Prozesswasser-Technik

ENVIROFALK

Ein Mann - eine Frau

ein Grill

Rezepte, Tipps und Praxiserfahrungen

>> Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen ist eine Kunst <<

François de la Roche-Foucault

Inhalt

Vorwort 5
Wollschwein und Senfsauce 6
Fleisch mit Chimi churi 7
Hamburger 8
Eingelegte Steaks 9
Hauptsache Fleisch 10
Roastbeef mit korsischen Kräutern 11
Prime Rib-Steak 12
Nackensteak 13
Original Thüringer Rostbratwurst 14
Original Thüringer Rostbratwurst 15
Scharf-fruchtige Currysoße 16
Pestoschnecke und Zaziki 17
Marinierte Koteletts 18
Mariniertes Steak 19
Lammkoteletts mit Grillgemüse 20
T-Bone- und Lammrippchen 21
Spießbraten 22
Pulled Pork 23
Marinierte Rinderspieße 24
Rib-Eye-Steaks mit Kaffeekruste 25
Marinierte Steaks 26
Rindersteaks 27
Schaschlik 28
Schweinelende im Speckmantel 29
Hähnchenbrust in Mojito-Marinade 30
Putensteak natur 31
Mediteraner Nudelsalat 32
Marinierte Putenschnitzel 33
Gegrillte Hackfleischrolle 34
Nudelsalat 35
Camembert 36
Pizza 37
Gefüllte Champignons 38
Gegrilltes Gemüse 39
Grillgemüse 40
Gegrillte Zwiebeln 41
Gegrillte Forelle 42
Lachsfilet im Speckmantel 43
Lachsfilet mit Haut 44
Gegrillter Tintenfisch 45
Lachs Wraps 46
BBQ-Sauce selbst gemacht 47
Garnelenpops 48
Frische Forellen 49
Teufelssauce 50
Pikante Paprikabutter 51
Alles Mögliche 52
Focaccia 53
Fleisch! 54
Gästeabhängiges Slowfood 55
Statistik 56
Impressum 57
Bildnachweis 58

Grillen ist Technik – ein Mann
und sein Grillcenter

WIR WOLLTEN ES WISSEN

Ist Grillen wirklich noch Männersache oder sind die Frauen inzwischen hier auf dem Vormarsch? Wir wollten es im Sommer 2016 ganz genau wissen: Frau oder Mann – wem gehört der Grill? Verraten Sie uns Ihr bestes Grillrezept? Was legen Sie Exotisches auf den Grill? Mit welcher Grillsauce punkten Sie? Bevorzugen Sie Kohle oder Gas? Und nicht zuletzt: Wer „erlegt" das Grillgut, sprich kauft ein?

Am Fuß jeder Seite haben wir für Sie visualisiert, wer zuständig ist. Die Auswertung finden Sie am Ende – Sie werden vielleicht überrascht sein!

Viel Spaß und neue Anregungen wünscht

Peter Leyendecker

Sie grillt

Er grillt

Sie kauft ein

Er kauft ein

Holzkohlegrill

Gasgrill

Wollschwein und Senfsauce

Eingesandt von Klaus Reichert

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Senfsauce

aber nur mit Moutarde de Dijon forte, und den Kräutern der Jahreszeit entsprechend, mindestens mit Liebstöckel, ggf. selbst eingefroren, aufgeschlagen mit Salz, Balsamico-Essig und Haselnussöl

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Koteletts vom Wollschwein*

(Mangalitza) mit dem gewachsenen Fettrand (das ist das Beste überhaupt und hat praktisch kaum Cholesterin!), die mit wenig Salz, scharfem Öl (Olivenöl mit Pul Biber aus der Türkei angesetzt) mariniert werden, um den Eigengeschmack zu erhalten. Dazu gibt es gegrilltes Gemüse, auch nach Jahreszeit – besonders gerne Zucchini und/oder Knollensellerie und einen roten Salat (Karotten, Tomaten etc.)

TIPP

Die Koteletts müssen relativ lange gegrillt werden, um das Fleisch am Knochen auch zu garen, ohne das Grillgut außen zu schwärzen, da hilft ggf. ein Kugelgrill mit Deckel, bzw. das Fleischthermometer sollte ziemlich nah beim Knochen eingestochen werden, um dort mehr als 80 °C zu haben. Weniger ist mehr, daher ist auf eine hohe Qualität der Zutaten zu achten und eine Mischung von allem im Küchenschrank zu vermeiden.

* Das Mangalica-Schwein (auch: Mangalitza oder Mangaliza oder Wollschwein, seltener auch Schafschwein) ist eine ungarische Schweinerasse, die sich durch krause, helle Borsten auszeichnet. Die im Deutschen übliche Bezeichnung „Wollschwein“ geht auf das ungewöhnliche Haarkleid mit Unterwolle und lockigen Borsten zurück.

Quelle: Wikipedia

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Fleisch mit Chimi churi

Eingesandt von Jürgen Ullrich

IHRE BESTE GRILLSAUCE

jimi juri-Sauce* (auch Chimi churi)

1 Bund	Frühlingszwiebeln
1 Bund	glatte Petersilie
1 Bund	Oregano
4 Zweige	Rosmarin
2	Chilischoten, grün
4	Knoblauchzehen
5 EL	Orangensaft
5 EL	Zitronensaft
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
250 ml	Olivenöl

Alle Zutaten in einem Mixer zerkleinern, dabei das Olivenöl langsam zugeben bis eine geschmeidige Masse entsteht.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Gutes abgehangenes Fleisch vom Rind oder schwäbisch-hällischen Landschwein**, kurz auf den Kohlegrill. Dann würzen und die Sauce dazu. Ein Traum!

TIPP

Gutes Fleisch, die Zutaten sind das Wichtigste!

*eines von vielen Rezepten

** Das Schwäbisch-Hällische Landschwein, auch Schwäbisch-Hällisches Schwein (SH) oder umgangssprachlich Hällisch-Fränkisches Landschwein beziehungsweise Mohrenköpfle genannt, ist eine alte Hausschweinrasse mit Verbreitungsschwerpunkt im Nordosten Baden-Württembergs, insbesondere im namengebenden Landkreis Schwäbisch Hall.

Quelle: Wikipedia

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Hamburger

Eingesandt von Michael Emonds

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Ahornsirup mit Öl

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Hamburger aus Rinderhack mit
Zwiebeln und gepresstem Knoblauch

Reinigung des Grillgitters – am besten mit Spülmittel und Stahlwolle

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Eingelegte Steaks

Eingesandt von Jutta Leppek

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Knobi auf jeden Fall

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Die Steaks mit Senf einstreichen, würzen mit Pfeffer und Salz, dann einlegen mit Zwiebeln, Pfefferkörnern, Knoblauch, Paprika und mit Bier auffüllen.
Das Ganze zwei Tage kühl stellen und dann ab auf den Grill – einfach nur prima!

TIPP

Wir haben vom Kohlegrill zum Gasgrill gewechselt. Der hat soviel Platz zum Grillen, dass wir jetzt auch einige Leute mehr und die vor allem gleichzeitig bewirten können.
Selbst der „Griller" sitzt gleich mit am Tisch!

Wer grillt Wer kauft ein Brennstoff

Hauptsache Fleisch

Eingesandt von Stefan Schmax

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Scharf und tomatig muss es sein!

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Ganz einfach: Bloß nicht zu mager, Lamm und Rind gibt leckeres Gegrilltes, auch viele Würstchen. Aber das Königstier für's Grillen ist nun einmal das Schwein. Schweinekamm, schön durchwachsen, ist das Erlebnis für den Gaumen, wo kein Tournedo-, T-Bone und nicht einmal das Rib-Eye-Steak mitkommen.

Achso: Irgendwelches Zeug, was Schuppen oder Federn (oder beides) hat, kommt nicht auf den Grill, wenn ich das Sagen habe. Das haben aber leider meine drei „Weiber".

TIPP

Kohle von ALDI, Grillstarter von egal, Zange von egal, Feuerzeug von egal. REINIGUNG? Wir reden vom Grillen, oder?

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Roastbeef mit korsischen Kräutern

Eingesandt von Herbert Fischhaber

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Sweet Chilli Sauce von Inproba, selbstgemachte Kräuterbutter

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Roastbeef mit korsischen Kräutern stark gewürzt, dazu Ofengemüse: Aubergine, Zucchini, Champignons, Zwiebeln, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Knoblauch mit Öl und Kräutern durchgemischt, bei 160 °C, 20 Minuten, im Ofen auf einem Backblech garen.

TIPP

Für die Essenszubereitung unter der Woche der schnelle und gesunde Gasgrill, für das Eventgrillen der große Holzkohlegrill mit zweigeschossigem Grillrost für Warmhalteaufgaben.

Grillzange oder Grillgabel ersetze ich durch eine Kochpinzette, das ist schneller und präziser.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Prime Rib-Steak

Eingesandt von Thomas Gottschalk

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Babecue von Werder Ketchup

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Prime Rib-Steak* 500 g natur gegrillt. Kurz vor dem Anrichten mit Zitronensaft besprühen und mit Salz und Pfeffer würzen.

* Ein Prime Rib-Steak wird aus dem mageren Kern der Hochrippe von möglichst jungen Tieren geschnitten. Es ist das Stück der Hochrippe, welches der ersten Rippe entspricht und ist mit ca. 2 bis 3 cm Dicke etwa 200 g schwer.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Eingesandt von Thomas Otterstedde

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Nackensteak mit Kräuter-Knoblauch-Kruste

Für die Kruste die Zwiebeln und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter oder Margarine glasig braten. Anschließend die Kräuter und die Semmelbrösel zugeben und kurz anrösten. Die Masse sollte eine krümelige Konsistenz haben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Grillrost in etwas Wasser mit 2 Tütchen Backpulver legen. Nach einer Einweichzeit geht die Reinigung schnell und problemlos.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Original Thüringer Rostbratwurst

Eingesandt von Christian Wiesenack

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Knoblauch-Chilli

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Original (!) Thüringer Rostbratwurst*

Edelstahlgrillfläche mit stärkerem Material, diese verzieht sich nicht/ kaum.

Produkte von Metalltechnik Metze aus Bucha bei Jena.

* Die Thüringer Rostbratwurst (auch Thüringer Roster) ist eine Wurst aus Schweinefleisch, alternativ auch mit Kalbfleisch oder Rindfleisch. Typische Gewürze sind Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch. Laut EU-Verordnung ist sie eine mindestens 15 cm lange mittelfeine Rostbratwurst im engen Naturdarm, roh oder gebrüht, mit würziger Geschmacksnote. Seit dem 6. Januar 2004 ist Thüringer Rostbratwurst eine geschützte geografische Angabe.

Quelle: Wikipedia

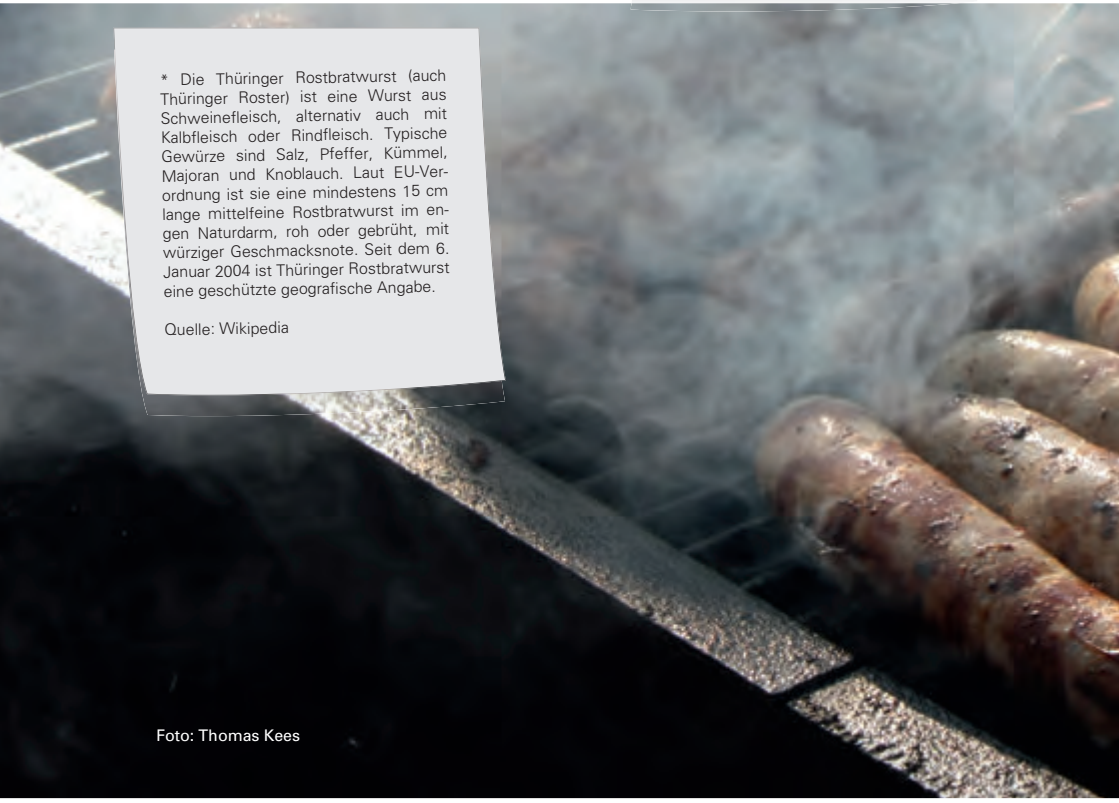


Foto: Thomas Kees

Original Thüringer Rostbratwurst

Eingesandt von Kerstin Vogt

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Born Senf (www.born-feinkost.de)

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Thüringer Rostbratwurst

Den Mann alles machen lassen – ist ja sein Hobby!

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Scharf-fruchtige Currysoße

Eingesandt von Hans Michael Held

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Currysoße scharf-fruchtig: Zwiebel, Banane, Apfel, Knoblauch in Öl leicht andünsten, mit scharfem Thai oder indischem Curry und etwas Curcuma abstäuben und den Curry leicht mitdünsten. Mit etwas Wasser auffüllen, weich kochen, pürieren. Die Paste mit Mayonaise verrühren, salzen abschmecken.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Dry Aged Steak (groß) pur gegrillt

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Pestoschnecke und Zaziki

Eingesandt von Stefanie Jeckle

Ausreichend Glut, einen geduldigen Mann und die gute Vorbereitung seiner Frau.

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Zaziki

1 Gurke in Streifen hobeln
1 Zwiebel würfeln, mit einem Esslöffel Salz bestreuen und 30 Minuten in einem Sieb Wasser ziehen lassen. Dann mit 250 g Quark und 150 g Joghurt mischen und eine klein gehackte Zehe Knoblauch untermischen. Für mindestens 1 Std. ziehen lassen.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Pestoschnecke

375 g Weizenmehl, (Type 550)
1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL gestr. Salz
225 ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

Für die Füllung

1 Glas Pesto, rot

Zum Verzieren

etwas Meersalz

Zubereitung

Grobes Mehl, Hefe, Zucker, Salz in einer Schüssel verrühren. Wasser und Olivenöl dazu geben. Teig mit Mehl bestäuben und gehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat (30 - 60 Minuten). Teig anschließend auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen (etwas 25 x 60 cm). Pesto klecksweise verteilen. Rundherum einen 1 cm Rand lassen. Von der Längsseite her aufrollen und auf das Backblech legen (mit Backpapier). Rolle zur Schnecke aufwickeln. Mit Wasser bestreichen und mit Salz bestreuen. Zudecken und nochmals warten, bis sie sich vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Bei 180 - 200 °C (vorgeheizt) etwa 35 - 40 Minuten backen. Auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Marinierte Koteletts

Eingesandt von Martin Berg

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Aijoli

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Selbst marinierte Koteletts (mit Rubs von Ankerkraut, www.ankerkraut.de)

Die Verwendung der Rubs („Trockenmarinaden") ist ganz einfach: Reiben Sie das Grillgut mit etwas Olivenöl oder anderem Pflanzenöl ein (dies ist nötig, um die Haftung der Rubs am Fleisch zu gewährleisten). Nun „pudern" Sie das Fleisch großzügig mit einem der Rubs ein. Alternativ kann man eine „Nassmarinade" herstellen: Zwei Teile Olivenöl und ein Teil Rub zu einer Paste anrühren und Grillgut über Nacht einlegen.

Mariniertes Steak

Eingesandt von Sylvia Jahn

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Dahlhoff, Italia – eine leichte Dip-Creme mit Paprikamark, frischen Zwiebeln, Schnittlauch und einer ausgewogenen Gewürznote (www.dahlhoff.de)

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Mariniertes Steak mit Olivenöl und groben Salz und gemischtem Pfeffer

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Lammkoteletts mit Grillgemüse

Eingesandt von Stelios Sarridis

IHRE BESTE GRILLSAUCE

In eine Tasse 1/4 Tube Senf, 2 gehackte Knoblauchzehen, 1 gestrichener TL Salz für 0,5 kg Fleisch, Pfeffer, reichlich Olivenöl, ganz viel Oregano, 1 Chilischote.
Alles zusammen rühren, kann mit etwas Wasser verdünnt werden, um mehr Sauce zu erhalten.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Lammkoteletts, dazu Grillgemüse. Zucchini und Karotten in Längsstreifen schneiden, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano, Zitronensaft auf beiden Seiten einstreichen und in einer Grillschale auf den Rost legen. Schalotten halbieren und dazugeben. Wenn fertig, mit etwas frischen Knoblauch abschmecken, mit Balsamicocrema dekorieren. Tzatziki dazu, Baguette kurz mitgrillen und fertig ist ein wunderbares mediterranes Grillgericht.

TIPP

Den Grill vorher gut abbrennen lassen, mit eine Stahlbürste das Rost reinigen. Bei ca. 250 °C das Gemüse zuerst grillen. Wenn die eine Seite schön braun ist, Gemüse wenden. Darauf achten, dass es nicht verkohlt. Wenn fertig, im Backofen zusammen mit den Tellern warmhalten. Das Fleisch ebenfalls bei 250 °C auf dem Grillrost verteilen. Die dickeren Stücke kommen in den hinteren Bereich, wo es am heißesten ist, die dünneren vorne. Wenn die eine Seite richtig gegrillt ist, mit einer guten Grillzange (am besten ist die Weber-Zange) wenden, bis die zweite Seite auch eine schöne Grillfarbe bekommt. Fleisch rausnehmen und mit dem warmen Gemüse auf die vorgewärmten Teller anrichten.
Zu viel Fleisch hält sich unter Alufolie recht lang warm.

T-Bone- und Lammrippchen

Eingesandt von Kerstin Luensee

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Zwiebelchutney aus eigener Herstellung, mit einem Schuss Whisky!

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

T-Bone- und Lammrippchen, einbalsamiert in Rosmarin, Salbei, Limonenöl mit frischem Knoblauch und Chili. Dazu schwäbischen Kartoffelsalat und mit Schafskäse und Pfirsichen gefüllte und überbackene Zucchini. Bauernbrotscheiben mit frischem Knoblauch, Salz und Olivenöl eingerieben und gebacken.

Dem Grillmeister immer genug frische, gekühlte Drinks reichen, dann wird alles in Ruhe und mit viel Liebe gut gelingen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Spießbraten

Eingesandt von Ekkehard Stramm

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Zaziki selbst gemacht, mit Joghurt, Gurke, Salz, Pfeffer, Schuss Öl und Knoblauch in Maßen

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln, Speck, je nach Geschmack mit Schafskäse verfeinern

TIPP

Frisch selber Einlegen, klassisch mit Öl, Zwiebeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprika

Eingesandt von Thorsten Funk

IHRE BESTE GRILLSAUCE

BBQ Sauce nach Master Sir Buana

800 ml Tomatenketchup
1 Liter Cola-Zero
1 TL Ingwerpulver
1 TL Zitronengraspulver
0,5 TL Zimt
0,5 TL Madras-Curry
0,25 TL Kreuzkümmel/Cumin
0,5 TL Senfpulver oder Senf
1 TL Knoblauchpulver
3 TL Zwiebelpulver
1 Prise Muskat
2 TL Worcestersauce
5 TL Sojasauce
3 EL brauner Zucker
Nach Belieben zusätzlich schärfen

Cola in einem breiten Kochtopf ohne Deckel einkochen bis nur noch 1/4 übrig ist. Ketchup und restliche Zutaten zugeben, nochmals kurz aufkochen.

Immer Holzkohle und Briketts gemischt verwenden. Gibt eine lange und gleichmäßige Hitze.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Pulled Pork mind. 12 h bei niedriger Temperatur gegart – klassischerweise in einem Barbecue-Smoker. Vor dem Garen leicht einölen, mit einer Gewürzmischung (Rub) einreiben und 24 Std. kalt gestellt marinieren. Bei 100 – 130 °C garen. Am Ende der Garzeit ggf. mit einer Barbecuesauce glasieren. Das lange Garen bei niedriger Temperatur macht das Fleisch so zart, dass es in kleine Stücke zerfällt oder zerrupft werden kann (engl. to pull: ziehen). Mit BBQ Sauce auf einem Brötchen servieren.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Marinierte Rinderspieße

Eingesandt von Rüdiger Werner

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Rinderspieße, mariniert,
dazu gefüllte Paprika vom Grill

Qualitativ hochwertigen Gasgrill verwenden – kann abgeflammt werden – dann einfach nur mit Stahlbürste nacharbeiten.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Rib-Eye-Steaks mit Kaffeekruste

Eingesandt von Horst Dömling

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Würzmischung:
1 EL fein gemahlene Espressobohnen
1 EL heller Rohrzucker
1 EL Paprikapulver
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL grobes Meersalz
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Rib-Eye-Steaks (je etwa 350 g)
Olivenöl

Glasur:
2 EL gewürfelte Schalotten
1 zerdrückte Knoblauchzehe
250 ml Fleischbrühe
125 ml dunkles, irisches Bier
1 EL Zuckerrohrsirup
1 EL Dijon-Senf
1 TL grobes Meersalz
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Steaks auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Würzmischung einreiben, die Gewürze dabei sanft ins Fleisch drücken. Vor dem Grillen 15 bis 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen.

Den Grill für die direkte starke Hitze (230 bis 290 °C) vorbereiten.

Inzwischen die Glasur zubereiten. In einem mittelgroßen Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin etwa 2 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Die übrigen Zutaten für die Glasur einrühren, aufkochen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Glasur um die Hälfte reduziert ist und die Konsistenz von Ahornsirup hat. Warm halten.

Die Steaks über direkter starke Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 6 bis 8 Minuten für rosa/rot, dabei ein- bis zweimal wenden. Vom Grill nehmen und 3 bis 5 Minuten ruhen lassen. Warm mit der Glasur servieren.

Marinierte Steaks

Eingesandt von Tobias Fink

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Curry Mango Sauce von Heinz

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Steaks in eigener Marinade einen Tag vor dem Grillen einlegen, leicht durchgaren und anschließend kurz aber stark direkt über der Kohle grillen, damit ein guter Geschmack in der Kruste entsteht.

Grilltechnik: mittig vom Grill die Kohle positionieren, das Grillgut daneben legen. Durch die indirekte Hitze wird das Grillgut nicht zu stark erhitzt und bleibt auch im Inneren saftig.
Reinigung: auf den Rost nasses Zeitungspapier legen und über Nacht stehen lassen

Eingesandt von Christian Fehrenbach

IHRE BESTE GRILLSAUCE

BBQ-Grillsauce von BlockHouse

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Rindersteak, 3 cm dick
Lediglich mit Pfeffer und ein bisschen Salz gewürzt.

Mit Weber Grillbriketts und Anzündekamin eine Grillglut herstellen.

Dicht über der Glut grillen

Grillrost mit Backofen-spray reinigen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Schaschlik

Eingesandt von Volker Jeup

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Am besten: keine Sauce!

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

500 g Kefir, 500 g Schmand (Russisch Smetana), je 2 Esslöffel Salz, Pfeffer, Paprika.
Alles verrühren (Marinade muss versalzen sein und zu scharf schmecken!). 1,5 bis 2 kg Schweinefleisch (Rücken, Nacken, Schinken, egal) in etwa 4 x 4 x 4 cm Würfel schneiden und in die Marinade einmassieren.

Über Nacht abgedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen. Am nächsten Morgen 2 - 3 Gemüsezwiebeln in große Ringe schneiden und unterrühren. Immer wieder umrühren.

Fleisch gleichmäßig auf Schaschlik-Spieße stecken, dabei Marinade nach eigenem Ermessen abstreifen.
Spieße gleichmäßig von allen Seiten grillen.

Schweinelende im Speckmantel

Eingesandt von Raimund Rose

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Ein Glas Mixed-Pickles mit 2 Knoblauchzehen, einer Chillischote, Stück Ingwer und 3 Esslöffeln Tomatenmark mit dem Pürierstab zerkleinern und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken.
Wer mag, kann dazu noch frische gehackte Kräuter geben.
Zeitaufwand: keine 5 Minuten und gekühlt im Schraubglas bis zu 4 Wochen haltbar.

Grillfleisch lege ich in 1/3 Gastrobehältern ein. Sind aus Edelstahl (vertragen also durchaus mal den Kontakt mit dem heißen Grill), lassen sich mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank lagern und mit Deckel beliebig stapelbar und auch bei stark färbenden oder öligen Marinaden super leicht zu reinigen!

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Schweinelende mit frischen Kräutern und Pinienkernen im Speckmantel.

Ein Bogen Alufolie wird mit einer Schicht dünnen Frühstücksspeck ausgelegt. Darauf streicht man eine Masse, die mit dem Mixer aus frischen Kräutern (Rosmarin, Thymian, Oregano), Knoblauch, Salz, Pfeffer, Pinienkernen und Olivenöl hergestellt wird. Darauf kommt dann die Schweinelende.

Damit das Fleisch gleichmäßig gart, das dünne Ende einklappen. Den Rest der Masse auf der Oberseite verteilen und den Speck fest um die Lende wickeln. Eine zweite Lage Speck darüber wickeln und das Ganze eng in die Alufolie einwickeln. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für ca. 15 Minuten mit der Alufolie auf den Grill legen, danach ohne Folie bei mittlerer Grillhitze weiter garen bis der Speckmantel ausgebraten ist.

Dazu gibt's Rosmarinkartoffel und Spargel oder einen bunten Salat.

Hähnchenbrust in Mojito-Marinade

Eingesandt von Philippe Anstett

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Marinade (in einer Schüssel verrühren):
1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
60 ml frisch gepresster Limettensaft
60 ml Olivenöl
2 EL heller Rum
2 EL gehackte frische Minzeblätter
1 TL grobes Meersalz
4 halbe Hähnchenbrüste
2 EL fein gehackte frische Minzeblätter

Die Hähnchenbrüste in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und die Marinade dazu gießen. Die Luft aus dem Beutel streichen, den Beutel fest verschließen und mehrmals wenden, damit sich die Marinade gleichmäßig verteilt. 1 bis 2 Stunden kalt stellen.
Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten (175 – 230 °C).
Marinade abgießen, Hähnchenbrust aus dem Beutel nehmen und abtropfen lassen.
Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Hähnchenbrüste über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 8 bis 12 Minuten grillen, bis sich das Fleisch fest anfühlt und auch im Kern nicht mehr rosa ist, dabei ein- bis zweimal wenden. Vom Rost nehmen und 3 bis 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit der Minze bestreuen und warm servieren.

Fleisch erst im letzten Moment aus dem Kühlschrak holen, auf keinen Fall in der Sonne liegen lassen.
Grillrost mit Öl einpinseln damit das Fleisch nicht kleben bleibt.
Das Fleisch nicht vorsalzen, erst während dem Braten.
Fett immer entfernen, weil es schnell brennt und unnötig dampft.
Fleisch immer nur mit der Grillzange drehen, nie mit der Grillgabel anstechen. Das Fleisch verliert sonst seinen Saft und trocknet aus.
Bereits gegrilltes Fleisch nie mit rohem Fleisch in Berührung bringen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Putensteak natur

Eingesandt von Walter Bühner

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Texicana Salsa

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Putensteak natur

Wir grillen immer ohne Alufolie oder Schale

Wer grillt *Wer kauft ein* *Brennstoff*

Mediteraner Nudelsalat

Eingesandt von Sabine Leuschner

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

500 g	Penne oder andere Nudeln
100 g	getrocknete Tomaten
100 g	schwarze Oliven o. Stein
2	Knoblauchzehen
4 Esslöffel	Tomatenmark
4 Esslöffel	Sherryessig
1/8 l	Olivenöl
1/8 l	Nudelwasser
250 g	Fetakäse
	Pfeffer, Gewürze
	Kräuter

Nudeln kochen. In der Zwischenzeit Tomaten und Oliven fein hacken oder schneiden, Knoblauch fein hacken oder zerdrücken. Tomatenmark und Essig verrühren, Öl dazugeben, Fetakäse in kleine Stücke schneiden. Alles gut vermengen, Nudelwasser nach Bedarf dazugeben, ca. 2 Std. ziehen lassen. Noch einmal abschmecken, frische Kräuter dazu – ich nehme gerne Olivenkraut aus dem eigenen Kräutergarten – und servieren.

Von Krini (krini.de) gibt es schwarze Olivenringe und getrocknete Tomatenstücke in Kräuteröl im Glas. Damit ist der Salat im Handumdrehen gemacht. Beim Anmachen sollte der Salat eher zu feucht sein, nach 2 Std. ist das weg.

Marinierte Putenschnitzel

Eingesandt von Jochen Leuschner

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Mittlerweile haben bei uns frische Putenschnitzel aus unserem Hofladen dem schwäbisch-hällischen Landschwein den Rang abgelaufen, allerdings sollte man sie vor dem Grillen marinieren, damit sie schön saftig bleiben und Geschmack haben. Wir marinieren am liebsten mit BIO Gyrosgewürz und duftendem BIO Curry Kashmir von Alexander Lodner (gewuerze.hotel-lodner.de) in Distelöl. Aus Gewürzen und Öl in einer Schüssel eine kräftige Marinade anrühren, die Putenschnitzel mehrfach darin wenden.

Holzkohle mit Anzündkamin auf den Kugelgrill stellen, mit geruchsneutralem Feuerbällchen anzünden (z. B. baywa.de), dann ist der Grill in einer knappen Stunde betriebsbereit.

Abgedeckt im Kühlschrank ein paar Stunden ziehen lassen. Vom Kühlschrank direkt auf den Kugelgrill werden die Putenschnitzel 2 – 3 Minuten von jeder Seite gegrillt.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Gegrillte Hackfleischrolle

Eingesandt von Frank Schindler

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Marinade für Spareribs

200 g	Ketchup, scharf
80 g	Senf, scharf
80 g	Honig
40 g	Pfeffer oder Chilischote(n), eingelegt, scharf
40 g	Zitronensaft
	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
	Oregano
	Basilikum
1 EL	Worcestersauce
1 TL	Currypulver
3 EL	Sojasauce
1 Zw	Rosmarin, abgestreifte Nadeln

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Gegrillte Hackfleischrolle mit Frischkäse-Jalapenos Füllung

1 kg	gem. Hackfleisch
400 - 500 g	Frühstücksbacon in Scheiben
3 - 4	Jalapenos
	Barbecue Gewürz
	Barbecue Sauce
	Worchester Sauce
	Salz und Pfeffer

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Barbecue-Gewürz und Worcester-Sauce nach Geschmack würzen und gut durchmengen. Jalapenos in Würfel schneiden und mit dem Frischkäse verrühren, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Aus den Bacon-Streifen ein Netz flechten und das Hackfleisch gleichmäßig darauf verteilen. Die Frischkäse-Zubereitung gleichmäßig auf der Hackmasse verteilen das ganze zu einer Rolle formen, die Bacon-Streifen außen auf der Rolle gut andrücken und verstreichen.

Grillen mit indirekter Hitze (170 - 190 °C) 2 bis 2½ Std. Nach 1½ - 2 Std. die Rolle mit Barbecue Sauce bepinseln.

Eingesandt von Joachim Sterzel

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Nudelsalat à la Joachim

Für das Dressing 500 g Quark, Essig, Öl, Salz, etwas Zucker sowie Pfeffer und Senf verrühren.
(Bunte) Nudeln abkochen und abkühlen lassen. Mit Fleischwurst, frischer oder eingelegter Gurke, Paprika, Tomaten und Erbsen vermengen, Dressing unterheben.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Camembert

Eingesandt von Brigitte Schwarz

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Knoblauchsauce

0,5 Becher Schmand
0,5 Becher Schlagsahne
1 Sahnesteif
6 Knoblauchzehen gepresst
etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer

Alles aufschlagen und abschmecken, am besten über Nacht ziehen lassen.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Camembert halbieren, in Aluschale legen, mit Honig beträufeln und mit Rosmarin bestreuen. Grillen und genießen.

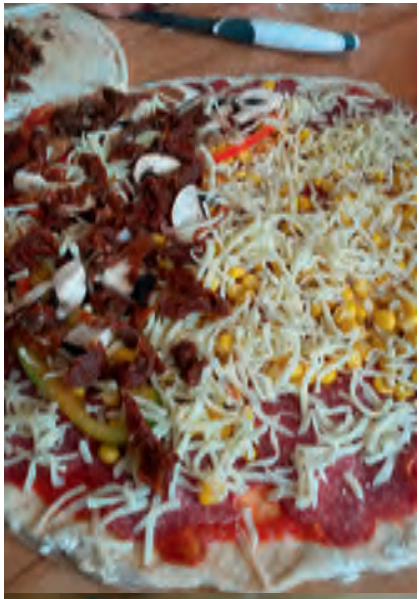
Eingesandt von Martina Knöpfle

IHRE BESTE GRILLSAUCE

von Blockhouse: BBQ – die schmeckt allen unseren Freunden!
oder von Bulls-eye die mit Honig

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Pizza-Backen auf dem Weber-Grill mit einem Pizzastein.
Wir haben ein Bio-Dinkel-Teigpulver verwendet und hauchdünn ausgerollt, darauf dann passierte Tomaten und diese nach Geschmack mit Grillsaucen verfeinert/verrührt, darauf den Belag nach Herzenslust, ordentlich gesalzen und gepfeffert und am Schluss dick Käse drüber.
Es war ein Traum – besser als bei jedem Italiener!



Seit dem letztem Sommer überzeugte Weber-Anhänger!

Da gelingt ihm das Grillen 100 %ig – nur noch darauf achten, dass nix verbrennt!

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Gefüllte Champignons

Eingesandt von Cornelia Huster

IHRE BESTE GRILLSAUCE

BBQ, Honig-Senf

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Champignons gefüllt mit Gouda

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Eingesandt von Frank Schalnat

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Unox Saucen in verschiedenen Sorten – so ist für jeden was dabei.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Paprika Aubergine) eingelegt oder bepinselt mit Knoblauchöl und Rosmarin

Immer eine Fläche ohne Glut zum indirekten Grillen bzw. Warmhalten frei lassen

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Grillgemüse

Eingesandt von Nicole Fetzer

IHRE BESTE GRILLSAUCE

BBQ Sauce

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Grillgemüse (Kohlrabi, Zucchini, Tomaten, Karotten) in Balsamicoessig einlegen und dann in einem Grillkorb auf dem Grill garen.

Als Nachtisch: Schokobanane. Dafür eine Banane oben längs einschneiden und Schokoladenstücke hineinstecken. So lange bei indirekter Hitze auf den Grill legen, bis die Schale dunkel ist und man die Banane herauslöffeln kann.

Eine Region im Grill ohne Kohlen lassen, um indirekt grillen zu können.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Gegrillte Zwiebeln

Eingesandt von Mario Schmidl

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Schmand, dazu Schnittlauch und Dill, Brise Zucker, Brise Pfeffer, Wasser... hmm lecker

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Zwiebeln mit Maggi und Brühe gegrillt.

Fleisch gut einlegen und ziehen lassen dann gut durchgrillen und nicht verbrennen. 1-2 min liegen lassen, dann kann sich der Geschmack noch entfalten. Man braucht einen guten Wedler zum Anzünden des Grills und zum Reinigen Fettlöser.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Gegrillte Forelle

Eingesandt von Bernd Fischer

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Forelle gegrillt (natürlich selbst gefangen)

Fangen, ausnehmen, waschen. Leicht trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern, nach Belieben mit etwas Zitrone überträufeln. Die Haut mit Butter bestreichen. In einer Grillzange passend für Fische bei mäßiger Hitze und unter regelmäßigem Wenden grillen. Nach und nach mit Butter bestreichen. Der Fisch ist gar, wenn sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt.

Mein 12 DM Edelstahlgrill, den ich im Jahr 1985 bei Norma gekauft habe, tut seinen Dienst auch ohne große Pflege. Reinigung erfolgt mit Schaufel, Besen und zum Ausspülen Wasser.
Den Rost reinige ich mit einer Drahtbürste.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Lachsfilet im Speckmantel

Eingesandt von Markus Remmer

IHRE BESTE GRILLSAUCE

BBQ Sauce von Bulls EYE

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Lachsfilet eingewickelt im Speckmantel. Mit Salz und Pfeffer sowie einer Prise Dill gewürzt.

Grillroste im warmen Zustand reinigen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Lachsfilet mit Haut

Eingesandt von Martina Stark

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Heinz Knoblauch Sauce

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Lachsfilet mit Haut
Den Fisch satt mit Limetten beträufeln, auf der Seite ohne Haut dick mit Lieblingssenf einstreichen. In eine Grillzange für Fisch einklemmen.
Auf der Hautseite fast komplett garen (Haut kann ruhig schwarz werden/ lässt sich leicht entfernen), einmal kurz wenden, fertig.

Gegrillter Tintenfisch

Eingesandt von Stefan Schlotterbeck

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Tzatziki: 250 g Sahnequark, etwas Sahne (je nach gewünschter Konsistenz), 2 EL Olivenöl, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer
Alle Zutaten in eine Schale geben, alles gut durchmischen, nach Wunsch fein gehobelte Gurken dazugeben.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

„Calamari alla griglia" – gegrillter Tintenfisch: Gefrorene Tintenfischtuben auftauen lassen, die Tintenfische auf dem Grillrost mehrmals wenden und ca. 4 - 8 Minuten grillen.
Mit einer Marinade aus Olivenöl, gepresstem Knoblauch, Salz und Petersile oder Schnittlauch bestreichen. Mit Zitronensaft beträufeln und Weißbrot dazu servieren.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Lachs Wraps

Eingesandt von Christoph Merkle

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Zutaten
800 g Lachs mit Haut
4 Wraps
1 Handvoll Koriander
Salz
Pfeffer
Für die Beize:
150 g Salz
30 g Zucker
4 - 5 EL Cachaça
1 Bund Dill
2 Limetten

Für die Avocado-Crème:
2 reife Avocado
1 - 2 rote Chili, je nach Geschmack
1/2 Zitrone, ausgepresst
4 - 5 EL Cachaça
1 Msp. Zucker
Zitronenschale

Zubereitung
Den Lachs von den restlichen Gräten befreien. Die Hälfte des Salzes auf einen (tiefen) Teller geben und das Lachsfilet mit der Hautseite drauf legen.
Den Dill hacken. Den Pfeffer in einem Mörser mittelfein zerkleinern, die Koriandersamen ebenso. Die Limetten auspressen.
Nun nacheinander Zucker, Pfeffer, Koriandersamen und den Dill auf den Lachs geben. Zuletzt mit der übrigen Hälfte des Salzes bestreuen und den Cachaça und den Limettensaft darüber verteilen. Mit Frischhaltefolie bedecken, beschweren und mindestens 24, besser 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Für die Avocado-Crème die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel auslösen. Zitronensaft zugeben und mit einer Gabel zu einer Crème verarbeiten. Chili und Koriander hacken. Beides mit den Zitronenschalen zur Crème geben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Den Grill auf 200 °C direkte Hitze vorheizen und die Wraps etwa 2 - 3 Minuten von jeder Seite auf einem Warmhalterost backen. Es ist wichtig, dass die Wraps nicht direkt auf dem Rost liegen. Alternativ können die Wraps auch auf einem Pizzastein gebacken werden.
Den Lachs aus dem Kühlschrank holen und abwaschen. Mit einem scharfen Messer dünn ohne Haut aufschneiden. Die Avocado-Crème und den Lachs gleichmäßig auf den Wraps verteilen. Etwas Koriander zugeben und zu Wraps rollen.

TIPP

Am Vortag gut vorbereitet, müssten die Wraps nur kurz auf den Grill.

BBQ-Sauce selbst gemacht

Eingesandt von Martina Kroll und Jennifer Götze

IHRE BESTE GRILLSAUCE

BBQ-Sauce selbst gemacht

240 g	Tomatenketchup
300 g	Zucker, braun (Rohrzucker)
150 g	Zwiebel(n), gehackte
90 g	Essig (Weißweinessig)
20 g	Salz
25 g	Knoblauch - Pfeffer oder Steakpfeffer (geschrotet)
8 g	Worcestersauce
20 g	Senfkörner, (gestoßen)

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Spare-Rips eingelegt in Coca-Cola und Tomatensauce

Garnelenpops

Eingesandt von Johannes Brandt

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Erdnuss-Sauce
250 ml Kokosmilch
5 EL Erdnuss-Creme
3 EL frisch gepresster Limettensaft
1 EL Sojasauce
1 EL brauner Zucker
1 TL scharfe Chilisauce
1/2 TL frisch geriebener Ingwer
Zutaten im Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und vermischen, nicht kochen. Wenn Sauce glatt und leicht angedickt ist, vom Herd nehmen.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Garnelenpops
500 g Schweinehack
700 g Garnelen (geschält, entdarmt)
frisches Basilikum
4 EL Pankomehl (auch handelsübliches Paniermehl grob)
2 Knoblauchzehen
1 EL Sojasauce
1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 EL ÖL

Die Zutaten in der Küchenmaschine, im Mixer oder mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten. Öl auf einem Backblech gut verteilen. Aus der Fleischmasse kleine Klöße formen und auf das Backblech legen. Die Klöße wenden, bis sie gleichmäßig mit Öl überzogen sind. Anschließend 30 – 60 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit sie fester werden. Je ein Klößchen auf das spitze Ende eines Spießes stecken und festdrücken. Einen Streifen Alufolie in die Mitte des Rosts legen. Die Garnelenpops auf den Grillrost legen und bei direkter starker Hitze mit geschlossenem Deckel 4 – 6 Min. grillen, bis sie innen keine rosa Stellen mehr aufweisen. Ein- bis zweimal wenden. Die Sauce wird als Dip zu den warmen Garnelenpops gereicht.

Eingesandt von Markus Kiesel

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Knoblauch Dip selbstgemacht
1 Becher Crème FraÎche
2 Zehen Knoblauch, mit der Knoblauchpresse pressen
Frischer Schnittlauch und Petersilie, gehackt
Salz
Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft

Alles miteinander gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wahlweise können auch kleingehackte Zwiebeln dazugegeben werden.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Frische Forellen
Grillrost in Alufolie einschlagen.
Frische ausgenommene Forellen mit etwas Butter, Petersilie, Tomatenwürfel oder Tomatenscheiben, Zitronenscheiben, frischem Dill und Petersilie füllen. Die Forellen außen mit Butter und Dill einmassieren.

Die Forellen sollten auf dem Grill nur einmal gewendet werden. Den richtigen Zeitpunkt erkennt man daran, wenn sich der Fisch von der Haut leicht lösen lässt. Vorsichtig wenden. Wahlweise kann man den Fisch auch komplett in Alufolie einschlagen und an den Rand der Glut legen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Teufelssauce

Eingesandt von Ralf Roth

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Teufelssauce

1 rote Paprikaschote
500 g Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 rote Chillischote
1 TL Olivenöl
1/8 l Gemüsebrühe
Salz
weißer Pfeffer
mit 1 Prise Zucker und 1 Schuss Essig abschmecken

Paprika und Tomaten putzen, waschen und, bis auf 1/4 Paprikaschote, kleinschneiden. Knoblauch schälen und zerkleinern. Chilli putzen, waschen, entkernen und hacken.

Öl erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Paprika, Tomaten und Chilli zufügen. Mit Brühe ablöschen, aufkochen und 10 - 15 Minuten einkochen lassen. Die Sauce anschließend pürieren und mit Salz und wenig Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Rest Paprika fein würfeln. Sauce damit bestreuen.

Eingesandt von Ulrike Stadelbauer

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Pikante Paprikabutter

Sehr weiche Butter (250 g) mit Paprikamark (ca. 2 TL), etwas Tomatenmark (1/2 TL) und mit 1/2 mittelgroße Paprika in sehr kleinen Würfeln (Brunoise) verrühren. Würzen mit Paprikapulver, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver, Rosenpaprika, Salz und kleingehackter Petersilie. Wer es schärfer mag, fügt noch kleingeschnittene Chili dazu. Ggf. weitere Kräuter nach Geschmack. Die Butter als Rolle formen, kalt stellen und in Scheiben schneiden. Kann man gut vorbereiten und einfrieren.

Grillroste vor dem nächsten Grillen (Holzkohle) stark erhitzen und dann abbürsten. Bei Elektrogrills mit Gusseisen-Gitter dieses nach dem Grillen auf höchster Stufe erhitzen und mit Drahtbürste reinigen. Kein Wasser, kein Spülmittel!

Wer grillt Wer kauft ein Brennstoff

Eingesandt von Daniel Rösler

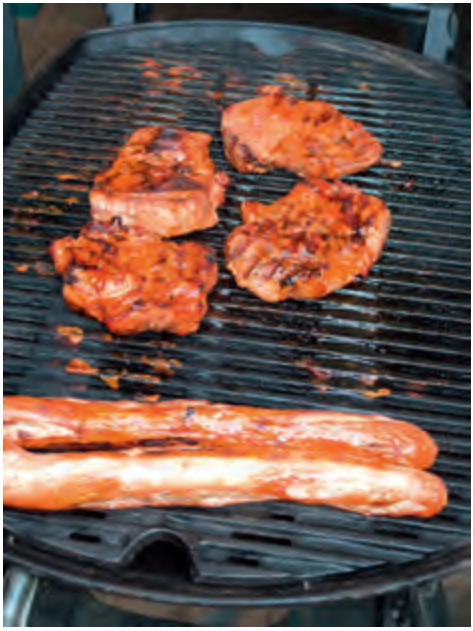
IHRE BESTE GRILLSAUCE

Eigene Herstellung, ansonsten die leckeren Saucen von Knorr und dazu den Original Bautzner Senf.

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Schaschlik, Steak, Bratwurst und dies in den unterschiedlichsten Formen und Fleischsorten. Natürlich wird alles auf einem Holzkohlegrill gebrutzelt, da so ein sehr leckerer Geschmack entsteht!

Wir nehmen zum Entfachen des Feuers keine Grillanzünder, sondern machen es auf die klassische Art mit Holzstückchen. Den Grillrost direkt nach dem letzten Grillgut noch mit einer Edelstahlbürste auf dem Grill reinigen und dann nur noch mit Wasser abwaschen.



Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Eingesandt von Svenja Schäuble

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Jalapeno von Kühne

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Focaccia mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck (Dinkel-Vollkorn-Hefeteig)

Webergrill mit Zubehör, Grillgut vom örtlichen Hofladen

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Fleisch!

Eingesandt von Rolf Weber

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Heinz Tomatenketchup bzw. Heinz Barbecue Sauce

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

Pures Fleisch ohne Schnickschnack!

Für das Grillen nur Gabel und scharfes Messer. Nach Abschluss des Grillens auf 400 Grad hochheizen und Fettrückstände dadurch verbrennen.

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Eingesandt von Ulrich Ernst

IHRE BESTE GRILLSAUCE

Heinz Ketchup

IHR LIEBSTES GRILLREZEPT

kommt immer auf die Gäste an

Beim Grillen immer schön Zeit lassen; gerne auch in mehreren Gängen; von Gemüse über Fisch bis zu Fleisch

Wer grillt

Wer kauft ein

Brennstoff

Sehr gespannt waren wir auf die Ergebnisse unserer Umfrage.

Wer grillt war dann doch recht eindeutig:

1

39

11

Hier stimmen die landläufige Meinung Grillen sei Männersache ganz klar mit unseren Ergebnissen überein.

Wer kauft ein sorgt dann für eine Überraschung:

7

22

18

„Mann“ erlegt also seine Beute größtenteils selbst! Das nennen wir Emanzipation.

Die Frage nach dem *Brennstoff* zeigt ebenfalls ein eindeutiges Ergebnis:

12

35

Hier hatten wir mit deutlich mehr „Gasgrillern“ gerechnet, aber es zeigt sich, echte Glut steht nach wie vor hoch im Kurs.

Bei den Tipps befassen sich viele mit der Reinigung des Grills, allerdings gehen hier die Meinungen weit auseinander: Reinigen mit Spülmittel wird empfohlen, dann wieder verteufelt, mancher macht es sich leicht und verbrennt die Rückstände mit heißer Flamme, andere rücken ihnen mit Backofenspray und Drahtbürste zu Leibe.

Herausgeber: EnviroFALK GmbH
Prozesswasser-Technik, Westerburg

Alle Ideen wurden von Geschäfts-
partnern Und Mitarbeitern der EnviroFALK
GmbH zur Veröffentlichung eingereicht.

Obwohl wir uns um Aktualität, Vollstän-
digkeit und Richtigkeit der Inhalte unserer
Seiten bemühen, können wir hierfür keine
Garantie übernehmen.

Unsere Seiten enthalten Verweise auf
Webseiten Dritter. Auf die Inhalte dieser
Webseiten haben wir keinen Einfluss. Für
die Richtigkeit der Inhalte ist immer der je-
weilige Anbieter oder Betreiber verantwort-
lich, weshalb wir diesbezüglich keinerlei
Gewähr übernehmen.

Die fremden Webseiten haben wir zum
Zeitpunkt der Erstellung auf mögliche
Rechtsverstöße überprüft. Zu diesem
Zeitpunkt waren keinerlei Rechtsverletzun-
gen erkennbar. Eine ständige Überprüfung
sämtlicher Inhalte der von uns aufgeführ-
ten Seiten ohne tatsächliche Anhaltspunkte
für einen Rechtsverstoß können wir nicht
leisten. Falls uns Rechtsverletzungen
bekannt werden, werden wir die entspre-
chenden Hinweise sofort entfernen.

Die Inhalte dieses Buches unterliegen
dem deutschen Urheberrecht. Sämtliche
Beiträge Dritter sind als solche gekenn-
zeichnet. Die Vervielfältigung, Bearbeitung,
Verbreitung und jede Art der Verwertung
außerhalb der Grenzen des Urheberrechts
bedürfen der schriftlichen Zustimmung
des jeweiligen Autors bzw. Erstellers.
Kopien von diesen Seiten sind nur für den
privaten Bereich gestattet, nicht jedoch für
kommerzielle Zwecke.

Bildnachweis

Seite	Titel	Urheber
U1, 53	few things in life beat a barbecue with friends	© gradyreese /iStock
U1 ff	Rustic wood planks background	© Smileus /Fotolia
2	Family having a barbecue party in their garden	© FreeProd /Fotolia
4, 39	onion bulbs	© Buriy /Fotolia
4, 16, 27	fresh raw beef steak with spices	© Mara Zemgaliete /Fotolia
5 ff	Woman preparing barbecue.	© VIGE.co /Fotolia
5 ff	Man preparing barbecue.	© VIGE.co /Fotolia
5 ff	Kettle barbecue grill with cover and barbecue gas grill.	© VIGE.co /Fotolia
6	Liebstöckel freigestellt	© Petra Schüller /Fotolia
7	Grilled Pork Chop on Flaming BBQ Grill.	© Alex /Fotolia
8	barbecue	© kenzo /Fotolia
9	Steak vom Grill	© karepa /Fotolia
11	Veganer Grillteller	© Kitty /Fotolia
12	steak on the bone steak with baked potato and gravy	© koss13 /Fotolia
13	Steak mit Kräuterkruste	© ExQuisine /Fotolia
14	Roster mit Qualm	CC Thomas Kees
16, 46	Löffel mit würziger Currysauce	© Schwoab /Fotolia
17, 41	zaziki	© arkpo /Fotolia
18	Grilled cutlets of pork iberico	© gudrun /Fotolia
19	Delicious grilled beef steak on a barbecue grill.	© Lukas Gojda /Fotolia
20	Vegan grillen: Gemischtes Gemüse vom Grill mit Kräutern …	© kab-vision /Fotolia
21	Organic Grilled Lamb Chops	© Brent Hofacker /Fotolia
22	Spießbraten	© maho /Fotolia
26	Pork steak on grill	© Tsvetelin Dobrev /Fotolia
28	grillspieße	© Sabine Kleine-Boyman /Fotolia
31	BBQ	© Markus Rentzow /Fotolia
32, 33	Kräuterbeet, Abend am Weinberg	© leuschner.photos
35	Nudelsalat	© Richard Oechsner /Fotolia
36	Halloumi Käse gegrillt mit Kräutern	© Girasole75 /Fotolia
38	gefüllte Champignons - stuffed mushrooms	© Martin Rettenberger /Fotolia
39	Grilled veggie skewers with cherry tomatoes, radishes, pe	© zi3000 /Fotolia
40	gegrilltes gemüse, paprike, auberginen und pilze	© goldpix /Fotolia
42	Forelle am Grill mit Kartoffel	© Ewald Fröch /Fotolia
43	raw salmon	© M.studio /Fotolia
49	Grilled trout on charcoal grill	© JackStock /Fotolia
50	Hot sauce from chilli peppers	© Peteers /Fotolia
51	Butterzubereitung mit Rucola und Paprika	© ExQuisine /Fotolia
53	Prosciutto mini pizza	© Family Business /Fotolia

Alle weiteren Bilder wurden von den Einsendern der Rezepte oder von EnviroFALK Mitarbeitern zur Verfügung gestellt.

Prozesswasser-Technik
ENVIROFALK

EnviroFALK GmbH
Gutenbergstraße 7
56457 Westerburg
Deutschland
Tel. +49 2663 9908-0
Fax +49 2663 9908-50
info@envirofalk.com
www.envirofalk.com

Niederlassung Süd
Am Wald 9
78727 Oberndorf
Tel. +49 7423 2111
Fax +49 7423 2191
kontakt@envirofalk.com
www.envirofalk.com

Niederlassung Berlin
Charlottenburger Str. 57
13086 Berlin
berlin@envirofalk.com
www.envirofalk.com

Regenerationszentrum
Panoramastraße 65
75217 Birkenfeld
Tel. +49 7231 9498-30/31
post@envirofalk.com
www.envirofalk.com

EnviroFALK AG
Gewerbestrasse 5
6330 Cham
Schweiz
Tel. +41 41 7404414
Fax +41 41 7404415
info@envirofalk-zg.ch
www.envirofalk.ch