gehackt
2 EL	brauner Zucker
2 EL	Essig
2 EL	Olivenöl
3	Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL	Worcestershire-Soße
1 TL	Senfpulver
1 TL	Cayennepfeffer
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, nach Geschmack

Zubereitung

- Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Die anderen Zutaten dazugeben und alles 20 Minuten lang köcheln lassen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.



SCHWEIN





Baby Back Ribs

Zutaten (für 4 Personen)

Baby Back Ribs im Ganzen aus dem Kotelettstück

Rub

1 EL Salz

5 EL brauner Zucker

1 TL Chilipulver

1 TL Thymian

1 TL Pfeffer

Ein Gefäß zum Mischen und ein Gefäß zum Streuen

Soße

1 Tasse Weißwein

2 EL Honig

2 Knoblauchzehen

1 EL Tabasco, grün

2 EL Weißweinessig

2 EL Worcester-Soße

Zubereitung

- Aus den angegebenen Zutaten einen Rub mischen und damit die Ribs bestreuen und fest einmassieren.
- Die Rippchen in 2 Lagen Alufolie einwickeln und als Paket verschließen. Das

Ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen (1).



■ Am nächsten Tag aus Weißwein, Honig, Knoblauch, Tabasco, Weißweinessig und Worcester-Soße eine Soße mischen und leicht erhitzen, damit sich der Honig auflösen kann. Die Soße vorsichtig zu den Rippchen in den Alufolienschlauch gießen und wieder gut verschließen (2).



■ Das Ganze 2 ½ Stunden bei 100 bis 120 Grad im Backofen, Holzkohle- bzw. Gasgrill oder Smoker garen. Die Ribs sind fertig, wenn man die Knochen leicht aus dem Fleisch drehen kann.

■ Über einem Topf die Folie aufschneiden, die Flüssigkeit sammeln und so lange aufkochen (ca.10 Minuten), bis sie eine sirupartige Konsistenz hat (3).



■ Die Spareribs damit einstreichen, auf den Grill legen und vorsichtig anbräunen. Achtung: Die Rippchen werden sehr schnell dunkel, deshalb bei mäßiger Temperatur grillen und das Fleisch genau beobachten! Nach ca. 180 Minuten sind die Ribs fertig.





Gesmokter Schweinebauch

Zutaten (für 4 Personen)

1	schönes Stück Schweinebauch ca. 2–3 kg
1 Tasse	Magic Dust Rub oder einen anderen kräftigen Rub
½ l	Orangensaft
	Salz
	Wasser

Magic Dust Rub

8 EL	Paprika
4 EL und ½ TL	Salz
4 EL und ½ TL	Staubzucker
2 EL	Senfpulver
4 EL und ½ TL	Chilipulver
4 EL und ½ TL	Cumin (Kreuzkümmel), gemahlen
2 EL	schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
4 EL und ½ TL	Knoblauchgranulat
2 EL	Cayenne

Zubereitung

- Mit einem scharfen Messer die Bauchschwarze einschneiden. Mit der Schwarze

nach unten für mindestens 1 Stunde in Salzwasser legen.

- Den Schweinebauch mit Rub würzen und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Den Smoker auf 120 Grad Betriebstemperatur heizen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben für ca. 6 Stunden hineinlegen.
- Den Bauch etwa jede Stunde wenden und mit etwas Orangensaft einsprühen.
- Nach ca. 6 Stunden den Bauch wieder auf die Schwarte legen und ganz nah an die Feuerkammer schieben. Die Temperatur auf 160–180 Grad erhöhen und weitere 30 Minuten grillen.



Schweinefilet-Rouladen mit Semmelknödeln



Zutaten (für 4 Personen)

2 Schweinefilets

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Tiroler Speck

Semmelknödelteig

10 trockene Brötchen

Mehl

¼ l Milch

4–5 Eier (je nach Größe)

1 Zwiebel

Petersilie

Pfeffer

Salz

Muskat

Speck

Butter

Pfifferling-Rahmsoße

1 EL Kapern
2 EL Mehl
2 EL Butter
½ l Fleischbrühe
1 kleines Glas Weißwein
Sahne
Pfifferlinge
Salz
Pfeffer
1 kleine Prise Chiliflocken
Muskat

Zubereitung

- Das Schweinefilet so schneiden, dass es sich zu einer Roulade aufrollen lässt. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen, mit dem Salz jedoch vorsichtig sein, da der Speck bereits Salz abgibt. Anschließend mit einem Teil der Semmelknödelmasse bestreichen.
- Aus dem Speck eine Ummantelung flechten und das Ganze zu einer Roulade zusammenrollen **(1, 2)**.



- Den Grill anwerfen und die Rouladen indirekt ca. 1 bis 1 ½ Stunden bei 170 Grad grillen. Bei einer Kerntemperatur von 75 Grad sind die Rouladen fertig.

- Für die Semmelknödel die trockenen Brötchen in feine Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch kurz aufkochen und darüber gießen. Die Schüssel abdecken und die Brötchen ca. 20 bis 30 Minuten quellen lassen.
- Zwiebel und Speck sehr fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen. Zwiebelwürfel, Speck und Petersilie kurz darin andünsten und zu der Brötchenmasse geben. Eier, Mehl, Pfeffer, Salz und Muskat zufügen und alles gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl zufügen (hängt von der Größe des Eis ab).
- Mit angefeuchteten Händen möglichst gleich große Semmelknödel formen. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel darin bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- Für die Soße die Kapern und die Pfifferlinge in der Butter andünsten, das Ganze mit Mehl binden und hellbraun werden lassen. Mit Fleischbrühe und Wein ablöschen und glatt rühren. Wenn die Flüssigkeit ein wenig eingekocht ist, nochmal nachwürzen. Zum Schluss noch ein wenig Sahne dazugeben und etwas reduzieren lassen.

Stäbchenfleisch mit „Hessischen Fächerkartoffeln“



Zutaten (für 6 Personen)

6 Portionen	Stäbchenfleisch (kleine Schweinshaxen ohne Fett und Schwarte)
	Grillgewürz für Gemüse
	Haxenwürze mit Kümmelaroma
200 g	Kochkäse mit Kümmel, Vollfettstufe
	Pfeffer
	Fleur de Sel
3	Spitzpaprika
1	Zucchini
8	Schalotten
10	Kirschtomaten
2 Stangen	Staudensellerie
300 g	Champignons
3	milde Peperoni
1 Bund	Frühlingszwiebeln
½ Bund	Basilikum
2 Blätter	Liebstöckel
1	Lorbeerblatt

1 Zweig	Thymian
1 Zweig	Rosmarin
½ Bund	Petersilie
12	mittelgroße Kartoffeln
125 g	Butter

Mop-Soße

½ l	Cidre, lieblich
1 Schuss	Apfelessig
	Pfeffer
	Salz

Zubereitung

- Gemüse mit Fleur de Sel, Grillgewürz und Pfeffer bestreuen.
- Basilikum, Liebstöckel, Lorbeer, Thymian und Petersilie grob zupfen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, auf dem Gemüse verteilen und alles mit Olivenöl beträufeln.
- Die Kartoffeln waschen und im gleichmäßigen Abstand von 2 cm etwa bis zur Hälfte quer einschneiden. Mit ausgelassener Butter bestreichen und mit Rosmarin, Fleur de Sel und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.
- Die Haxen dick mit Haxenwürze einreiben.
- Kugelgrill auf 200 Grad und Smoker auf 130 Grad anheizen.
- Kartoffeln in einer feuerfesten Form in die Kugel geben und indirekt grillen. Die Haxen mit dem Gemüse in den Smoker geben, Klappe schließen und ca. 120 Minuten garen. Haxen regelmäßig wenden.
- Aus dem Cidre, etwas Apfelessig, Pfeffer und Salz eine Mop-Soße mischen und etwa halbstündlich die Haxen damit einpinseln.
- Nach 2 Stunden Garzeit die Kartoffeln mit dem Kochkäse bestreichen und so lange weitergaren, bis der Käse zerlaufen ist und zu bräunen beginnt.



Gefüllte Lende mit Zwiebel-Sahne-Kartoffeln



Zutaten (für 4 Personen)

1 Schweinelende, ca. 600 g

200 g geräucherter Schinken

200 g Baconstreifen

Magic Dust Rub

Magic Dust Rub

8 EL Paprika

4 EL und ½ TL Salz

4 EL und ½ TL Staubzucker

2 EL Senfpulver

4 EL und ½ TL Chilipulver

4 EL und ½ TL Cumin (Kreuzkümmel), gemahlen

2 EL schwarzer Pfeffer

(frisch gemahlen)

4 EL und ½ TL Knoblauchgranulat

2 EL Cayenne

Füllung

1 Tomate

1 Zwiebel

3 Peperoni, mild, aus dem Glas

etwas Tomatenmark

Gorgonzola

Emmentaler, gerieben

3 Knoblauchzehen

Weinbrand

Beilage

6–7 Kartoffeln

500–600 ml Sahne

1 Zwiebel

Paprika, edelsüß

Salz

Pfeffer

Tipp

Eine Variation der Lendenfüllung besteht aus Zwiebeln, Knoblauch, fein gewürfeltem rohen Schinken und mittelaltem Gouda. Dadurch schmeckt die Lende sehr herhaft und erhält einen rustikalen Touch.

Zubereitung

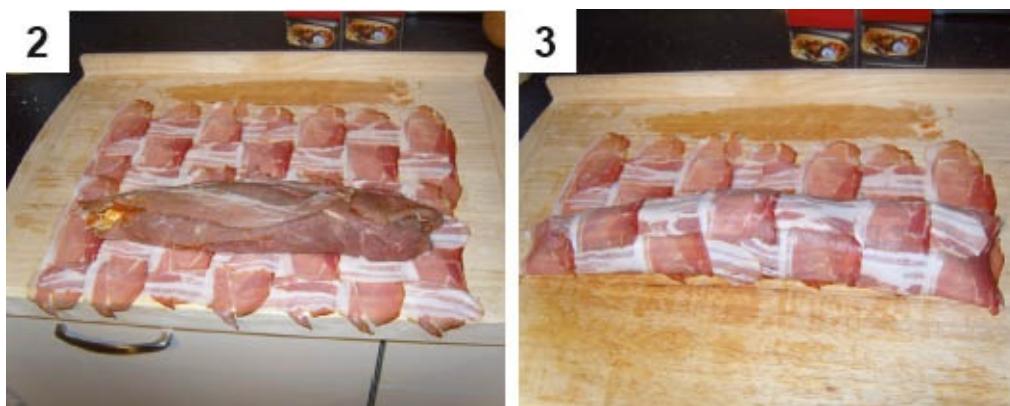
- Die Zwiebeln häuten, halbieren, in feine Streifen schneiden und die Hälfte für die Beilage beiseite legen. Die Tomate, Peperoni und Knoblauchzehen fein würfeln.
- Die Zwiebelstreifen glasig andünsten. Dann die Tomatenstücke, die Peperoni und den Knoblauch zugeben, alles leicht andünsten und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwas Tomatenmark zugeben, nach Belieben mit Weinbrand

ablöschen und zum Abkühlen beiseite stellen.

- Die Lende parieren und zunächst auf der Oberseite etwa $\frac{2}{3}$ tief mittig über die ganze Länge einschneiden. Die Lende umdrehen und auf der anderen Seite zweimal der Länge nach einschneiden.
- Die Lende auseinanderklappen und mit der flachen Seite eines Fleischklopfers in Form bringen. Die Lende sollte etwa fingerdick werden.
- Nun einseitig mit Magic Dust Rub würzen und über $\frac{2}{3}$ der Fläche, beginnend am einzurollenden Rand, den geriebenen Emmentaler deckend auftragen.
- Im vorderen Drittel der Lende die abgekühlte Füllung verteilen, an den Rand davor großzügig geschnittene Streifen Gorgonzola legen (1).



- Die Lende von der Gorgonzola-Kante an nach hinten fest zusammenrollen und auf der Arbeitsfläche nach hinten legen.
- Ein Schinken-Bacon-Netz flechten (**nächste Seite**), die Lende an den unteren Anfang des Netzes legen und vorsichtig nach oben einrollen. Die überstehenden Enden des Flechtwerkes mit Zahnstochern oder Rouladenspießen an der Lende fixieren (2, 3).



- Für die Beilage die Kartoffeln waschen, schälen und in großzügige Spalten schneiden. Da die Kartoffeln indirekt gegrillt erheblich länger brauchen als die Lende, die Kartoffeln etwa 5 Minuten kochen.
- Die Kartoffelspalten in eine Edelstahlform geben, mit etwa 500 bis 600 ml Sahne übergießen, mit der zweiten Hälfte Zwiebelstreifen belegen und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen. Für den feinen Geschmack ein paar

Butterflocken mit dazugeben.

- Die Lende bei etwa 160 Grad Gartemperatur indirekt grillen. Dazu eignen sich ein Kugelgrill, ein Smoker oder ein UDS (Ugly Drum Smoker) – in jedem kann man indirekt grillen und erzielt annähernd das gleiche Ergebnis.
- Die Edelstahlschale mit den Kartoffelpalten im Kugelgrill auf den Kohlerost zwischen die Glutkörbe stellen, die Lende auf den Grillrost über die Edelstahlschale legen.
- Die Lende sollte nach ca. 1 ½ Stunden 63 Grad Kerntemperatur erreicht haben. Die Lende kann – ganz nach Belieben – im Verlauf der Garzeit zweimal mit einer Barbecuesoße nach Wahl bestrichen werden.



Flechtanleitung Schinken-Bacon-Netz

1. Die Baconscheiben der Länge nach vor die Lende legen, 6 Reihen von hinten nach vorne. In der Länge angelegte Scheiben etwas überlappen lassen.



2. In der Mitte von oben nach unten eine Scheibe geräucherten Schinken auflegen.



3. Jetzt die 1., 3. und 5. Baconscheibe von links nach rechts über den rohen Schinken umlegen.



4. Dann eine weitere Scheibe Schinken auflegen, die umgelegten Baconstreifen zurücklegen und den 2., 4. und 6. Baconstreifen nach rechts umschlagen.



5. Wieder Schinken auflegen und mit dem Bacon wie beschrieben flechten.



6. Wenn die linke Hälfte des Flechtwerkes fertig ist, den zuerst aufgelegten Schinken nochmal abnehmen, damit man nun an dieser Stelle die Baconstreifen entsprechend zurückklappen kann.

Nun mit der rechten Hälfte genauso verfahren wie bereits mit der linken Hälfte.





Fruity-style Cinnamon Ribs

Zutaten (für 4 Personen)

8 Rippchen

Soße

4 Tassen Orangensaft

8 EL Worcester-Soße

8 EL Balsamico-Essig

12 Knoblauchzehen, püriert

20 Scheiben Ingwer, gerieben

12 EL Zuckerrübensirup

4 TL Zimt

12 EL Honig

8 EL Tabasco

Rub

2 TL Knoblauch, granuliert

3 EL Salz

10 EL Turbinado oder brauner Rohrzucker

2 TL Sapore di maremma BBQ Rub von Royal Spice

2 TL Chiliflocken

2 TL Thymian, getrocknet

2 TL

Pfeffer

Deutscher Meister 2009

Kategorie Ribs

Zubereitung

- Aus Knoblauch, Salz, Turbinado, BBQ Rub, Chili, Thymian und Pfeffer einen Rub herstellen.
- Die Ribs in Stücke zu je 4 Rippen schneiden und mit dem Rub einreiben.
- Für die Soße Orangensaft, Worcester-Soße und Balsamico in einen Topf geben. Knoblauch, Ingwer, Zuckerrübensirup, Zimt, Honig und Tabasco einrühren und erhitzen.
- Die Rippchen jeweils paarweise mit der Fleischseite nach oben auf Alufolie legen. Die erwärmte Soße auf die Päckchen verteilen und die Alufolie dicht verschließen **(1)**.



- Die Päckchen 2 Stunden bei 110 bis 120 Grad im Smoker garen.
- Die Rippchen auspacken. Die Soße in einer Schüssel auffangen und bis zur gewünschten Konsistenz binden und passieren.
- Die Rippchen anschließend eine Stunde lang bei 120 Grad im Smoker finishen und dabei 2 bis 4 Mal mit der Soße glasieren.



Grillspirale mit La-Ratte-Tortilla, Ziegenkäse und Salsa



Zutaten (für 4 Personen)

für die Tortilla

1 kg	La-Ratte-Kartoffeln (oder andere kleine festkochende Kartoffeln)
2	Knoblauchzehen
3	Schalotten
3 EL	Olivenöl
1	Frühlingszwiebel
2–3	Eier
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskatnuss (nach Belieben)

für die Salsa

1	rote Zwiebel
2	Granny-Smith-Äpfel
1	Bund frischer Koriander
2 EL	Dijon-Senf
1 EL	Senfkörner
1 EL	Crème fraîche

für den Ziegenkäse

1 Rolle Ziegenkäse à 200 g
100 g Bacon, dünn geschnitten
5 Scheiben Toastbrot
etwas Feigensenf

für die Grillspirale

4 gerollte Würste nach Wahl à circa 100 g

für die Garnitur

etwas Brunnenkresse (nach Belieben)
einige Chilifäden (nach Belieben)
Paprikapulver (nach Belieben)

Zubereitung

- Für die Tortilla die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Knoblauch und Schalotten fein hacken und mit den Kartoffeln in Olivenöl circa 10 Minuten bei 180 Grad auf dem Grill leicht bräunen lassen.
- Abkühlen lassen und mit den klein geschnittenen Frühlingszwiebeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und so viele Eier hineinrühren, bis eine klebrige Masse entsteht.

Tipp: Lieber ein Ei zu viel hinzugeben als eins zu wenig.

- Im geölten Eisenring 3 Minuten von jeder Seite bei 200 Grad auf der Gussplatte grillen. Mit einer Rouladen-Nadel oder einem spitzen Messer aus dem Ring lösen.
- Für die Salsa die Zwiebel, die Äpfel und den Koriander sehr fein schneiden und sehr gut mit dem Senf, den Senfkörnern und der Crème fraîche vermischen.
- Für den Ziegenkäse die Rolle in circa 8 mm dicke Scheiben schneiden und dicht mit dem Bacon bardieren.
- Mit einem Eisenring 5 cm große Scheiben aus dem Toastbrot schneiden. Die

Ziegenkäsepäckchen bei 200 Grad 2 Minuten von jeder Seite auf der Guss-platte grillen. Auf je eine runde Toastscheibe legen und mit einem Tupfen Feigensenf versehen.

■ Für die Grillspirale die Wurst bei indirekter Hitze circa 5–6 Minuten garen, dann direkt bei mittlerer Hitze bis zur gewünschten Bräunungsstufe grillen. Nach Belieben anrichten und servieren.



Gyros-Zöpfe

Zutaten (für 4 Personen)

3 kg Schweinenacken am Stück (für circa 15 Zöpfe)

100 ml extra natives Olivenöl

für die Gewürzmischung

7 TL Oregano, gerebelt

4 TL Thymian, getrocknet

2 TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 TL Zwiebelgranulat

2 TL Knoblauchgranulat

1 TL Rosmarin, gemahlen

1 TL Korianderpulver

3 TL Salz

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

2 TL Zucker

Zubereitung

- Den Schweinenacken nicht quer wie für Steaks, sondern längs in etwa 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Diese nochmals der Länge nach in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden.

- Alle Gewürze gut miteinander vermischen und dann sorgfältig mit dem Fleisch vermengen.
- Das gewürzte Fleisch mit dem Olivenöl beträufeln, das Ganze nochmals durchmischen und zum Durchziehen für mindestens einen halben Tag in den Kühlschrank stellen.
- Aus jeweils 3 Strängen „Zöpfe“ flechten. Wenn nötig, an den Enden mit Zahnstochern fixieren. Die Zöpfe bei circa 170 Grad indirekt etwa 1 Stunde grillen.





Pökelkrusti mit Spitzkohl-Kartoffelauflauf

Zutaten (für 6–8 Personen)

- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 EL Worcestershire-Soße
- 2 EL frischer Schnittlauch in Röllchen
- 2 kg Schweinekrustenbraten
- 1,5 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1,5 kg Spitzkohl
 - Paprikapulver (nach Belieben)
- 250 g Räucherspeck ohne Schwarte
 - schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
- Salz

Zubereitung

- Den Smoker mit Steakhousekohle und wenig Holz auf 180 Grad anheizen.
- Die rote Zwiebel fein würfeln. In einem Topf in der Butter auf der Sidefirebox glasig dünsten und mit dem Mehl hell anschwitzen.
- Gemüsebrühe, Sahne und Kümmel hinzufügen und 5 Minuten dicklich einkochen lassen. Mit Worcestershire-Soße, Pfeffer und Salz abschmecken. Von der Sidefirebox nehmen und Schnittlauchröllchen einrühren.
- Die Schwarze des Bratens in feinen Quadraten kreuzweise einschneiden und den Braten mit der Schwartenseite nach unten auf den Rost des Smokers geben. 30 Minuten grillen, anschließend das Gemüse dazugeben.
- In der Zwischenzeit die Kartoffeln anstechen und für gut 20 Minuten in Salzwasser mit einem Zweig Rosmarin auf der Sidefirebox dämpfen.
- Die Lauchzwiebeln und den kleinen Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen. Den Kohl in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine leicht eingefettete Edelstahlform legen. Die Mehlschwitze darüber verteilen und mit etwas Paprikapulver bestäuben. Die gedämpften Kartoffeln darauf legen. Den Räucherspeck in grobe Scheiben, die Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden und beides auf den Kartoffeln verteilen.
- Die Form auf den Smokerrost stellen und gemeinsam mit dem Krustenbraten, der nach circa 60 Minuten gewendet wird, noch mindestens 90 Minuten weiter grillen, bis die Oberfläche angebräunt ist. Nach etwa zwei Stunden ist das Essen fertig.





Original saarländischer Schwenkbraten

Zutaten (für 8 Personen)

2 kg	Schweinefleisch vom Kamm
250 ml	Pflanzenöl
4	große Zwiebeln, in dünne Scheiben gehobelt
3	Knoblauchzehen, fein gehackt
5	Wacholderbeeren, zerdrückt
1 EL	Senf
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	getrockneter Oregano
	Paprikapulver (nach Belieben)
	Cayennepfeffer (nach Belieben)
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz

Zubereitung

- Den Schweinkamm in circa 250 g schwere Steaks von 2 cm Dicke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die restlichen Zutaten in einer weiteren Schüssel gut miteinander vermischen, über die Steaks geben und alles noch einmal gründlich vermengen.
- Im Kühlschrank mindestens 24–48 Stunden abgedeckt ziehen lassen. 1 Stunde vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Schwenkrost vor dem Grillen gut einölen und auf mittlerer Höhe über dem

Feuer erhitzen. Erst wenn das Feuer fast niedergebrannt ist, die Steaks auflegen. Je nach Dicke der Steaks etwa 10–15 Minuten von jeder Seite grillen.





Schweinefilet Wellington

Das Filet Wellington ist ein Gericht, das vom Schweizer Küchenchef Charles Senn anlässlich der Zürcher Internationalen Kochkunstausstellung 1930 ersonnen wurde. Es handelt sich dabei um ein Rinderfilet mit Duxelles (einem Püree aus gehackten Champignons, eventuell mit pâté de foix gras) im Blätterteigmantel und einer Trüffelsoße. Es erhielt seinen Namen zu Ehren Arthur Wellesleys, des ersten Herzogs von Wellington.

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Blätterteig

750 g Schweinefilet

½ TL Salz

½ TL Pfeffer

4 cl scharfer Senf

2 Eier

Soße

1 Schalotte

200 g Speck

150 g Champignons

1 TL Butter

1 EL Senf

1 EL Tomatenmark

½ l Fleischbrühe

2 EL Worcester-Soße

1 EL Speisestärke

1 EL Paprikapulver

½ TL Thymian

2 Becher Sahne

1 kleine Dose Tomaten

Tipp

Das Originalrezept basiert auf Rinderfilet. Leider ist es heute keine Seltenheit mehr, dass hier Preise über 40 Euro pro Kilo verlangt werden. Ohne Fleischthermometer kann man den richtigen Garpunkt leicht verpassen und das teure Fleisch ruinieren. Aber unsere abgewandelte Version mit Schweinefilet gelingt einfach und sicher. Außerdem kostet Schweinefilet maximal ein Drittel!

Zubereitung

- Um das Handling auf dem Grill zu vereinfachen, empfiehlt es sich, das Schweinefilet nach dem Säubern in zwei gleich große Teile zu schneiden.
- Den Grill anheizen und den Rost einölen. Da wenig Fett am Fleisch ist, würde es sonst am Rost kleben bleiben. Die Schweinefilets bei starker Hitze von allen Seiten anbräunen **(1)**.



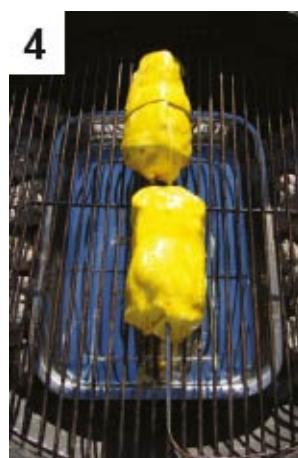
- Das Fleisch gut salzen, pfeffern und mit dem scharfen Senf einreiben. Keine Angst, der Senf verliert seine Schärfe beim Garen **(2)**.



- Nun die Filetstücke in den Blätterteig legen, eine weitere Scheibe Teig darauf geben und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Beherzt zusammenfügen und mit beiden Händen die Teigtasche verschließen. Mit dem restlichen Eigelb von beiden Seiten gut bepinseln **(3)**.



- Das Teigpäckchen über einer Tropfschale mit Wasser auf den Grill legen und in ein Stück das Bratenthermometer hineinstechen. Etwa 60 Minuten bei indirekter Hitze garen **(4)**.



- In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: Den kleingeschnittenen Speck, die Schalotten und die in Scheiben geschnittenen frischen Champignons in Butter anbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und Sahne, Tomatenmark, kleingeschnittene Tomaten und die Gewürze hinzugeben. Der Senf gibt der Soße eine besondere Note, sie muss aber noch mindestens 10 Minuten eingekocht

werden.

- Erreicht das Filet eine Kerntemperatur von 78 Grad, ist es fertig. Unbedingt noch mindestens 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte verteilen können und das Schweinefilet noch zarter wird **(5)**.



- Als Beilage eignen sich hervorragend Kartoffeln oder Nudeln.





Soulva Chirini – griechische Spieße

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Schweinefilet

Marinade

5 EL Olivenöl

5 EL Zitronensaft

½ EL Wachholderbeeren,
zerdrückt

1 EL Oregano

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- Olivenöl, Zitronensaft, zerdrückte Wachholderbeeren, Oregano, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.
- Je nach Größe des Schweinefilets das Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden und für mindestens 3 Stunden – besser über Nacht – in einem verschließbaren Plastikbeutel in der Marinade einlegen (1).



- Die Filetstücke so auf Metall- oder gewässerte Holzspieße auffädeln, dass die Schnittfläche des Filets auf dem Grill aufliegt (2).



- Ca. 3 Minuten von allen Seiten grillen und heiß servieren.
- Als Dip eignet sich hervorragend frisches Zaziki.





Barbarenspieße

Zutaten (für 4 Personen)

8	Holzspieße
	Brezelteig für 8 Brezeln (tiefgefroren)
250 g	Schweinefleisch (oder Putenfleisch) Marinade, zum Beispiel GSV-BBQ-Marinade, oder eine selbstgemachte Marinade:
1 Stk.	Zwiebel (fein gerieben)
4 EL	Öl
4 EL	Weinessig
4 EL	Orangensaft
4 EL	Tomatenketchup
1 TL	Worchester-Soße
etwas	Tabasco
½ TL	Oregano

Zubereitung

- Die Holzspieße rund eine Stunde in Wasser ziehen lassen, damit sie später auf dem Grill nicht so schnell anbrennen. Den Brezelteig auftauen.
- Das Fleisch in mundgerechte Happen schneiden und in der Marinade für zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Fleischstücke dürfen nicht zu groß sein, da das Fleisch sonst nicht gleichzeitig mit dem Brezelteig gar wird. Wenn Sie Schweinefleisch verwenden, dürfen die Würfel nicht größer als 2 cm sein, da

das Fleisch sonst nicht innerhalb von 15 Minuten gar wird.

- Den Brezelteig in die Länge ziehen, bis er an allen Stellen gleichmäßig dick ist, und in 8 Portionen teilen. Einige Fleischstücke mit großem Abstand auf die Spieße stecken. Ein Ende einer Portion Brezelteig auf einen Spieß stecken und so darum wickeln, dass das Fleisch möglichst wenig bedeckt wird. Auf diese Weise den gesamten Brezelteig um die Spieße wickeln.
- Die Spieße circa 15 Minuten indirekt bei circa 210 Grad grillen.





GSV-BBQ-Ribs

Zutaten (für 4 Personen)

4 Spareribs-Stränge vom Kotelettstück

(Baby Back Ribs) à 350 g

1 Aluschlauch

für den Rub

1 TL Knoblauchgranulat

1½ EL Salz

5 EL brauner Zucker

1 TL Chiliflocken

1 TL getrockneter Thymian

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

für die Soße

400 ml Granatapfelsaft

4 EL Worcestershire-Soße

4 EL Balsamessig

3 Knoblauchzehen in Scheiben

10 Scheiben Ingwer

6 EL Zuckerrübensirup

2 TL Zimtpulver

6 EL	Honig
1 EL	GSV-Soße „Scharf wie die Sau“

für den Dip

200 g	saure Sahne
1	Zitrone
1 EL	frischer Schnittlauch, fein gehackt
1 EL	frische Petersilie, fein gehackt
1	Knoblauchzehe
3–5 EL	Mayonnaise oder Salatsoße (nach Belieben)
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz

Zubereitung

- Die Haut auf der Rückseite der Rippchen entfernen und die Ribs in Stücke zu je 4 Rippen schneiden.
- Für den Rub alle Zutaten gut miteinander vermischen. Das Fleisch damit einreiben und jeweils 2 Stücke mit der Fleischseite nach oben in den Aluschlauch geben.
- Aus Granatapfelsaft, Worcestershire-Soße, Balsamessig, Knoblauch, Ingwer, Zuckerrübensirup, Zimtpulver, Honig und der GSV-Soße „Scharf wie die Sau“ eine Soße anrühren und auf das Fleisch geben. Den Aluschlauch dicht verschließen und 2 Stunden bei 110–120 Grad im Smoker garen.
- Den Aluschlauch auspacken, die Soße auffangen, bis zur gewünschten Konsistenz binden und passieren.
- Das Fleisch 1 Stunde lang bei 120 Grad fertig garen und dabei zweimal bis viermal mit der Soße glasieren.
- Für den Dip alle Zutaten in ein Gefäß geben und alles gut miteinander

vermischen. Abschmecken und kühl stellen und zu den fertigen Ribs servieren.





Cajun Rub Ribs

Zutaten (für 6 Personen)

6 Stränge Baby Back Ribs à circa 350 g
1 Flasche Cidre (0,75 l)
100 ml Sweet Baby Ray's Vidalia Onion
BBQ-Soße oder eine andere süße
BBQ-Soße
1 EL Quittengelee

für den Rub

2 TL getrockneter Thymian
1½ TL grobes Meersalz
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zwiebelgranulat
1 TL Paprikapulver
1 TL Vollrohrzucker
¾ TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen
¼ TL Cayennepfeffer

Zubereitung

- Die Zutaten zu einem homogenen Rub vermischen. Bei Bedarf auch kurz mit

ein paar Umdrehungen in einem Mixer oder der Küchenmaschine zerkleinern.

- Die Ribs von der Silberhaut befreien und gut mit dem gesamten Rub würzen. Vakuumieren oder in Klarsichtfolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Den Smoker auf 110 Grad aufheizen und die Ribs 3 Stunden indirekt grillen. Bei Bedarf wenden oder anders positionieren.
- Einen Bräter mit dem Cidre angießen, einen Gitterrost einlegen und darauf die Ribs platzieren.

Wichtig: Die Ribs sollten keinesfalls im Cidre schwimmen.

Gut mit Alufolie abdecken und weitere 2 Stunden im Smoker garen, die Temperatur sollte hierfür 140 Grad betragen.

- Zwischenzeitlich aus der BBQ-Soße, dem Quittengelee und etwas von dem entstandenen Sud der Ribs eine Mop-Soße herstellen und auf eine dickflüssige Konsistenz einkochen.
- Die Ribs vorsichtig aus dem Bräter nehmen und mit der Knochenseite nach unten wieder auf dem Grillrost platzieren. Mit der Mop-Soße bestreichen und circa 30 Minuten indirekt glasieren.







Grillfackeln

Zutaten (für 5 Personen)

10 Holzspieße
800 g dünn geschnittener Schweinebauch,
circa 1½ cm breit
Olivenöl (nach Bedarf)

für die Gewürzmischung

2 TL getrockneter Thymian
1½ TL grobes Meersalz
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zwiebelgranulat
1 TL Paprikapulver
1 TL Vollrohrzucker
¾ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
¼ TL Cayennepfeffer

Zubereitung

- Die Holzspieße wässern, damit sie später nicht anbrennen.
- Die Schweinebauchstreifen mit ein wenig Olivenöl bestreichen. Die Gewürze gut vermischen.

- Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben, in Frischhaltefolie einwickeln und ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Grillfackeln unter ständigem Wenden bei guter Hitze direkt grillen, bis sie goldbraun sind.

Tipp

Von den Grillfackeln sollte man lieber immer ein paar mehr machen, denn sie sind sehr beliebt.





Gyros am Spieß

Zutaten (für 6 Personen)

1 kg Schweinegulasch oder
Schweinenacken

2 Zwiebeln

für die Marinade

1 TL getrockneter Thymian
1 TL getrockneter Majoran
1 TL getrockneter Koriander
1 TL Cayennepfeffer
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL Zwiebelgranulat
2 TL Knoblauchgranulat
2 TL Paprikapulver, rosenscharf
4 TL getrockneter Oregano
6 EL Olivenöl
2 TL Salz

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Marinade gut vermischen. Die Fleischstücke hinzugeben, gut durchmischen und für ein paar Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

- Die Fleischstücke auf die Spieße stecken, an den Enden mit je einem Zwiebelstück abschließen.
- Auf dem Spießgrill 30–40 Minuten für den ersten Anschnitt bei circa 200 Grad grillen.





Kalua Pig aus der Erde

Ursprünglich wurde dieses Gericht in einem erhitzten Erdloch gegart, aber wenn man den Garten nicht umgraben will, verwendet man lieber einen passenden Bräter mit Deckel.

Zutaten (für 4 Personen)

1,4 kg	Schweinenacken, durchwachsen
2 EL	flüssiger Rauch
5 Handvoll	gewaschene und durcherhitzte Kieselsteine
2 Handvoll	Buchenpäne
circa 500 g	Bananenblätter
10	Tücher à 30 × 30 cm, in Essigwasser ausgekocht
5 l	reine Gartenerde (ohne Torf) grobes Meersalz Wurstgarn

Zubereitung

- Den Schweinenacken mit Salz und flüssigem Rauch einreiben. Kieselsteine und Buchenpäne in den Bräter geben.
- Den Schweinenacken in die Bananenblätter einwickeln und gut mit Wurstgarn verschnüren. Die restlichen Bananenblätter auf die unterste Schicht in den Bräter legen. Das Fleischpaket darauf geben. Mit den Tüchern sauber abdecken, mit Wasser befeuchten und anschließend mit der Gartenerde bedecken.
- Der Bräter kommt nun für mindestens 21 Stunden bei 120 Grad in den Smoker oder auf den Grill – ein umwerfender Geschmack ist der Lohn der Arbeit!





Rustikaler Krustenbraten

Zutaten (für 4 Personen)

1½ kg Schinkenbraten mit Schwarte

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Kümmel, gemahlen

1 TL Rosmarin, getrocknet

½ l dunkles Bier

1 Lauchstange

50 g Sellerie

3 Karotten

3 Zwiebeln

1 TL Salz

schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

1 TL Pfiffigus Gewürzmischung

für die Lake

3 EL Salz

200 ml Wasser

Zubereitung

- Die Schwarte des Schinkenbratens quadratisch oder rautenförmig einritzen. Das

klappt umso besser, je kälter das Fleisch ist. Ein sauberes Cuttermesser leistet hier gute Dienste. Vorsicht beim Einritzen: Das darunter liegende Fleisch sollte unversehrt bleiben.

- Eine Salzlake anrühren und das Fleisch mit der eingeritzten Schwartenseite über Nacht darin einlegen. Dadurch springt die Kruste beim Grillen schön auf. Die Salzlake sollte jedoch nicht mit dem Fleisch in Berührung kommen.
- Das Fleisch von allen Seiten mit schwarzem Pfeffer, Paprika, Rosmarin und Kümmel würzen.
- Eine Bratenschale unter dem Grillrost zwischen den Kohlekörben platzieren, darin Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebeln anrichten, mit dem Bier übergießen und mit Pfeffer, Salz, und Kümmel würzen.
- Den Krustenbraten auf dem Grill indirekt etwa 1 ½ Stunden bei 160–180 Grad grillen. Rechtzeitig vor Erreichen der Kerntemperatur von idealerweise 72 Grad die Gemüseschale entnehmen und aus dem Gemüse eine Soße bereiten.
- Inzwischen den Grill auf Höchsttemperatur bringen – das bringt die Kruste zum „Poppen“ – und den Braten fertig grillen.





Brined Pulled Pork von der Schweinestelze

Zutaten (für 4 Personen)

2 Schweinestelzen à 450 g
(Schweinevorderhaxen)

100 g Birnenholzstücke

2 Schweinenetze

Salz

Für die Brine

1 l Buttermilch

1 Zwiebel

1 Limette

1 Habanero-
Chilischoten

3 Frühlingszwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 EL 1 Thymian, getrocknet

2 EL Oregano, getrocknet

1 TL Cumin, gemahlen

1 EL Rosmarin, getrocknet

1 EL Pfeffer, schwarz

3 EL Meersalz

2 EL Sojasoße

3 EL Rohrzucker

Zubereitung

Zubereitung der Buttermilch-Brine

- Buttermilch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Limette, Habanero-Chili, Frühlingszwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Zubereitung der Schweinestelzen

- Die Schweinestelzen für 48 Stunden in der Buttermilch-Brine einlegen. Schweinenetze bekommt man beim örtlichen Fleischerei-Fachgeschäft, wir brauchen 2 Stück.
- Die Stelzen werden in das Schweinenetz verpackt und leicht gesalzen. Im Smoker werden sie bei circa 120 Grad unter Verwendung von Birnenholzstücken (als Räucherholz) für 5–6 Stunden gegart. Schweinenetz, Schwarte und Knochen werden entfernt und mit 2 Gabeln in mundgerechte Stücke zerrupft. Im Brötchen mit Kohlsalat anrichten und nach Belieben mit BBQ-Soße würzen.





Russenspieße

Zutaten (für 10–12 Personen)

2,5 kg	Schweinehals oder -kamm
4 große	Gemüsezwiebeln
1	Knoblauchknolle
1 EL	Wacholderbeeren
5	Lorbeerblätter
2 EL	Salz
1 EL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
500 ml	Bier
2 l	Mineralwasser mit viel Kohlensäure

Zubereitung

- Das Fleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden und in einen 5-Liter-Eimer mit Deckel geben.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob schneiden, Wacholderbeeren mit einem Löffel zerdrücken. Alles zusammen mit den Lorbeerblättern in den Eimer geben, Salz und Pfeffer untermischen. Dann mit dem Bier und dem Mineralwasser aufgießen und gut mit den Händen durchmischen. In den Kühlschrank stellen und mindestens 3 Tage ziehen lassen – nicht kürzer!
- Das Fleisch locker auf Flachspieße stecken und auf dem Holzkohlegrill – besser noch auf einem Russengrill – schön hellbraun grillen.





Steaks „Café de Paris“

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hals- oder Nackensteaks

vom Schwein à 250 g

für die Kräuterbutter

250 g	Butter
3-4 TL	Alfons Schuhbecks Gewürzmischung „Café de Paris“
2 TL	getrockneter Estragon
1 TL	getrockneter Majoran
¼ TL	Knoblauchgranulat
1 EL	frischer Schnittlauch, fein gehackt (nach Belieben)
1 EL	frische Petersilie, fein gehackt (nach Belieben)
4	Eigelb
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz

Zubereitung

- Die Zutaten der Kräuterbutter nur bei Zimmertemperatur verarbeiten.
- Alle Zutaten bis auf das Eigelb in ein Rührwerk geben und mit dem Anschlagbesen mindestens 15 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb hinzufügen und nochmals 5 Minuten rühren.

■ Die Steaks in einer Gusspfanne auf dem Grill von jeder Seite einige Minuten grillen. Mit der Buttermischung bestreichen und nochmals kurz überbacken.





Gefüllter Schweinebauch



Zutaten (für 6 Personen)

1	kleine Lauchstange
2	Zwiebeln
1 EL	Öl
1	rote Paprikaschote
1	grüne Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
200 g	gekochter Schinken
1	Brötchen (Semmel) vom Vortag
1–2 EL	frischer Schnittlauch (nach Belieben)
1–2 EL	frische Petersilie (nach Belieben)
500 g	Brät
500 g	gemischtes Hackfleisch
2	Eier
100 ml	Sahne
1,5 kg	Schweinebauch
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
	Wurstgarn

Zubereitung

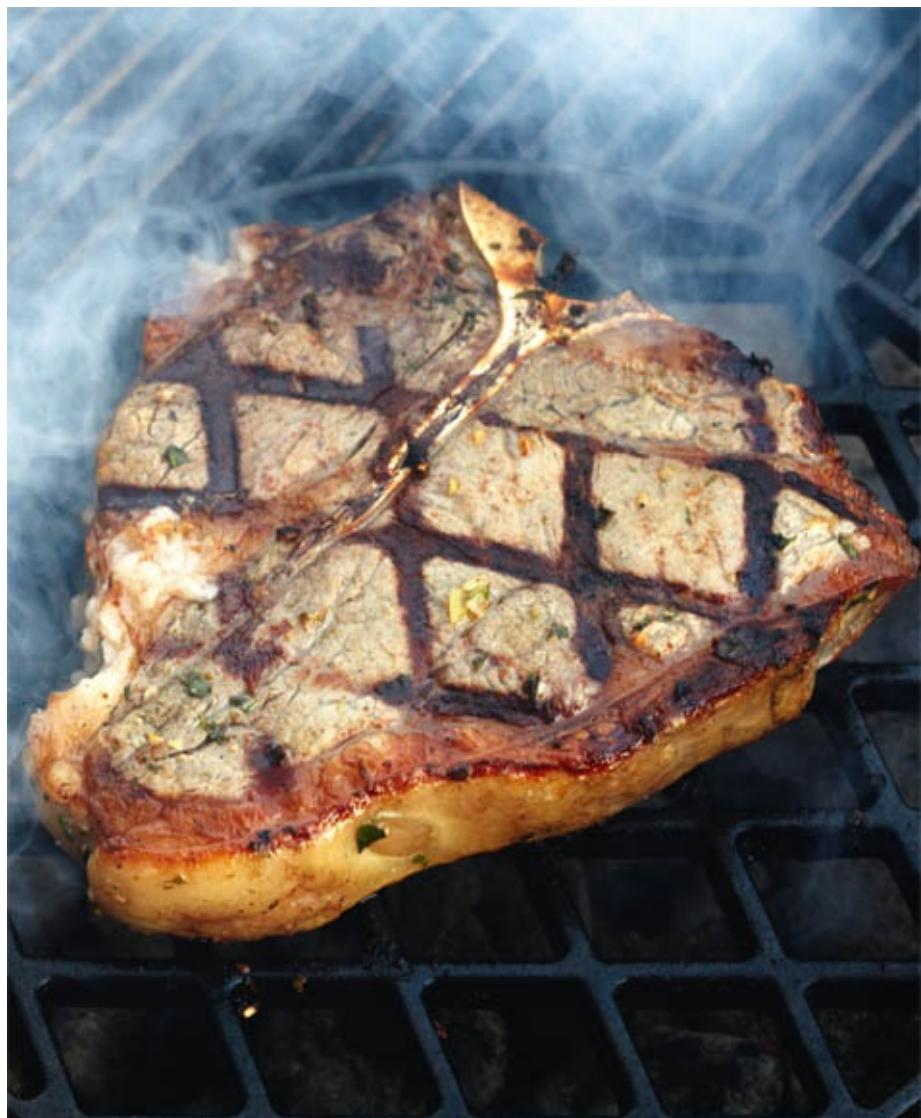
- Den Lauch und die Zwiebeln in einer Gusspfanne auf dem Grill in dem Öl weich dünsten.
- Die Paprikaschoten, den Schinken, das Brötchen, den Schnittlauch und die Petersilie klein schneiden.
- Mit dem Lauch, den Zwiebeln, dem Brät, dem Hackfleisch, den Eiern, der Sahne, etwas Salz und Pfeffer vermischen und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.
- In den Schweinebauch eine Tasche schneiden, die Füllung hineingeben und den Schnitt wieder mit Wurstgarn zunähen.
- Bei circa 150 Grad im Grill oder im Smoker in circa 5-6 Stunden fertig braten.

Tipp

Übrig gebliebene Füllung kann man in einer Auflaufform mitbraten.



RIND



Just Steak



Für ein gutes Steak braucht man im Grunde kein Rezept, eher eine Gebrauchsanweisung. Ein Steak sollte durch den Fleischgeschmack überzeugen und nicht durch dominante Soße oder Marinaden verfälscht werden.

Rasse, Herkunft, Mastmethode und Schlachtung des Tieres, Reifung, Lagerung und schließlich die Schnittführung und Art des Fleisches spielen eine sehr große Rolle für das spätere Ergebnis, lassen sich in der Regel aber schwer oder gar nicht beeinflussen.

Der erste Schritt für „Otto Normalverbraucher“ – und gleichzeitig der Wichtigste, der zum Erfolg führt – ist die richtige Materialauswahl.

Die besten Steaks zum Kurzbraten schneidet man aus dem Rücken, den sogenannten Edelteilen. Zu nennen sind hier als populärste sicher Rib Eye/Entrecote, Roastbeef/Rumpsteak, T-Bone, Porterhouse, Filet und Hüfte.

Jedes Stück, jeder Schnitt, hat seinen eigenen Charakter. Von kernig bis fein, von geschmacklich intensiv bis eher schlicht: Mageres Fleisch ohne Marmorierung wird niemals den intensiven Fleischgeschmack bieten wie gleichmäßig durchwachsenes.

Unter Marmorierung versteht man feine Fettäderchen, die sich durch das Fleisch ziehen. Je mehr davon zu sehen sind, umso zarter und saftiger wird das Endprodukt.

Es gilt also wie so oft: Fett bringt Geschmack. Deshalb sollte man es, wenn überhaupt, erst nach dem Grillen wegschneiden.



Hat man also ein schönes Steak (3 cm Dicke ist ein gutes Maß) erstanden, kann man sich gut nach folgender Anleitung richten:

- Das Fleisch vor dem Grillen auf Zimmertemperatur bringen, niemals kaltes Fleisch auf den Grill legen.
- Das Steak leicht einölen.
- Grill auf höchstmögliche Temperatur bringen.
- Fleisch auflegen und 1 ½ Minuten grillen.
- Um 90 Grad drehen und noch einmal 1 ½ Minuten grillen.
- Mit einer Zange wenden.
- 3 Minuten auf der anderen Seite grillen.
- 10 Minuten in Alufolie eingeschlagen ruhen lassen.
- Mit grobem Salz und frischem schwarzem Pfeffer würzen.
- Evtl. mit etwas Meerrettich genießen.

Die Grillzeiten gelten für ein 3 cm dickes und schön marmoriertes Steak, das medium gegrillt werden soll.



Das perfekte Porterhouse-Steak

Zutaten (für 1 Person)

- 1 Porterhouse in Premiumqualität
- 3 Rosmarinzweige
- 3 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitung

- Das Steak aus der Kühlung nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.
- Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und einen Gusseisenrost auflegen.
- Das Steak mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und von jeder Seite bei starker Hitze 6 Minuten grillen. Nach drei Minuten um 90 Grad drehen, um ein schönes Grillmuster zu erhalten.
- Eine Schale mit Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin auf 100 Grad vorheizen.
- Das Steak nach dem Grillen in die Schale legen und bei 100 Grad 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden ruhen lassen.
- Als Beilage passen hervorragend Rosmarinkartoffeln.





Bürgermeisterstück

Zutaten (für 6 Personen)

1 Bürgermeisterstück

2 Zwiebeln

2 Tassen Orangensaft

Basic-Rub

45 g brauner Zucker

5 EL Paprika

3 EL schwarzer
Pfeffer

4 EL grobes Salz

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Zwiebelpulver

2 TL Selleriesamen

1 TL Cayenne-Pfeffer

Zubereitung

- Das Bürgermeisterstück mit dem Rub von allen Seiten würzen und mindestens 12, besser 24 Stunden ziehen lassen.
- Den Smoker auf 100 Grad vorheizen und das Fleisch für ca. 6 Stunden darauf legen.
- Für die Mopsauce die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit dem Orangensaft und 2 EL Rub in einen Topf geben und alles 10 Minuten köcheln lassen.

- Nach 2 Stunden das Fleisch das erste Mal mit der Mopsoße einpinseln. Nach 1 weiteren Stunde das Fleisch drehen und wieder mit der Mopsoße bestreichen. Den Vorgang jede Stunde wiederholen und darauf achten, dass die Temperatur im Smoker nicht über 100 Grad steigt.
- Das Fleisch gegen die Faser aufschneiden und servieren.
- Dazu passen wunderbar eine BBQ-Soße oder ein frischer Salat.

Tipp

Wenn sich das Fleisch bei einem einfachen Drucktest schön weich anfühlt, ist es fertig.



Burger

Zutaten (für 6 Personen)

500 g Rinderhackfleisch

2 Tomaten

1 große Gemüsezwiebel

5 saure Gurken

diverse Soßen

Senf

Scheibletten-Käse

6 große Blätter vom Eissalat

10 Scheiben Speck, etwas dicker geschnitten

Mayonnaise

3 EL Butter

6 Hamburger-Brötchen

Zubereitung

■ Für jede Beilage eine kleine Schüssel bereitstellen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in ein Gefäß legen, ebenso die Gurken längs in Scheibenform bringen.

■ Das Fleisch in sechs gleich große Portionen teilen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus jeder Portion ein rundes, gleichmäßig dickes Hacksteak formen. Um den Geschmack des frischen Rindfleischs zu erhalten, zum Schluss nur etwas salzen und pfeffern (1).



- In einer gusseisernen Pfanne den Speck auslassen, bis er knusprig ist und beiseite stellen. Dann die Zwiebelscheiben in der Pfanne mit dem Fett des Specks anrösten.
- Den heißen Grillrost ölen, damit die Burger nicht kleben bleiben.
- Die Hacksteaks auf den heißen Rost legen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen. Nun sind sie medium (halbrosa) gebraten **(2)**.



- 2 EL Butter auf den Schnittflächen der Hamburger-Brötchen verstreichen und diese mit der gebutterten Seite nach unten in den letzten 30 Sekunden mitgrillen. Vorsicht, sie werden recht schnell dunkel **(3)**!



- Die Brötchen nach Geschmack belegen, die Hacksteaks und die Zwiebelscheiben darauf legen und die Burger heiß servieren.





Brisket

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Rinderbrust mit hohem Fettanteil
- 5 EL brauner Zucker
- 5 EL Paprikapulver
- 1 EL Cayennepfeffer, gemahlen
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelsalz
- 2 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 EL Koriander, gemahlen

Mop-Soße

- 500 ml Apfelsaft oder Apfelcidre
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Zwiebel
- 2 EL Paprikapulver

Zubereitung

- Gewürze gut mischen und die Rinderbrust (Brisket) damit einreiben.
- Das Brisket mindestens 12, besser 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Mindestens drei Stunden vor dem Smoken muss das Brisket aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es auf Zimmertemperatur kommt.
- Für ca. 12 bis 15 Stunden bei Niedertemperatur zwischen 100 bis 120 Grad smoken, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 90 Grad erreicht hat.
- Für die Marinade Apfelsaft (oder Apfelcidre), Zucker, eine in dünne Ringe geschnittene Zwiebel und das Paprikapulver vermischen. Das Brisket mit einem Mop- oder Silikonpinsel zum ersten Mal nach ca. 5 Stunden und dann alle 30 Minuten einpinseln.
- Wenn die Kerntemperatur von 90 Grad erreicht ist, das Fleisch vom Smoker nehmen, in Alufolie einwickeln und für 20 Minuten ruhen lassen.





Top Butt Flap mit Mango-Grapefruit-Salsa

Zutaten (für 2 Personen)

400 g Top Butt Flap

Salz

Pfeffer

Zucker

Fleur de Sel

Salsa

3 Tomaten

$\frac{1}{2}$ Pink Grapefruit

$\frac{1}{2}$ Mango

$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Korianderblätter

1 rote Chilischote, frisch

1 TL Paprikapulver, edelsüß

$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel, gemahlen

1 Msp. Kardamom, gemahlen

2 EL Olivenöl

1 Schuss Weinessig

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- Für die Salsa die Tomaten häuten, die Mango schälen, die Grapefruit filetieren und alles in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und alle Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Das Top Butt Flap mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
- Den Grill zum Direktgrillen vorbereiten und das Fleisch von jeder Seite 2 Minuten bei starker Hitze grillen.
- Das Fleisch kurz ruhen lassen, dann aufschneiden und mit etwas Fleur de Sel würzen. Zusammen mit der Salsa servieren.





Blackened Rib-Eye-Steak

Zutaten (für 4 Personen)

4 Rib-Eye-Steaks, ca. 2,5 cm dick

Butter

Paul Prudhommes Blackened Steak Magic Gewürz

Zubereitung

- Den Grill für direktes Grillen mit Heat Beads auf hohe Temperatur bringen.
- Gekühlte Rib-Eye-Steaks mit flüssiger Butter einpinseln. Butter erkalten lassen und Steaks mit Prudhomme bestreuen.
- Jede Seite 2 ½ Minuten bei größter Hitze direkt grillen.
- Dazu schmecken Pommes Frites und Tomatensalat.



Blackened Steaks stammen aus der amerikanischen Südstaatenküche und sind dort sehr beliebt. Die Gewürzmischung wird auf dem heißen Grill schwarz und entfaltet dadurch erst ihr Aroma. Also keine Angst, der Name ist Programm und schwarz bedeutet in diesem Fall nicht verbrannt.

Rinderfilet mit Spinatgarnele und Pfifferlingen



Zutaten (für 4 Personen)

4 Filetsteaks vom Rind, 4–5 cm dick

4 kleine Garnelen

Etwas Knoblauch

Blattspinat, zum Einwickeln

8 Scheiben Serrano oder Parma Schinken

Salz

Pfeffer

400 g Pfifferlinge

½ Bund glatte Petersilie

3 Schalotten

Öl

Deutscher Meister 2007

Kategorie Rind

Zubereitung

- Garnelen köpfen, schälen und der Länge nach gestreckt auf einen Zahnstocher spießen, damit sie beim Blanchieren nicht krumm werden.
- Garnelen 1 Minute, Spinat 10 Sekunden blanchieren.
- Die Spinatblätter vom Strunk befreien und auf einem Brett ausbreiten. Mit wenig

Knoblauch und Pfeffer würzen und anschließend die Garnelen umwickeln.

- Mit einem Messer ein Loch längs durch das Filet stechen und auf Garnelendicke weiten. Die Garnele – entgegen der Wicklung des Spinates – in das Filet drehen, bis sie mittig im Filet sitzt **(1)**.



- Das gefüllte Fleisch kreuzweise in den Schinken verpacken, wobei die zweite Lage Schinken der Richtung der Garnele entsprechen sollte. Dies dient der späteren Schnittführung.
- Das Fleisch auf beiden Seiten jeweils 90 Sekunden direkt bei hoher Temperatur auf der Griddle (Gussplatte) grillen und anschließend indirekt 6 Minuten bei 160 bis 180 Grad gar ziehen. In Alufolie ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Pfifferlinge waschen und putzen. Schalotten fein würfeln, Petersilie hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge darin anbraten. Schalotten und Petersilie dazugeben und alles zusammen ca. 5 bis 7 Minuten braten.
- Die Filets quer zur zweiten Schinkenscheibe schräg aufschneiden, sodass der Schnitt quer durch die Garnele verläuft.
- Beide Teile mit der Schnittfläche nach vorn auf einen Teller legen und mit Salz und Pfeffer servieren.





Roastbeef auf Balsamico-Jus

Zutaten (für 8 Personen)

1,6 kg	Roastbeef
6	Schalotten, fein gehackt
4	Knoblauchzehen, fein gehackt
4 TL	Tomatenmark
400 ml	trockener Rotwein
1 l	Kalbsfond
2 TL	rote oder grüne Pfefferkörner, eingelegt
8 EL	Balsamico-Essig
300 g	Butter
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer aus der Mühle
	Stärke, zum Binden
	Zuckercouleur, zum Abtönen

Zubereitung

- Roastbeef trocken tupfen und parieren. Dabei nicht den Rückendeckel (weiße Fettschicht) entfernen.
- Am Stück in einem vorgeheizten Bräter von allen Seiten scharf anbraten.
- Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf dem Grill bei 160 Grad indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 54 bis 56 Grad grillen.

- Für die Soße dem Bratensatz das Tomatenmark zugeben und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Rotwein ablöschen und auf etwa $\frac{1}{4}$ der Menge reduzieren.
- Kalbsfond dazugießen und alles auf ca. 600 ml reduzieren, anschließend absieben.
- Pfefferkörner unter lauwarmem Wasser abspülen und mit dem Balsamico-Essig zur Soße geben.
- Die Butter in Flocken einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Bei Erreichen der Kerntemperatur das Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie 15 Minuten ruhen lassen.
- Zum Anrichten in Scheiben aufschneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
- Den austretenden Fleischsaft auffangen und in die Soße geben.

Tipp

Beim Roastbeef wird, wie bei fast allen Fleischprodukten, der typische Fleischgeschmack nur durch die Produktqualität erreicht. Hier gilt besonderes Augenmerk einer ausgeprägten Marmorierung des Fleisches. Ein mageres Stück wird nie den Geschmack eines mit feinen Fettäderchen durchwachsenen Stückes erreichen können.

Das Fett nicht vor dem Grillen entfernen, sondern nach Belieben erst nachher wegschneiden.





Armadillo-Eggs

Zutaten (für 4 Personen)

250 g Cheddar-Käse

1 kg gemischtes Hackfleisch

1 Zwiebel

10 Peperoni

25 Scheiben Frühstücksspeck

Paprikapulver, rosenscharf

(nach Belieben)

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

- Den Käse in kleine Würfel schneiden, das gewürzte, mit der fein geschnittenen Zwiebel versehene Hackfleisch in Eiform bringen. Insgesamt circa 10 „Eier“ formen.
- Die Peperoni aushöhlen, mit den Käsewürfeln füllen und in die Mitte der Hackfleischmasse drücken.
- Nun mit 2–3 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln und circa 30 Minuten bei 200 Grad grillen.





Meat Loaf

Zutaten (für 4–6 Personen)

1 kg Hackfleisch vom Rind

Tabasco, grün oder rot

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Ei

2 Hamburger-Brötchen
o.Ä.

½ TL Pfeffer

1 TL Chilipulver

1 TL Thymian

1 ½ TL Salz

2 Knoblauchzehen

Glasur

½ Tasse Ketchup

1 EL Kreuzkümmel

1 EL Worcester-Soße

1 EL Honig

1 EL Tabasco

Zubereitung

■ Die Hamburger-Brötchen im Ofen (oder auf dem Zweitgrill) aufbacken, bis sie ungefähr die Festigkeit von Zwieback haben.

■ Pfeffer, Chilipulver, Thymian, Salz und Pfeffer in die Küchenmaschine geben. Die Brötchen würfeln, hinzufügen und alles fein mahlen (1).



■ Das Pulver in eine stabile Schüssel geben. Zwiebeln, Karotte, Paprika und den Knoblauch in nicht zu kleine Stücke häckseln und untermengen (2).



■ Das Ei und das Hackfleisch in die Schüssel geben und ganz vorsichtig mit möglichst wenig Kraftaufwand untermischen (3).



■ Aus der Masse einen Laib formen, etwas andrücken und auf eine möglichst dünne Unterlage wie z. B. ein Glasbrett legen (4).



- Nun kann der Grill angeheizt werden. Darauf achten, dass hier nur mit indirekter Hitze gearbeitet wird. Die Briketts (etwa ein Grillkamin voll) werden links und rechts im Kugelgrill platziert. In die Mitte eine mit Wasser gefüllte Tropfschale aus Edelstahl positionieren.
- Den Hackbraten vom Glasbrett auf den vorher geölten Rost gleiten lassen. Ein Fleischthermometer mit Sonde im 45-Grad-Winkel in das Fleisch stecken und darauf achten, dass das Thermometer nicht zu tief ins Fleisch eindringt und die Spitze genau mitten im Braten steckt (5).



- Um eine schöne Kruste zu erhalten, muss der Hackbraten noch glasiert werden: Dazu Ketchup, Honig, Worcester-Soße, Kreuzkümmel und Tabasco vermengen. Je nachdem, wie scharf die Glasur werden soll, entweder den milderenden, grünen Tabasco verwenden oder den schärferen roten. Gut verrühren und den Braten nach 10 Minuten im Grill von allen Seiten einpinseln (6).



- Ist eine Kerntemperatur von 63 Grad erreicht, ist der Hackbraten fertig.
- Den Braten längs entlang der Laufrichtung des Grillrostes zurück auf das

gereinigte Glasbrett gleiten lassen.

- Den Braten mindestens 5, besser 10 Minuten ruhen lassen, so wird das Fleisch noch saftiger und zarter.
- Dazu schmeckt Krautsalat.

Tipp

Als Tropfschalen können Aluschalen verwendet werden, die jedoch sehr schwer zu reinigen sind. In jedem größeren Supermarkt gibt es jedoch für weniger als 10 Euro Edelstahl- oder Glasschalen, die perfekt in Ihren Grill passen. Sollten Sie kein Thermometer besitzen, können Sie den Hackbraten nach etwa 70 Minuten vom Grill nehmen. Die Kerntemperatur kann jedoch stark differieren, da sie von vielen Faktoren abhängt:

1. Dicke des Bratens
2. Menge der Kohlen oder Briketts
3. Je öfter Sie den Deckel anheben, desto länger wird die Garzeit, da die Hitze jedes Mal wieder entweicht. Hier ist also eine Zügelung der Neugier sinnvoll. Sie werden sehen, es kann nichts schief gehen.
4. Achten Sie außerdem darauf, dass die Lüftungsschieber oben und unten geöffnet sind, damit ein Luftzug entstehen kann, der frischen Sauerstoff in den Grill bringt. Sonst können die Kohlen ausgehen.





Dreierlei Fajitas

Zutaten

Alle Varianten für 4 Personen

Zubereitung

- Die Avocado zu Guacamole (Avocado-Dip) pürieren.
- Paprika und Chili angrillen, dann die Paprika häuten (1).



- Das Fleisch und die in grobe Scheiben geschnittenen Zwiebeln portionsweise anbraten. Paprika beifügen und kurz mitbraten (2).



- Die Wezentortillas im Backofen erwärmen. Die gebratenen Zutaten mit Guacamole und evtl. etwas Käse darauf verteilen. Zum Schluss die Tortillas vorsichtig rollen (3).



■ Mit Spanish Rice servieren.



Variante 1: Fajitas mit Rind

3–4	Rindfleischrouladen
½	Zwiebel, grob geschnitten
2	Knoblauchzehen, gewürfelt
3 EL	Öl
1 EL	Sojasoße
1 TL	Liquid Smoke
1 TL	Koriander
	Kreuzkümmel, je nach Geschmack
1 EL	Worcester-Soße

1 EL brauner Zucker
gemahlene Chili, je nach Geschmack

2 Avocado

4 Wezentortillas



Variante 2: Fajitas mit Huhn

4 Hühnchenbrustfilets

2 Knoblauchzehen,
gewürfelt

3 EL Limettensaft

1 EL Koriander

3 EL Worcester-Soße
Kreuzkümmel

$\frac{3}{4}$ EL gekörnte Hühnerbrühe

2 Avocado

4 Wezentortillas



Variante 3: Fajitas mit Rind und Huhn

2 Rindfleischrouladen

2 Hühnchenbrustfilets

$\frac{1}{2}$ Zwiebel, grob geschnitten

2 Knoblauchzehen,
gewürfelt

4 EL Öl

2 TL Basilikum

2 TL Koriander

1 TL Thymian

Paprika

Salz, Pfeffer

1 EL Sojasoße

2 Avocado

4 Wezentortillas





Färsen-Onglet

Zutaten (für 4 Personen)

2	Onglets von der Färsse à circa 500–600 g (Hanger Steak, nicht zu verwechseln mit Flank Steak)
1 EL	Olivenöl
	Fleur de sel
	frische Thymianzweige
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Die Onglets (in Frankreich als „Steak frites“ bekannt, bei uns auch als „Kronfleisch“) waschen, mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Nun beidseitig einölen und nur leicht salzen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur circa 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Grill für ein direktes Grillen vorbereiten beziehungsweise den Gasgrill gut vorheizen. Die beiden Onglets direkt angrillen und nach 2 Minuten um 90 Grad drehen (Branding). Nach weiteren 2 Minuten umdrehen, Thymianzweige auflegen und wiederum nach 2 Minuten um 90 Grad drehen. Pro Seite brauchen die Onglets nur 4 Minuten auf dem Gussrost.
- In einem zweiten Grill indirekt bei circa 90 Grad und geschlossenem Deckel auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen. Ideal für Onglets sind 54–56 Grad Kerntemperatur.
- Je nach persönlichem Geschmack können die Onglets nun auch noch kurz in aufgeschäumter Butter und Thymian geschwenkt werden. Quer zur Faser aufschneiden, mit Fleur de sel und schwarzem Pfeffer würzen und sofort servieren.





Flank Steak

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Flank Steak

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

- Das Flank Steak salzen und pfeffern und dann von jeder Seite circa 5 Minuten bei voller Hitze mit einem schönen Branding direkt grillen. Am besten schmeckt es „medium“ bei einer Kerntemperatur von 55 Grad.
- Danach das Flank Steak in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Dünn quer zur Faser aufschneiden und servieren.





Kalbsbäckchen im Dutch Oven

Zutaten (für 4 Personen)

4	Kalbsbäckchen à 200 g
3	Karotten
1	Lauchstange
150 g	Knollensellerie
2	Zwiebeln
2 EL	frische Petersilie
500 g	Champignons
500 ml	warmes Wasser
1 Flasche	trockener Weißwein
1 Prise	Zucker
1-2 EL	Butter (nach Bedarf)
1-2 EL	Mehl (nach Bedarf)
2	Lorbeerblätter
5	Nelken
5	Wacholderbeeren abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
200 g	Crème fraîche
200 g	Schlagsahne Muskatnuss (nach Belieben) frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
	Salz

Zubereitung

- Die Kalbsbäckchen zusammenbinden, salzen, pfeffern und im Dutch Oven von allen Seiten gut anbraten.
- Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Petersilie klein schneiden. Die Zwiebeln mit den Bäckchen anbraten und etwas Muskatnuss hinzugeben – anschließend warm stellen.
- Karotten, Lauch, Sellerie, Champignons und Petersilie mit Butter und Mehl anschwitzen. Mit dem warmen Wasser, dem Wein und dem Zucker aufgießen.
- Lorbeer, Nelken und Wacholder sowie die Zitronenschale in ein Tee-Ei füllen und dies mit den Bäckchen in den Topf geben. Crème fraîche und Schlagsahne unterrühren und das Ganze für circa 2 Stunden im Dutch Oven köcheln lassen.





Rinderbrust im Rotweindampf

Zutaten (für 6 Personen)

2,5 kg	Rinderbrust mit Fettdeckel
1 Flasche	trockener Rotwein
etwas	Mehlbutter oder geriebene Kartoffel (nach Bedarf)

für den Rub

12 EL	Paprikapulver
4 EL	Salz
4 EL	Rohrzucker
4 EL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL	Knoblauchpulver
2 TL	Zwiebelpulver
1 TL	Cayennepfeffer

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Rub vermengen, bei Bedarf auch kurz im Mörser oder im Mixer zerkleinern. Die Rinderbrust damit würzen, vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Den Kugelgrill für ein indirektes Grillen (Minion-Ring) vorbereiten oder den Smoker auf 110 Grad einregeln. Die Rinderbrust in einen Bräter legen und darin circa 3 Stunden grillen. Mit ein paar Woodchips (Kirsche oder Apfel) räuchern. Danach mit dem Wein aufgießen, gut mit Alufolie abdecken und bei 140 Grad weitere 3 Stunden garen.

- Das Fleisch nach der Garzeit in die Alufolie wickeln und an einem warmen Ort 40 Minuten ruhen lassen. Zwischenzeitlich die Soße abschmecken und eventuell mit etwas Mehlbutter oder einer geriebenen Kartoffel binden.
- Die Rinderbrust quer zur Faser in dünne Scheiben tranchieren und mit der Soße servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder ein Kartoffelgratin.





Hohe Rippe

Zutaten (für 10–12 Personen)

6 kg Hohe Rippe

für den Rub

½ Tasse Paprika, edelsüß

¼ Tasse Salz

¼ Tasse Zucker

2 EL Senfpulver

¼ Tasse Chilipulver

¼ Tasse Kümmel, gemahlen

2 EL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

¼ Tasse Knoblauch, granuliert

2 EL Cayennepfeffer

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Rub gut vermischen und das Fleisch von allen Seiten sorgfältig damit einreiben. Das Fleisch in Folie wickeln und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Vor dem Smoken das Fleischstück aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Das Rinderrückenstück auf dem Rost der Sidefirebox scharf anbraten und danach für circa 6 Stunden bei 110 Grad im Smoker grillen.





Wagyu T-Bone Steak

Zutaten (für 2 Personen)

circa 800 g Wagyu T-Bone-Steak

1-2 EL Rapsöl

grobes Meersalz

schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

- Dieses besondere Steak vom Wagyu-Rind circa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit es sich langsam auf Raumtemperatur erwärmen kann.
- Beide Seiten mit etwas Rapsöl einpinseln und das Steak auf dem Gussrost bei starker Hitze pro Seite circa 5 Minuten grillen.
- Das fertige Steak noch 7 Minuten in der Alufolie ruhen lassen, dann mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Dies ist sicher eines der besten Steaks, das Sie je gegessen haben.





Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Wieder einmal etwas Leckeres aus dem Schwabenlande, diesmal im Dutch Oven zubereitet. Das wertvolle Roastbeef eignet sich hervorragend dafür.

Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg Roastbeef
100 ml Rotwein
250 ml Rinderfond oder Fleischbrühe
4 große Zwiebeln
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
etwas Tomatenmark (zum Abschmecken)
etwas Sahne (zum Abschmecken)

Für die Spätzle

500 g Weizenmehl (Typ 405)
4 Eier
1 TL Salz
1 Prise Muskatnuss
 $\frac{1}{8}$ l Wasser

Zubereitung

- Das Roastbeef rundherum pfeffern und auf einem Gusseisenrost oder gleich im Dutch Oven sehr scharf von allen Seiten schön braun und knusprig anbraten.
- Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen, reduzieren lassen und die grob geschnittenen Zwiebeln hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Sahne abschmecken und circa 1½–2 Stunden im Dutch Oven schmoren.
- In der Zwischenzeit einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Spätzleteig vorbereiten. Dazu alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig mit einem speziellen Spätzlehobel in das kochende Wasser hobeln und die an die Wasseroberfläche aufgestiegenen Spätzle abschöpfen.



WURST





Bärlauchgriller

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Schweinenacken
500 g	Rindernacken
1 kg	Schweinebauch
50 g	Salz
10 g	Selleriesalz
7,5 g	weißer Pfeffer, gemahlen
2,5 g	Thymian, getrocknet
25 g	frische Petersilie, gehackt
25 g	frischer Bärlauch, gehackt
1,25 g	Mazis (Muskatblüte) Schweinenaturdarm

Deutsche Meisterschaft 2009

3. Platz

Zubereitung

- Fleisch auf die Einlassgröße des Fleischwolfs würfeln.
- Rinder- und Schweinenacken mit einem Fleischwolf bei Lochgröße 4 zerkleinern.
- Den Schweinebauch mit einem Fleischwolf bei Lochgröße 2 wolfen.
- Die restlichen Zutaten gut mit dem Fleisch vermengen (1).



- Den Schweinenaturdarm 30 Minuten lauwarm wässern und anschließend gut durchspülen (2).



- Das Brät mit einem Wurstfüller in den Schweinenaturdarm füllen. Bei einer Länge von ca. 20 bis 25 cm die Wurst abdrehen. Eventuell entstehende Luftblasen mit dem Wurstpicker mehrfach anstechen (3).



- Bei mittlerer Hitze direkt grillen, bis die Würste duften, evtl. nach Geschmack bräunen.





Cevapcici

Zutaten (für 4 Personen)

350 g Hackfleisch vom Schwein

2 Knoblauchzehen

½ TL Salz

¼ TL schwarzer Pfeffer

1 EL Paprikapulver

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel

¼ Paprika

Zubereitung

- Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Paprikaschote waschen, trocken tupfen, entkernen und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und mit der Presse zerdrücken (1).



- Das Hackfleisch zusammen mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver mit dem Handrührgerät mit Kneteinsätzen zu einem Teig verarbeiten. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen etwa fingerlange, 2 cm dicke Würste formen (2).



- Die Cevapcici nebeneinander auf eine Platte legen, abdecken und im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.
- Die Cevapcici bei niedriger bis mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten knusprig braten. Vorsicht, sie werden schnell dunkel!
- Dazu reicht man Ajvar und Zaziki. Als Beilage eignet sich Djuvecreib (s. Seite 188) besonders.

Tipp

Ajvar ist ein Paprika- oder Paprika-Auberginen-Mus serbischen Ursprungs, das kalt als Brotaufstrich dient oder zu Fleisch serviert wird. Es ist heute auf dem ganzen Balkan verbreitet und auch über ihn hinaus bekannt. Zur traditionellen Herstellung werden rote Paprika angeröstet, gehäutet und entkernt und unter ständigem Rühren mit etwas Öl so lange sanft gebraten, bis sie sich zu einer homogenen Masse aufgelöst haben, was mehrere Stunden dauern kann. Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer. Luftdicht verschlossen ist dieses Ajvar über längere Zeit haltbar.

Weitere Zutaten können hinzugefügt werden. Dazu werden rote Gemüsepaprika bzw. Paprika und Auberginen erst im Backofen geröstet und geschält, die Paprika entkernt, alles fein gehackt, mit Olivenöl und Zitronensaft oder Essig, Peperoni, Knoblauch, Pfeffer, Salz und feingehackten, gedünsteten Zwiebeln vermischt und solange sanft gegart, bis die Flüssigkeit nahezu eingekocht ist.





Currywurst vom Grill

Currywurst ist ein einfaches und schnelles Gericht, das bei Jung und Alt sehr gut ankommt. Leider bekommt man in vielen deutschen Bundesländern bei der Bestellung einer Currywurst nur profanen Ketchup mit etwas Currysauce darauf. Viele schützen ihr Soßenrezept wie ihren Augapfel, aber im Grunde ist es ganz simpel und wir lüften das Geheimnis. Man soll es nicht glauben, aber die Soße schmeckt sehr schnell nicht mehr nach langweiligem Ketchup!

Zutaten (pro Person 2 Stück)

Currywürste oder Bockwürste

2 Gläser Ketchup

1 TL Chilipulver

3 EL Worcester-Soße

3 EL Sojasoße

1 Glas Fleischbrühe

1 EL Paprika, edelsüß

und natürlich mindestens 2 EL Curry, abhängig von der Schärfe des Pulvers.

Zubereitung

- Die Würste auf beiden Seiten im Abstand von ca. 2 cm quer einschneiden und auf den Grill legen. Bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten von jeder Seite garen.
- Für die Soße nimmt man seinen Lieblingsketchup und erwärmt es langsam. Chilipulver, Worcester-Soße, Sojasoße, Fleischbrühe, Paprikapulver und natürlich Curry dazugeben und gut verrühren.
- Die Würste mit der Soße übergießen, nochmal Curry darauf streuen und heiß servieren.
- Als Beilage eignen sich Bratkartoffeln oder Pommes frites.





Frische Thüringer Bratwurst

Dieses Rezept ergibt je nach Wurstlänge und Darmdurchmesser 40 bis 50 Bratwürste. Da Kutterbauch unter 3 Kilo schwer zu beziehen ist, sollte die oben angegebene Menge gewurstet werden.

Zutaten (für 25 Personen)

3 kg	Schweinefleisch: ca. 50 % Schweinebauch ohne Knochen und Schwarte (Kutterbauch) und 50 % Schweinekamm (Nacken ohne Knochen und Schwarte)
50 g	Salz
12 g	schwarzer Pfeffer
1 TL	Mazis (Muskatblüte)
2 TL	Zucker
2 TL	Majoran, gerebelt
1 TL	Knoblauch, geröstet
2 TL	Zwiebelgranulat
7 g	ganze gelbe Senfkörner
7 g	Kümmel, ungemahlen
3	Eier (Größe M)
300 ml	sehr kalte Vollmilch
	Schweinedünndarm

Zubereitung

- Fleisch auf die Einlassgröße des Fleischwolfs dressieren und für 1 Stunde einfrieren.
- Fleisch bei Lochgröße 8 wolfen.
- Salz, Pfeffer, Mazis, Zucker, Majoran, Knoblauch und Zwiebeln pulverisieren und mit Kümmel und Senf mischen. Das Gewürz portionsweise dem Fleisch beimengen.
- Eier und Milch in der Masse verteilen und das Brät 15 Minuten mit einer Knetmaschine bei niedriger bis mittlerer Geschwindigkeit homogenisieren.
- Schweinedünndarm 30 Minuten lauwarm wässern und anschließend gut durchspülen.
- Das Brät mit einem Wurstfüller mit Kaliber 30/32 in den Schweinedarm füllen. Bei einer Länge von 20 bis 25 cm die Wurst abdrehen. Eventuell entstehende Luftblasen mit dem Wurstpicker mehrfach anstechen.
- Bei mittlerer Hitze direkt grillen, bis die Würste duften, evtl. nach Geschmack bräunen.
- Da Thüringer Bratwurst sehr aromatisch ist, passt ein eher milder Senf und ein frisches Brötchen.

Tipp

Nach dem sofortigen Vakuumieren und Einschweißen beträgt die Lagerzeit im Kühlschrank bei unter 5 Grad maximal 3 Tage. Um die Haltbarkeit zu verlängern, Würste in kaltem, salzigem Essigwasser (jeweils 1 TL Salz und Essig pro Liter Wasser) aufsetzen und bis zum Siedepunkt blanchieren. Anschließend abschrecken, abwaschen, abtrocknen, abkühlen lassen und vakuumverpacken. Für maximal 2 Monate einfrieren.





Thüringer Käsegriller

Zutaten (für 4 Personen)

300 g Hackfleisch vom Schwein

1 Ei

1 kleines Brötchen oder 1
Toastbrot

1 große Zwiebel

200 g Käse (Gouda am Stück)

Semmelbrösel

2 Knoblauchzehen

1 EL Senf

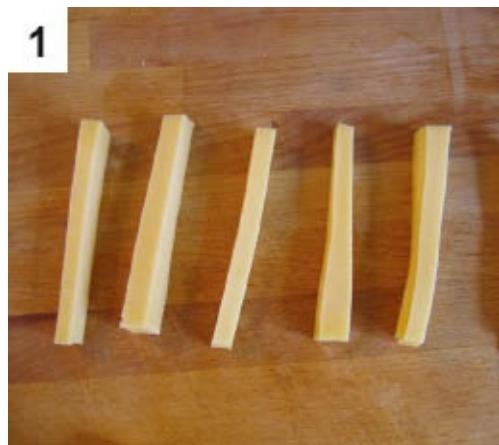
1 EL Majoran

Pfeffer

Salz

Zubereitung

- Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln, dem kleingeschnittenen Toastbrot, dem gehackten Knoblauch, dem Majoran, Senf und Ei gut vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Käse in ca. 5 cm lange Stifte schneiden **(1)**.



1

- Aus der Fleischmischung Würstchen formen und je einen Käsestreifen in die Mitte geben, rundum fest verschließen (2).



2

- Die Würstchen in Semmelbrösel wälzen und auf dem Rost langsam unter vorsichtigem Wenden braten, bis eine schöne, hellbraune Kruste entsteht (3).



3

- Dieses Gericht kann auch ohne Semmelbrösel zubereitet werden.





Grünkohl mit Würsten

Zutaten (für 6–8 Personen)

270 g Frühstücksspeck

275 g Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

50 g Schweineschmalz

500 g Suppengemüse

360 g Kartoffeln

600 g Grünkohl

1 l Fleischbrühe

850 g gemischte Kochwurst

Gewürze für das Tee-Ei

4 Lorbeerblätter

10 Nelken

10 Wacholderbeeren

1 TL Kümmel

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

1 TL Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

- Speck, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und im Dutch Oven in dem Schweineschmalz anbraten.
- Suppengemüse, Kartoffeln und Grünkohl klein schneiden und dazugeben.
- Das Tee-Ei mit den Gewürzen hinzufügen und die Fleischbrühe angießen.
- 30 Minuten im Dutch Oven garen lassen, zum Schluss die Kochwürste einlegen.





Fränkische Bratwurst-Brezel-Spieße

Zutaten (für 1 Person)

- 3 fränkische Bratwürste à circa 100 g
- 2 tiefgekühlte Brezelteiglinge

Zubereitung

- Die Brezelteiglinge auftauen lassen und in Stücke schneiden.
- Die Wurst in Stücke schneiden.
- Teig- und Wurststücke abwechselnd auf die Spieße stecken.
- Die Spieße von beiden Seiten goldbraun grillen.



GEFLÜGEL





Beer Butt Chicken

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Hähnchen
- 1 Bierdose, alternativ ein Babynahrungs-Gläschen oder ein Würstchenglas Bier

Brine

- 10 TL Salz
- 2 EL brauner Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Thymian
- 1 EL Oregano
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Honig
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 Zitrone
- $\frac{1}{2}$ l Orangensaft
- $\frac{1}{2}$ l Wasser

Dry-Rub

1 TL schwarze Pfefferkörner, frisch gemörser

1 TL Selleriesamen oder Selleriesalz

1 TL Cayennepfeffer

1 TL Thymian, getrocknet

1 TL Majoran, getrocknet

2 TL Paprika, süß

1 EL Senfpulver

1 TL Salz

1 EL brauner Zucker

Alternativ kann man das Hähnchen nach der halben Garzeit mit einer amerikanischen süß-sauren Marinade einpinseln

1 Zwiebel, fein gerieben

4 EL Öl

2 EL Weinessig

4 EL Orangensaft

4 EL Tomatenketchup

1 EL Worcester-Soße

1 Spritzer Tabasco

$\frac{1}{4}$ EL Oregano, zerrieben

1 Rosmarinzweig

Brine

Eine Methode, die durch die osmotische Wirkung den Flüssigkeitsanteil im Fleisch erhöht und gleichzeitig das Fleisch zarter und saftiger macht. Ebenso kann man dadurch das Fleisch würzen.

Dry-Rub

Trockenmarinade, die in das Fleisch einmassiert wird.

Zubereitung

- Die Brine zusammenmischen und das Hähnchen dort 24 Stunden einlegen (1).



- Am nächsten Tag abtupfen und mit dem Dry-Rub einreiben.
- Die Bierdose oder die anderen Gefäße zu zwei Dritteln mit Bier füllen und das Huhn auf die Dose setzen (2).



- In einem geschlossenen Kugelgrill ca. 45 bis 60 Minuten indirekt garen.
- Mit der Temperatursonde in das Brustfilet stechen und die Kerntemperatur auf 72 Grad stellen.
- Durch die Brine und das verdampfende Bier wird das Hähnchen zart und saftig.





Beschwipstes Beer Butt Chicken

Zutaten (für 8 Personen)

2 Hähnchen à 1,2 kg

120 ml Olivenöl

4 Knoblauchzehen

4 Rosmarinzweige

200 ml Jägermeister

Dry-Rub

20 g gemahlene Senfkörner

50 g getrocknete, geröstete Zwiebeln

50 g Paprikapulver

20 g Salz

20 g fein gehackter Knoblauch

20 g gemahlener Koriander

20 g Kreuzkümmel

20 g schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

- Die Zutaten für den Rub in einer Schüssel vermengen.
- Als erstes das Hähnchen einölen. Nun wird das Hähnchen mit dem Dry-Rub innen und außen eingerieben. In die Vertiefung des Geflügelhalters den

Jägermeister einfüllen und das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen. Den Knoblauch mit der Hand andrücken und mit dem Rosmarin in den großen Ring hineinlegen.

- Bei mittlerer Hitze indirekt ca. 1 Stunde auf einem Holzkohle- oder Gasgrill garen



Chicken-Wings

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Hühnerflügel

Marinade

1 l Orangensaft

2 EL Sojasoße

4 EL brauner Zucker

60 g Salz

4 Knoblauchzehen

1 TL Tabasco, grün

1 Chili, gehackt

4 EL Olivenöl

Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen und die Marinade 5 Minuten kochen lassen.
- Die Chicken-Wings am besten über Nacht in der abgekühlten Flüssigkeit marinieren (mindestens jedoch 5 Stunden).
- Indirekt im Kugelgrill ca. 45 bis 60 Minuten grillen.





Curry-Fruchtspieße

Zutaten (für 4 Personen)

500 g	Hähnchenbrust (oder bereits ausgelöst)
2	große Scheiben Ananas (aus der Dose)
1 Dose	Kokosmilch
2	Bananen
5	Aprikosen (frisch oder getrocknet)
3 EL	Öl
3 EL	Ananassaft
2 EL	Sojasoße
3 TL	Currypaste oder -pulver
1 EL	Honig
1 TL	Ingwer

Zubereitung

- Geben Sie die Kokosmilch und die Currypaste in eine Schüssel. Sollten Sie keine Currypaste zur Verfügung haben, eignet sich natürlich auch Currysüppchen. Dazu noch die Sojasoße und den Ingwer hinzugeben und verrühren. Die Marinade in einen Beutel gießen (1).



- Wenn Sie bereits das ausgelöste Hühnerfilet gekauft haben, können Sie den nächsten Schritt überspringen: Das Hühnerfilet wird aus der Brust gelöst. Das ist im Grunde ganz einfach, man braucht nur das richtige Werkzeug. Eine „Allzweckwaffe“ in der Küche ist ein scharfes Ausbeinmesser. Mit ihm kann man beliebige Fleischstücke einfach und schnell in die Einzelteile zerlegen. Leicht lässt sich die Haut von der Hühnerbrust abziehen, sodass die beiden Filetstücke frei liegen. Schneiden Sie vom Brustbein ausgehend am Knochen entlang und ziehen Sie das Filetstück dabei etwas von der Mitte weg. Sie werden sehen, es geht sehr zügig und es verbleibt fast kein Fleisch mehr am Knochen. Analog dazu das zweite Filet zubereiten.
- Nun das Filet in Würfel schneiden und in der Marinade einlegen. Über Nacht im Kühlschrank marinieren. Natürlich kann die Marinierzeit verkürzt werden, jedoch nimmt das Hühnerfilet dann nicht mehr so viel Geschmack auf.
- Die Ananas und die geschälten Bananen in mundgerechte Stücke schneiden. Frische Aprikosen vierteln und entsteinen.
- Aus dem Honig und dem Ananassaft unter Erhitzen eine Soße rühren. Fleisch und Obst im Wechsel aufspießen. 5 Minuten grillen und nochmals mit der Soße bestreichen (2).





Entenbrust mit Kumquatragout und Maisschaum



Zutaten (für 4 Personen)

Kumquatragout

100 g Kumquats

2 EL Zucker

300 ml Orangensaft

1 EL bittere
Orangenmarmelade

1 EL süße Marmelade

1 TL Stärke

3 EL Orangenlikör

Maisschaum

1 EL Zucker

100 g Maiskörner (Zuckermais aus der Dose)

2 EL Butter

50 ml weißer Portwein

100 ml Sahne

Salz

Cayennepfeffer

Entenbrust

1–2

Entenbrustfilets auf der Haut

5-Gewürze-Pulver (aus dem
Asiashop)

Salz und Pfeffer

Öl

Zubereitung

- Kumquats mehrfach mit einer Nadel einstechen und zweimal in frischem Wasser je 3 Minuten blanchieren. Zucker leicht karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und 10 Minuten reduzieren.
- Inzwischen die Kumquats vierteln und entkernen. Die Kumquatviertel in den Orangensaft geben und nochmals 5 Minuten einkochen. Die Stärke in wenig Wasser lösen und die Masse leicht binden. Marmeladen und Orangenlikör unterrühren. Das Ganze warm stellen.
- Für den Maisschaum den Zucker leicht bräunen. Maiskörner, Butter und Portwein zugeben und die Sahne einrühren. Das Ganze 10 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Anschließend pürieren, passieren und bei geringer Hitze mit Sahne auf die gewünschte Konsistenz bringen und etwas schaumig schlagen. Warmstellen.
- Die Entenbrust parieren, die Haut rautenförmig einschneiden und mit Salz, Pfeffer und 5-Gewürze-Pulver würzen. Leicht einölen. Im Grill auf der Gussplatte bei 200 bis 230 Grad 5 Minuten auf der Hautseite grillen. Einmal wenden und 5 Minuten auf der Fleischseite grillen. 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen, in gleichmäßige Tranchen schneiden und mit Ragout und Maisschaum anrichten. Dabei etwas Fleur de Sel und groben schwarzen Pfeffer auf die Tranchen streuen.





Gefüllte Wachteln auf Lauchgemüse

Zutaten (für 2 Personen)

Wachteln

1 EL Mandelblättchen
50 g getrocknetes Mischorbst
100 g gemischtes Hackfleisch
100 g Mett
1 EL Rosinen
1 Eigelb
2 Messerspitzen Quatre-épices
2 Wachteln
Rosmarin- und Thymianzweige
Pfeffer und Salz
Öl
Butter

Lauchgemüse

2 Stangen Lauch
trockener Riesling
1 EL Pinienkerne
1 EL Rosinen
Salz, Pfeffer und Zucker

250 ml Sahne

Zubereitung

- Die Mandeln rösten und das Mischorbst grob schneiden.
- Hack, Mett, Obst, Mandeln, Rosinen und Eigelb vermengen und mit Pfeffer, Salz und Quatre-épices abschmecken.
- Wachteln mit der Mischung füllen und von außen salzen und pfeffern.
- Die Wachteln in Öl mit Rosmarin und Thymian rundherum in der Gusspfanne anbraten und dann ca. 30 Minuten bei 200 Grad indirekt fertig grillen. Die letzten 10 Minuten die Hitze erhöhen, damit die Haut schön braun und knusprig wird, dabei mit flüssiger Butter einpinseln.
- Für das Lauchgemüse die Lauchstangen putzen und in Julienne schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- Pinienkerne und Rosinen in Öl anbraten, Lauch dazugeben und 5 Minuten mitbraten.
- Das Gemüse mit einem Schuss Wein ablöschen, die Sahne dazugeben und bissfest garen.
- Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und fertig garen.





Havanna-Huhn

Zutaten (für 4 Personen)

1 Huhn
2 Limetten, Saft davon
Pfeffer
2 EL brauner Zucker
Weißwein

Soße

1 Dose (450 ml) geschälte Tomaten, grob gehackt
4 cl Olivenöl (1 doppeltes Schnapsglas)
4 cl Weißwein (1 doppeltes Schnapsglas)
1 EL Weißweinessig
2 Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
 $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
2 Limetten, Saft davon

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Soße mischen und in eine Plastiktüte schütten. Ebenso das Huhn in die Tüte geben und über Nacht marinieren. Mehrmals vorsichtig durchschütteln, um die Marinade gleichmäßig zu verteilen.
- Am nächsten Tag in den Hühnersitz oder in ein Würstchenglas Weißwein einfüllen und das Huhn darauf setzen. Mit dem Limettensaft einpinseln und auf den Grillrost stellen **(1)**.



- Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 72 Grad erreicht ist. Ab und zu mit dem Limettensaft bestreichen.
- Währenddessen den braunen Zucker zur Soße geben und mindestens 20 Minuten einkochen lassen **(2)**.



- Das Huhn mit einer Geflügelschere zerlegen und mit der Soße servieren.
- Dazu schmeckt Reis besonders gut.





Putenoberkeule

Zutaten

1 Putenoberkeule, ausgelöst

3 getrocknete Tomaten

4 Stangen Lauchzwiebeln

3 EL Magic Dust Rub

2 EL Hot-Elli-Gewürzsalz

Salz

Pfeffer

5 Habaneros

2 gegrillte Paprikaschoten

2 Scharlotten

3 Knoblauchzehen

5 Tomaten

Zubereitung

- Die Oberkeule flach aufschneiden und mit den Gewürzmischungen, Salz und Pfeffer innen und außen würzen. Die getrockneten Tomaten und die Lauchzwiebeln in die Oberkeule einwickeln. Mit Fleischergarn zuschnüren (1).



- Die Paprika so lange grillen, bis die Haut schwarz ist. Anschließend die Haut abziehen. Die Habaneros entkernen und mit dem Knoblauch und der gehäuteten Paprika in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse rühren. Die Putenrolle komplett damit einreiben (2).



- Den Smoker auf 120 Grad aufheizen und den Putenrolli hineinlegen.
- Die Mop-Soße aus etwas Sonnenblumen- oder Olivenöl und Gewürzmischungen zusammenstellen, die Tomaten häuten und mit dem Pürierstab zerkleinern. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nach zwei Stunden wird die Pute das erste Mal gemobbt, was alle 30 Minuten wiederholt wird.
- Die Temperatur sollte 120 Grad nicht überschreiten.
- Die gesamt Garzeit beträgt $4\frac{1}{2}$ Stunden. Die Pute sollte eine Kerntemperatur von 75 Grad haben (3).







Quesadillas von Hähnchen und Schwein

Zutaten (für 4 Personen)

100 g Eisbergsalat

1 Tomate

1 Gurke

1 Chilischote

1 Mango

50 g Crème fraîche

Salz und Pfeffer

4 Wrap-Fladen

80 g geriebener
Emmentaler

200 g Hähnchenbrust

150 g Schweinefilet

Marinaden

1 Limette

1 Chilischote

1 Zweig frischer Rosmarin

2 Knoblauchzehen

50 ml Olivenöl

100 g Ajvar

2 Zweige Minze

2 Knoblauchzehen

50 ml Kokosmilch

Zubereitung

- Die Limettenschale abreiben, Chilischoten mit Samenkapseln in feine, kleine Ringe schneiden und den Rosmarinzweig gegen den Strich abzupfen. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Alle Zutaten mit dem Olivenöl und dem Limettensaft in eine Schüssel geben und die Hähnchenbrust darin marinieren.
- Die Kokosmilch mit dem Ajvar glatt rühren, den Knoblauch schälen und mit der Minze zusammen klein hacken.
- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und das Schweinefilet darin marinieren.
- Am Folgetag beide Schüsseln 1 Stunde vor Grill-beginn aus dem Kühlschrank nehmen.
- Eisbergsalat in feine Streifen und Tomaten, Gurken und Mango in 1 cm große Würfel schneiden.
- Das marinierte Fleisch direkt bei hoher Hitze grillen.
- Nun die Fladen von einer Seite mit Crème fraîche bestreichen. Das gegrillte Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse und Obst zusammen auf eine Hälfte des Fladens verteilen, den Käse darüber streuen.
- Jetzt die Quesadillas zur Hälfte zuklappen, beide Seiten mit Öl bestreichen und kurz auf den Grill legen, bis der Käse schmilzt.



Tipp

Damit die Fleischsorten gut durchziehen können, empfiehlt es sich, sie am Vortag zu marinieren.



Chicken- & Cheese-Quesadillas

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

3	Hähnchenbrustfilets
2	reife Tomaten, entkernt und gehäutet
1	grüne Paprika
1	rote Paprika
1	mittelgroße Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	Thaichili
3 EL	Speckwürfel
100 g	milder Gouda
100 g	Cheddar, Gruyère oder Bergkäse
6	Weizenmehlfladen (Tacos, Fajitas, Wraps oder Dürüm)
1	Becher Crème fraîche

Zubereitung

- Rote und grüne Paprika vierteln, Samen, Strunk und Zwischenhäute entfernen und leicht einölen. Bei direkter Hitze grillen, bis die Haut Blasen wirft und die Paprika schwarz wird. Erkalten lassen, die Haut abziehen, schwarze Stellen entfernen und mit den Tomaten zusammen in Würfel schneiden.
- Die Hähnchenbrustfilets etwas einölen und auf direkter Hitze 4 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Erkalten lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel, Knoblauch und Chili fein Würfeln. Für weniger Schärfe kann man

vorher die Samen der Chili entfernen.

- Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen und auf Küchenpapier erkalten lassen.
- Den Käse reiben.
- Einen Teigladen mit etwas Crème fraîche bestreichen. Auf eine Hälfte etwas Tomaten-Paprikamasse geben und mit Speckwürfeln bestreuen.
- Die Hähnchenscheiben auflegen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Zwiebelmasse bestreuen. Alles mit viel Käse bedecken. In der Mitte zusammenklappen (siehe unten) und leicht andrücken.
- Bei 200 Grad 2 bis 3 Minuten je Seite grillen, bis der Käse geschmolzen ist.





Truthahn

Zutaten (für 12 Personen)

1	Truthahn à circa 8 kg, ausgenommen, mit Innereien
circa 120 g	Butter
	GSV-BBQ-Marinade

für die Brine

8 l	Orangensaft
400 g	Salz

für die Soße

3 EL	Geflügelbrühe
2	Karotten
3	Kartoffeln
100 g	Sellerie
2	Knoblauchzehen
2	Rosmarinzweige
50 g	Gewürzmischung
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Aus dem Orangensaft und dem Salz eine Brine herstellen und den Truthahn für 24 Stunden darin einlegen.
- Den Truthahn trocken tupfen und gut auf einem Spieß befestigen. Außen und innen salzen und pfeffern. Die Butter schmelzen und den Truthahn damit einpinseln. Bei 150–185 Grad 6 Stunden auf dem Drehspieß grillen.
- Erst in der letzten Stunde den Truthahn mehrmals mit der Marinade einpinseln, um ein Verbrennen der Haut zu vermeiden. Falls der Vogel zu schnell Farbe annimmt, ihn komplett mit Alufolie umwickeln und weitergrillen.



Vietnamesische Ente am Spieß mit Sternanis und Honig



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 küchenfertige Ente von circa 2½ kg
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 2 Scheiben Ingwer
- 2 Zweige Koriander
- 1 Sternanis, grob gebrochen

für die Marinade

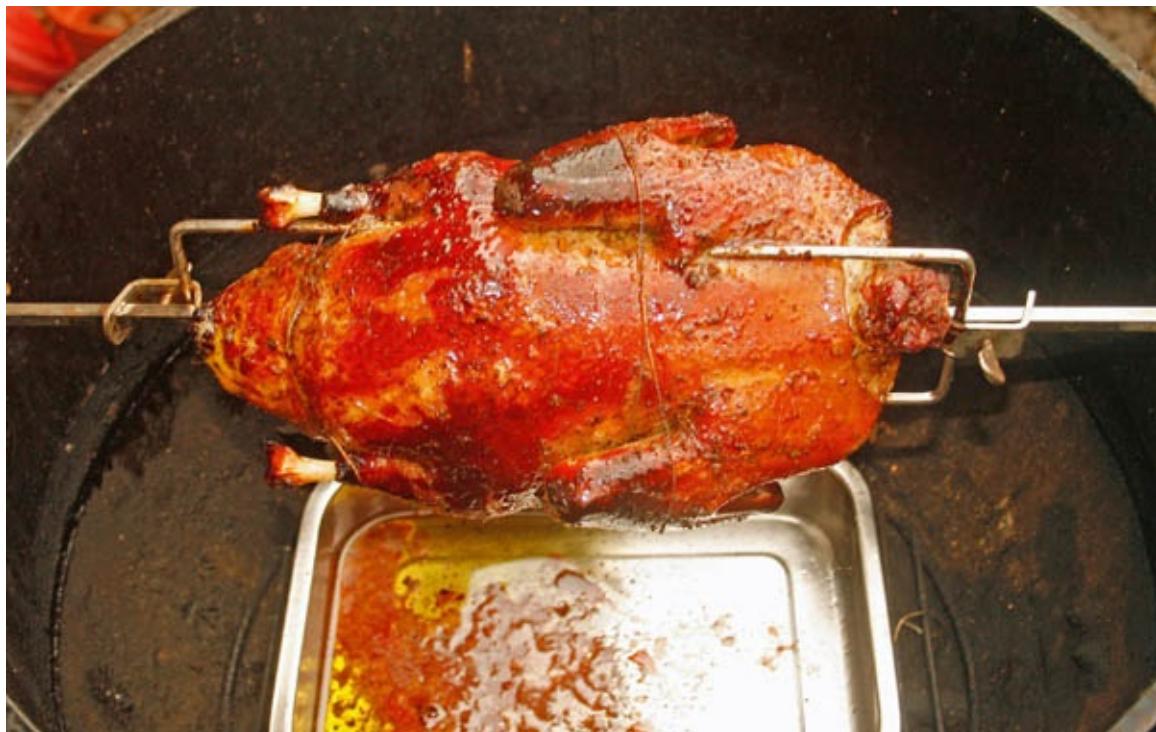
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 5 mm dicke Scheiben Ingwer, fein gewürfelt
- 4 Zweige Koriander, fein gehackt
- 2 fein gemahlene Sternanis
- 3 EL helle Sojasoße
- 3 EL Honig
- 3 EL Reiswein (Sake) oder Mirin
- 2 EL dunkles Sesamöl

Zubereitung

- Die Haut der Ente überall anstechen und die Ente mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und Sternanis füllen. Alle Zutaten für die Marinade gut miteinander

vermischen, die Ente mit der Marinade bepinseln und mindestens 12 Stunden kühl durchziehen lassen.

■ Die Ente gut abtropfen und trocknen lassen, am besten mit einem Fön auf niedrigster Stufe. Ungefähr 1 ½ Stunden indirekt auf dem Spieß bis zu einer Kerntemperatur von 88 Grad grillen.





Entenbrust von der Planke

Zutaten (für 4 Personen)

2 Orangen

1 TL Balsamessig

2 EL Ahornsirup

2 große Entenbrüste

Zubereitung

- Die Orangen auspressen, 2 EL des Saftes mit dem Balsamessig und dem Ahornsirup mischen. Die Fettseite der Entenbrüste kreuzförmig einritzen und die Entenbrüste mit der Fleischseite nach unten für 2 Stunden in den restlichen Orangensaft legen.
- Eine gewässerte Holzplanke über der Glut Farbe nehmen lassen, umdrehen und in den indirekten Be-reich legen.
- Die Entenbrüste salzen und pfeffern und mit der Fettseite nach unten direkt für circa 5 Minuten scharf angrillen.
- Danach mit der Fettseite nach oben für circa 25 Minuten auf der Planke gar ziehen. Während dieser Zeit mehrmals mit dem Gemisch aus Orangensaft, Balsamessig und Ahornsirup glasieren.





Asado-Huhn

Zutaten (für 4 Personen)

1	Hähnchen, circa 1,5 kg
50 g	Pul-Biber-Würzmischung
	oder scharfe BBQ-Würzmischung

Zubereitung

- Das Hähnchen nur an der Brust durchtrennen, aufklappen und mit der Würzmischung einreiben.
- Auf ein passendes Brett nageln und mit einer Halterung aus Metall an den Kugelgrill oder die Feuerstelle stellen. Das Hähnchen nun für circa 120 Minuten grillen und ab und an mit einer Grillmarinade oder Grillsoße nach Wahl bestreichen.





Puten-Bananen-Curry

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Putenfleisch

1 EL Paprikapulver

1–2 EL Öl

1 Zwiebel

1–2 EL Butter

2 TL Zucker

2 Bananen

1 EL Currysauce

100 ml Hühnerbrühe

30 ml Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

- Das Putenfleisch in kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit Paprikapulver würzen und in einer Gusspfanne in Öl scharf anbraten.
- Herausnehmen und beiseite legen. Die Zwiebel sehr fein schneiden und in der Pfanne in Öl andünsten. Herausnehmen und zum Fleisch geben.
- Die Butter in die Gusspfanne geben und den Zucker darin karamellisieren lassen. Die Bananen in feine Scheiben schneiden, dazugeben und goldbraun grillen.

■ Fleisch, Zwiebel, Curry und Brühe in die Pfanne hinzugeben. Die Soße bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren und mit Sahne verfeinern.





Buffalo Wings

Zutaten (für 4–5 Personen)

20–25 Hähnchenflügel
(oder sehr kleine
Keulen)

für die Marinade

150 g	Margarine
100 ml	Tabascosoße
2 TL	Salz
2 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 TL	Knoblauchpulver
½ EL	getrocknetes Basilikum
1 TL	Cayennepfeffer
3 EL	Milch
1 EL	frische Petersilie, fein gehackt
2 EL	Tomatenketchup
1 TL	Paprikapulver, rosenscharf

Zubereitung

- Die Margarine schmelzen und mit den anderen Zutaten für die Marinade mischen.
- Die Hähnchenflügel mit der Marinade einstreichen und etwa 30 Minuten bei 200

Grad auf dem Grill goldgelb grillen.

- Zwischendurch die Flügel bei Bedarf immer mal wieder mit der Marinade bestreichen.





Jamaican Chicken Wings

Zutaten (für 4 Personen)

20 Hähnchenflügel

für die Marinade

1 Zwiebel, gehackt

2–3 Schalotten, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

½ TL Thymian, gerebelt

1½ TL Salz

1½ TL Piment, gemahlen

½ TL Zimt

1–2 Jalapeño-Schoten, gehackt

1 TL schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

6 Tropfen Tabasco

2 EL Sojasoße

50 ml Öl

¼ TL Muskatnuss, gerieben

Zubereitung

- Für die Marinade alle Zutaten in einem Mixer pürieren.

- Die Hähnchenflügel in einer flachen Schale nebeneinander legen und mit der Marinade begießen: Die Marinade dann mit den Händen in die Hähnchenflügel einreiben. Achtung: Dabei immer Gummihandschuhe tragen. Die marinierten Hähnchenflügel abgedeckt für mindestens 1 Stunde kühl stellen, besser noch über Nacht marinieren.
- Die Flügel auf einem geölten Rost 30–35 Minuten braten, bis sie vollständig durch sind.





Ente mit Orangensoße

Zutaten (für 4 Personen)

1 Ente
2 EL Orangensaft
50 g Butter
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

für die Soße

40 g Butter
4 EL Zucker
1½ Tassen Orangensaft
3 Orangen
1 Tasse trockener Weißwein
1 EL Speisestärke
4 cl Grand-Marnier
Salz
Weinessig

Zubereitung

- Die bratfertige Ente innen mit einer Mischung aus Salz, Pfeffer und Orangensaft

einreiben. Auf dem Drehspieß etwa 1 Stunde grillen, dabei immer wieder mit einem Pinsel flüssige Butter aufstreichen. 10 Minuten vor Ende der Grillzeit mit Salzwasser besprengen.

- Für die Soße in einer Pfanne Butter schmelzen und Zucker dazugeben. Unter ständigem Rühren den Zucker karamellisieren. Mit dem Orangensaft ablöschen und kochen, bis der Zucker sich völlig gelöst hat.
- Mit einem sehr scharfen Messer so die Schale von der Orange schälen, dass nichts Weißes daran bleibt. Die Schale in hauchdünne Streifen schneiden und 5 Minuten in dem Orangensaft mitkochen.
- Den Wein mit der Speisestärke verrühren, in die Pfanne hineingeben und kurz aufkochen. Den Grand Marnier zufügen und die Soße mit Salz und Weinessig abschmecken. Eventuell aufgefangenen und entfetteten Bratensaft zur Soße hinzugeben.





Putenkeule im Heu

Zutaten (für 4 Personen)

4	Putenkeulen
200 g	fein geschnittenes Gemüse aus Karotten, Lauch, Sellerie
3 EL	Tomatenmark
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
500 ml	lieblicher Rotwein (zum Beispiel Dornfelder)
250 ml	roter Balsamessig
150 g	Alpen-Wiesenheu
3 EL	Preiselbeeren
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Die Putenkeulen salzen, pfeffern und im Dutch Oven anbraten. Herausnehmen und beiseitelegen.
- Das Gemüse mit dem Tomatenmark, den klein geschnittenen Zwiebeln und dem Knoblauch anschwitzen.
- Den Rotwein angießen und reduzieren lassen. Mit Balsamessig und 125 ml Wasser auffüllen und bis fast zum Rand mit Heu bedecken.
- Die Keulen in das Heunest legen und mit weiterem Heu zudecken. Ca. 2 ½–3 Stunden im Dutch Oven schmoren lassen.
- Für eine feine Soße den Fond abseihen und etwas reduzieren, danach die

Preiselbeeren zugeben und gut einrühren.

■ Die Keulen müssen noch vom Heu befreit werden. Das ist zwar etwas aufwendig, lohnt sich geschmacklich aber allemal.



FISCH





King Prawns im Speckmantel

Zutaten (für 6 Personen)

16	King Prawns, aus der Schale gelöst, ohne Darm
16	dünne Scheiben Frühstücksspeck oder Serrano-Schinken
	Metall-Spieße (wenn Holzspieße verwendet werden: in Wasser einweichen)

Marinade

1 EL	Butter
1	kleine Zwiebel
180 g	Ketchup
3 EL	Worcester-Soße
2 EL	Steak-Soße
1 EL	Apfelessig
3 EL	brauner Zucker
60 ml	Wasser
60 ml	Weißwein
1	Spritzer Tabasco-Soße

Zubereitung

- Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Die fein gehackte Zwiebel darin 5 Minuten glasig braten. Ketchup, Worcester- und Steak-Soße, Essig, Zucker, Wasser, Tabasco und Wein dazugeben. Zum Kochen bringen, die

Hitze reduzieren und 30 Minuten im offenen Topf köcheln lassen. Die Soße zum Abkühlen beiseite stellen.

- Die Garnelen 30 Minuten in der abgekühlten Soße marinieren. Inzwischen den Grill vorheizen.
- Die Garnelen aus der Soße nehmen und einzeln mit einer Scheibe Speck umwickeln. Überstehende Stücke abschneiden und für die kleineren Garnelen verwenden.
- Die Garnelen auf die Spieße stecken. Bei Metallspießen muss darauf geachtet werden, dass sie eine abgeflachte Seiten haben, damit sich beim Drehen der Spieße das Grillgut mitbewegt. Holzspieße müssen mindestens eine Stunde gewässert werden, damit sie nicht verbrennen. Runde Spieße halten die Garnelen besser, wenn immer 2 Holzspießchen verwendet werden.
- Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten grillen, bis der Speck knusprig ist.
- Die verbliebene Marinade nochmals erhitzen und als Soße dazu reichen.

Dieses Rezept stammt aus dem „Settlement Inn“, einer alten Postkutschenstation nördlich von San Antonio, deren Spezialität Barbecue-Gerichte sind. Die Garnelen werden mariniert, mit Speck umwickelt und gegrillt als Vorspeise serviert.

Tipp

Zum Marinieren erweisen sich verschließbare Plastikbeutel als äußerst praktisch. Sie lassen sich mit Hilfe eines Schiebers sehr leicht öffnen und wieder schließen, und im Gegensatz zu Schüsseln spart man eine Menge Marinade, denn das Grillgut (hier die Garnelen) wird völlig von der Marinade umschlossen und kann luftdicht gelagert werden.





Lachsfilet von der Buchenplanke

Zutaten (für 5 bis 10 Personen)

Vinaigrette

2 EL Limettensaft

2 EL weißer Balsamico

2 EL Dijonsenf

2 EL Honig

2 EL Schnittlauch, gehackt

1 TL Salz

½ TL Knoblauch, granuliert

½ TL schwarzer Pfeffer

¼ TL Cayennepfeffer

60 ml Olivenöl

Lachs

1 Lachsseite auf der Haut, ca. 1½ kg

1 Buchenbrett, unbehandelt, ca. 2 cm dick, mindestens 2 Stunden gewässert

Pfeffer

Salz

Tagliatelle mit Lachssoße

100 g Pasta pro Portion

2 EL Butter
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein
Lachsreste
1 Bund Schnittlauch, gehackt
400 ml Sahne
Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung

- Für die Vinaigrette alle Zutaten bis auf das Öl mit dem Stabmixer gut durchmischen. Das Öl in feinem Strahl in den Mixvorgang emulgieren.
- Den Lachs parieren und die Bauchlappen beiseite legen. Portionsweise bis auf die Haut einschneiden und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Die Vinaigrette auf der Fleischseite verteilen und dabei auch in die Einschnitte bringen.
- Die Buchenplanke ca. 5 Minuten über direkter, hoher Hitze zum Qualmen bringen, dann auf hohe indirekte Hitze wechseln, damit die Planke nicht verbrennt.
- Die ganze Lachsseite auf die Planke legen und 20 bis 25 Minuten grillen.
- Die Pasta laut Packungsangabe kochen.
- Schalotten und Knoblauch fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Mit dem Wein ablöschen und fast ganz reduzieren.
- Sahne aufgießen und auf $\frac{1}{3}$ reduzieren.
- Die Lachsreste fein würfeln und mit dem gehackten Schnittlauch 2 Minuten in der heißen Soße gar ziehen lassen und mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
- Soße und Pasta mischen und den Lachs portionsweise darauf anrichten.





King Prawns mit Mangosalsa

Zutaten (für 4 Personen)

4	King Prawns, kleine Hummer oder Langusten
	Saft von 2 Limetten
1 EL	frischer Thymian, gehackt
4	Knoblauchzehen, gehackt
½ TL	schwarzer Pfeffer

Salsa

1	reife Mango, gewürfelt
½	große oder 1 kleine rote Zwiebel, gehackt
½	Jalapeño Chili, fein gewürfelt
½	Salatgurke, geschält, entkernt und gewürfelt
2 EL	Koriandergrün, gehackt
2 EL	Limettensaft
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- Garnelen mit Kopf und Schale der Länge nach halbieren, entdarmen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Limettensaft bis auf 2 Esslöffel mit Thymian, Knoblauch und Pfeffer vermischen.

- Garnelen auf der Fleischseite damit großzügig bepinseln und zum Marinieren für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Für die Salsa alle Zutaten vorbereiten, in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Garnelen bei mittlerer, direkter Hitze erst 3 Minuten auf der Fleischseite grillen, dann wenden und nochmals 3 Minuten auf der Schalenseite fertig grillen.
- Mit der Mangosalsa anrichten.

Tipp

Mit der Salsa kann man nach Lust und Laune experimentieren. Tomatenstückchen oder rote Paprika passen auch gut. Damit sie nicht zu scharf wird, kann man die Salsa mit etwas Avocado mildern oder vor dem Zufügen der Jalapeño Chili die Haut und Samen entfernen.





Forellen à la Provençale

Zutaten (für 3 Personen)

3 ganze Forellen

Salz

Pfeffer

3 Zweige Rosmarin

1 EL Basilikum (möglichst frisch)

1 EL Petersilie (möglichst frisch)

Marinade

Saft einer Zitrone

3 EL Senf

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Olivenöl

Zubereitung

- Die Forellen waschen, abtupfen und im Innern leicht salzen und pfeffern. Je ein Kräutersträußchen mit Basilikum, Rosmarin und Petersilie in den Bauch legen (1).



■ Senf, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft vermengen und die Forellen außen mit der Marinade einstreichen **(2)**.



■ Forellen in ein geöltes Fischgitter klemmen und bei indirekter Hitze je nach Größe 12 bis 15 Minuten knusprig grillen. Eventuell noch für wenige Sekunden der direkten Glut aussetzen, damit sie noch knuspriger werden **(3)**.





Meerbarbe auf Zucchini mit Riesengarnelen im Rucolabett



Zutaten (für 4 Personen)

4 Meerbarbenfilets

4 Scheiben
Zucchini

4 Riesengarnelen

Pfeffer

Salz

Marinade

2 Knoblauchzehen

1 große Schalotte

1½ cm Ingwer, geschält

½ Tasse Petersilie

½ Tasse Basilikum

6 EL Olivenöl

1 TL Limettenabrieb

2 EL Limettensaft

1½ TL Salz

1 TL Paprika

½ TL Kreuzkümmel

¼ TL schwarzer Pfeffer

Salat

2 Bund Rucola

2 EL Pinienkerne

16 Minitomaten

4 EL Speckwürfel

2 Lauchzwiebeln

Vinaigrette

1 EL Dijonsenf

1 EL Balsamico-Essig

1 EL Honig

2 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

- Für die Marinade alle Zutaten mischen und mit dem Mixer gut zerkleinern.
- Zucchini längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Fisch, Zucchinischeiben und Garnelen gut mit Marinade bedecken und im Kühlschrank mind. 2 Stunden ziehen lassen.
- Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten, Tomaten vierteln und die Speckwürfel in einer zweiten Pfanne auslassen. Alle Salatzutaten in einer großen Schüssel vermengen.
- Aus Senf, Balsamico-Essig, Honig und Öl eine Vinaigrette herstellen.
- Je ein Fischfilet mit der Hautseite nach oben auf eine Zucchinischeibe legen, pfeffern, salzen, mit etwas Öl besprühen und 12 bis 15 Minuten bei 200 Grad indirekt grillen.
- Garnelen parieren und in einer Pfanne anbraten.
- Salat ringförmig anrichten und mit etwas Vinaigrette beträufeln. Jeweils eine

Zucchinischeibe mit Fischfilet in die Mitte setzen und mit einer Garnele garnieren.



Thunfisch-Steaks mit Sesam-Wasabi-Kruste und Fried Rice



Zutaten (für 4 Personen)

4 Thunfisch-Steaks, ca. 2 bis 3 cm
dick

½ Tasse Honig

¼ Tasse helle Sojasoße

½ TL Wasabi-Pulver

300 g Thai-Reis

1 Döschen Safran

2 EL Erdnussöl

Sesamöl

100 ml helle Sojasoße

100 g Sesamkörner

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

6 Champignons

2 Zwiebeln, fein gehackt

Staudensellerie

Frühlingszwiebeln

Sojasprossen

Zubereitung

- Honig, Sojasoße und Wasabi-Pulver gleichmäßig verrühren. Den Thunfisch mit der Soße einpinseln und eine halbe Stunde im Kühlschrank marinieren.
- Thai-Reis mit Safran kochen.
- Den Reis im Wok mit Erdnussöl, einem Spritzer Sesamöl und etwas heller Sojasoße anbraten. Paprika, Champignons, Zwiebeln, Sellerie und Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Streifen schneiden. Mit Sojasprossen zum Reis in den Wok geben und bei mäßiger Hitze 10 Minuten dünsten.
- Den Thunfisch aus der Marinade nehmen, abtupfen und beidseitig mit Sesamkörnern panieren.
- Auf jeder Seite 3 Minuten zugedeckt bei voller Hitze grillen.
- Mit dem Fried Rice servieren.





Langusten

Zutaten (für 4 Personen)

4 Langusten à circa 1 kg

50 g Butter

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch
gemahlen

Zubereitung

- Sollten die Langusten noch leben, mit dem Kopf voran für circa 20 Sekunden in kochendes Wasser geben.
- Die abgekühlten Langusten längs halbieren.
- Darm und Magen entfernen, die Langusten mit Butter einstreichen.
- Bei mittlerer Temperatur circa 5 Minuten auf dem Grill garen. Vor dem Servieren salzen und pfeffern.



Roter Drachenkopf in australischer Baumrinde mit Black Tiger Prawns



Zutaten (für 4 Personen)

1	roter Drachenkopf von circa 500 g, ausgenommen und entschuppt
2 große	Black Tiger Prawns (Riesengarnelen) à circa 300 g
	abgeriebene Schale von 1 Limette
2 TL	karibisches Scampi- oder Fischgewürz
2 EL	Olivenöl
½ TL	grobes Meersalz
1 Prise	Zucker
1 Packung	australische Baumrinde (Paperbark)
ca. 1½ m	Wurstbindegarn

Zubereitung

- Limettenschale, Fischgewürz, 1 EL Olivenöl, Meersalz und Zucker zu einer Marinade verrühren. Den Fisch für 4 Stunden im Kühlschrank darin einlegen.
- Die Baumrinde (Paperbark) ausbreiten und mit dem restlichen Olivenöl bestreichen. Den marinierten Fisch mittig auflegen, die Enden einklappen und mit dem Wurstbindegarn zu einem Paket verschnüren.
- Den Roten Drachenkopf aus dem Paket nehmen, säubern und von jeder Seite circa 20 Minuten bei starker Hitze auf dem Grill belassen, die letzten 10 Minuten

die Riesengarnelen auflegen.

Tipp 1

Der Geruch der Baumrinde ähnelt dem eines Waldes nach starkem Regen. Bei der starken Hitze entsteht ein wunderbares Raucharoma. Die Baumrinde wird nur Farbe nehmen, aber nicht verbrennen.

Tipp 2

Als Beilage eignet sich Risotto.





Gegrillter Tintenfisch

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Tintenfisch

für die Marinade

5 frische rote Chilischoten

4 Knoblauchzehen

2 Schalotten

1 Stück Ingwer à 2 cm

1 Stück frische Galgantwurzel à 2 cm

1 Stängel Zitronengras

2 EL Fischsoße

1 EL Sojasoße

Saft von 1 Zitrone

2 EL Zucker

Zubereitung

- Die Tintenfische säubern, putzen und abtropfen lassen.
- Für die Marinade die Chilischoten entkernen und sehr fein hacken. Knoblauch, Schalotten, Ingwer, Galgant und Zitronengras ebenfalls sehr fein hacken.
- Fischsoße, Sojasoße und Zitronensaft aufkochen. Die fein gehackten Zutaten und den Zucker hinzugeben und so lange kochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Abkühlen lassen, über die vorbereiteten Tintenfische geben und gut

vermischen. Die Tintenfische evakuumieren oder in einen Gefrierbeutel geben und mindestens einen halben Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

■ Auf dem Holzkohlegrill einige Minuten grillen.



BEILAGEN





Brötchen mit getrockneten Tomaten

Zutaten (für 4 Personen)

2 Päckchen Trockenhefe

½ Päckchen Backpulver

800 ml Wasser, lauwarm

1400 g Mehl

20 g Olivenöl

20 g Zucker

20 g grobes Salz

200 g getrocknete Tomaten, gehackt

Zubereitung

- Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen.
- Öl, Zucker und Salz zugeben.
- Mehl einsieben und mit den Tomaten zu einem elastischen Teig kneten.
- Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
- Einen Pizzastein 15 Minuten vorheizen.
- Die Brötchen bei 220 Grad 15 bis 20 Minuten indirekt grillen.



Amerikanischer Krautsalat

Zutaten (für 4 Personen)

1 Kopf Kohl

1 Karotte

2 TL Zwiebel

$\frac{1}{3}$ Tasse Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Salz

$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

$\frac{1}{4}$ Tasse Milch

$\frac{1}{2}$ Tasse (Salat-) Mayonnaise

$\frac{1}{4}$ Tasse Buttermilch

2 EL Weißweinessig

2 EL Zitronensaft



Zubereitung

- Mit einer Küchenmaschine den gewaschenen Kohl, die Zwiebel und die Karotte in kleine, etwa Reiskorn große Stücke häckseln (1).



- Das Gemüse in eine große Schüssel geben und Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft hinzufügen und gut vermischen (2).



- Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Noch besser schmeckt der Krautsalat, wenn Sie ihn am Abend vorher zubereiten.



Gemüse-Wraps

Zutaten (für 4 Personen)

2	rote Paprika
2	grüne Paprika
2	kleine Zucchini
2	Tomaten
	Salz
	Pfeffer
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1	mittlere rote Zwiebel, fein gehackt
200 g	Bergkäse, gerieben
1	großer Becher Crème fraîche
12	Wraps, ausgestochen ca. 13 cm

Zubereitung

- Die Zucchini und die Paprika leicht einölen und grillen. Die Paprika dabei schwarz werden lassen.
- Die Paprika abgedeckt erkalten lassen, bis sich die Haut gut lösen lässt, dann enthäuten. Die Tomate häuten und entkernen.
- Paprika, Zucchini und Tomate in kleine Würfel schneiden und in ein Abtropfsieb geben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.
- Die Wraps ggf. auf einen Durchmesser von ca. 13 cm ausschneiden (1).



- Die Wraps auf einer Seite mit Crème fraîche einstreichen, dann die Gemüsemasse darauf verteilen und Zwiebeln und Käse darüber streuen (2).



- Wraps falten und mit einem Faden fixieren.
- Bei mittlerer Hitze 2 bis 4 Minuten grillen, bis sich die Ränder der Wraps braun färben und der Käse geschmolzen ist.





Gratin aus gegrilltem Gemüse

Zutaten (für 6 Personen)

6–8 feste, reife Tomaten
2 kleine Zucchini
1 rote Paprika
1 EL frischer Basilikum, gehackt
½ TL Knoblauch, fein gehackt
4 Eier
100 ml Milch
1 Tasse Gruyère oder Bergkäse
1 Tasse weiche Toastbrotkrumen
1 EL Parmesan, gerieben
Olivenöl
Pfeffer
Salz

Zubereitung

- Die Zucchini und die Paprika leicht einölen und bei mittlerer Hitze direkt grillen. Die Paprika benötigt ca. 10 Minuten, die Zucchini ca. 6 Minuten. Nach der Hälfte der Zeit jeweils 1 Mal wenden.
- Das Gemüse erkalten lassen, dann die Paprikahäute entfernen.
- Tomaten häuten und entkernen.

- Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und in ein Abtropfsieb geben.
- In einer Schüssel die Eier und die Milch verrühren, dann den geriebenen Gruyère, die Gemüsewürfel, das gehackte Basilikum und den gehackten Knoblauch beimischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Die Masse in eine Gusspfanne von ca. 20 bis 25 cm Durchmesser geben und mit Brotkrumen und geriebenem Parmesan bestreuen.
- Über direkter geringer Hitze 20 bis 25 Minuten grillen, bis die Ränder braun werden.

Tipp

Je nach Grill ist es ratsam, die Pfanne zu entkoppeln. Das heißt, sie nicht direkt auf den Rost, sondern etwas erhöht zu stellen.



Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Kartoffeln, festkochend

2 EL Sonnenblumenöl

4 EL Weinessig

1 Glas Fleischbrühe

1 EL Petersilie, gehackt

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln ca. 40 Minuten kochen, bis sie nach Einstich mit einer Gabel leicht nachgeben. Kurz abschrecken und im warmen Zustand schälen.
- Eine kleine Zwiebel würfeln und in eine Schüssel geben.
- Die Kartoffeln mit einem Eierschneider in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit fein gehackter Petersilie zu den Zwiebeln geben.
- Mit warmer Fleischbrühe aufgießen. Die noch warmen Kartoffeln saugen die Flüssigkeit nach wenigen Minuten auf und der Geschmack verbessert sich.
- Essig, Salz und Pfeffer darüber geben, vermischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- Zum Schluss noch das Sonnenblumenöl hinzufügen. Wichtig ist hierbei, das Öl erst am Ende zuzugeben, weil die Kartoffeln sonst versiegelt werden und keine Flüssigkeit mehr aufnehmen.



Knoblauchcrostini mit Taleggio und Feigensenf



Zutaten (für 6 Personen)

6 dünne Scheiben
Baguette

1 Knoblauchzehe

1–2 Feigen

75 g Taleggio (ital.
Weichkäse)

Feigensenf

Zubereitung

- Baguettescheiben auf dem Grill von beiden Seiten rösten.
- Knoblauchzehe halbieren und die Brote auf den Schnittflächen einreiben.
- Feigen zunächst halbieren, dann in insgesamt 6 schöne Scheiben schneiden und auf die Baguettescheiben legen (1).



- Je 1 Scheibe Taleggio auf die Feigen schichten.
- Crostini indirekt grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt.
- Einen Teelöffel Feigensenf in die Mitte geben und sofort servieren (2).

2





Scamorza-Kartoffeln

Zutaten (für 8 Personen)

8	Kartoffeln, festkochend, z. B. Marabel
200 g	Scamorza
40 g	Parmesan
1 Bund	Schnittlauch
6 EL	Schlagsahne
40 g	weiche Butter
2 EL	grober Dijonsenf
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen und in Alufolie wickeln. Bei 250 Grad je nach Sorte ca. eine $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde auf dem Grill garen, bis die Kartoffeln weich sind (Gabeltest).
- Anschließend die Kartoffeln aus der Folie nehmen und weitere 10 Minuten grillen.
- In der Zwischenzeit den Scamorza in feine Würfel schneiden, Parmesan fein reiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden.
- Die Kartoffeln halbieren und abkühlen lassen.
- Die Kartoffelmasse mit einem Löffel vorsichtig herauslösen und darauf achten, dass die Schale unbeschädigt bleibt. Dabei einen Rand von ca. 1 cm stehen lassen.
- Die Kartoffelmasse gut zerdrücken und mit Sahne, Butter, Senf und Parmesan verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das geht am besten mit den Knethaken

eines Handmixers.

- Scamorzwürfel und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Kartoffelmasse in die Kartoffelschalen füllen und auf dem Grillrost 10 bis 15 Minuten knusprig grillen (1).



Tipp

Wenn man mehr geschmolzenen Käse mag, kann man 100 g Scamorza auch durch Bergkäse ersetzen. Mag man es milder, ist Mozzarella eine gute Alternative.





Spiced Grilled Fries

Zutaten (für 4 Personen)

2 Kartoffeln, festkochend

2 TL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

Gewürzmischung für Pommes
frites

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen und in Pommes-frites-Form schneiden.
- Anschließend die Kartoffeln mit Olivenöl und Zitronensaft vermengen.
- Die Pommes frites über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel für ca. 10 bis 12 Minuten grillen bis sie weich und braun sind. Die Pommes frites zweimal wenden.
- Mit der Gewürzmischung für Pommes frites bestreuen und heiß servieren.



Tortilla-Chips mit Paprika-Hack

Zutaten (für 20 Personen)

½	rote Paprika
½	gelbe Paprika
3 EL	Olivenöl
200 g	Hackfleisch, halb Schwein, halb Rind
1 EL	Tomatenmark
	Salz
	schwarzer Pfeffer
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
100 g	Emmentaler
20	Tortilla-Chips

Zubereitung

- Die Paprika fein würfeln und in einer Pfanne oder in einem Wok in Olivenöl anbraten. Das Hackfleisch zufügen und ebenfalls kross anbraten.
- Das Tomatenmark unter die Paprika-Hackfleisch-Masse rühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und die Masse abkühlen lassen.
- Den Käse fein würfeln und ebenfalls unterheben.
- Die Hackfleisch-Käse-Masse auf den Tortilla-Chips verteilen und indirekt bei mittlerer Hitze grillen bis der Käse geschmolzen ist.





Djuvecreis

Zutaten (für 4-6 Personen)

3 Beutel Reis

½ Paprika

2 EL Tomatenmark

1 EL Paprikapulver

Salz

Pfeffer

500 ml Fleisch- oder Hühnerbrühe

1 Peperoni

150 g Erbsen, tiefgefroren

Zubereitung

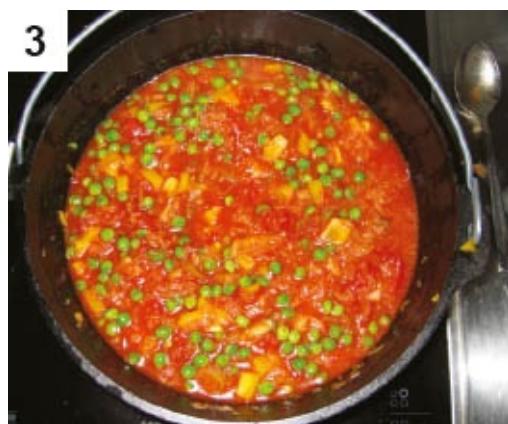
- Den Reis in den Dutch Oven geben (1).



- Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Paprikaschote entkernen und in kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Paprikapulver und der Fleischbrühe in den Dutch Oven geben und mit Salz und Pfeffer würzen (2).



■ Nochmals gut durchrühren und bei viel Oberhitze 30 Minuten garen. Vor Ende der Garzeit nochmals kurz probieren, ob der Reis fertig ist (3).





Griechischer Blumenkohlauf

Zutaten (für 4 Personen)

1 Blumenkohl
1 kleine Zucchini
400 g Hackfleisch
1 Bund Lauchzwiebeln
2 EL Tomatenmark
1 Glas Brühe
1 Schuss Weißwein (Retsina)
1 Becher saure Sahne
200 g Gratinkäse, gerieben
100 g Schafskäse
Baguette
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- Den Blumenkohl waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 6 bis 8 Minuten blanchieren.
- Die Zucchini längs halbieren und in dünne, halbmondförmige Scheiben schneiden. Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.
- Das Hackfleisch mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Währenddessen die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden, dann zu dem Hackfleisch geben und

mit andünsten. Mit Weißwein ablöschen.

- Die Brühe mit dem Tomatenmark vermischen und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Das Ganze gut vermengen. Die saure Sahne hinzufügen, noch einmal gut umrühren und kurz einkochen lassen.
- Den Blumenkohl in den Dutch Oven geben. Erst die Zucchini und dann den Schafskäse darüber schichten. Die Fleischsoße hineingeben und darauf achten, dass die Blumenkohlröschen und die Zucchini gut bedeckt sind.
- Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und mit Gratinkäse bestreuen.
- Nach 45 Minuten mit viel Oberhitze ist das mediterrane Gratin fertig.





Grilltomaten

Zutaten (für 5 Personen)

5 Tomaten

1 EL Thymian

1 EL Oregano

1 Knoblauchzehe

1 EL Basilikum

1 Frühlingszwiebel

2 EL Olivenöl

250 g Mozzarella

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- Den Kopf der Tomaten abschneiden und auch unten eine 1 bis 2 mm dicke Scheibe entfernen, damit die Tomate sicher steht. Am Boden aber nicht zu viel wegnehmen, damit die Tomaten dicht bleiben. Die Deckel aufbewahren.
- Die Tomaten aushöhlen, danach die Füllung zubereiten (1).



1



2



3

- Den Mozzarella würfeln, den Knoblauch zerdrücken und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden. Mit Thymian, Oregano, Basilikum und Olivenöl in eine Schüssel geben und vermengen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken (2).

- Die Masse mit einem Löffel in die ausgehöhlten Tomaten geben und die Deckel wieder auflegen (3).

- 15 Minuten bei indirekter Hitze im Kugelgrill schmoren.
- Die Tomaten vorsichtig mit einem Metallwender herausnehmen, denn sie werden unter Umständen recht weich.





Kartoffelgratin

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln

300 ml Sahne

Salz

Pfeffer

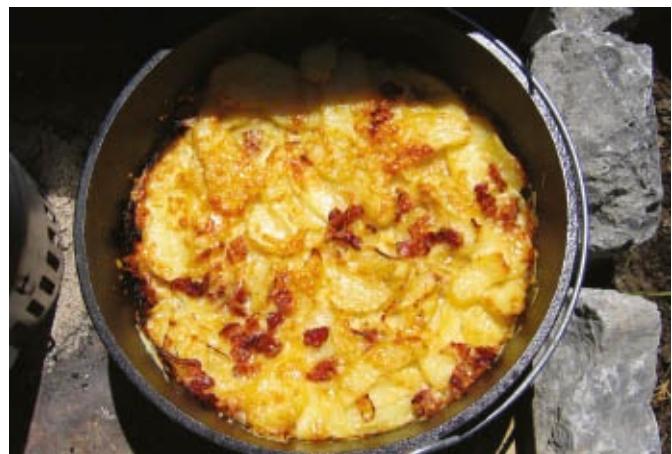
Muskatnuss

3 große Zwiebeln

1 Beutel Käse

Zubereitung

- Die Kartoffeln kochen, abschrecken und pellen.
- Mit einem Eierschneider die Kartoffeln in gleich große Scheiben schneiden und eine Schicht in den geölten Dutch Oven legen.
- Die Zwiebeln fein hacken und auf die Kartoffelschicht geben, salzen, pfeffern, Muskatnuss darüber reiben und den Käse hinzufügen. Danach mit einer neuen Schicht beginnen.
- So lange fortfahren, bis der Dutch Oven fast gefüllt ist. Bei der letzten Schicht den Käse direkt auf die Kartoffelschicht geben und noch einmal würzen. Die Zwiebeln würden wegen der starken Oberhitze verbrennen.
- Die Sahne darüber gießen und den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen.
- Bei sehr viel Oberhitze und wenig Unterhitze für ca. 30 Minuten garen.
- Als Variation können auch Speck, Schinken oder Sardellen hinzugefügt werden.





Kubanischer Reistopf

Zutaten (für 4 Personen)

1 Dose	Mais
2 Kochbeutel Reis	
200 g	Schinken
½ TL	Safran
	Salz
	Pfeffer
1	Knoblauchzehe
½	Paprika
1 Dose	Tomaten
1	Zwiebel
2 EL	Petersilie
1 l	Fleischbrühe oder Hühnerfond

Zubereitung

- Die Reisbeutel aufschneiden und den Reis in den Dutch Oven geben. Den Schinken, die Paprika und die Zwiebel würfeln, den Knoblauch zerdrücken, die Tomaten grob zerkleinern und alles dem Reis beifügen. Die Safranfäden untermischen und alles gut vermengen. Mit dem Hühnerfond aufgießen und nochmals durchrühren.
- Bei starker Oberhitze 30 Minuten lang erhitzen, bis die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgenommen wurde.

Safran

ist ein Gewürz, das aus einer violett blühenden Krokus-Art gewonnen wird. Jede Blüte enthält drei rote Fruchtblätter. Nur diese süß-aromatisch duftenden Stempelfäden werden getrocknet als Gewürz verwendet. Um ein Kilogramm zu gewinnen werden etwa 80.000 bis 150.000 Blüten aus einer Anbaufläche von ca. 1000 Quadratmetern benötigt, die von Hand aus den Blüten gezupft werden müssen. Deshalb zählt Safran zu den teuersten Gewürzen der Welt.

Angebaut wird Safran im Iran und in Europa, dort vor allem im Mittelmeerraum.

Noch heute ist das Fälschen von Safran weit verbreitet, man sollte ihn deshalb grundsätzlich nie gemahlen kaufen – es ist nicht ausgeschlossen, dann nur eine überteuerte Kurkuma-Mischung zu erhalten.





Rosmarinkartoffeln

Diese Beilage ist sehr einfach zuzubereiten und gelingt immer. Allein beim Geruch fühlt man sich nach Italien versetzt!

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln

2 Knoblauchzehen

7 EL Olivenöl

3 Zweige Rosmarin

Salz

Pfeffer

Zubereitung

- In einer Schüssel das Olivenöl, den gehackten Rosmarin und die zerdrückten Knoblauchzehen vermengen.
- Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und roh in den Dutch Oven legen.
- Salz, Pfeffer und die Ölmischung darüber geben und nochmals gut durchmischen.
- Bei viel Oberhitze 60 Minuten garen, nach 30 Minuten nochmals mit einem Metallwender umrühren.



Zaziki

Zutaten (für 4 Personen)

1 Zwiebel
1/4 Salatgurke
250 g Magerquark
1 Becher Crème fraîche
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
50 g Schafskäse
1 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- Die Gurke und Zwiebel schälen, Quark und Crème fraîche mischen.
- Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit Zwiebel und Schafskäse auf einer feinen Reibe in das Quarkgemisch reiben, sodass man die Zutaten verrühren kann.
- Die Gurke mit einer größeren Reibe zerteilen, damit auch ein paar größere Stücke mit Biss in dem Dip sind.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und – wenn möglich – über Nacht ziehen lassen.
- Die Reste kann man gut portionsweise einfrieren.





Auberginensalat

Zutaten (für 4 Personen)

2 große Auberginen
Saft von 1 Zitrone
200 g Hartkäse
1 Dose entkernte schwarze Oliven
Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Die Auberginen längs aufschneiden. Die Scheiben mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Von beiden Seiten direkt grillen und dabei mit einem schönen Branding versehen.
- Den Hartkäse in feine Scheiben hobeln. Die Auberginen mit den schwarzen Oliven und den Käseplättchen garnieren und noch einmal etwas Meersalz darüber geben.





Frühlingszwiebeln mit Mandelsoße

Zutaten (für 4 Personen)

2 EL	gehackte Mandeln
3	Knoblauchzehen
1 EL	gehackte Petersilie
1	grüne Thai-Chilischote („Bird Eye“)
4	Cherry-Tomaten
125 ml	Olivenöl
3 Bund	frische Frühlingszwiebeln
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Die Mandeln ohne Öl in einer Pfanne langsam rösten. Wenn sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben, sofort aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen.
- Zusammen mit Knoblauch, Salz, Petersilie und Chili in einen Mixer geben und zerkleinern. Nun mit den geviertelten Tomaten und dem Olivenöl zu einer cremigen Paste mixen. Bei Bedarf noch etwas Olivenöl hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine flache Schüssel umfüllen und mit etwas gehackter Petersilie garnieren.
- Die Frühlingszwiebel von den Wurzeln trennen und auch das Grün zuschneiden. Die Länge sollte in etwa der zur Verfügung stehenden Grillfläche entsprechen.

- In einem Holzkohlegrill die Holzkohle gut durchglühen lassen. Die Frühlingszwiebeln direkt und bei hoher Temperatur grillen. Die äußere Schicht darf durchaus verbrannt sein. Wenden und rundherum Farbe nehmen lassen. Der Garvorgang ist abhängig von der Dicke der Zwiebeln, als Richtwert gelten circa. 5–6 Minuten.
- Die Zwiebeln auf einem Holzbrett servieren und ruhig mit den Fingern essen. Wichtig: Die dunklen Schichten abstreifen und das Innere der Zwiebeln in die Mandelsoße tunken. Dazu passt spanisches Weißbrot oder ein Baguette.





Gefüllter Kürbis mit Blut- und Leberwurst

Zutaten (für 4 Personen)

1	mittlergroßer Kürbis
125 g	Blutwurst
100 g	geräucherter Rückenspeck
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
3	frische Habanero-Chilischoten
500 g	Schweinemett
125 g	Leberwurst
1	Ei
5 EL	BBQ-Soße
3 EL	frischer Schnittlauch, fein gehackt

Zubereitung

- Den Kürbis aushöhlen.
- Blutwurst, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten fein schneiden und mit Mett, Leberwurst, Ei, Soße und Schnittlauch zu einer Masse verarbeiten.
- Die Füllung in den Kürbis geben und den Kürbis circa 5 Stunden bei 120 Grad im Grill garen.





Pizza, das ultimative Rezept

Zutaten (für 4 Personen)

Zutaten für den Teig

1 kg	italienisches Weizenmehl Tipo 00
¼ TL	Zucker
15 g	frische Hefe
500 ml	lauwarmes stilles Mineralwasser
4 TL	Meersalz
4 EL	Olivenöl

Grundzutaten für eine einfache Pizzasoße

2 Dosen	gehackte Tomaten
3 TL	Salz
3	Knoblauchzehen
1 Prise	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL	Pizzagewürzmischung
1 EL	Olivenöl

Tipps

Dieses Rezept eignet sich besonders, wenn man den Teig nicht schon am Vortag vorbereiten will. Wer den Teig aber lieber doch 24 Stunden im Kühlschrank gehen lassen möchte, sollte nur 5 g Hefe, keinen Zucker und 500 ml kaltes stilles Mineralwasser verwenden.

Der Teig hält sich in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank etwa 2 Tage.

Im Idealfall sollte eine spezielle Weizenmehlmischung für Pizzateig verwendet werden wie Tipo 00.

Am besten geeignet ist und bleibt frische Hefe. Den Teig bei Zimmertemperatur gehen lassen und Zugluft vermeiden. Auf jeden Fall gutes Meersalz und hochwertiges Olivenöl verwenden.

Aber auch das Wasser spielt eine große Rolle für den guten Geschmack. Es sollte kalk- und chlorfrei sein, weshalb sich am besten stilles Mineralwasser eignet.

Zubereitung

- Das Mehl sieben und kegelförmig auf der Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken. Den Zucker und die Hefe in ein wenig warmem Wasser auflösen und 3 Minuten ziehen lassen, danach in die Mulde des Mehles gießen.
- Zunächst etwa $\frac{2}{3}$ des Wassers zugeben und alles gut vermengen. Der Teig ist in diesem Stadium richtig, wenn er sehr weich ist und an Fingern sowie der Arbeitsplatte kleben bleibt. Das Salz in etwas warmem Wasser auflösen, 5 Minuten ziehen lassen und mit einkneten, danach das Öl zugeben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen, nicht mehr klebenden Teig verketten. Mindestens 15 Minuten kräftig durchkneten und den Teig immer wieder auf die Arbeitsfläche schlagen, bis er glatt und elastisch ist und sich leicht von Arbeitsfläche und Fingern lösen lässt.
- Zu einem Ballen formen und gut mit Frischhaltefolie abdecken. 45 Minuten gehen lassen, dann den Teig zu einer Wurst formen und in circa 200 g schwere Stücke aufteilen. Jedes Stück reicht für eine Pizza von 28 cm Durchmesser.
- Die einzelnen Stücke jetzt noch einmal durchkneten und zu Ballen formen. Darauf achten, dass die Ballen schön geschlossen sind. Ein wenig mit Öl einreiben und in einem luftdichten Behälter weitere 4–5 Stunden gehen lassen.
- Den Teig Stück für Stück auf einer mit Weizengrieß bestreuten Arbeitsfläche mit den Händen in Form bringen, dabei niemals das Nudelholz verwenden. Bei circa 300 Grad je 5–7 Minuten auf einem Pizzastein im Grill backen.
- Für die Pizzasoße Tomaten, Salz, gepressten oder klein gehackten Knoblauch, Pfeffer, Pizzagewürzmischung und Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel vermischen und die Tomatenstücke gleichzeitig gut zerdrücken. Die Soße abgedeckt bei Zimmertemperatur mit dem Teig ziehen lassen.





Gegrillte Maiskolben

Ein gegrillter Maiskolben passt gut zu den meisten Fleischgerichten.

Zutaten (für 4 Personen)

4 Zuckermaiskolben

etwas Butter (nach Belieben)

für die Marinade

4 EL Öl

1 TL Paprikapulver

2 EL Ketchup

1 Prise Cayennepfeffer

1 Prise Salz

2 TL Honig

Zubereitung

- Die Maiskolben circa 10 Minuten in kochendem Wasser vorkochen.
- In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel gut miteinander vermischen.
- Die Maiskolben mit der Marinade bestreichen und unter ständigem Drehen goldbraun grillen.
- Wer es mag, der kann die Maiskolben vor dem Servieren noch kurz mit Butter überziehen.



DESSERT





Birnentarte

Zutaten (für 4 Personen)

4 Scheiben Blätterteig
2 feste Birnen (z. B. Abate)
15 ml Williams Christ Obstbrand
50 g Marzipan
25 g Walnusskerne oder geröstete Mandeln,
fein gehackt
trockener Riesling
Wasser
Zucker
Zimt
Aprikosenmarmelade

Zubereitung

- Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen.
- Die Birnenhälften 10 Minuten in einem Wasser-Zucker-Weißwein-Fond weich kochen, dann erkalten lassen und abtupfen.
- Marzipan mit Walnüssen und Obstbrand verkneten. Aus der Masse 4 gleich große Kugeln formen und an die Stelle des ausgelösten Kerngehäuses setzen.
- Aus dem Blätterteig 4 Kreise ausstechen. Der Durchmesser sollte etwa 2 cm größer sein als die Länge der Birne. Die gefüllten Birnenhälften jeweils mit der Schnittfläche nach unten mittig auf die Kreise legen.
- Den Teig um die Birne herum einritzen.

- In die Birne längs Lamellen einschneiden und etwas auffächern und mit Zucker und Zimt bestreuen.
- Auf Backpapier bei 350 Grad 5 bis 6 Minuten auf einem Stein backen.
- Die aufgegangenen Teigränder dünn mit etwas Aprikosenmarmelade bestreichen und die Tartelettes heiß servieren.
- Als Garnitur eignen sich Vanillesoße, gebrannte Mandeln und Pistaziensplitter. Ein Minzblättchen ersetzt den Birnenstängel.





Bratapfel in der halben Schale

Zutaten (für 4 Personen)

4 Äpfel, am besten rote (z. B. Braeburn)

1 Zitrone oder Limette

Füllung

150 ml Aprikosenkonfitüre

150 ml Rosinen

3 EL Calvados

½ TL Piment, gemahlen

1 Msp. Kardamom

4 TL Butter

50 g Marzipanrohmasse

6 EL Mandeln, gehobelt

Topping

4 EL Crème double, 42 % Fett

Ahornsirup

Calvados

Pistazien, gehackt

Puderzucker

Zimt

Zubereitung

- Den Apfelstängel und die Blüte entfernen und den Apfel auf die Stängelseite stellen. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse so entfernen, dass ein Boden bestehen bleibt.
- Die Apfelschale am „Äquator“ quer mit einem Messer einritzen und die obere, also die Blütenseite, schälen (1).



- Alle Schnittflächen mit Zitronensaft einpinseln, da sie sonst braun werden.
- Die Mandelscheibchen rösten und die Hälfte beiseite stellen.
- Die andere Hälfte der Mandeln mit der Aprikosenkonfitüre, den Rosinen, dem Calvados, dem Piment, dem Kardamom und dem Marzipan mischen, bis sich das Marzipan fast ganz aufgelöst hat.
- Die Masse hohlraumfrei in die Äpfel füllen und je einen Teelöffel Butter auf die Öffnung geben (2).



- Jeden Apfel einzeln in Alufolie verpacken und so dicht wie möglich verschließen.
- Bei ca. 200 Grad etwa 30 Minuten indirekt grillen, bis die Äpfel weich sind (Drucktest).
- Vorsichtig aus der Folie in einen Teller heben und mit dem Saft aus der Folie übergießen.
- Die Crème double mit Ahornsirup und Calvados abschmecken und einen Esslöffel der Crème auf jeden heißen Apfel geben, sodass sie über dem heißen Apfel schmilzt.
- Mit den restlichen gerösteten Mandeln bestreuen und mit Puderzucker, Zimt und

Pistazien garnieren.



Exotischer **Fruchtstrudel** mit Granatapfel und Mangoespuma



Zutaten (für 5 Personen)

10 Strudelblätter, ca. 15 x 20 cm

10 Litschis

8 Datteln

½ Ananas

1 Granatapfel

Puderzucker

grüne Pistazien

Kokossirup

8 Löffelbiskuits

40 g Marzipan

Butter

Limettensaft

2 Dosen Mango

2 cl Cachaça (z. B. Pitú)

4 cl Limettensaft

50 g ProEspuma

Zubereitung

- Litschis, Datteln und Ananas in kleine Würfel von ca. 5 mm Kantenlänge schneiden.
- Löffelbiskuits mit einem Mörser zerkleinern und dazugeben.
- Marzipan zerkleinern und ebenfalls untermischen.
- Den Granatapfel ausschlagen, absieben und die Kerne mit Puderzucker, etwas Limettensaft und Kokossirup abschmecken.
- Die Pistazien hacken und kurz rösten, sie sollen aber ihre Farbe nicht verlieren.
- Die Strudelblätter mit flüssiger Butter bestreichen und jeweils 2 Blätter aufeinanderlegen. 2 Esslöffel der Marzipanmischung darauf geben und die Blätter einrollen. Die Enden verschließen.
- Die Strudel mit Butter bestreichen, Puderzucker aufstäuben und 10 Minuten bei 180 Grad grillen.
- Mit den Granatapfelkernen und dem Pistaziengranulat dekorieren.
- Für das Mangoespuma die Mango mit Cachaça und Limettensaft in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Anschließend durch ein Haarsieb passieren.
- Sehr gut mit dem ProEspuma vermischen, in einen Whip (CO2-Sahnespender) geben und direkt auf den Teller spritzen.





Nussecken

Zutaten (für 6 Personen)

Teig

300 g Mehl

150 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

Belag

1 kleines Glas Aprikosenmarmelade

300 g Haselnüsse, grob gerieben

150 g Butter

100 g Zucker

4 EL Wasser

1 Päckchen Kuvertüre

Zubereitung

- Aus Mehl, Butter, Zucker und Ei einen Knetteig herstellen. Den Teig auf dem Backblech ausrollen und mit einer Gabel einstechen.
- Die Aprikosenmarmelade auf dem Teig verstreichen.
- Die Butter mit Zucker und Wasser aufkochen, die Nüsse dazugeben und kurz mitkochen.
- Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und vorsichtig verstreichen. Die Marmelade soll dabei unter der Nussmasse bleiben.

- Bei 220 Grad 20 bis 30 Minuten bei indirekter Hitze auf dem Grill backen.
- Die Nussecken sofort nach dem Backen in Dreiecke zuschneiden und abkühlen lassen.
- Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Jeweils die beiden spitzen Ecken der Nussecken in die Schokolade tauchen und abkühlen lassen.



Roquefort-Pfirsich mit Mangoespuma und Vanilleeis



Zutaten (für 6 Personen)

Roquefort-Pfirsich

6 Pfirsiche
24 Thymianzweige
12 Scheiben Blauschimmelkäse brauner Rohrzucker
Zitronensaft

Espuma

2 Dosen Mango
2 cl Cachaça
(Zuckerrohrschnaps)
4 cl Limettensaft
50 g ProEspuma

Zubereitung

- Die Pfirsiche halbieren und entsteinen. Die Schnittfläche mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Zucker bestreuen.
- Die Pfirsichhälften mit der Schnittkante nach oben jeweils auf ein Stück Alufolie setzen. Je 1 Scheibe Käse und einen Thymianzweig auflegen und die Alufolie dicht verpacken.
- Die Päckchen 30 Minuten bei 180 bis 200 Grad indirekt grillen.
- Die Alufolie der Pfirsichpäckchen öffnen und den gegrillten Thymianzweig durch einen frischen ersetzen.

- Für die Espuma die Mango, den Zuckerrohrschnaps und den Limettensaft in eine hohe Schüssel geben, pürieren und durch ein Haarsieb passieren.
- Die Masse sehr gut mit ProEspuma vermischen, in einen Whip (CO2-Sahnespender) geben und direkt auf den Teller spritzen.





Ananas-Spieß

Zutaten (für 4 Personen)

1	Ananas
200 g	Zucker
3 EL	Zimtpulver
1 TL	gemahlene Nelken
2–3 EL	Butter

Zubereitung

- Die Ananas schälen und die verbliebenen Vertiefungen entfernen. So entsteht ein schönes Muster.
- Den Zucker mit dem Zimt und den Nelken mischen. Die Butter schmelzen.
- Die Ananas auf dem Spieß mit der flüssigen Butter einstreichen und mit der Zuckermischung bestreuen. Den Spieß bei voller Hitze circa 25 Minuten drehen lassen und dabei die Ananas noch ein- bis zweimal mit Butter bestreichen und mit der Zuckermischung bestreuen.





Chocolat malheur

Zutaten (für 8 Personen)

300 g	Schokolade (mit 70 % Kakaogehalt), zerkleinert
300 g	weiche Butter
9	Eier, verquirlt
450 g	Zucker
120 g	Weizenmehl (Typ 405)

Zubereitung

- Schokolade und Butter schmelzen und miteinander verrühren.
- Die Eier und den Zucker schaumig schlagen und mit der Schokoladenmasse mischen.
- Das Mehl unterheben und die Masse in gebutterte und gezuckerte Formen füllen.
- Für circa 12 Minuten bei 200 Grad auf dem Grill indirekt ausbacken.





Christstollen

Zutaten (für 6 Personen)

400 g	Rosinen
200 g	Sultaninen
200 g	Korinthen
1–2 TL	Rum (nach Belieben)
80 g	Hefe
400 g	feiner Zucker
250 ml	lauwarme Milch
1 kg	Weizenmehl
700 g	Butter
1 TL	Salz
abgeriebene Schale von 2 Zitronen	
½ TL	Kardamom
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	Zitronat
100 g	Orangeat
200 g	Marzipan, zerbröckelt
5 EL	Vanillezucker
5–10 EL	Puderzucker (nach Belieben)

Zubereitung

- Am Vorabend Rosinen, Sultaninen und Korinthen waschen und mit Rum begießen. Über Nacht ziehen lassen. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 EL Zucker und 3 EL warmer Milch verrühren und 2–3 Stunden gehen lassen.
- Zwei Drittel des Mehls in eine Schüssel sieben. Die Hefemischung in die Mitte des Mehls geben. 150 g Zucker, 500 g Butter, das Salz, die Zitronenschale und den Kardamom an den Rand des Mehls geben.
- Von der Mitte aus unter Zugabe der restlichen lauwarmen Milch verrühren, bis der Teig Blasen wirft. Das restliche Mehl unterkneten und zum Schluss Rosinen, Sultaninen, Korinthen, Mandeln, Zitronat, Orangeat und das Marzipan einarbeiten. Den Teig 30 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Anschließend den Stollen formen und den Teig nochmals 10 Minuten gehen lassen. Den Stollen im Kugelgrill bei 180 Grad circa 60 Minuten backen.
- Die restliche Butter zerlassen. Den fertigen Stollen damit bestreichen und mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker bestreuen. Nach dem Erkalten dick mit Puderzucker bestäuben.





Gegrillte Feigen

Zutaten (für 4 Personen)

500 g frische Feigen

8 cl Amaretto

40 g Butter

200 g Himbeeren,
tiefgekühlt

2 EL Zucker

200 ml Schlagsahne

Zubereitung

- Die Feigen waschen und gut abtrocknen. Die Haut an der Oberseite etwa bis zur Mitte der Früchte über Kreuz einritzen und leicht nach außen biegen. Die Früchte mit der Hälfte des Amarettos beträufeln und etwa 30 Minuten ziehen lassen.
- Die Butter schmelzen. Aus der Alufolie so viele Stücke zuschneiden, wie Feigen vorhanden sind. In der Mitte die Stücke aus Alufolie mit etwas Butter einstreichen. Die Feigen darauf setzen und mit dem restlichen Amaretto beträufeln. Die Folie nur locker um die Feigen ziehen und oben zufalzen.
- Die Feigen auf dem Rost über mäßig heißer Glut etwa 10 Minuten grillen. Aus der Folie lösen und rasch in eine Servierschale füllen. Dabei den Saft, der sich während des Grillens gebildet hat, sorgfältig auffangen und über die Früchteträufeln.
- Die aufgetauten Himbeeren mit dem Zucker pürieren. Die Sahne steif schlagen und mit dem Himbeerpuree zu den Feigen reichen.





Pfirsich-Cobbler

Zutaten (für 4 Personen)

125 g Butter

1 Dose Pfirsiche à 850 ml

1 Packung Obstkuchenteig à 250 g
brauner Zucker (nach Belieben)
Zimt (nach Belieben)

Zubereitung

- Einen Dutch Oven mit Butter ausreiben. Die Pfirsiche abgießen, den Saft auffangen. Die Früchte klein schneiden und mit dem Saft in den Dutch Oven geben.
- Die Teigmischung gleichmäßig darauf verteilen. Zucker und Zimt nach Belieben darübergeben. Die Butter in Scheiben schneiden und obenauf legen.
- Den Dutch Oven offen erhitzen, bis der Saft köchelt. Mit dem Deckel verschließen und circa 40 Minuten garen. Der Cobbler ist fertig, wenn bei der Zahnstocherprobe kein Teig mehr haften bleibt.
- Der Cobbler kann lauwarm mit Sahne und/oder Vanilleeis serviert werden.





Walnusstorte

Zutaten

Zutaten für den Mürbteig

150 g kalte Butter

70 g Puderzucker

200 g Mehl

außerdem Hülsenfrüchte und Backpapier
zum Blindbacken

für den Belag

230 g Walnusskerne

150 g Zucker

1 EL Butter

40 g Vollmilch-
Kuvertüre

4 Eier

60 g Puderzucker

für die Glasur

30 g Puderzucker

2 EL Walnusslikör

Zubereitung

- Butter, Puderzucker und Mehl rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie einschlagen und mindestens 1 Stunde kalt stellen, dann circa 3 mm dick ausrollen.
- Einen Dutch Oven gut mit Backpapier auslegen und den Tortenboden darin auslegen. Den Teig am Rand etwas hochdrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Teigboden mit Backpapier bedecken, mit Hülsenfrüchten zum Blindbacken belegen und etwa 15–20 Minuten backen. Nach dem Blindbacken Hülsenfrüchte und Backpapier von dem Tortenboden entfernen.
- Für die Füllung 100 g Walnüsse im Mixer grob zerkleinern. Die restlichen Nüsse für die Dekoration aufheben. 50 g Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Die gehackten Nüsse und die Butter dazugeben, durchrühren und in der Pfanne erkalten lassen. Bei Bedarf grob zerbröseln.
- Kuvertüre fein hacken und im heißen Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Leicht abkühlen lassen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Puderzucker sehr schaumig schlagen, das Eiweiß mit dem restlichen Zucker sehr steif schlagen.
- Die geschmolzene Kuvertüre mit den karamellisierten Walnüssen und mit der Eigelbmasse vermengen. Dann das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
- Die Nussmasse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verteilen und glatt streichen. Noch einmal circa 45–50 Minuten backen. Eventuell mit einem Zahnstocher eine Garprobe machen.
- Für die Glasur den Puderzucker mit dem Likör verrühren. Die Torte aus dem Dutch Oven herausnehmen, erkalten lassen und noch lauwarm mit der Glasur bestreichen. Mit den restlichen Walnüssen garnieren.



TEIL 3 Der Anhang



Rezeptregister nach Grillarten

Drehspießgrill:

- Ananas-Spieß [207](#)
- Ente mit Orangensoße [167](#)
- Gyros am Spieß [111](#)
- Truthahn [160](#)
- Vietnamesische Ente am Spieß mit Sternanis und Honig [161](#)

Dutch Oven:

- Blumenkohlauf, griechisch [189](#)
- Djuvecres [188](#)
- Grünkohl mit Würsten [147](#)
- Kalbsbäckchen im Dutch Oven [136](#)
- Kartoffelgratin [191](#)
- Pfirsich-Cobble [211](#)
- Puten-Bananen-Curry [164](#)
- Putenkeule im Heu [168](#)
- Reistopf, kubanisch [192](#)
- Rosmarinkartoffeln [193](#)
- Walnusstorte [212](#)
- Zwiebelrostbraten mit Spätzle [140](#)

Holzkohlegrill:

- Asado-Huhn [163](#)
- Cajun Rub Ribs [109](#)
- Russenspieße [115](#)
- Schwenkbraten, original saarländischer [103](#)
- Tintenfisch, gegrillte [178](#)

Holzkohle- oder Gasgrill:

- Ananas-Spieß [207](#)
- Armadillo-Eggs [129](#)
- Auberginensalat [195](#)
- Baby Back Ribs [92](#)
- Barbarenspieße [107](#)
- Bärlauchgriller [142](#)
- Beer Butt Chicken [150](#)
- Birnentarte [202](#)
- Bratapfel in der halben Schale [203](#)
- Brötchen mit getrockneten Tomaten [180](#)
- Buffalo Wings [165](#)

Burger 123
Cevapcici 143
Chicken Wings, jamaican 166
Chicken-Wings 152
Chocolat malheur 208
Christstollen 209
Curry-Fruchtspieße 153
Currywurst vom Grill 144
Ente mit Orangensoße 167
Entenbrust mit Kumquatragout und Maisschaum 154
Entenbrust von der Planke 162
Fajitas, dreierlei 132
Färsen-Onglet 134
Feigen, gegrillte 210
Flank Steak 135
Forelle à la Provençale 173
Fränkische Bratwurst-Brezel-Spieße 148
Fruchtstrudel mit Granatapfel und Mangoespuma, exotisch 204
Frühlingszwiebeln mit Mandelsoße 196
Gefüllter Kürbis mit Blut- und Leberwurst 197
Gefüllter Schweinebauch 118
Gemüse-Wraps 182
Gratin aus gegrilltem Gemüse 183
Grillfackeln 110
Grillspirale mit La-Ratte-Tortilla, Ziegenkäse und Salsa 100
Gyros am Spieß 111
Gyroszöpfe 101
Hackbraten (Meat Loaf) 130
Havanna Huhn 156
Kalua Pig aus der Erde 112
King Prawns im Speckmantel 170
Knoblauchcrostini mit Taleggio und Feigensenf 185
Krustenbraten, rustikaler 113
Lachsfilet von der Buchenplanke 171
Langusten 176
Maiskolben, gegrillte 200
Meerbarbe auf Zucchini mit Riesengarnele im Rucolabett 174
Nussecken 205
Pizza – das ultimative Rezept 198
Pommes frites, spiced grilled 187
Porterhouse Steak, das perfekte 121
Puten-Bananen-Curry 164

Rib Eye Steak, blackened [126](#)
Riesengarnelen mit Mangosalsa [172](#)
Rinderbrust im Rotweindampf [137](#)
Rinderfilet mit Spinatgarnele und Pfifferlingen [127](#)
Roastbeef auf Balsamico-Jus [138](#)
Roquefort-Pfirsich mit Mangoespuma und Vanilleeis [206](#)
Roter Drachenkopf in australischer Baumrinde mit Black Tiger Prawns [177](#)
Scamorza-Kartoffeln [186](#)
Schweinefilet Wellington [104](#)
Schweinefilet-Rouladen mit Semmelknödeln [94](#)
Schweinelende mit Zwiebel-Sahne-Kartoffeln, gefüllt [96](#)
Soulva Chirini (griechische Spieße) [106](#)
Stäbchenfleisch mit „Hessischen Fächerkartoffeln“ [95](#)
Steaks „Café de Paris“ [110](#)
Thunfisch-Steaks mit Sesam-Wasabi-Kruste und Fried Rice [175](#)
Thüringer Bratwurst, frisch [145](#)
Thüringer Käsegriller [146](#)
Tomaten, gegrillt [190](#)
Top Butt Flap mit Mango-Grapefruit-Salsa [125](#)
Tortilla-Chips mit Paprika-Hack [187](#)
Wachteln auf Lauchgemüse, gefüllt [155](#)
Wagyu T-Bone-Steak [139](#)

Smoker:

Baby Back Ribs [92](#)
Brined Pulled Pork von der Schweinestelze [114](#)
Brisket [124](#)
Bürgermeisterstück [122](#)
Cajun Rub Ribs [109](#)
Chicken- & Cheese-Quesadillas [159](#)
Cinnamon Ribs, fruity-style [99](#)
Gefüllter Schweinebauch [118](#)
GSV BBQ-Ribs [108](#)
Hohe Rippe [138](#)
Pökelkrusti mit Spitzkohl-Kartoffelaufbau [102](#)
Putenoberkeule [157](#)
Quesadillas von Hähnchen und Schwein [158](#)
Rinderbrust im Rotweindampf [137](#)
Schweinebauch, gesmokt [93](#)
Schweinelende mit Zwiebel-Sahne-Kartoffeln, gefüllt [96](#)
Stäbchenfleisch mit „Hessischen Fächerkartoffeln“ [95](#)



Rezeptregister, alphabetisch

A

Alabama White Soße 84
Ananas-Spieß 207
Armadillo-Eggs 129
Asado-Huhn 163
Auberginensalat 195

B

Baby Back Ribs 92
Bananen-Curry, Pute 164
Barbarenspieße 107
Bärlauchgriller 142
Bier-Mop 90
Birnentarte 202
Blumenkohlauflauf, griechisch 189
Bratapfel in der halben Schale 203
Brined Pulled Pork von der Schweinestelze 114
Brisket 124
Brötchen mit getrockneten Tomaten 180
Buffalo Wings 165
Burger 123
Bürgermeisterstück 122

C

Cajun Rub Ribs 109
Cevapcici 143
Chicken Wings, jamaican 166
Chocolat malheur 208
Christstollen 209
Classic-BBQ-Rib-Soße 90
Cola-Soße von „Master Sir Buana“ 89
Curry-Fruchtspieße 153
Currywurst vom Grill 144

D

Djuvecreis 188
Drachenkopf, roter, in australischer Baumrinde mit Black Tiger Prawns 177

E

Ente

Ente mit Orangensoße 167
Entenbrust mit Kumquatragout und Maisschaum 154
Entenbrust von der Planke 162
Vietnamesische Ente am Spieß mit Sternanis und Honig 161

Erdnuss-Soße 87

F

Fajitas, dreierlei 132
Färsen-Onglet 134
Feigen, gegrillte 210
Flank Steak 135
Forelle à la Provençale 173
Fränkische Bratwurst-Brezel-Spieße 148
Fries, spiced grilled 187
Fruchtstrudel mit Granatapfel und Mangoespuma, exotisch 204
Frühlingszwiebeln mit Mandelsoße 196

G

Gefüllter Schweinebauch 118
Gegrillte Feigen 210
Gegrillter Tintenfisch 178

Gemüse

Auberginensalat 195
Blumenkohlauflauf, griechisch 189
Frühlingszwiebeln mit Mandelsoße 196
Gefüllter Kürbis mit Blut- und Leberwurst 197
Maiskolben, gegrillte 200
-Wraps 182
Gratin aus gegrilltem Gemüse 183
Krautsalat, amerikanisch 181
Maiskolben, gegrillte 200
Tomaten, gegrillt 190

Grillfackeln 110

Grillspirale mit La-Ratte-Tortilla, Ziegenkäse und Salsa 100

Grünkohl mit Würsten 147

GSV BBQ-Ribs 108

GSV Salsa-BBQ-Soße 88

Gyros am Spieß 111

Gyroszöpfe 101

H

Hackbraten (Meat Loaf) 130
Hohe Rippe 138

Hoisin-Soße 87

Huhn

- Asado-Huhn 163
- Beer Butt Chicken 150
- Beer Butt Chicken, beschwipst 151
- Buffalo Wings 165
- Chicken- & Cheese-Quesadillas 159
- Chicken-Wings 152
- Curry-Fruchtspieße 153
- Havanna Huhn 156
- Jamaican Chicken Wings 166

J

Jamaican Chicken Wings 166

K

Kalbsbäckchen im Dutch Oven 136

Kalua Pig aus der Erde 112

Kartoffeln

- Fries, spiced grilled 187
- Kartoffelgratin 191
- Kartoffelsalat 184
- Rosmarinkartoffeln 193
- Scamorza-Kartoffeln 186
- King Prawns im Speckmantel 170
- mit Mangosalsa 172
- Knoblauchcrostini mit Taleggio und Feigensenf 185
- Krautsalat, amerikanisch 181
- Krustenbraten, rustikaler 113
- Kürbis, gefüllter, mit Blut- und Leberwurst 197

L

Lachsfilet von der Buchenplanke 171

Langusten 176

M

- Maiskolben, gegrillte 200
- Meat Loaf (Hackbraten) 130
- Meerbarbe auf Zucchini mit Riesengarnele im Rucolabett 174
- Mexikanische Mole-Soße 87

N

Nussecken 205

P

- Pfirsich-Cobble [211](#)
- Pizza – das ultimative Rezept [198](#)
- Pommes frites, spiced grilled [187](#)
- Porterhouse Steak, das perfekte [121](#)
- Pökelkrusti mit Spitzkohl-Kartoffelaufbau [102](#)
- Puten-Bananen-Curry [164](#)
- Putenoberkeule [157](#)
- Putenkeule im Heu [168](#)

Q

Quesadillas

- Chicken- & Cheese-Quesadillas [159](#)
- von Hähnchen und Schwein [158](#)

R

- Reistopf, kubanisch [192](#)

Riesengarnelen

- im Speckmantel [170](#)
- mit Mangosalsa [172](#)

Rind

- Armadillo-Eggs [129](#)
- Brisket [124](#)
- Burger [123](#)
- Bürgermeisterstück [122](#)
- Das perfekte Porterhouse Steak [121](#)
- Fajitas, dreierlei [132](#)
- Färsen-Onglet [134](#)
- Flank Steak [135](#)
- Hohe Rippe [138](#)
- Kalbsbäckchen im Dutch Oven [136](#)
- Meat Loaf (Hackbraten) [130](#)
- Rib Eye Steak, blackened [126](#)
- Rinderbrust im Rotweindampf [137](#)
- Rinderfilet mit Spinatgarnelen und Pfifferlingen [127](#)
- Roastbeef auf Balsamico-Jus [138](#)
- Top Butt Flap mit Mango-Grapefruit-Salsa [125](#)
- Wagyu T-Bone-Steak [139](#)

Rippchen

- Baby Back Ribs [92](#)
- Cajun Rub Ribs [109](#)
- Cinnamon Ribs, fruity-style [99](#)

Roquefort-Pfirsich mit Mangoespuma und Vanilleeis [206](#)

Roter Drachenkopf in australischer Baumrinde mit Black Tiger Prawns [177](#)

Russenspieße [115](#)

Rustikaler Krustenbraten [113](#)

S

Schwein

Armadillo-Eggs [129](#)

Baby Back Ribs [92](#)

Barbarenspieße [107](#)

Brined Pulled Pork von der Schweinestelze [114](#)

Cajun Rub Ribs [109](#)

Cinnamon Ribs, fruity-style [99](#)

Fränkische Bratwurst-Brezel-Spieße [148](#)

Gefüllter Schweinebauch [118](#)

Grillfackeln [110](#)

Grillspirale mit La-Ratte-Tortilla, Ziegenkäse und Salsa [100](#)

GSV BBQ-Ribs [108](#)

Gyros am Spieß [111](#)

Gyroszöpfe [101](#)

Kalua Pig aus der Erde [112](#)

Original saarländischer Schwenkbraten [103](#)

Pökelkrusti mit Spitzkohl-Kartoffelaufbau [102](#)

Russenspieße [115](#)

Rustikaler Krustenbraten [113](#)

Schweinebauch, gesmokt [93](#)

Schweinefilet

Wellington [104](#)

-Rouladen mit Semmelknödeln [94](#)

Schweinelende mit Zwiebel-Sahne-Kartoffeln, gefüllt [96](#)

Soulva Chirini (griechische Spieße) [106](#)

Stäbchenfleisch mit „Hessischen Fächerkartoffeln“ [95](#)

Steaks „Café de Paris“ [110](#)

Zwiebelrostbraten mit Spätzle [140](#)

Schwenkbraten, original saarländischer [103](#)

Süße Thai-Chili-Soße [87](#)

Süßsaurer Soße [87](#)

T

Teriyaki-Soße [87](#)

Thunfisch-Steaks mit Sesam-Wasabi-Kruste und Fried Rice [175](#)

Thüringer Bratwurst, frisch [145](#)

Thüringer Käsegriller [146](#)

Tikka-Masala-Soße [87](#)

Tintenfisch, gegrillte [178](#)

Tomaten, gegrillt [190](#)

Top Butt Flap mit Mango-Grapefruit-Salsa [125](#)

Tortilla-Chips mit Paprika-Hack [187](#)

Truthahn [160](#)

V

Vietnamesische Ente am Spieß mit Sternanis und Honig [161](#)

W

Wachteln auf Lauchgemüse, gefüllt [155](#)

Wagyu T-Bone-Steak [139](#)

Walnusstorte [212](#)

Z

Zaziki [194](#)

Zwiebelrostbraten mit Spätzle [140](#)



Grillsportverein History

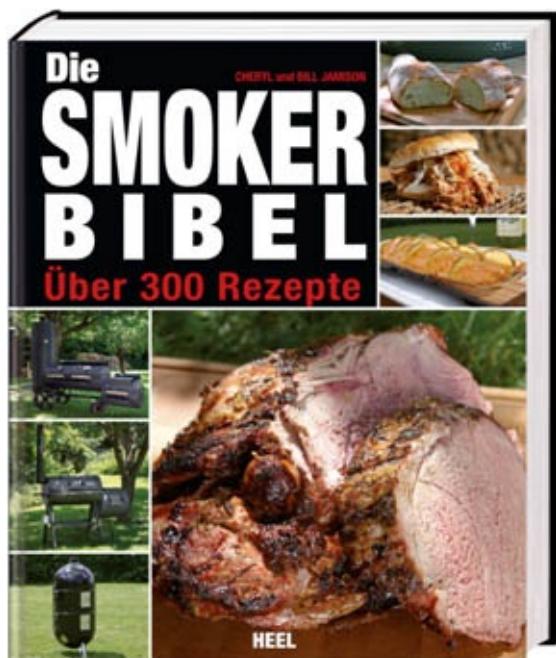


Mitte der 90er-Jahre trafen sich regelmäßig viele junge Herren in ihrer Studentenzeit zum gemütlichen Beisammensein bei Grillgut und kühlen Getränken. So beginnt die Erfolgsgeschichte des Deutschen Grillsportvereins. Nach langem Brainstorming gründeten diese Studenten 1997 den ersten Deutschen Grillsportverein – kurz GSV genannt. Nun mag man sich fragen, was Grillen mit Sport zu tun hat? Grillen ist nicht nur körperlicher Sport, sondern auch ein Sport des Denkens und der Technik. Alles muss planvoll vorbereitet und durchgeführt werden und genauso wie beim hektischen Küchenbetrieb kommt man sehr schnell ins Schwitzen. Kurz darauf wurde die Domain www.grillsportverein.de registriert und mit Inhalten gefüllt. Damals waren Internetseiten und Domains kostspielig und auch noch nicht so häufig vertreten wie heutzutage. Über das Thema „Grillen“ gab es nur vereinzelt bis gar keine Informationen im deutschsprachigen Internet. Diese Lücke schloss der GSV nach und nach. Zuerst wurden Bilder und Videos vom Grillen eingestellt und kurz darauf kamen die ersten brauchbaren Forensysteme auf den Markt. Kaum war das Forum im Netz (mit phpbb 1!), füllte es sich schon mit vielen brauchbaren Themen und Beiträgen. Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähern platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem fast 5600 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten. Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 und 2013 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten. Aktuell verzeichnet der GSV im Forum gut 2.000.000 Beiträge und knapp 60.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 250 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu

sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet. Der Grillsportverein war schon immer die Referenz zum Grillen im Internet und baut seine Stellung zunehmend aus.



Mehr zum Thema:



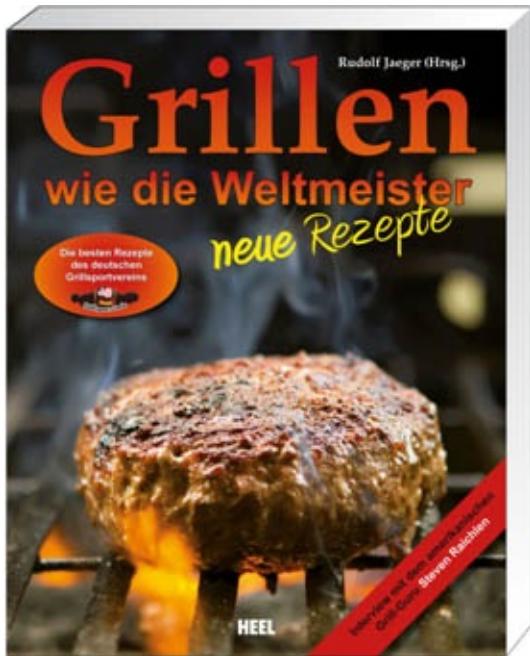
Die Smoker-Bibel

Epub ISBN: 978-3-86852-964-7



Das Geheimnis der Grill & Chili Saucen

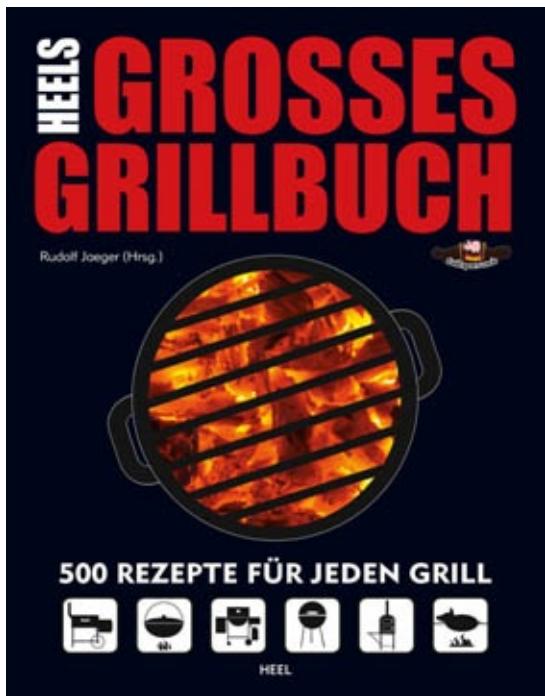
Epub ISBN: 978-3-86852-977-7



Grillen wie die Weltmeister – Neue Rezepte
Epub ISBN: 978-3-86852-834-3



Grillen wie die Weltmeister
Epub ISBN: 978-3-86852-352-2



HEELs großes Grillbuch

Epub ISBN: 978-3-86852-976-0



Dutch Oven

Epub ISBN: 978-3-86852-975-3



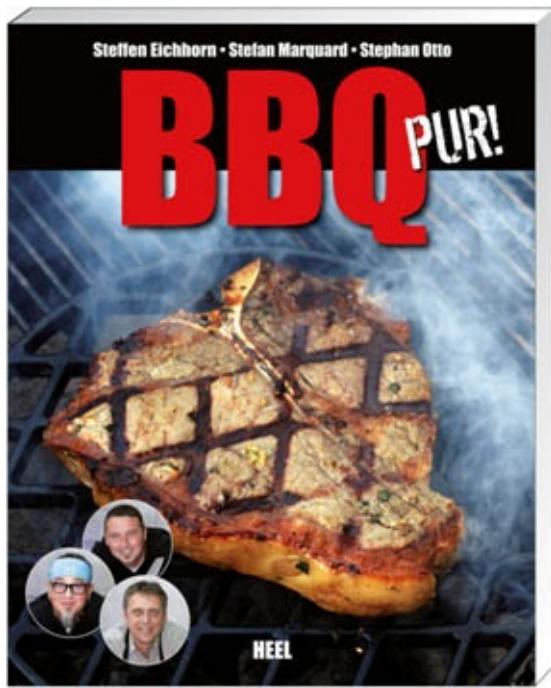
Into The Wild

Epub ISBN: 978-3-86852-971-5



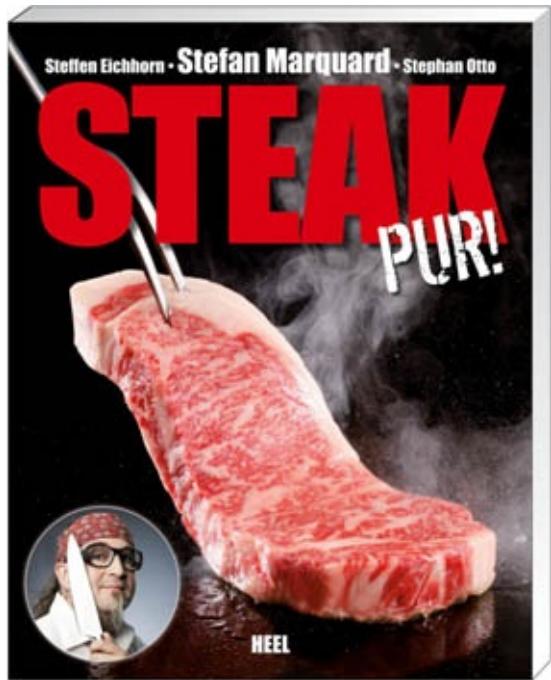
Die Manndiät

Epub ISBN: 978-3-86852-836-7



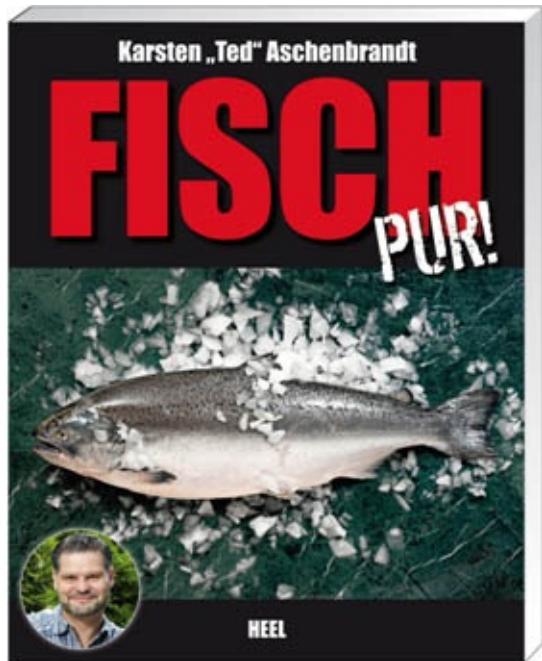
BBQ pur!

Epub ISBN: 978-3-86852-796-4



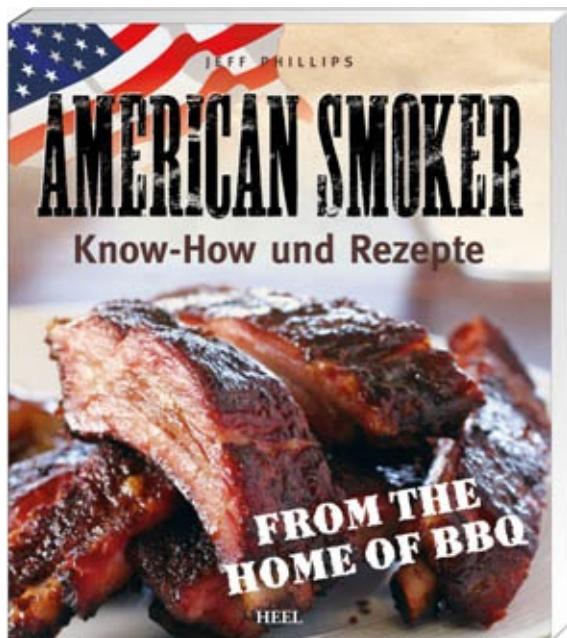
Steak pur!

Epub ISBN: 978-3-86852-768-1



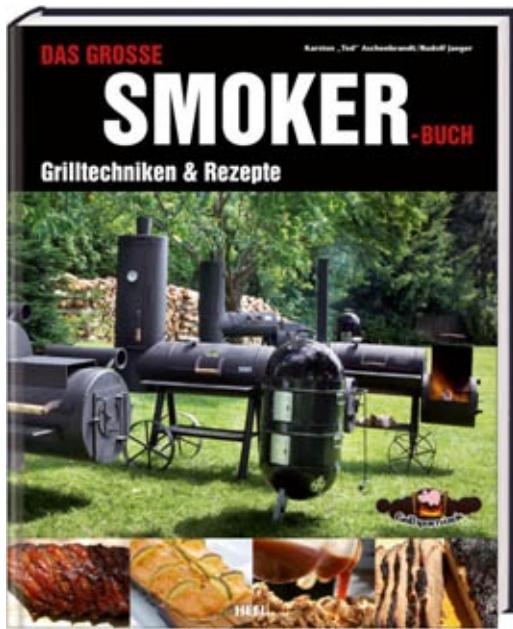
Fisch pur!

Epub ISBN: 978-3-86852-798-8



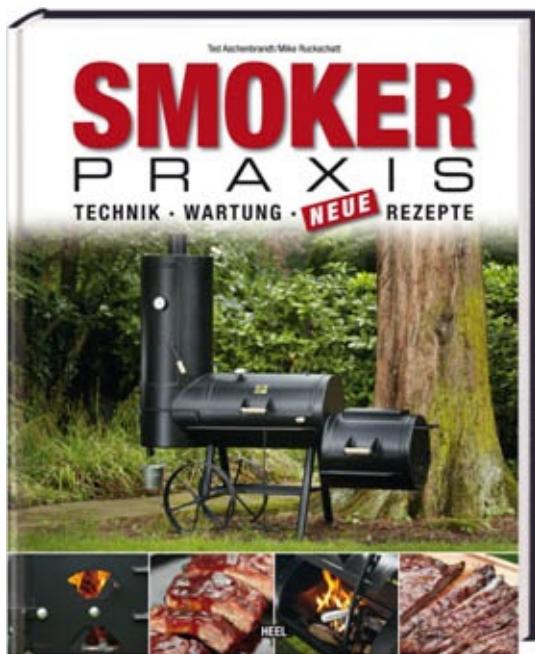
American Smoker

Epub ISBN: 978-3-86852-999-9



Das große Smoker-Buch

Epub ISBN: 978-3-95843-121-8



Smoker-Praxis

Epub ISBN: 978-3-95843-122-5



Das kleine Smoker-Buch
Epub ISBN: 978-3-95843-120-1



Wintergrillen
Epub ISBN: 978-3-95843-034-1