

REZEPT 1/2
DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST

REZEPT vom Grillkönig

ZUTATEN

- 4 Hähnchenbrüste (je ca. 170 g)
- 100 g Weintrauben (hell, kernlos)
- 100 g Frischkäse
- 50 ml Weißwein (z. B. Riesling)
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- Hähnchengewürz
- Salz und Pfeffer
- Speiseöl

ZUBEREITUNG

Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen und seitlich eine Tasche schneiden. Innen mit Hähnchengewürz würzen.

Frischkäse mit Weißwein glatt rühren. Knoblauch, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie hinzufügen, dann halbierte Trauben unterheben. Zwiebel fein würfeln, untermischen und erneut abschmecken.

Hähnchenbrüste gleichmäßig mit der Masse füllen und Schnittkante vorsichtig verschließen. Außen mit Speiseöl einpinseln und fein mit Hähnchengewürz würzen.

Grillrost mit Öl einpinseln, Hähnchenbrüste 8 Min. über heiße Glut direkt grillen. Nach 2 Min. um 90 °C drehen, nach 4 Min. wenden für ein schönes Grillmuster. Anschließend im weniger heißen Bereich 10 Min. grillen. Gelegentlich wenden.

PORTIONEN: 4

Als Zubehör:
• 4 Rouladennadeln

REZEPT 2/2
DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

LOMMI-KOTELETT MIT GRILLZWIEBELN

REZEPT vom Grillkönig

ZUTATEN

- 4 Doppelkoteletts (je ca. 400 g, mit je 2 Knochen pro Stück)
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2-3 EL Olivenöl
- Paprika-Pulver, edelsüß
- Muskat
- Zucker
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Doppelkoteletts waschen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat würzen.

Zwiebeln in dicke Ringe schneiden und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen.

Grill für indirektes Grillen auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln in Edelstahlschale auf mittlerer Höhe platzieren. Nach 25 Min. Zwiebeln entfernen und Koteletts erhitzen.

Grillrost mit etwas Öl einpinseln. Koteletts je 6 Min. direkt über der Glut grillen, dabei einmal nach Hälfte der Zeit wenden und um 90 °C drehen. Kerntemperaturfühler neben dem Knochen einstecken.

Koteletts in indirekten Bereich legen und bei geschlossenem Deckel 50-60 Min. bei 200 °C Grad grillen. Die Kerntemperatur sollte 72 °C betragen, dann ist das Fleisch herrlich saftig.

PORTIONEN: 4

Als Zubehör:
• Edelstahlschale oder Grillplatte
• Kerntemperaturfühler

REZEPT 3/2
DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

WINZERSTEAK „DEIDESHEIM“

REZEPT vom Grillkönig

ZUTATEN

- 4 Schweinenackensteaks (je 200 g)
- 100 g Weintrauben (hell, kernlos)
- 100 g Frischkäse
- 50 ml Riesling aus der Pfalz
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- Grill- und BBQ-Gewürz
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schweinenackensteaks seitlich einschneiden. Frischkäse mit Riesling, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie und Trauben mischen. Zwiebeln würfeln, untermischen und abschmecken.

Steaks mit Riesling-Trauben-Creme füllen, Taschen schließen. Steaks mit Grill- und BBQ-Gewürz einreiben.

Kugelgrill/Gasgrill für indirektes Grillen auf 230 °C vorheizen. Steaks je Seite 2 Min. direkt über Glut grillen. Nach der Hälfte der Zeit um 90 °C drehen und nur einmal wenden für ein schönes Grillmuster.

In indirekten Bereich legen, bei 230 °C und geschlossenem Deckel weitere 12 Min. grillen.

PORTIONEN: 4

REZEPT 4/2
DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

RHEINISCHER WURST-WRAP

REZEPT vom Grillkönig

ZUTATEN

- 8 St. rheinische Grillwurst (gebrüht) vom Metzger
- 8 St. Weizen-Tortillas
- 3 EL Margarine
- 1 St. Zwiebel, fein gewürfelt
- 250 g Sauerkraut
- 1 TL Majoran
- 1 Msp. Kümmel
- 8 EL süßer Senf
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

In einem Topf Margarine schmelzen, Zwiebeln anschwitzen. Danach Sauerkraut und 100 ml Wasser zugeben und aufkochen. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. köcheln.

Tortillas gleichmäßig mit einem EL Senf bestreichen.

Grill für indirektes Grillen auf 220 °C einregeln. Grillwurst über Glut von allen Seiten grillen.

Sauerkraut auf Tortillas verteilen. Rostbratwurst auflegen, stramm aufrollen und mit Holzspießen fixieren.

Wraps je Seite 1-2 Min. über Glut grillen, einmal wenden für Grillmuster.

In indirekten Bereich legen, Deckel schließen und 6 Min. bei 220 °C grillen. Wraps halbieren und anrichten.

PORTIONEN: 4

Als Zubehör:
• Holzspieße

REZEPT 5/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

STOCKBROT À LA HOTDOG MIT GURKEN-RELISH



ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Salz
- ½ Pk Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 EL Olivenöl
- 160 ml Wasser (lauwarm)
- 1 Zwiebel (rot)
- 4 Gewürzgurken (frisch)
- 1 EL Balsamico
- ½ TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 4 Hotdog Würstchen

Als Zubehör:
• Holzstöcke

ZUBEREITUNG

Für den Teig die Zutaten (außer Wasser) in einer Schüssel mischen. Nach und nach Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur eine Stunde gehen lassen. Teig mit etwas Mehl kneten, bis er elastisch ist.

Für das Relish Zwiebeln und Gewürzgurken fein würfeln. Mit einer Gabel zerdrücken, bis ein stückiges Püree entsteht. Gehackte Rosmarinnadeln, Olivenöl und Balsamico hinzufügen.

PORTIONEN: 4

Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dünne Holzstöcke reinigen und anspitzen. Würstchen aufspießen. Kleine Handvoll Teig zu einer dünnen Rolle formen (doppelte Länge der Wurst) und um die Wurst wickeln. Obere und untere Enden fest andrücken.

Stockbrot über dem Grill oder einer Feuerschale bei indirekter Hitze von allen Seiten grillen. Mit dem Relish servieren.

REZEPT 6/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

MITTELMEER-FUSION- BRATWURST



ZUTATEN

- 4 mediterrane Bratwürste
- ½ Salatgurke
- Prise Salz/Pfeffer
- 3 Knoblauchzehen
- 500 griechischer Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- etwas Harissa-Paste
- 4 Brioche-Brötchen

ZUBEREITUNG

Zunächst das Zaziki vorbereiten. Dafür den griechischen Joghurt in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehen fein hacken, die Salatgurke raspeln. Beides zum Joghurt geben und mit Pfeffer, Salz, Essig und Olivenöl abschmecken.

Mediterrane Bratwürste (es gehen auch Merguez-Würste oder auch ganz normale Bratwürste) auf den Grill legen und rundherum anbraten.

PORTIONEN: 4

Briochebrötchen bei indirekter Hitze anrösten.

Brötchenhälften dünn mit Harissa-Paste bestreichen, Bratwurst drauflegen, mit Zaziki und noch mal etwas Harissa-Paste toppen.



REZEPT 7/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

HEIßER HUND MIT KÄSE



ZUTATEN

- 4 Bratwürste mit Käse (z. B. Käsegriller)
- 4 Hot-Dog-Brötchen
- 4 EL Ajvar (Paprikapaste)
- 10 Mini-Gewürzgürkchen
- 1 Glas Mixed Pickles
- ¼ Bund Petersilie (gehackt)

ZUBEREITUNG

Gewürzgürkchen in Scheiben schneiden. Mixed Pickles (eingelegtes Gemüse) abtropfen lassen, etwas kleiner schneiden.

Die Bratwürste auf dem Grill anbraten, Hotdog-Brötchen bei indirekter Hitze erwärmen.

PORTIONEN: 4

Warme Brötchen mit Ajvar bestreichen. Bratwürste auf die Brötchen verteilen.

Die Mixed Pickles und Gürkchen drüberstreuen, mit Petersilie garnieren.



REZEPT 8/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

PIMIENTOS MIT CREMIGEM FETA



ZUTATEN

- Für den Feta:
- 1 Knoblauchzehen
 - 100 g Feta
 - 150 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - Salz und Pfeffer
- Für die Pimientos:
- 200 g Pimientos de padron
 - Olivenöl
 - 1 Spritzer Zitronensaft
 - grobes Meersalz
 - mildes Pul Biber
 - Fladenbrot

ZUBEREITUNG

Für den cremigen Feta Knoblauch abziehen, zusammen mit Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren.

Die Pimientos waschen und trockentupfen. Einige Spritzer Olivenöl auf der heißen Plancha verteilen, leicht verstreichen.

PORTIONEN: 4

Pimientos unter gelegentlichem Wenden braten. Zuletzt mit Zitronensaft und reichlich Meersalz würzen. Cremigen Feta auf einem großen Teller verstreichen, Pimientos drauflegen. Etwas Olivenöl drüberträufeln, mit Pul Biber bestreuen und mit Fladenbrot servieren.

REZEPT 9/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

MEXIKANISCHE FISCHSPIEÙE



ZUTATEN

- 400 g Seelachsfilet (ohne Haut)
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Koriandersaat
- 3 EL Olivenöl (plus etwas mehr für die Plancha)
- 1 grüne Paprikaschote
- ½ TL Salz

Als Zubehör:
• 8 GrillspieÙe

ZUBEREITUNG

Seelachsfilet trockentupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Limette heiß abwaschen, etwas trockentupfen, Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Knoblauch schälen, grob zerkleinern, mit der Koriandersaat im Mörser zerreiben. Limettenabrieb und -saft, Olivenöl und Salz zugeben und verrühren.

Marinade dann über den Fisch gieÙen.

Paprikaschote waschen, entkernen und in 2 cm große Quadrate schneiden.

Abwechselnd mit den Fischstücken auf SpieÙe stecken. SpieÙe auf der Plancha in etwas Olivenöl unter Wenden braten, dabei mit Marinade beträufeln.

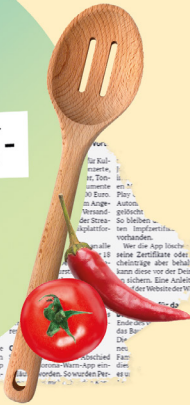


Rezept: Plancha, Saison-Rezepte, Christian Verlag

REZEPT 10/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

TOMATEN-SALSA



ZUTATEN

- 2 Tomaten
- 1 rote Chilischote
- 1 grüne Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- 3-4 EL Olivenöl
- etwas Salz und Zucker
- etwas frisch gemahlene Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Tomaten gründlich waschen und den Stielansatz entfernen. Anschließend das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden.

Die Chilischoten ebenfalls waschen und je nach gewünschter Schärfe die Kerne entfernen oder dranlassen. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und vierteln. Die Limette auspressen.

Alle Zutaten – Tomaten, Chili, Knoblauch, Zwiebel

und Limettensaft – in einem Standmixer zu einer feinen Paste pürieren. Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die FischspieÙe auf einem Teller anrichten und mit gehacktem Koriander bestreuen (alternativ Petersilie). Die Salsa separat in einem Schälchen servieren.



Rezept: Plancha, Saison-Rezepte, Christian Verlag

REZEPT 11/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

MOINK BALLS MIT ÜBERRASCHUNG



ZUTATEN

- 500 g Hackfleisch (Rind)
- etwas Salz, Pfeffer und Paniermehl
- 1 weiÙe Zwiebel
- 16 Scheiben Frühstücksbacon
- 100 g Cheddar im Block
- 6 EL Barbecue-sauce
- 1 EL Honig
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

Die Zwiebel fein hacken. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend 2 EL Barbecue-sauce, die gehackte Zwiebel und 1 Ei hinzufügen und gründlich durchkneten. Eine kleine Menge Paniermehl dazugeben, um die Masse zu binden.

Den Cheddar in kleine Würfel schneiden. Aus der Fleischmasse acht Bälle formen und jeweils in die

Mitte eine Mulde drücken. Einen Käsewürfel in jede Mulde geben und die Bälle wieder rund formen.

Die Bälle mit etwas Barbecue-sauce bestreichen und mit Speck umwickeln. Den restlichen Teil der Barbecue-sauce mit Honig verrühren. Die Bälle auf dem Grill bei indirekter Hitze für 25 Min. grillen und dabei regelmäßig mit der Sauce bepinseln.



REZEPT 12/12

DIE BELIEBTESTEN GRILLREZEPTE

PORTERHOUSE-STEAK MIT WHISKY



ZUTATEN

- 4 Porterhouse-Steaks
- 100 ml Scotch Whisky
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 EL mittelscharfer Senf
- etwas Pfeffer
- etwas Fleur de Sel
- 3 EL Rapsöl

ZUBEREITUNG

Fein gehackten Rosmarin mit Whisky, Pfeffer, Fleur de Sel, Senf und Rapsöl zu einer Marinade vermischen.

Porterhouse-Steaks in eine flache Schüssel legen und die Marinade darüber gieÙen. Das Fleisch mehrmals wenden und die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Eine Stunde vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und gut abtropfen lassen. Die Steaks bei starker Hitze auf dem Grill von jeder Seite 5 bis 7 Min. grillen. Vor dem Servieren mit Fleur de Sel nachwürzen.



Rezept: Plancha, Saison-Rezepte, Christian Verlag