



DER GASGRILL

EINER für ALLES

Würstel Variation mit
Senf, Kren und Knoblauch Ciabatta

Schweinskotelett mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse

Hühnerbrust BBQ Style
mit gegrillten Maiskolbenscheiben

Grillkäse mit Joghurt-Knoblauchdip

Bauchfleischscheibe mit Quetschkartoffeln

„Bananensplit“ vom Grill

Alle Speisen werden wie zuhause üblich nacheinander auf einem Gasgrill zubereitet. Dazu werden die Materialien auf mehrere Grillgruppen aufgeteilt, jede Gruppe grillt auf einem Grillgerät und es wird Schritt für Schritt erklärt (direkt, indirekt, direkt-indirekt, Ruhephase etc.) und gleichzeitig von Allen gegrillt.



REZEPTE

Würstel Variation mit Senf, Kren und Knoblauch Ciabatta

Ciabatta

Zutaten für 4-6 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Pizzastein, Metallgeschirr zum
Entkoppeln des Pizzasteins, Backpapier
Vorheizen: 200°

300 g Weizenmehl glatt
20 g Hefe frisch
2 EL Olivenöl
200 ml Wasser warm
0,5 TL Zucker
1 TL Salz
20 ml Maiskeimöl
50 ml Olivenöl

Hefe mit Wasser und Zucker verrühren und danach mit allen restlichen Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf Backpapier ausbreiten und am Heißen Pizzastein goldbraun backen.

Die Backdauer dauert ca. 25-30 Minuten.

Würstel Variation

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt
Zubehör: Plancha
Vorheizen: 180°

4 Stk. Käsekraier
4 Stk. Berner Würste
4 Stk. Bratwürste
3 EL Speiseöl

Käsekraier mit einer Nadel oder Zahnstocher mehrmals einstechen, damit sie beim Braten nicht platzen und der ausfließende flüssige Käse zu knusprigen Käsekrusteln wird.

Alle Würste auf der heißen Gussplatte platzieren und mit etwas Speiseöl benetzen. Dies beschleunigt den Bratvorgang, da das heiße Fett den Bratkontakt der Würste unterstützt.

Nun mehrmalig wenden, damit sie gleichmäßig heiß und knusprig werden.

Mit Senf, frisch geriebenem Kren und dem selbst gebackenem Ciabatta servieren.



REZEPTE

Schweinskotelett mit Zucchini-Paprika-Tomatengemüse

Schweinskotelett mit Zucchini-Paprika- Tomatengemüse

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt - indirekt
Zubehör: Plancha
Vorheizen: 200°

4 Stk. Schweinskotelett mit Knochen
ca. 2 cm dick
2 EL Speiseöl
2 Stk. Knoblauchzehen
0,5 TL Paprikapulver edelsüß
Salz, Pfeffer

1-2 Stk. mittlere Zucchini
2 Stk. Paprika rot oder gelb
4 Stk. Tomaten mittlere Größe

Das Speiseöl mit zwei zerdrückten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zu einer Marinade verrühren.

Die Schweinskoteletts an der Fettseite mit 1 cm Abstand mehrmals einschneiden, damit die „Silberhaut“ sich beim Grillen nicht zusammenzieht und aus dem Kotelett ein „Schüsserl“ wird. Die Zucchini der Länge nach 1 cm dick in Scheiben schneiden. Die Paprika vierteln und von den Kernen entfernen.

Den Grill vorheizen und die Koteletts von beiden Seiten scharf angrillen. Dazu empfehlen wir den Grillrost vor dem Auflegen der Koteletts mit einem Ölspray einzusprühen oder die Koteletts mit etwas Speiseöl zu benetzen.

Das Öl fungiert dabei als heißes Kontaktmittel, reduziert dabei die Grilldauer und es ergibt tolle Grillstreifen. Danach die Koteletts in den indirekten Bereich des Grills auf den Warmhalterost legen, bestreichen es mit unserer Marinade und platzieren ein Einstich-Thermometer horizontal. Die Kerntemperatur sollte beim fertigen Kotelett bei ca. 58° -medium liegen. Zur gleichen Zeit halbieren wir die Tomaten und legen sämtliches Gemüse auf den heißen Rost.

Sollten die Tomaten vom Durchmesser her etwas kleiner sein so empfehlen wir eine kleine Gusspfanne oder Plancha heranzuziehen. Nach scharfem Angrillen legen wir das Gemüse zum Nachziehen in den indirekten Bereich des Warmhalterostes und würzen sie. Bei Erreichen des gewünschten Gargrads schneiden wir das Kotelett fächerförmig auf und richten es gemeinsam mit dem Gemüse an.



Hühnerbrust BBQ Style mit gegrillten Maiskolbenscheiben

Hühnerbrust BBQ Style

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt, indirekt-direkt

Zubehör: Gusspfanne

Vorheizen: 180-200°

4 Stk. Hühnerbrüste

1 EL Speiseöl

4 EL BBQ Sauce

Salz, Pfeffer

4 Stk. Maiskolben vorgegart

1 EL Butter

2 EL frische Kräuter gehackt (Petersilie, Rosmarin, Thymian)

Öl

Hühnerbrüste flach aufschneiden, damit sie beim Grillen gleichmäßig gar werden, mit etwas Speiseöl einreiben und beiseitestellen. Die Maiskolben in 2 cm Stücke schneiden und in einer Gusspfanne mit etwas Speiseöl am Grill anbraten, danach im indirekten Bereich mit etwas Butter warmstellen.

Die Hühnerbrüste direkt am heißen Grill von beiden Seiten scharf angrillen, würzen und danach auf den angebratenen Maiskolben platzieren.

Mit BBQ-Sauce bepinseln und nach etwas ruhen lassen. Die Kerntemperatur mit einem Einstechthermometer prüfen. Sie sollte zwischen 76° und 80° liegen, damit sie „durch“ sind aber nicht trocken werden.



Grillkäse mit Joghurt-Knoblauchdip

Grillkäse mit Joghurt-Knoblauchdip

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt
Zubehör: Gussplatte
Vorheizen: 180-200°

8 Stk. Grillkäse
2 EL Speiseöl
2 EL frische gehackte Kräuter
nach Belieben

2 Stk. Römersalat
250 ml Joghurt
2 Stk. Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Joghurt mit 2 gepressten Knoblauchzehen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen und Beiseite stellen.

Salat säubern und halbieren.

Grillkäse portionieren, die heiße Guss Plancha einölen und den Käse von beiden Seiten schön knusprig angrillen.

Wenn man merkt, dass der Kern des Käses cremig wird, sollte man ihn rasch auf vorgewärmte Teller mit dem Dip, dem Salat und den gehackten Kräutern anrichten.

Die Teller werden sofort serviert, da der Grillkäse ansonsten zäh oder bröselig wird, je nach Sorte.



REZEPTE

Bauchfleischscheibe mit Quetschkartoffeln

Bauchfleischscheibe mit Quetschkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt oder indirekt

Zubehör: Gussplatte, Burgerpresse

Vorheizen: 180-200°

8 Stk. Bauchfleischscheiben 1 cm Dick

8 Stk. festkochende Kartoffeln mit 5-6 cm Durchmesser

2 EL Gewürzrub nach Wunsch

4 EL Speiseöl

ev. Olivenöl für die Kartoffeln

Saft einer Zitrone

Die Kartoffeln waschen, in der Schale bissfest kochen und auf einem Küchenbrett im heißen Zustand mit der Burgerpresse gleichmäßig auf 2 cm Stärke quetschen. Danach auskühlen lassen und dabei eventuell mit Klarsichtfolie abdecken, damit sie nicht zu sehr austrocknen. Die Schwarte der Bauchfleischscheiben alle ca. 1 cm mit einem scharfen Messer einschneiden, damit die Stücke sich beim Grillen nicht aufdrehen.

Variante 1: Bauch direkt, Kartoffeln direkt-indirekt

Die Bauchfleischstreifen werden ungewürzt maximal leicht gesalzen direkt am heißen Rost gegrillt, während die Kartoffeln mit etwas Speiseöl auf der heißen Gussplatte braten. Dabei nicht vergessen, den Deckel des Grillers nach jedem Wenden des Bauches wieder zu schließen. Wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist, beides gemeinsam anrichten.

Variante 2: Bauch und Kartoffeln direkt-indirekt

Die Bauchstreifen mit dem Trocken Rub von allen Seiten her bestreuen. Der Rub besteht üblicherweise für Schweinefleisch aus Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Majoran, Zwiebelgranulat, Knoblauchpulver bzw. gibt es die unterschiedlichsten passend fertig gemischten Rubs bei Grillheaven. Die Gussplatte wird in der Mitte des Rostes platziert, der Grill wird auf Temperatur gebracht und die Bauchstreifen werden direkt über der Gussplatte auf dem Warmhalterost aufgelegt, somit befinden sie sich im Indirekten Grillbereich und abtropfendes Fett tropft lediglich auf die Gussplatte. Die Kartoffeln werden auf die Gussplatte gelegt, wenn die Platte schon mit etwas Fett vollgetröpft ist. Der Deckel wird dabei wie üblich immer gleich geschlossen, damit die Konvektionshitze mit ihrem Backrohreffekt alle Oberflächen der Speisen knusprig werden lässt. Wenn der gewünschte Gargrad erreicht ist, beides gemeinsam anrichten.

Tipp:

Die Variante 2 ist sehr empfehlenswert, wenn der Bauch sehr fett ist oder es sich um eine größere Menge handelt, da das stetig abtropfende Fett zu einem Fettbrand am Grill führen kann.



„Bananensplit“ vom Grill

„Bananensplit“ vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Pizzastein, Backpapier

Vorheizen: 180°

4 Stk. Bananen

4 Stk. Zahnstocher

8 Stk. Kinderriegel

2 EL Mandelsplitter

8 Stk. Vanilleeiskugeln

Schlagobers zum Anrichten

Stellen sie ein Metallgeschirr mit einer Höhe von ca. 3 cm auf die Mitte des Grills und platzieren sie einen Pizzastein darauf. Griller auf Temperatur bringen.

Die Bananen reinigen und eventuelle Aufkleber entfernen. Die Schale an der Oberseite einschneiden und zum Stiel hin aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Frucht einschneiden und Kinderriegel im Spalt platzieren und Mandelsplitter darüberstreuen.

Die Bananen auf dem Pizzastein auf Backpapier platzieren, Deckel schließen und ca. 10 Minuten garen lassen. Wenn der Schokolade geschmolzen ist mit Vanilleeis und Schlagobers anrichten.