

Danksagung

Wir möchten uns bei allen bedanken, die uns zu diesem Buch motiviert haben.

Ein besonderer Dank gilt unseren Lebenspartnern Theo, H.G. und Tom, die mit viel „Feuer“ und „Leidenschaft“ dabei waren.

Grill-Koch-



Buch

Ideen für Grill, Kessel, Tajine und mehr ...

Grill-Koch-Buch

Ideen für Grill, Kessel, Tajine und mehr ...

Autoren: Karin Bauer, Katalin Ehrig, Susan Anger

Redaktion, Gestaltung: Bianca Lösch, Louis Ehrig

Bearbeitung: Adrian Ehrig

© 2. Erweiterte Ausgabe 2021

ISBN: 978-3-947110-06-3

Herausgegeben von Augusta Presse- und Verlags GmbH

www.Leseschau.de

Kontakt: info@Leseschau.de

Bucher Straße 23, 13127 Berlin

Tel. 0 30/6 92 02 10 51, Fax 0 30/6 92 02 10 59

Willkommen in der Natur

Draußen kochen hat eine sehr lange Tradition. Diese reicht bis zu den Neandertalern und in die Steinzeit zurück.

Fred Feuerstein und sein Nachbar Barney Geröllheimer hätten sicher viele tolle Rezepte zu diesem Buch beisteuern können.

Nun hat sich seitdem natürlich einiges getan. Das beliebteste Vergnügen ist nach wie vor das klassische Grillen von Wurst und Fleisch. Wir gehen hier etwas weiter und zeigen, dass man Obst, Gemüse und sogar Eierkuchen grillen kann.

Zudem zeigen wir, dass es neben dem rauchigen Vergnügen weitere tolle Ideen gibt, das Kocherlebnis nach draußen zu verlegen. Mit der Tajine lassen sich frische Schmorgerichte zubereiten, der Gasgrill ist gut für den schnellen Hunger.

Mit dem urigen Dreibeinkessel gelingt jede Suppe.

Das Buch bietet daher ein Rundum-Vergnügen zum Kochen in der Natur. Zusätzlich gibt es viele leckere Tipps, Ideen für frische Salate und so manche Insider-Hinweise.

Wir wünschen ein heißes Vergnügen in jeder Hinsicht.

In diesem Sinne: „Yabba Dabba Doo!“

und lasst es euch schmecken!

INHALT



HOLZKOHLEGRILL 12

■ Fleisch, Geflügel:

Zartes Fleisch in Biermarinade	18
Saftige Steaks in Kiwimarinade	22
Grillzöpfe mit Dreifach-Geschmack	26
Sommer-Hähnchen mit Ananas.....	28
Putenröllchen mediterran	32
Joghurt-Senf-Hähnchen	34
Kräuter-Hackfleisch-Käse-Sticks	38
Theos Steak mit Spezial-Marinade	40
Frikadelle im Speckpäckchen	44
Rindersteak in Whisky-Marinade	46

■ Würstchen:

Knusprige Bratwurstspieße	16
Lustiges Würstchen im Blätterteig	20
Currywurst mit eigener Soße.....	24

■ Fisch:

Fisch vom Grill nach Puszta-Art	48
Fisch-Zucchini-Häppchen	50
Schnelle Fisch-Frikadelle	52
Spießiger Fisch im Zucchini-mantel	54

■ Spieße:

Knusprige Bratwurstspieße	16
Currywurst mit eigener Soße.....	24
Grillzöpfe mit Dreifach-Geschmack	26
Süßes Sesam-Honig-Hähnchen	30
Feurige Tomaten-Hähnchen-Spieße	36
Schweine-Schaschlik à la Theo.....	42
Speck-Fackel mit scharfer Aprikose	64
Buntes Röstgemüse mit Dip	84
Bunter Kartoffel-Knoblauch-Spieß.....	88
Fruchtige Käse-Trauben-Spieße	104



■ Käse:

Kräuter-Hackfleisch-Käse-Sticks	38
Mediterran gefüllte Käse-Tomate	80
Knusperweicher Grillcamembert	96
Adrians gebackene Käsestäbchen	100
Susans Feta-Bömbchen	102
Fruchtige Käse-Trauben-Spieße	104

■ Teig:

Lustiges Würstchen im Blätterteig	20
Tomaten-Dinkel-Grillbrötchen	58
Frühlingsrolle vom Sommergrill	60
Buntes Blätterteig-Pizza-Buffer	62
Speck-Fackel mit scharfer Aprikose	64
Herzhaft gefüllter Flammkuchen	66
Eierkuchen mit Obstfüllung	106

■ Gemüse:

Fisch-Zucchini-Häppchen	50
Gefüllte Käse-Champignons	68
Sahnige panierte Pilze	70
Paprikaboot mit Ei	72
Grüner Spargel vom Grill	76
Speck im Zucchini-mantel mit Curry	78
Mediterran gefüllte Käse-Tomate	80
Marinierte Selleriescheiben	82
Buntes Röstgemüse mit Dip	84
Zucchinitaler mit Knoblauchquark	86
Bunter Kartoffel-Knoblauch-Spieß	88
Scharfe Kartoffeln in süßer Paprika	90
Feurige Kräuterkartoffeln	92
Kleiner Frischkäse-Kartoffelaufbau	94
Paprikaschiffchen mit Frischkäse	98



INHALT



■ Fruchtiges:

Datteln im Speckmantel à la Susan.....	74
Fruchtige Käse-Trauben-Spieße	104
Eierkuchen mit Obstfüllung	106
Glasierte Apfelscheiben.....	108

■ Sonstiges:

Saftiges Paprika-Käse-Grillbrötchen	14
Susans Knoblauchbutter -easy-	56

GASGRILL, SOMMERKÜCHE110

■ Fruchtiges:

Fruchtige Sommer-Crêpes.....	126
Blätterteig-Obst-Tasche	128
Gegrillte Joghurtküchlein mit Apfel.....	130

■ Gemüse:

Hackfleisch-Zucchini-Auflauf	118
Leichte Sommer-Kürbis-Pfanne	120
Frische Zucchinipfanne mit Zitrone	122
Gute-Laune-Spinat-Eier-Pfanne.....	124

■ Teig:

Knusprige Tomaten-Pizza-Fladen	112
Lángos – Herzhafter Hefefladen	114
Schinken-Käse-Flammkuchen	116
Fruchtige Sommer-Crêpes.....	126
Blätterteig-Obst-Tasche	128
Gegrillte Joghurtküchlein mit Apfel.....	130

KESSEL, GULASCHKANONE....140

Hähnchenkessel mit Erbsen	142
Ungarisches Gemüse-Gulasch	144
Jolis Paprika-Hähnchen-Eintopf.....	146
Bunte Linsensuppe mit Würstchen	148
Ingwer-Weißkohl-Sommer-Suppe	150

INHALT

TAJINE132

- Geschmorte Kürbis-Zitronen-Tajine134
- Frische Minz-Tajine mit Joghurt136
- Scharfe Tajine mit Knoblauchcreme.....138

SONSTIGES152

Salate:

- Sommer-Paprikamischung.....154
- Gute-Laune-Fitness-Salat.....154
- Tomatencarpaccio.....155
- Pikant frischer Gurkensalat.....155
- Fruchtiger Oliven-Eisbergsalat.....156
- Radicchio-Apfel-Salat.....156
- Honigmelone-Avocado-Blattsalat.....157
- Blaubeer-Käse-Salat.....158
- Ungarischer Mischsalat süß-sauer.....158
- Annas Wassermelonensalat159
- Bunter Mixsalat mit Käse159
- Sahniger Reissalat160
- Pikanter Weißwurstsalat160
- Leichter schmackhafter Nudelsalat161
- Sommer-Kartoffel-Salat.....161

Sonstiges und Verzeichnisse:

- Öle im Überblick.....162
- Getränke.....164
- Grillsoßen, Dip166
- Soßen von A bis Z168
- Marinaden von A bis Z170
- Nachwort173
- Gesund essen176
- Nachhaltige Tipps.....180
- Stichwortregister A bis Z.....182
- Platz für Notizen.....186
- Buchtipps189



KOCHARTEN

Holzkohlegrill

Anwendung: Der Holzkohlegrill ist sehr beliebt, da er durch den Glut- und Raucheffekt den jeweiligen Speisen ein besonderes Aroma verleiht.

Den Holzkohlegrill gibt es in jedem Baumarkt und natürlich im Internet zu kaufen. Ebenso erhält man die entsprechende Holzkohle dazu. Zudem gibt es für jeden Grillfan das passende Modell. Angefangen von kleinen transportablen Campinggrills für Picknick und Urlaub bis hin zu Smokern oder gemauerten Kaminen.



Gasgrill, Sommerküche

Anwendung: Mit einem Gasgrill oder einer Sommerküche kann man gut schnelle Gerichte zubereiten. Es gibt keine direkte Raumentwicklung.



Ebenso draußen nutzbar ist der Gasgrill. Durch die Temperatur-Regulierung werden Speisen „ohne Anbrennen“ zubereitet. Die Sommerküche, auch als Outdoor-Küche bekannt, wird ganz modern mit Gas beheizt. Ebenso gibt es gemauerte „Gartenküchen“ die ganz romantisch mit Holz erwärmt werden.

Tajine

Anwendung: Die Tajine ist ein marokkanischer Schmortopf. Benutzt werden kann sie auf Holz- oder Gasgrill sowie in der Außenküche.

Die Tajine gibt es im Fachgeschäft oder im Internet zu kaufen. Benutzt werden kann sie zum Beispiel auf einem Holzgrill. Dabei ist es wichtig, sie NIE direkt auf den heißen Grill oder Ofen zu stellen. Also unbedingt vorher auf die Heizstelle stellen, bevor die Kohle glüht. Die Speisen sind etwa nach 60 Minuten fertig.



Kessel, Gulaschkanone

Anwendung: Kessel und Gulaschkanone sind eine der schönsten Arten, schmackhafte Suppen, Eintöpfe und Fleischtöpfe draußen zuzubereiten.



Beim Kessel ist der gängigste der Dreibeinkessel. An einer Kette hängt ein Topf. Darunter wird ein offenes Feuer entfacht. Wer keine Möglichkeit zu offenem Feuer hat, der kann die Gulaschkanone nutzen. Hier wird das Feuer direkt im Ofen entfacht und ist extrem effizient. Perfekte Größe für eine Familie ist die 15-Liter-Kanone.



HOLZKOHLEGRILL

Der Holzkohlegrill

Der Holzkohlegrill erfreut sich großer Beliebtheit. Man benutzt ihn im Freien und beheizt ihn mit Holzkohle. Das Grillgut wird auf einem Rost über die heiße Glut gegeben und erhält damit ein schönes Raucharoma. Fleisch und Wurst hat sicher jeder schon mal gegrillt. Sehr lecker.

Aber, der Holzkohlegrill kann noch viel mehr. Egal, ob Obst, Pizza oder Käse, die Bandbreite ist riesig.

Wir haben tolle Alternativen zusammengestellt.

Und natürlich bekommt auch das Würstchen seinen Senf ab.

Die drei Flammen-Symbole zeigen die erforderliche Grillhitze an.



Grilltemperatur:  **hoch**  **mittel**  **niedrig**



Saftiges Paprika-Käse-Grillbrötchen

Zutaten (4 Brötchen):

- 300 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1/2 Brötchen eingeweicht
- Salz, Pfeffer
- Oregano, Petersilie
- 2 frische Paprika
- 4 EL geriebener Käse
- 4 Vollkornbrötchen

Zubehör:



- Holzkohlegrill

Fruchtige Variante:

- Statt dem Hackfleisch kann man auch 2 Ananasscheiben, 2 Schinkenscheiben, Paprika und Brötchen kurz grillen und damit das Brötchen füllen.

HOLZKOHLEGRILL

Zubereitung:

Hackfleisch mit Ei, dem eingeweichten Brötchen, Salz, Pfeffer und den Kräutern mischen.

Aus der Masse vier runde flache Frikadellen formen und auf dem Grill gut durchbraten.

Paprika in Ringen auf einen Spieß stecken und angrillen. Die Brötchen halbieren und ebenfalls leicht anrösten. Auf die fertigen heißen Brötchen kommt erst der geriebene Käse, darauf die Paprikaringe und am Ende die Frikadelle.

Den Abschluss bildet der Deckel des Brötchens.





Knusprige Bratwurstspieße

Zutaten:

- Bratwurst (rohe Polnische, Rostbratwurst oder alternativ Geflügelbratwurst)
- 2 kleinere Kartoffeln
- 1/2 Apfel
- Curry
- Paprikapulver
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Zubehör:



- Holzkohlegrill
- Holzspieße

Leckerer Tipp:

- Senf und Ketchup gehören zu jeder Bratwurst. Rezepte dazu, wie man das ganz leicht selbst herstellen kann, findet man auf Seite 166-167.

HOLZKOHLEGRILL

Zubereitung:

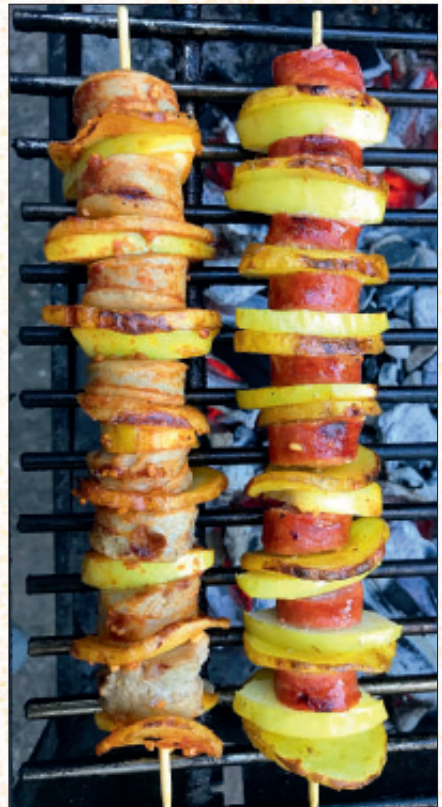
Bratwürste, Kartoffeln und den Apfel in schmale Scheiben schneiden.

Variante 1: 1 TL Currypulver, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer und 1 EL Öl vermischen.

Damit die Kartoffeln bepinseln. Danach abwechselnd Kartoffeln, rohe Polnische und Apfel auf einen Holzspieß stecken.

Variante 2: 1 TL Paprikapulver, 1 TL Salz, 1 TL Knoblauch vermischen. Danach abwechselnd die Kartoffeln, die Rostbratwurst und Apfel auf einem Holzspieß aufreihen. Alles gut mit der Marinade bestreichen.

Etwa 25 Minuten grillen bis die Kartoffeln weich sind.





Zartes Fleisch in Biermarinade

Zutaten:

- Hähnchen, Pute oder Schweinenacken
- Bier
- Salz
- Pfeffer

Zubehör:



- Holzkohlegrill

Beilagen:

- frisches Brot
- Gurkensalat
- Kartoffelsalat

HOLZKOHLEGRILL

Zubereitung:

Fleisch abwaschen und in eine Form legen. Bier darüber gießen so dass es halb bis ganz bedeckt ist und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Je nach gewünschter Intensität über Nacht marinieren. Auf dem Grill schön knusprig braten.

Das Fleisch wird sehr saftig und hat eine leichte Biernote.



Fleischmarinaden

Für Fleisch gibt es sehr viele unterschiedliche Marinaden. Die beliebtesten stellen wir hier vor. Immer alles mischen und je nach Intensität von 1 bis zu 12 Stunden einlegen.

Sojamarinade:

50 ml Sojasoße, 1 EL Öl,
2 Knoblauchzehen

Fruchtmarinade:

2 EL Honig, 2 EL Olivenöl,
2 EL Zitrone, etwas Pfeffer,
etwas Chili, 6 EL Orangensaft

Joghurtmarinade:

200 ml Joghurt, 5 Knoblauchzehen,
2 EL Öl, 2 EL Petersilie,
Pfeffer frisch gemahlen

Kräutermarinade:

je 1 EL Thymian, Petersilie,
Oregano, Majoran sowie
200 ml Olivenöl, 2 EL Senf,
2 EL Meerrettich,
1 EL Zucker, 1 EL Pfeffer,
50 ml Weißweinessig



Lustiges Würstchen im Blätterteig

Zutaten:

- 2 Wiener Würstchen
- 1 EL Senf oder Ketchup
- Blätterteig aus dem Kühlregal

Zubehör:



- Holzkohlegrill

Extra Tipp:

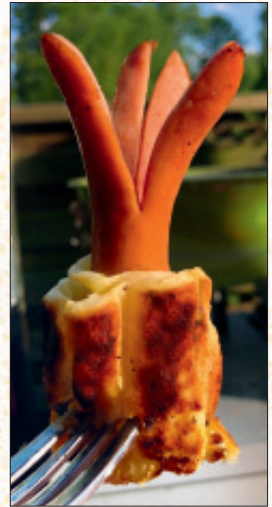
- Statt mit Senf kann man den Blätterteig mit Ketchup, Chilisoße, Schmand oder einer Knoblauchsoße bestreichen.

HOLZKOHLEGRILL



Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in größere Rechtecke teilen, etwa 10x8 cm. Leicht mit Wasser bespritzen, so wird er nicht brüchig. Mit Senf, Ketchup oder nach Wahl bestreichen. Die Wienerwurst an den Enden gekreuzt einschneiden, auf den Teig geben und einrollen (1-2 Lagen). Die Enden der Wurst sollen nicht im Blätterteig sein. Die Wurst ist fertig, wenn sich die Enden nach außen biegen.





Saftige Steaks in Kiwimarina

Zutaten:

- 2 Rindersteaks

Marinade:

- 1 reife Kiwi
- 1 TL Zwiebeln
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Senf
- 2 EL Öl
- 1 TL Salz, Pfeffer

Zubehör:



- Holzkohlegrill

Beilagen:

- Salat
- Baguette
- Mayonnaise

HOLZKOHLEGRILL

Zubereitung:

Kiwi schälen und zu einem Brei zerdrücken. Zwiebeln klein schneiden, Knoblauch zerkleinern und mit dem Kiwibrei, Senf, Öl, Salz und Pfeffer



mischen. Die Steaks dick mit der Marinade einstreichen. Für 5-6 Stunden zum Marinieren in den Kühlschrank legen.

1-2 Stunden vorm Grillen das marinierte Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen. Auf Zimmertemperatur bringen.

Wenn die Glut heiß ist, die Marinade abtupfen und das Steak gut salzen. Das Steak auf den heißen Grill legen. Je nach Dicke des Steaks 2-3 Minuten pro Seite kräftig angrillen.



Ein paar Minuten in einem weniger heißen Teil des Grills ruhen lassen und genießen.



Currywurst mit eigener Soße

Zutaten für die Soße:

- 500 g passierte Tomaten
- 1 EL Honig
- 2 EL Essig (z.B. milden Weißweinessig)
- 2 EL Gemüsebrühe
- 1 EL Worcestersoße
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1 TL Rosenpaprikapulver scharf
- 1 EL Curry

Zubehör:



- Holzkohlegrill
- Holzspieße
- feuerfestes Schälchen

Zutaten:

- Rostbratwürste

HOLZKOHLEGRILL

Zubereitung:

Für die Soße alle Zutaten in einen Topf geben und alles eine Weile köcheln lassen. Zur Seite stellen, zum Abkühlen und Durchziehen. Die Bratwürste klein schneiden und auf einen Spieß der Schnittfläche nach aufreihen. Oder, im Ganzen knusprig grillen. Gleichzeitig das Förmchen mit der Currywurstsoße befüllen und auf dem Grill warm werden lassen. Die Würste auf den Teller setzen und mit der Soße übergießen. Als Topping Currypulver. Dazu passen Pommes frites, Brot, Brötchen oder Salat.





Grillzöpfe mit Dreifach-Geschmack

Zutaten:

- 750 g Schweinefleisch, Hähnchen- oder Putenbrust (oder am Stück)

Zutaten für Marinade (z.B.):

- Salz, Pfeffer, Curry, Chili
- Knoblauch
- Saure Sahne
- Honig
- Sojasoße

Zubehör:



- Holzkohlegrill
- Zahnstocher

Weitere Möglichkeiten:

4 extra Varianten zum Marinieren:

1. Senf, Orangensaft, Zitrone
2. Joghurt, Knoblauch, Kräuter
3. Whisky, Chili, Zitronensaft
4. Kräuter, flüssige Butter, Salz

HOLZKOHLEGRILL

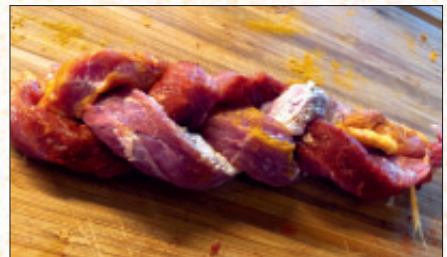
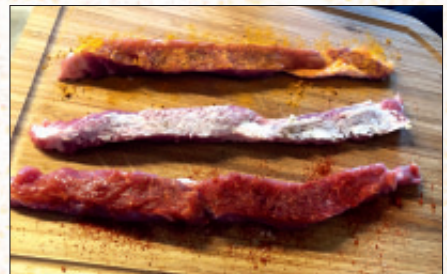
Zubereitung:

Schweinefleisch, Hähnchen- oder Putenbrust in lange 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese nun in etwa 1-2 cm breite Streifen schneiden. Mit dem Fleischklopper leicht flach klopfen. Drei verschiedene Marinaden anrühren.

Zum Beispiel:

1. Honig, Chili, Salz
2. Saure Sahne, Knoblauch, Salz
3. Curry, Pfeffer, Sojasoße

Je einige Filetstreifen in den unterschiedlichen Marinaden einlegen und abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Drei Streifen von jedem Filetstück zu einem Zopf flechten. Die Enden mit Zahnstochern zusammenstecken. Bei mittlerer Hitze gut durchgrillen.





Sommer-Hähnchen mit Ananas

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 Ananas in Ringe
- Chili
- 1 TL Curry
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubehör:



- Holzkohlegrill
- Spieße
- Fleischklopper

Weitere Obstvarianten:

- Das Hähnchen kann man ebenfalls mit diesen Obstsorten füllen: Wassermelone, Honigmelone, Aprikose oder Mango.

HOLZKOHLEGRILL

Zubereitung:

Für das gefüllte Hähnchen benötigt man je zwei Teile Hähnchenfilet. Diese mit einem Fleischklopper auf einer Seite flach klopfen. Auf der Außenseite 2-3 dreimal leicht schräg einschneiden. Auf der Innenseite mit Chili und Salz würzen. Zwischen die zwei Hähnchenhälften einen Ananasring platzieren und mit einem Holzspieß fixieren.

Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl und einen TL Curry mischen und damit das Hähnchen außen bestreichen. Auf dem Grill gut durchbraten und wenden.





Süßes Sesam-Honig-Hähnchen

Zutaten:

- 200 g Hähnchenfilet
- 2 Aprikosen
- 1 EL weißen Sesam
- 1 Aprikose als Beilage

Joghurt-Zitronen-Soße:

2 EL Joghurt mit 1 EL Zitronensaft,
Salz und Pfeffer abschmecken.
Frisch gehackte Petersilie zufügen.

Zubehör:



- Holzkohlegrill
- 2 Spieße
- Gefäß zum Einlegen

Marinade:

- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Honig
- 100 ml Sojasoße
- 2 EL weißen Sesam