

© 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**

# Vorwort

Let's Grill!

Grillen liegt voll im Trend – und das seit Jahren. Doch in letzter Zeit wird beinahe alles, was man essen kann, auf den Grill gepackt. Warum eigentlich, habe ich mich einmal gefragt, stehen wir so drauf? Weil es so herrlich und herzhaft duftet und wir uns kaum zurückhalten können, bis unser Steak durch ist? Weil uns die Vorfreude schon bei der Auswahl der Lebensmittel beim Einkaufen packt? Weil wir leicht hämisch an die Nachbarn denken, die zwar mitriechen, aber nicht mitessen dürfen? Oder weil es einfach Spaß macht, sich mit guten Freunden und der Familie zu treffen und alles gemeinsam zu genießen?

Ich glaube, es ist ein wenig von allem. Und ehrlich gesagt: Dazu befriedigt es doch irgendwie unsere ureigensten Bedürfnisse nach Fleisch, Jagen und Höhlenschmaus – Reste aus der Steinzeit, die noch irgendwo tief versteckt in uns schlummern. Und das hat nichts mit dem heutigen Suchen nach WiFi, Pokemons oder der Dauererreichbarkeit per Handy und Whatsapp zu tun.

Und wurde der Grill auch weiterentwickelt vom einfachen Holzkohlebecken zum Hightechgerät mit Appsteuerung, so freut sich doch so mancher gerade über die Einfachheit, mit der wir unsere Würstchen auf glühender Kohle – am besten dunkelbraun – grillen können.

Die Damen stehen ja meist eher auf Fisch, Gemüse oder vegane Tofuspezialitäten. Naja, warum nicht? Auf dem Grill findet man doch für alles ein Plätzchen, oder? Da liegt die Tofuwurst friedlich vereint neben der Schweinsbratwurst, das Sallerieschnitzelchen neben dem Ribeye. Ist doch für alle Platz!

Vorbereiten können wir unsere schön scharfen oder leicht fruchtigen Marinaden und Soßen, knusprigen Brötchen, feinen Gewürze und Aufstriche in unserem Lieblingsapparat, der irgendwie doch alles andere in den Schatten stellt: der Thermomix®! Der sorgt dafür, dass wir dann beim geselligen Grillfest so richtig schön Zeit haben, uns dem Grill, dem, was wir darauf zubereiten und unseren Gästen zu widmen.

Ich wünsche Euch schon mal Prost und einen guten Appetit – und viel Spaß beim Feiern!

Euer Charly

# Verwendete Abkürzungen

In den angegebenen Rezepten werden folgende Kürzel und Begriffe verwendet:

TM	Thermomix® (gemeint ist dabei der Mixtopf)
MB	Messbecher (durchsichtiger Innendeckel zum Abdecken und Abmessen)
Mixtopf	Koch- und Mixbehälter des Thermomix®
Mixbecher	Mixtopf
Stufe...	Rührstufe (Drehgeschwindigkeit)
Linkslauf	Schalter zum Umstellen von Zerkleinern (Mischen, Pürieren) auf Vermischen (Aufschlagen, Verrühren)
Spateln	die Verwendung eines Küchenspatels, mit dem Zerkleinertes im Mixtopf nach unten geschoben wird, der Einfachheit halber als »Spateln« bezeichnet

Angaben für den TM31 werden in Klammern angegeben, z. B.: **(8 Min./Varoma/Stufe 2/ohne MB)**

## Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®

- Allererstes Gebot: Mixtopf und Deckel nach der Benutzung sofort auswaschen!
- Beim Pulverisieren von Zucker oder Gewürzen verteilt sich das feine Pulver in der Regel überall im Mixtopf. Mit einem Spatel lässt es sich schlecht nach unten schieben, vor allem bei kleineren Mengen. Dafür verwende ich einen Küchenpinsel. Unter den Messbecher kann man ein Küchenpapiertuch stecken, dann kommt der feine Zuckerstaub nicht durch. Vor dem Öffnen des Mixtopfes etwas abwarten, bis sich der »Nebel« gelegt hat.
- Die eingebaute Waage ist nicht immer genau. Wenn die exakte Menge besonders wichtig ist (z. B. zum Abwiegen von Gewürzen oder für Backwaren), empfehle ich eine externe Digitalwaage.

- Das Schlagen von Sahne, Eiweiß oder die Herstellung von Eis gelingt besser, wenn der Mixtopf vorher für 20 Minuten im Gefrier- oder Kühlschranks gekühlt wird. Ist dafür mal keine Zeit, so zerkleinert man einfach einige Eiswürfel (Turbotaste), die man anschließend wegschüttet (oder für einen kleinen Drink zwischendurch nutzt), dann ist der Mixtopf auch schön kühl.
- Wenn man den Varoma-Aufsatz benutzt, dann muss man wirklich gut aufpassen, denn das Teil wird so richtig heiß! Ich decke das Ganze gerne mit einem (Stoff-)Küchentuch oder alten Frotteehandtuch ab und bin wirklich vorsichtig beim Öffnen des Deckels bzw. Herunternehmen des Varoma-Aufsatzes. Denn schnell verbrüht man sich am heißen Dampf, der aus dem Mixtopf steigt!
- Den Rühraufsatz (Schmetterling) darf man nur bis Stufe 4 verwenden!
- Er ist ansonsten hitzebeständig (bis etwa 120 °C nach Herstellerangaben) und es lohnt sich, ihn für die Herstellung von Eis und Kaltem im Gefrierschrank zu lagern.
- Klebrige Teigreste oder fettige Speisereste entfernt man am einfachsten, indem man 4 Tropfen (Marken-)Spülmittel sowie 1 l Wasser in den Mixtopf füllt und diesen dann **4 Min./60 °C/ Stufe 5-6** laufen lässt. Wenn Schaum hochsteigt auf Stufe 2 reduzieren. Meistens ist er dann auch schon sauber und muss nur nachgespült und getrocknet werden.
- Kochzeiten sowie Rührzeiten können variieren: Da wir mit Naturprodukten hantieren, haben diese auch z. B. einen unterschiedlichen Wasser-, Zucker- oder Stärkegehalt. Also kann es durchaus vorkommen, dass Gerichte entweder ein wenig kürzer oder auch länger gekocht/gerührt werden müssen.
- Saulecker ist selbst gemachter Vanillezucker für Nachtisch oder zum Backen: 2 gut getrocknete Vanilleschoten in Stücke brechen, mit 150 g Zucker **10 Sek./Stufe 10/mit MB** pulverisieren. Mit dem Pinsel nach unten schieben und wiederholen, bis alles fein gemahlen ist. In ein kleines Glas füllen, verschlossen aufbewahren. Man benötigt nur ½ bis 1 TL, da dieser Vanillezucker intensiver als z. B. Vanillinzucker ist.

© 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>

# SALATE UND DRESSINGS



# Acht-Kräuter-Dressing

.....

## Zutaten für etwa 250 g

2 Schalotten  
4 EL Rotweinessig  
2 TL Senf, mittelscharf  
½ TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
2 TL Zucker  
1 EL 8 Kräuter-Mischung (TK) oder  
gehackte frische Kräuter  
150 ml Raps- oder Olivenöl  
etwas abgeriebene Zitronenschale

## Zubereitung

1. Schalotten schälen, halbieren. Mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und den Kräutern im Mixtopf **10 Sek./Stufe 6/mit MB** zerkleinern.
2. **2 Min./Stufe 2** rühren, dabei das Öl zulaufen lassen. Die Zitronenschale dazugeben und nach Geschmack noch etwas salzen oder pfeffern.

Schmeckt zu Blatt- und gemischten Salaten.



# Krautsalat (Coleslaw)

## Zutaten für 4–6 Portionen

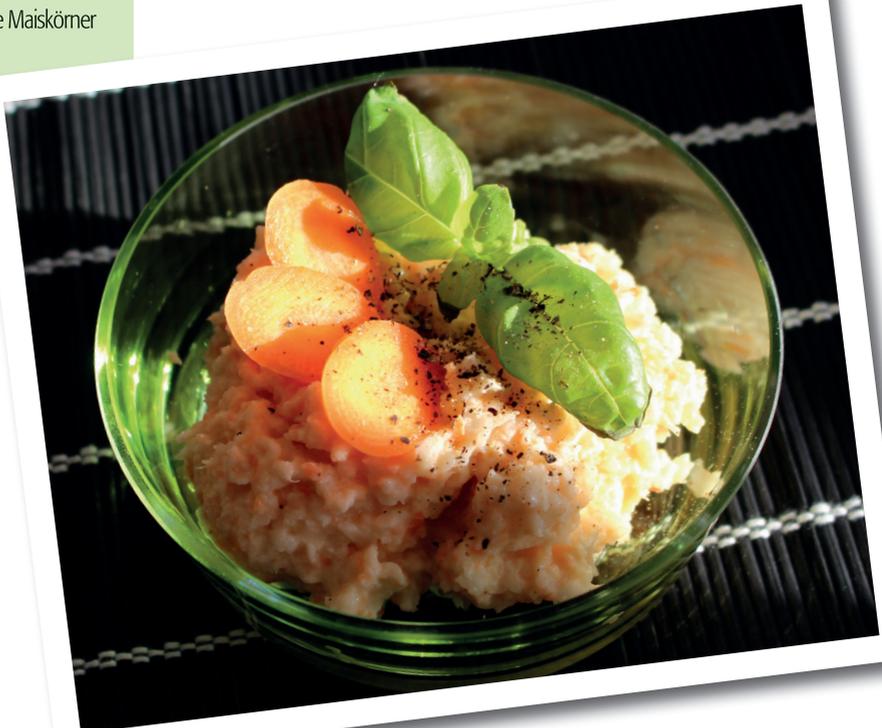
500 g Weißkohl, gewaschen, äußere Blätter und Strunk entfernt  
100 g Karotten, gewaschen, geputzt, in Stücken  
1 EL Zucker  
40 g Apfelessig  
2 EL Zitronensaft  
1 gestr. TL Salz  
50 g Sahne  
200 g Schmand  
1 EL mittelscharfer Senf

## Varianten:

Nach Belieben ½ Dose Maiskörner dazugeben  
Statt Weißkohl Rotkohl verwenden

## Zubereitung

1. Weißkohl in Stücke schneiden. Im Mixtopf **5 Sek./Stufe 5/mit MB** zerkleinern. Bis zur gewünschten Größe wiederholen, spateln und umschütten. Die Karotten **5 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken. Zu den Kohlhäckseln schütten und vermischen.
2. Zucker, Essig, Zitronensaft und Salz **4 Min./90 °C/Stufe 2/ohne MB** kochen. Sahne und Schmand dazugeben, weitere **5 Min./100 °C/Stufe 2/ohne MB** rühren. Senf in den letzten 30 Sekunden dazugeben.
3. Noch heiß über den gehackten Weißkohl gießen (der Kohl wird dadurch bekömmlicher), gut durchmischen und mindestens 3 Stunden lang gekühlt durchziehen lassen. Vor dem Servieren evtl. nachzuckern oder säuern nach Geschmack.



# Bunter Salat mit Zimt-Orangen-Dressing

.....

## Zutaten für 4 Portionen

1 Orange, unbehandelt  
1 Zitrone, unbehandelt  
250 g Blattsalate, gemischt oder  
Rucolasalat  
6 EL Olivenöl  
3 EL Nussöl (Hasel- oder Walnuss)  
1 TL scharfer Dijon-Senf  
1 TL Honig oder brauner Zucker  
1 Prise Zimt  
Meersalz  
Pfeffer  
nach Belieben: 100 g Erdbeeren

## Varianten:

Einen Teil vom Saft durch Sherry oder  
Wermutwein ersetzen  
Statt Zitrone und Orange rosa  
Grapefruits verwenden (unbedingt  
Bioware mit essbarer Schale!)

## Zubereitung

1. Orange und Zitrone mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen. Schalen mit einer Reibe fein raspeln, Saft auspressen. Salat waschen, bei Bedarf zerpflücken oder schneiden.
2. Olivenöl, Nussöl, Zitronen- und Orangensaft und -abrieb mit Senf und Honig (oder Zucker) in den Mixtopf geben. **10 Sek./Stufe 4/mit MB** mischen. Mit Salz, Zimt und Pfeffer abschmecken. Erdbeeren waschen und putzen. Grob in Stücke schneiden.
3. Kurz vor dem Servieren Dressing über den Salat gießen und gründlich vermengen. Nach Bedarf nachwürzen. Erdbeeren darauf verteilen und servieren.



## Karotten-Apfelsalat mit Balsamicodressing

### Zutaten für 4 Portionen

400 g Karotten, geputzt und geschält  
1 Apfel, geschält und ohne Kern-  
gehäuse  
1 Prise Pfeffer  
1 EL Zitronensaft  
2 EL Aceto Balsamico  
1 gestr. TL Salz  
2 TL Zucker  
1 TL Senf  
3 EL Olivenöl  
1 EL Kürbiskernöl  
1 TL abgeriebene Orangenschale

### Zubereitung

1. Karottenstücke im Mixtopf etwa **5 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken und umfüllen. Apfel vierteln und im Mixtopf **2 Sek./Stufe 5/mit MB** zerkleinern.
2. Karottenhäcksel wieder dazugeben sowie alle anderen Zutaten, im Mixtopf **10 Sek./Stufe 5/Linkslauf/mit MB** vermengen. Abschmecken und ggfs. nachwürzen. Entweder sofort oder nach 1 Stunde im Kühlschrank servieren.

Als Varianten noch jeweils 1 TL Paprikapulver und/oder 1 TL Currypulver und/oder 1 TL Ingwerpulver zugeben. Außerdem passt die selbst gekochte Crema di Balsamico (S. 44) dazu.

## Nudelsalat »Saulecker«

### Zutaten für 8 Portionen

400 g Nudeln (Spirelli, Penne,  
Pipette o. Ä.)  
2 gelbe Paprikaschoten  
4 Eier, hartgekocht  
1 Glas Gewürzgurken (ca. 370 g)  
400 g Geflügelfleischwurst  
1 EL gehackte Salatkräuter, z.B. Dill,  
Basilikum, Schnittlauch, Petersilie  
200 g Mayonnaise (am besten  
selbst gemacht)  
200 g Sahnejoghurt, 10 % Fett  
Pfeffer  
Salz

### Zubereitung

1. Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest (al dente) garen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken (oder im TM mit 1 l Wasser **30 Min./100 °C/Stufe 2/mit MB** im Garkorb kochen).
2. Paprikaschoten waschen, putzen, jeweils in 8 Stücke schneiden. Eier schälen und vierteln. Saure Gurken aus dem Glas nehmen, abtropfen lassen, etwas Flüssigkeit dabei auffangen. Fleischwurst in 2 cm dicke Scheiben schneiden, vierteln und **5 Sek./Stufe 4/mit MB** hacken, in eine Salatschüssel umfüllen.
3. Paprika und Gewürzgurken im Mixtopf **5 Sek./Stufe 4/mit MB** hacken. Zur Wurst geben.
4. Kräuter in den Mixtopf geben und mit der Mayonnaise und dem Joghurt **10 Sek./Stufe 3/mit MB** vermischen. Über die Wurst-Paprika-Mischung geben, Nudeln zufügen und alles mit einem Löffel vermengen. Mit Salz und Pfeffer und etwas von der Gurkenflüssigkeit abschmecken. Kalt stellen und noch 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

# Waldorfsalat

## Zutaten für 5–6 Portionen

350 g Sellerieknolle (geputzt)  
2 EL Zitronensaft  
2 Äpfel (säuerlich)  
50 g Walnuskerne  
200 g Ananas, in Stücken  
(frisch oder abgetropft aus der Dose)  
50 g Mayonnaise  
150 g Joghurt, 10 %  
1 Prise Pfeffer  
1 TL Meersalz  
2 TL Zucker

### Variante:

Statt der Äpfel feste Birnen verwenden

## Zubereitung

1. Sellerie in grobe Stücke schneiden. Im Mixtopf **12 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken, spateln (der Sellerie soll zwar fein gehackt, aber nicht musig sein). In eine große Schüssel umfüllen und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln, durchmischen.
2. Äpfel waschen, trocknen, schälen, Kerngehäuse ausschneiden, Fruchtfleisch achteln. **2 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken, zum Sellerie geben und erneut mischen.
3. Walnüsse mit einem scharfen Messer grob hacken. Ananas und Walnüsse (bis auf 1 EL zum Bestreuen) zum Salat geben.
4. Mayonnaise, Joghurt, Pfeffer, Salz und Zucker **10 Sek./Stufe 4/mit MB** vermengen. Die Soße zum Salat geben, alles gut durchmischen. Abschmecken, nach Wunsch nachwürzen und 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen. Mit den restlichen Walnüssen bestreut servieren.



# Quinoasalat

## Zutaten für 4–6 Portionen

250 g Quinoa  
2 Schalotten, geschält  
4 EL Olivenöl  
600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe  
400 g Bio-Gurke  
1 grüne Paprikaschote  
1 rote Paprikaschote  
2 Stängel Minze  
1 Bund Basilikum  
4 EL Zitronensaft  
1 TL brauner Rohrzucker  
½ TL Salz  
1 Prise Cayennepfeffer  
2 Prisen Pfeffer

## Zubereitung

1. Quinoakörner in einem Sieb mit kaltem Wasser gründlich durchspülen.
2. Schalotten vierteln, in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 4/mit MB** hacken, spateln. 2 EL Öl dazugeben und **5 Min./100 °C/Stufe 1/ohne MB** rühren. Dann Quinoa dazugeben, **2 Min./100 °C/ohne MB**iterrühren. Mit der Brühe aufgießen und **18 Min./100 °C/Stufe 1/mit MB** kochen. Evtl. etwas Flüssigkeit nachgeben. Umschütten und abkühlen lassen.
3. Gurke waschen, in 3 cm große Stücke schneiden und **4 Sek./Stufe 4/mit MB** häckseln, umfüllen. Paprika waschen, vierteln und **4 Sek./Stufe 4/mit MB** häckseln, zur Gurke geben.
4. Minze und Basilikum waschen und trocken schütteln, Blätter abzupfen. **4 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken. Mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft, Zucker, Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer **10 Sek./Stufe 4/mit MB** vermengen.
5. Alles nun mit der abgekühlten Quinoa in einer großen Schüssel vermischen. Abschmecken, ggfs. nachsäuern und servieren.



# Thousand-Island-Dressing

## Zutaten für ca. 400 g

½ Bund Petersilie  
100 g gelbe Paprikaschote, grob gewürfelt  
1 hart gekochtes Ei, abgekühlt  
150 g Naturjoghurt  
150 g Mayonnaise  
75 g Tomatenketchup  
3 EL Weißweinessig  
1 EL Honig  
1 EL scharfer Senf  
1 Spritzer Tabasco  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Zitronensaft  
Salz

## Zubereitung

1. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit den Paprikastücken im Mixtopf **10 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken. Das Ei schälen und halbiert dazugeben, dann **5 Sek./Stufe 4/mit MB** rühren.
2. Jetzt werden alle anderen Zutaten dazugemischt und **15 Sek./Stufe 3/ mit MB** gründlich verrührt. Abschmecken, nach Belieben noch etwas nachsäuern oder nachsalzen und kalt stellen. Am besten schmeckt das Dressing, wenn man ihm noch 1 Stunde Ruhezeit gönnt.

Schmeckt nicht nur als Dressing zu gemischtem und Blattsalaten, sondern auch als Dip zu Baked Potatoes. Wer möchte, gibt noch eine Gewürzgurke dazu (mit der Petersilie und der Paprika hacken).

# Fruchtige Vinaigrette

## Zutaten für ca. 500 ml (ca. 450 g)

1 Schalotte, geschält  
1 Knoblauchzehe, geschält  
50 ml Weißweinessig  
100 ml Öl, kaltgepresst  
200 ml Gemüsebrühe  
(alternativ 200 ml abgekochtes, heißes Wasser und 1 TL Brühpulver)  
½ EL scharfer Senf  
200 g Gelee (Orangen-, Zitronen-, Johannisbeergelee)  
½ TL Pfeffer  
1–2 TL Salz

## Zubereitung

Schalotte in 4 Stücke schneiden. Mit dem Knoblauch **5 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken, spateln. Alle restlichen Zutaten hinzufügen und **15 Sek./Stufe 5/mit MB** verrühren.

Fruchtig-süß, schmeckt zu den meisten Blattsalaten wie Eisberg, Kopfsalat, Romana, Pflücksalaten und auch zu gemischten Salaten.

# Halbbares Joghurdressing

## Zutaten für ca. 700 ml

100 ml Balsamico (oder Rotweinessig)  
40 g Waldhonig  
10 g Gemüsebrühe  
120 g Wasser  
100 g Schmand  
250 g Naturjoghurt  
1 TL scharfer Senf  
90 g Öl, kaltgepresst (Oliven-, Raps-,  
Sonnenblumenöl)  
1 EL getrocknete Kräuter  
(Schnittlauch, Petersilie, Dill etc.)  
1 TL Salz  
1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

1. Balsamico, Honig, Gemüsebrühe und Wasser in den Mixtopf geben und **7 Min./120 °C/Stufe 1/ohne MB (7 Min./Varoma/Stufe 1/ohne MB)** kochen. 5 Minuten abkühlen lassen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und **20 Sek./Stufe 4/mit MB** vermischen. Noch heiß in saubere Flaschen abfüllen. Im Kühlschrank lagern. Hält sich verschlossen etwa 2 Monate lang.



Am besten in portionsgerechte, kleinere Flaschen abfüllen (vorher mit kochendem Wasser ausspülen).

# Rosmarin-Orangen-Dressing

## Zutaten für ca. 400 ml

25 g Schalotte, geschält  
1 Zweig Rosmarin  
200 ml Orangensaft, frisch gepresst  
1 TL abgeriebene Orangenschale  
1 TL scharfer Senf  
4 EL weißer Balsamico oder Sherryessig  
100 ml Olivenöl  
1 EL Walnussöl  
1 Prise Vanillezucker  
evtl. 1 EL Limoncello oder Orangenlikör  
1 Eigelb, M  
½ TL Salz  
1 Prise Pfeffer

## Zubereitung

1. Schalotte und die abgezapften Rosmarinnadeln in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 4/mit MB** hacken. Alle anderen Zutaten nun dazugeben und **1 Min./Stufe 4/mit MB** rühren.
2. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben nachsäuern. Möglichst vor dem Verwenden noch 1 Stunde lang im Kühlschrank durchziehen lassen. Hält sich mehrere Tage.



Schmeckt zu gewöhnlichem Blattsalat, aber auch zu Chicorée, Spargelsalat oder Meeresfrüchten.

© 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>

# FEINES FÜR DEN GRILL



# Türkische Hackfleischspieße (Adana Kebap)

## Zutaten für 5 Spieße

100 g Zwiebel, geschält  
2 Knoblauchzehen, geschält  
½ TL Kreuzkümmel  
15 Minzblätter  
1 Ei, M  
3 EL Semmelbrösel  
1 TL Tomatenmark  
1 geh. TL Pul Biber (s. Anmerkung)  
1 Prise Muskatnuss, gerieben  
½ TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
500 g Rinderhack (oder Lammhack)

Metallspieße von ca. 20 cm Länge  
oder Holzspieße (vorher 1 Stunde  
lang wässern)

### Variante:

Von der Hackfleischmischung etwa  
tischtennisballgroße Mengen ab-  
nehmen. Diese jeweils mit 1 Stück  
Fetakäse (4 x 4 cm) füllen. Fest  
verschließen und zu runden flachen  
Burgern formen. Anschließend  
grillen.

## Zubereitung

1. Zwiebel vierteln, mit dem Knoblauch, dem Kreuzkümmel und den Minzblättern in den Mixtopf geben. **4 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken, mit dem Spatel vom Rand hinunterschieben und nochmals **5 Sek./Stufe 5/mit MB** hacken.
2. Ei, Semmelbrösel, Tomatenmark, Pul Biber, Muskatnuss, Salz und Pfeffer sowie das Hackfleisch dazugeben und alles **1.30 Min./Teigstufe/mit MB** verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie wickeln. Im Kühlschrank 1 Stunde lang ruhen lassen (auf jeden Fall noch am gleichen Tag braten!).
3. Die Fleischmasse wird nun portionsweise um die Spieße herumgewickelt, dabei fest andrücken, damit das Fleisch gut haftet. Von allen Seiten gut knusprig braun grillen, bis sie durch sind.

Pul Biber ist eine Gewürzmischung aus der Türkei und besteht aus Paprika, Chili und Salz. Sie ist im Internet oder im türkischen Lebensmittelhandel erhältlich. Wer keine Spieße hat, formt aus der Masse einfach Frikadellen.