

© des Titels »Das Grillbuch für den Thermomix« (978-3-7423-0147-5)  
2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München  
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

CHARLY TILL

# DAS GRILLBUCH FÜR DEN THERMOMIX®

DIE BESTEN REZEPTE FÜR SOSSEN, MARINADEN,  
BEILAGEN UND BROTE

TM5  
&  
TM31

Tragen Sie sich jetzt unter  
[www.m-vg.de/thermomix](http://www.m-vg.de/thermomix) für unseren  
Newsletter ein und erhalten Sie zu  
neuen Veröffentlichungen Leseproben  
und kostenlose Rezepte!

**riva**

# INHALT

Vorwort .....	6
Verwendete Abkürzungen .....	7
Tipps für den Umgang mit dem Thermomix® .....	7
<b>Salate und Dressings .....</b>	<b>9</b>
Acht-Kräuter-Dressing .....	10
Krautsalat (Coleslaw) .....	11
Bunter Salat mit Zimt-Orangen-Dressing .....	12
Karotten-Apfelsalat mit Balsamicodressing .....	14
Nudelsalat »Saulecker« .....	14
Waldorfsalat .....	15
Quinoasalat .....	16
Thousand-Island-Dressing .....	18
Fruchtige Vinaigrette .....	18
Haltbares Joghurdressing .....	19
Rosmarin-Orangen-Dressing .....	20
<b>Feines für den Grill .....</b>	<b>21</b>
Türkische Hackfleischspieße (Adana Kebap) .....	22
Bulgarische Hacksteaks .....	24
Cevapcici .....	24
Gefüllte Paprikaschoten .....	25
Grillzucchini .....	26
Gefüllte Baked Potatoes .....	26
Gratinierter Pilzköpfe .....	27
Special Ribs kambodschanische Art .....	28
<b>Jetzt wird's ernst: Einlegen und Marinieren .....</b>	<b>29</b>
Red-BBQ-Marinade .....	30
Charlys Favorite .....	31
Gewürzbiersud .....	32
Zitronen-Knoblauch-Marinade .....	33

Jamaican Jerk-Marinade .....	33
Deftige Rinder-Marinade .....	34
Leckere Hähnchen-Marinade .....	35
Scharfe Asia-Marinade .....	36

## **Aber bitte mit Soße .....** 37

Grüne Avocado-Mojo (Kanaren) .....	38
Cocktailsoße .....	39
Rauchige Whiskysoße .....	39
Currysoße mit Mango .....	40
Kräuter-Eiercreme .....	41
Tsatsiki .....	42
Honigsoße .....	42
Crema di Balsamico .....	44
Fruchtige Grillsoße .....	45
Feines Knoblauchöl .....	46
Erdnuss-Soße .....	47
Chimichurri-Soße .....	48
Go to Hell! Würzöl .....	49
Würzessigsoße .....	49
Mayonnaise .....	50
Chilisoße süß-sauer .....	51
Apfelsenf .....	52

## **Chutneys und Ketchup .....** 53

Tomatenketchup .....	54
Zitronengremolata .....	55
Erdbeer-Passionsfrucht-Chutney .....	56
Gurkenrelish .....	57
Rhabarberchutney .....	58
Aprikosenchutney .....	58

## **Beilagen: Deftige Brote .....** 59

Roggen-Mohnbrötchen .....	60
Hamburger Brötchen .....	61
Focaccia alle Cipolle .....	62
Grillbrot (Stockbrot) .....	64

## **Beilagen: Für Kartoffelfans .....** 65

Würzige Kartoffelspieße .....	66
Niederbayerischer »Erdapfelkas« .....	67

Kartoffelgratin .....	68
Kartoffelsalat auf schwäbische Art .....	69
Ungarischer Kartoffelstampf .....	70

## **Aufstriche für Brotzeit und Grillfest ..... 71**

Fleischwurstsalat .....	72
Teewurst .....	72
Chilimais mit Käse .....	73
Auberginenaufstrich .....	74
Bayerischer Obatzter .....	74
Kräuter-Hummus .....	76

## **Extras: Würzbutter, ein Muss! ..... 77**

Mediterrane Tomatenbutter.....	78
Pistazien-Limettenbutter.....	78
Orientalische Gewürzbutter.....	79
Grillbutter.....	80
Rucolabutter.....	80
Basilikumbutter .....	81
Sommerbutter.....	82
Erfrischende Zitronenbutter.....	82

## **Extras: Selbst gemachtes Kräutersalz und Gewürzmischungen ..... 83**

Sommerblütensalz.....	84
Hot Lemon Rub.....	84
Chili-Rub .....	85
Kräuter-Rub.....	85
Mediterranes Kräutersalz.....	86
Geflügel-Rub.....	86

## **Süßes zum Schluss ..... 87**

Feine Joghurtcreme auf Baiser und Himbeeren .....	88
Himbeereistraum mit weißer Schokolade .....	89
Zitronentarte .....	90
Eierlikörcreme mit karamellisierten Zitrusfrüchten.....	92
Fresh Basil Sommerdrink.....	93
Mini-Schoko-Gugl.....	94
Erdbeerlimes .....	95