



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

AMERIKANISCHE BARBECUE-SPIESSE

für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg Schweinefilet
- 1–2 EL **MEAT LOVE**
- 250 g Cocktailtomaten
- 3 Zwiebeln
- 2 TL Salz
- 1–2 EL Öl
- 8–10 Holzspieße

Marinierzeit: 2–4 Std.

Zubereitung: 25 Min.

Grillzeit: 10 Min.



Würfeln Sie das Schweinefilet in 3 cm große Stücke. Vermengen Sie Öl und das Grillgewürz in einer Schüssel. Die Schweinefiletstücke hinzugeben, abdecken und 2–4 Stunden kalt stellen.

Schälen und schneiden Sie in der Zwischenzeit die Zwiebeln in große Stücke. Die Cocktailtomaten waschen. Die Spieße abwechselnd mit Gemüse und Fleisch bestecken.

Grillen Sie die Spieße über direkter Hitze 10 Minuten, bis das Fleisch gar ist, dabei einmal wenden.

TIPP: Auch mit zartem Hähnchenfleisch schmeckt dieses Rezept frisch und lecker.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

AMERIKANISCHE SPARERIBS

für 4 Personen

Zutaten:

2 kg Schweinefleisch-Rippchen

3 EL **MEAT LOVE**

4 gestrichene TL Salz

4-6 EL Öl

Marinierzeit: 2-4 Std.

Zubereitung: 30 Min.

Grillzeit: 3 Std.



Vermengen Sie alle Zutaten zu einer Marinade. Entfernen Sie die Haut der Rippchen und legen Sie das Fleisch ca. 4 Stunden ein. Perfekte Spareribs brauchen Geduld. Grillen Sie diese 2,5 Stunden über indirekter Hitze, mehrmals wenden. Nehmen Sie die Spareribs vom Grill und wickeln Sie diese in Alufolie ein. Anschließend 30 Minuten weitergrillen. Die Spareribs sind fertig, wenn die Knochenstücke am Rand gut sichtbar sind und sich das Fleisch leicht vom Knochen löst.

TIPP: Für einen intensiveren Geschmack marinieren Sie die Spareribs über Nacht.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

BARBECUE-HÄHNCHEN MIT HIMBEER-CHILI-DIP

für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Hähnchenbrust

Marinade:

2 TL FLÜGEL DOPING

2,5 EL Öl

2 TL Salz

Dip:

250 g Himbeeren

(frisch oder TK)

½ TL Salz

½ rote Chilischote

1 TL Zucker



Alle Zutaten für den Dip pürieren und kaltstellen.
Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und die Hähnchenbrust darin einlegen. Einen noch intensiveren Geschmack erzielen Sie, wenn das Fleisch über Nacht im Kühlschrank durchzieht. Sie können das Hähnchenfleisch sowohl auf dem Holzkohलगrill zubereiten, als auch im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 15–20 Minuten garen.
Reichen Sie den fruchtig-roten Himbeer-Chili-Dip in kleinen Schälchen.
Sie können alternativ die Hähnchenbrust in 2 cm dicke Würfel schneiden und nach dem Marinieren auf einen Holzspieß stecken.
Liebhaber scharfer Gerichte verwenden eine ganze Chilischote für den Dip.

TIPP: Als Beilage empfehlen wir Ihnen leckere Kartoffelspalten.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

GARNELEN IN HONIG-SOJA-MARINADE

für 4 Personen

Zutaten:

400 g Garnelen

Holzspieße

Marinade:

3 TL **FLÜGEL DOPING**

2 EL flüssiger Honig

3 EL Olivenöl

2 EL helle Sojasauce

1 TL Salz



Alle Zutaten der Marinade verrühren und diese mit den Garnelen vermischen. Die Garnelen für mehrere Stunden im Kühlschrank marinieren. Sie können die Garnelen auf dem Holzkohlegrill grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 5 Minuten garen.

Statt Garnelen können Sie dieses Rezept mit Hähnchenbrust-Streifen zubereiten.

Für den optischen Reiz können Sie die Garnelen auch auf Holzspieße stecken und diese im Ganzen garen oder grillen.

TIPP: Um diesem Gericht eine besondere Note zu verleihen, können Sie statt Holzspieße Zitronengras aus dem Asia-Shop verwenden.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

RINDERSTEAK IN BARBECUE-MARINADE

für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Rindersteak
(Hüfte, Rib Eye oder
Rumpsteak)

Marinade:

5–6 TL **BBQ KLASSIK**
4 EL Öl
2,5 TL Salz



Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und die Steaks damit für mehrere Stunden marinieren – gegebenenfalls über Nacht im Kühlschrank. Sie können die Steaks aromatisch auf dem Holzkohlegrill grillen oder in der Pfanne von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten – je nach gewünschtem Garungsgrad. Vor dem Servieren sollten Sie die Steaks ca. 3–5 Minuten in Alufolie ruhen lassen. Mit dieser Marinade können Sie auch Schweinesteaks delikater marinieren.

TIPP: Als Beilage empfehlen wir Ihnen Pommes frites sowie Salat.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

RIPPCHEN IN BARBECUE-WORCESTER-MARINADE

für 4 Personen

Zutaten:

1 kg Rind- oder
Schweinerippchen

Marinade:

5 TL **BBQ KLASSIK**
3 EL Worcester Sauce
3 EL Olivenöl
1 TL Balsamico Essig
3 TL brauner Zucker
3 TL Salz



Alle Zutaten der Marinade miteinander verrühren und mit dem Fleisch vermischen. Einen intensiveren Geschmack erzielen Sie, wenn das Fleisch über Nacht im Kühlschrank durchzieht.

Sie können die Spareribs auf dem Holzkohlegrill grillen oder im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 22 Minuten garen.

Als Beilage empfehlen wir Ihnen Folienkartoffeln.

TIPP: Mit dieser Marinade können Sie sowohl Schweinebauch-Scheiben als auch Schweinsteaks marinieren.



WWW. GRILL-SPEZIALIST .de

LIMETTEN-LACHS AUF WARMEN GEMÜSESALAT

für 4 Personen

Zutaten:

1 Lachshälfte ca. 700-800g

3TL **FLÜGEL DOPING**

2EL flüssiger Honig

3EL Olivenöl

2EL helle Sojasoße

1TL Salz

1 Zucchini

2 Paprika gelb und rot

1 Aubergine

Olivenöl

Balsamicoessig

Charlotten (gewürfelt)

brauner Zucker

1-2 EL **VEGGIE PIMPER** je nach Geschmack

Knoblauch

Salz + Pfeffer

Zubehör: Zedernholz Brett, Gemüsewok



Das Zedernholz Brett mind. 2 Stunden wässern. Den Lachs auf die passende Größe zu schneiden, vereinzelt Gräten aus dem Lachs mit einer Grätenzange heraus ziehen.

Aus dem Grillgewürz und den anderen Zutaten eine Marinade mischen, den Lachs damit einstreichen und ca. 1/2 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Zedernholz Brett bei direkter hoher Hitze auf den Grillrost legen bis es anfängt zu qualmen. Nun die Temperatur etwas reduzieren. Das Brett aus dem Grill nehmen und den Lachs mit der Hautseite auf die nicht angekohlte Seite legen.

Bei ca. 150°C direkt ca. 30 – 40 min. garen.

Vor dem Servieren den Lachs noch mit grobem Salz und warmer Zitronen verfeinern.

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und bei niedriger Hitze im Gemüsewok direkt grillen.

Für die Marinade, Öl und Balsamico mit Kräutern und den gewürfelte Charlotten verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und Löffelweise über das Gemüse geben.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

KARTOFFEL WEDGES

für 4 Personen

Zutaten:

8 mittelgroße Kartoffeln

1-2 EL VEGGIE PIMPER

Salz + Pfeffer

Olivenöl

Zubehör:

Gussplatte oder Gourmetpfanne



Die Kartoffeln längs in Spalten schneiden in eine Schüssel füllen und mit den Gewürzen marinieren. Ca. 1/2 Stunde bis 1 Stunde auf der Gussplatte oder in einer Gourmetpfanne, bei mittlerer, direkter Hitze unter mehrmaligem wenden goldbraun backen.



www. **GRILL-SPEZIALIST** .de

PANZANELLE* MIT BRATWURST

für 4 Personen

Zutaten:

- 300gr. helles altbackenes Brot (z.B. Ciabatta)
- 12 schwarze Oliven (ohne Stein)
- ca. 1kg gemischte reife Tomaten
(in den Wintermonaten vorzugshalber Kirschtomaten)
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Basilikum (30gr)
- 1 Knoblauchzehe
- 6 El Olivenöl
- 3El Rot- oder Weißweinessig
- 2 grobe Bratwürste
- 2TI **GERÄUCHERTER PAPRIKA**
- 2 Zweige Rosmarin
- 40gr. Parmesan

Zubehör: Gussplatte



Den Grill auf 200°C vorheizen. Das Brot in große Stücke rupfen oder schneiden, auf ein Blech oder Form geben, leicht Olivenöl drüber geben und etwa 15min. rösten, bis es goldbraun und knusprig ist. Den Rosmarin klein hacken. Den Parmesan hobeln.

In der Zwischenzeit die Tomaten grob würfeln, die Zwiebeln Schälen, in möglichst feine Ringe, die Basilikumblätter abzupfen (1/3 Blätter und Stiele an die Seite legen). In einer großen Schüssel die gewürfelten Tomaten, das Basilikum und 3/4 der Zwiebelringe vermengen. Die Hälfte dieser Mischung mit Basilikum, dem geschälten Knoblauch, dem Essig und dem Öl pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des gerösteten Brotes über die Tomatenmischung geben und mit dem Dressing übergießen.

Die grobe Bratwurst direkt schön knusprig grillen. Danach die Wurst klein schneiden und mit dem Paprikapulver und dem gehackten Rosmarin würzen.

Die Wurst und das restliche Brot unter den Salat heben, die restlichen Basilikumblätter und Zwiebelringe auf dem Salat arrangieren. Den gehobelten Parmesan leicht über die Panzanella fallen lassen und mit Balsamico Creme anrichten.

***INFO:** Panzanella ist ein traditioneller Brotsalat aus der Toskana. Eigentlich ein „Arme-Leute-Essen“, weil altbackenes Brot verwendet wird um es wieder genießbar zu machen. Aber heute ist der Salat wieder sehr verbreitet und er schmeckt wirklich sehr gut.