

Zündende Ideen für Ihren Grill-Abend

Grillspieß mit Schweinefilet

400 g Schweinefilet 4 Partytomaten 1 kleine Zucchini 2 rote Zwiebeln Jodsalz Weißer Pfeffer Paprikapulver, Rosmarin Öl Holzspieße	Das Filet säubern, waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen. Tomaten und Zucchini waschen. Zwiebeln abziehen und halbieren. Das Filet in 12 Scheiben, die Zucchini in 8 Scheiben schneiden. Diese mit den Zwiebeln und Partytomaten auf Spieße stecken. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Rosmarin würzen. Mit Öl einpinseln und in der Grillschale Grillen.
---	---

Schweine-Nackensteak in Senf-Bier-Marinade

1 kleine rote Zwiebel 1 TL grüner Pfeffer (Glas) 1 EL extrascharfer Senf 1 EL Obstessig 1 TL Worcestersoße 2 TL getrockneter Majoran 150 ml dunkles Bier 5 - 6 Steaks	Zwiebel schälen und fein würfeln, Pfeffer fein hacken. Alles miteinander verrühren. Steaks und die Marinade in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und den Inhalt gut durchkneten. Ca. 30 Min. oder länger ziehen lassen. Marinade grob vom Fleisch streifen. Steaks grillen.
--	---

Gefüllte Schweinekoteletts

4 Schweinekoteletts 40 g roher Schinken in dünnen Scheiben 1 Bund Petersilie 2 Tomaten 80 g geriebener Gouda Salz, Pfeffer, 2 EL Öl Holzstäbchen	In die Koteletts waagerechte Taschen einschneiden. Von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Petersilie fein hacken. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Schinken und Gouda vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Käse-Mischung in die Koteletts füllen. Die Tomatenscheiben dazu legen und die Taschen mit Holzstäbchen zustecken. Die Koteletts mit Öl einstreichen und auf dem heißen Grill pro Seite 5 bis 7 Minuten garen.
--	--

Schweinemedallions mit Apfelscheiben

<p>8 Medallions aus dem Schweinefilet (je etwa 100 g) 2-3 EL Öl weißer Pfeffer 1 TL geriebener Rosmarin</p> <p>2 mittelgroße Äpfel 1 Prise Zimt 2 EL zerlassene Butter Salz</p>	<p>Die Medallions mit Küchenkrepp abtupfen, mit Öl bestreichen, mit Pfeffer und Rosmarin bestreuen, auf den eingeölkten Grillrost/Grillschale legen. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und das Kernhaus ausstechen. Die Scheiben mit Zimt würzen, mit zerlassener Butter beträufeln und ebenfalls auf den Rost legen. Fleisch und Äpfel ca. 5 Minuten je Seite garen. Nach der halben Zeit wenden. Die Medallions nochmals einölen, die Apfelscheiben mit der restlichen Butter beträufeln. Medallions salzen und mit den Apfelscheiben anrichten.</p>
---	---

Grillspieß mit Rindfleisch

<p>300 g mageres Rindfleisch je ½ gelbe, grüne und rote Paprikaschote 2 Schalotten 200g magerer, durchwachsener Speck Jodsalz, Pfeffer, Rosmarin Paprikapulver 6 EL Öl Grillschale</p>	<p>Fleisch kalt abbrausen und trocken tupfen, in kleine Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Schalotten abziehen und halbieren. Speck in fingerdicke Stücke schneiden. Alles abwechselnd in auf Spieße stecken. Würzen und mit Öl einstreichen. Spieße grillen.</p>
--	--

Leberspieße

<p>600 g Kalbs- oder Schweineleber 2 EL Mehl</p> <p>2 Zwiebeln 2 Äpfel (z.B. Braeburn) 2 EL Zitronensaft Salz, Pfeffer</p> <p>8 - 10 Schaschlikspieße Alufolie Öl</p>	<p>Leber trocken tupfen, in 4 cm große Stücke schneiden und dann in Mehl wenden. (Wem der Lebergeschmack zu intensiv ist, der sollte diese vorher eine halbe Stunde in Milch einlegen.) Zwiebeln und Äpfel in Spalten schneiden. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Leber, Äpfel und Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken, salzen und pfeffern. Grillrost mit Alufolie belegen. Spieße leicht mit Öl einpinseln und grillen.</p>
---	---

Cevapcici

<p>500 g Rinderhackfleisch 2 kleine Zwiebeln 2 Knoblauchzehen</p> <p>1 Bund glatte Petersilie 1 TL Kräuter 2 EL kaltgepresstes Öl Paprika edelsüß Paprika rosenscharf, Salz, Pfeffer</p> <p>4 Tomaten, 40 g Kräuterbutter (fertig gekauft) 3 weiße Zwiebeln</p>	<p>Das Rinderhackfleisch mit den geschälten, sehr fein gehackten Zwiebeln und den geschälten, durch die Presse gedrückten Knoblauchzehen vermengen.</p> <p>Petersilie abspülen, trocken tupfen und ebenfalls hacken. Mit den Kräutern, dem Öl, reichlich Paprika edelsüß und rosenscharf sowie Salz und Pfeffer unter den Fleischteig kneten.</p> <p>Aus dem Teig mit kalt angefeuchteten Händen ca. daumendicke Würstchen kneten und auf dem Grill unter häufigem Wenden knusprig braun werden lassen.</p> <p>Die gewaschenen, abgetrockneten Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf den Grillrost legen, dann wenden und jede Hälfte mit einer dünnen Scheibe Kräuterbutter belegen.</p> <p>Die weißen Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.</p> <p>Die fertigen Cevapcici mit den Zwiebelringen und den Tomatenhälften umlegt servieren.</p>
---	---

Kräuterforelle

<p>4 Forellen 1 Zitrone</p> <p>1 Zwiebel 4 Thymianzweige 4 Zweige Zitronenmelisse 4 Zweige Fenchelgrün Salz, Pfeffer Öl</p>	<p>Forellen unter fließendem Wasser abwaschen, mit Zitronensaft innen und außen säuern, ca. 10 Min. stehen lassen.</p> <p>Zwiebel in feine Würfel schneiden, Kräuterzweige waschen und abtropfen lassen.</p> <p>Forellen trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Zwiebel und Kräuterzweige in die Forellen legen. Fische mit Öl bepinseln.</p> <p>Entweder mit einer Fischgrillzange grillen oder auf Alufolie.</p> <p>Die Grilledauer ist abhängig von der Größe der Forellen, ca. 15 – 30 Minuten.</p>
---	--

Grill – Kartoffeln

<p>8 Kartoffeln (vorwiegend festkochend)</p> <p>Alufolie</p>	<p>Kartoffeln waschen und im Dampfdrucktopf ca. 5 Min. garen.</p> <p>Kurz ausdampfen lassen, dann einzeln in Alufolie einpacken und ca. 10 Minuten auf dem Grill garen.</p>
--	---

Grillgemüse

<p>1 Aubergine 2 - 3 kleine Zucchini 1 rote Paprika 10 Champignons</p> <p>2 TL Kräuter Salz, Pfeffer 1-2 EL Öl</p>	<p>Gemüse waschen, in 3 cm große Würfel schneiden.</p> <p>Gemüse mit den Gewürzen und Öl gut mischen, etwas durchziehen lassen.</p> <p>Gemüse auf der Grillschale grillen. Man kann das Gemüse zuvor auch auf Schaschlikspieße stecken.</p>
--	---

Tzatziki

<p>1 Becher Joghurt 1 Becher Saure Sahne 2 Spritzer Zitronensaft 2 Knoblauchzehen Salz, Pfeffer</p> <p>einige Zweige Petersilie (und andere Kräuter z.B. Schnittlauch) ½ Salatgurke</p>	<p>Zutaten mischen.</p> <p>Knoblauch schälen, durch die Presse drücken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Kräuter fein hacken und zugeben.</p> <p>Gurke schälen, sehr fein raspeln. Den Gurkensaft auspressen und die Raspel zum Quark geben. Abschmecken und kühl stellen bis zum servieren.</p>
---	---