

GRILLKAMERADEN

GRILLEN
mit dem
GASGRILL

MIT 55
LECKEREN
REZEPTEN

© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill« (978-3-7423-0796-5)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

riva

GRILLEN MIT DEM GASGRILL: DARAUF KOMMT ES AN

Das Grillen mit Gas ist vor allem im Barbecue-Land USA sehr beliebt: 30 Prozent der Menschen dort braten ihre Steaks oder Würstchen auf Gasgrills. Auch hierzulande werden sie immer beliebter. Kein mühsames Anzünden mehr, kein Warten darauf, dass die Kohlen endlich die optimale Hitze abgeben. Der Gasgrill erreicht in kurzer Zeit die perfekte Grilltemperatur. Ein weiterer Vorteil: Die Beziehung zum Nachbarn wird nicht durch lästige Rauchschwaden oder fliegende Funken gestört. Und nach dem Grillen dreht man einfach den Regler zu und fertig – man muss sich keine Gedanken mehr darüber machen, wo und wie man die gegebenenfalls noch heiße Asche entsorgt.

DAS SOLLTE MAN BEIM KAUF EINES GASGRILLS BEACHTEN

Da ein Gasgrill im Vergleich zum Holzkohlegrill wesentlich mehr Technik enthält und in der Regel komplexer gefertigt ist, hat er einen höheren Preis. Grundregel Nummer eins: Das teuerste Modell muss zwar nicht unbedingt das beste sein, sparen Sie beim Kauf eines Gasgrills aber bitte nicht an der falschen Stelle. Bei der Suche nach dem perfekten Gerät spielen neben harten Fakten wie Größe, Leistung, Material und Qualität auch die weichen Faktoren eine Rolle – beispielsweise das Markenimage und das Design. Denn ein Grill ist immer ein Stück

Lifestyle. Da aber jeder Mensch seinem Lebensgefühl anders Ausdruck verleiht, lässt sich der »perfekte Gasgrill« nicht allgemeingültig ermitteln. Dann wäre es ja einfach – und das ist es bekanntlich nie, wenn es um Gefühle geht. Es gibt natürlich auch die Griller, die einfach nur relativ emotionslos ab und zu ein paar Würstchen auf den Rost legen wollen. Das ist durchaus legitim und bietet den Vorteil, sich weder um Marken und Hersteller noch um optionales Zubehör kümmern zu müssen. Ein Discountmodell reicht für diese Zwecke auf jeden Fall. Alle anderen sollten sich vor dem Kauf über die wichtigsten Gasgrillhersteller und die typischen Merkmale der jeweiligen Marke informieren oder im Fachhandel beraten lassen.

BEIM KAUF IMMER AUF DIE SICHERHEIT ACHTEN!

Egal ob Premium- oder Discountmodell: An der Sicherheit sollte niemals gespart werden. Ein relevanter Punkt zum Thema Sicherheit sind die CE-Kennzeichnung und die Nummer 0085 – dann ist man schon mal ein Stück auf der sicheren Seite. Absolutes Muss beim Kauf eines Gasgrills sind funktionsfähige Schlauchleitungen und Druckregler – in Deutschland haben diese die Farbe Orange. Sie sollten unbedingt beim Kauf dabei sein. Sollten die Leitungen einen schlechten

Eindruck machen, etwa geknickt oder porös sein, dann bitte: Finger weg! Denn die Schlauchleitungen müssen in Deutschland einen Nenndruck von 50 Millibar aushalten können. Gerade bei importierten Modellen kann es hier zu Problemen kommen, wenn sie von 30 auf 50 Millibar umgerüstet werden müssen. Informationen zum Nenndruck findet man sowohl auf dem Typschild des Gasgrills als auch auf dem Typschild des Druckreglers. Wenn auf beiden Schildern der gleiche Nenndruck steht, ist alles in Ordnung. Passen dann noch alle Anschlüsse ohne Probleme aufeinander, sollte dieser Sicherheitsaspekt als erfüllt gelten. Wenn es Abweichungen gibt, etwa bei Importmodellen aus den USA, können entsprechende Adaptersets aus dem Fachhandel helfen.

AUFBAU DES GASGRILLS

Hat der künftige Gasgriller alle Hürden beim Kauf überwunden und sich endlich für das passende Modell entschieden, geht es auf der heimischen Terrasse oder dem Balkon weiter – denn der Gasgrill muss in der Regel erst einmal aufgebaut werden. Alle Einzelteile sollten zunächst aus der Verpackung genommen und übersichtlich auf dem Boden verteilt werden. Nun erfolgt eine Sichtprüfung: Sind alle Einzelkomponenten in Ordnung oder gibt es offensichtliche Beschädigungen? Wenn etwas nicht so ist, wie es sein soll, gilt erhöhte Vorsicht. Im Zweifel sollten Sie den Händler aufsuchen. Halten Sie sich beim Aufbau des Grills unbedingt an die mitgelieferte Montage-

anleitung. Hier erkennt man wieder einen Unterschied zwischen Qualitätsware und Discountmodellen: Bei qualitativ hochwertigen Grills ist die Montageanleitung in der entsprechenden Landessprache verständlich formuliert. Während des Aufbaus gilt es zu beachten, dass alle Verschraubungen absolut fest sind, damit der Grill einen stabilen Stand hat. Selbstverständlich müssen alle Verbindungen mit der Gasflasche dicht sein, damit das Gas nur dort austritt, wo es soll, und es später nicht zu gefährlichen Verpuffungen kommt. Um auf Nummer sicher zu gehen, sollte nach der Montage eine vereinfachte Dichtheitsprüfung erfolgen. Hierfür zunächst alle Absperrarmaturen des Gasgrills schließen. Anschließend das Gasflaschenventil langsam öffnen. Nun alle Anschlüsse zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill mit einem schaubildenden Mittel einsprühen (z. B. GOK-Lecksuchspray). Achten Sie nun auf alle Anschlüsse: Wenn sich irgendwo Blasen bilden, ist an der entsprechenden Stelle ein Leck und der Schlauch bzw. die Armatur sollte unbedingt ausgetauscht werden. Ist alles dicht, können Sie die Flammenbildung prüfen: Zünden Sie den Grill an und beobachten Sie die Flamme. In der Bedienungsanleitung sollte beschrieben sein, welche Form die Flamme im optimalen Zustand haben sollte. Weicht die Realität zu sehr von der Beschreibung ab, sollten Sie den Händler kontaktieren. Wichtig: Auch wenn bei Inbetriebnahme alles dicht und funktionsfähig ist, gilt es auch für den Privatbereich, die Austauschfristen zu beachten. Spätestens nach zehn Jahren sollten Verschleißteile wie Druck-

regler oder Schlauchleitungen erneuert werden. Als Ausgangspunkt gilt das auf den Armaturen abgedruckte Herstelldatum. An GOK-Schlauchleitungen sollte ein gelber Zettel befestigt sein, auf dem das Jahr für den Austausch abgedruckt ist. Ansonsten sollte das Herstelljahr auf der Leitung selbst aufgedruckt sein.

DER RICHTIGE STANDORT FÜR DEN GASGRILL

Wichtig bei der Wahl des künftigen Standortes: Gasgrills dürfen nur im Freien verwendet werden, auch wenn beim Gebrauch kaum Rauch und Funken entstehen. Denn auch Gasgrills erzeugen im Betrieb giftige Gase wie Kohlendioxid oder Kohlenmonoxid, die innerhalb geschlossener Räume lebensgefährlich sind. Optimal für einen Gasgrill ist ein gut belüfteter, gegebenenfalls leicht überdachter Standort im Freien. Es ist übrigens vollkommen egal, ob die Gasflasche im Schatten oder in der prallen Sonne steht. Alle handelsüblichen Gasflaschen sind so konzipiert, dass sie auch extremer Hitze standhalten können. Wichtig ist allerdings, dass die Gasflasche nur in aufrechter Position gelagert und verwendet wird. Wenn die Gasflasche nicht gebraucht wird, sollte sie trotzdem draußen und nicht etwa im Keller lagern, da sich ansonsten austretendes Gas sammeln und explodieren könnte.

Der Gasgrill selbst sollte nicht zu dicht an Materialien oder Möbeln stehen, die Feuer fangen könnten. Für die Verbindung

zwischen Gasflasche und Gasgrill ist ein Druckregler mit passender Schlauchleitung nötig, die maximal 1,5 Meter lang sein darf. Ist die Schlauchleitung länger, muss eine Schlauchbruchsicherung zum Einsatz kommen. Achtung: Bei gewerblicher Verwendung benötigt man bereits ab 40 Zentimetern Länge eine Schlauchbruchsicherung. Wichtig ist dabei, dass auch die DINDVGW-Kennzeichnung angebracht ist.

SICHERES ANZÜNDEN DES GASGRILLS

Ist der Grill aufgebaut und hat der Besitzer alle Informationen über seine neueste Anschaffung gelesen, kann es endlich losgehen: Deckel öffnen, Regler am Grill und an der Gasflasche voll öffnen und unmittelbar den Zünder betätigen. Die meisten Gasgrills verfügen über eine Piezozündung, bei der ein kleiner elektronischer Funke das ausströmende Gas entzündet. Vorsicht: Für den Fall, dass der Funke nicht überspringt und der Grill nicht gleich angeht, bloß nicht noch einmal versuchen. Es könnte sich Gas im Innenraum des Grills angesammelt haben. Sollte der Funke plötzlich doch noch überspringen, würde es dann zu einer gefährlichen Verpuffung kommen. Also: Regler zu, ein paar Sekunden das bereits ausgeströmte Gas ablüften lassen und noch einmal versuchen. Sollte der Zünder defekt sein, funktioniert es auch mit dem guten, alten Feuerzeug oder einem Streichholz – um Verbrennungen zu vermeiden, am besten in einer langen Version.

DIREKTES UND INDIREKTES GRILLEN MIT DEM GASGRILL

Ist der oder sind die Brenner einmal an, kann die Temperatur nach Belieben reguliert werden. Genau das ist das Praktische am Gasgrill. Bei voller Öffnung der Regler hat der Grill in kurzer Zeit seine optimale Temperatur erreicht. Bei mehreren Brennern können Gasgrills auch für das beliebte indirekte Grillen verwendet werden. Einfach nur einen der Brenner anschalten und das Grillgut auf die andere Seite des Gasgrills legen. Bei geschlossenem Deckel entsteht eine Luftzirkulation wie in einem Backofen und das Grillgut wird besonders schonend gegart. Und wer das typische Raucharoma vom Holzkohlegrill vermisst, der sollte folgenden Tipp beachten: ein paar Räucherchips (gibt es online oder im Fachhandel) in Wasser einweichen und in Alufolie wickeln. Mit der Fleischgabel ein paar Löcher in die Folie stechen und das Päckchen direkt über dem Gasbrenner platzieren. Bei geschlossener Haube entfalten sich dann herrliche Aromastoffe und ziehen in das Grillgut ein.

DEN GASGRILL REINIGEN

Das Reinigen des Grillrosts ist bei einem Gasgrill sehr einfach. Nach dem Grillen sind oft Reste vom Fleisch, der Marinade oder dem Rub auf dem Grillrost vorhanden. Um diese hartnäckigen Reste zu entfernen, gibt es eine besonders effiziente Methode: das Ausbrennen. Dafür einfach alle Brenner des Gasgrills auf die höchste Stufe drehen und den

Deckel des Grills schließen. Die Temperatur im Inneren des Garraums steigt und die Reste auf dem Rost beginnen zu verbrennen. Dabei entsteht recht viel Rauch, was allerdings normal ist. Sobald die Rauchentwicklung nachlässt, einfach den Deckel wieder öffnen und mit einer Grillbürste aus Stahl die Kohlereste vom Grillrost abbürsten. Wenn der Rost wieder aussieht wie neu, ist als Nächstes die Wanne des Gasgrills dran. Bei einem Gasgrill lässt sich der Grillrost einfach abnehmen, um gut an die Wanne zu gelangen. Zunächst die groben Verschmutzungen mit der Grillbürste entfernen. Anschließend sollte ein spezieller Grillreiniger großzügig aufgetragen werden, den es im Internet oder im Fachhandel gibt. Nach etwa 20 Minuten Einwirken löst sich der Dreck und läuft in die Fettschale unterhalb des Grills. Nach der Einwirkzeit einfach alles gründlich mit einem nassen Schwamm auswaschen. Zum Schluss den Gasgrill noch einmal für gut 20 Minuten auf voller Leistung laufen lassen, damit alle Reste des Reinigers verdampfen können. Anschließend die Gasflasche zudrehen und eventuelle Gussroste mit Öl einpinseln oder mit Trennspray einsprühen, wenn sie abgekühlt sind.

DEN GASGRILL FÜR DEN WINTER FIT MACHEN

Diejenigen, die den Gasgrill nur im Sommer nutzen wollen, sollten ihn für die kalten Monate winterfest machen. Erst recht, wer den Gasgrill nicht an einem trockenen Ort unterbringen kann. Auf

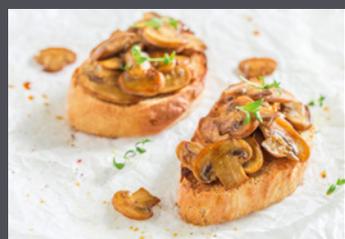
jeden Fall sollte eine passende Abdeckhaube für den Grill zum Einsatz kommen (gibt es im Internet oder Fachhandel). Diese schützt ihn vor Regen und Schnee. Trotz Winterpause sollte das Gerät alle paar Wochen für etwa 20 Minuten auf voller Leistung laufen. So kann die im Grill befindliche Feuchtigkeit verdampfen, die Brenner bleiben frei und Insekten nisten sich nicht ein beziehungsweise werden verbrannt, sollten sie es schon getan haben. Der Grillrost sollte – sofern er aus Gusseisen besteht – mit einem Trennspray eingesprüht werden. Aber natürlich nur bei ausgeschaltetem Brenner. Wenn der Grill dann im nächsten Frühjahr wieder aus dem Winterschlaf geholt wird, sollte er erst einmal eine halbe Stunde bei voller Leistung laufen, damit alle Rückstände von Trennspray und möglicherweise Reinigungsmitteln verbrennen. Und schon geht es in die nächste Grillsaison.

EMPFOHLENES ZUBEHÖR FÜR DEN GASGRILL

Als Zubehör sind vor allem Gussteile sehr zu empfehlen, also Rost oder Platten aus Gusseisen. Gusseisen speichert die Hitze besser als Edelstahl oder Emaille und sorgt für ein besseres Grillerlebnis (etwa ein schönes Schachbrettmuster auf Steaks). Für Kugelgrills gibt es Roste mit verschiedenen Einsätzen: So kann man Steaks auf einem klassischen Rost und gleichzeitig Gemüse oder Zwiebeln auf

einer Platte grillen, bei der das Grillgut nicht durchfällt. Absolutes Must-have für den Griller sind qualitativ hochwertige Zangen, Handschuhe und Pinsel. Auch wenn eine gute Zange ein paar Euro mehr kostet: Die Investition lohnt sich und spart Nerven beim späteren Grillen. Bei gusseisernen Grillrosten darf eine gute Grillbürste für die Reinigung nicht fehlen – am besten mit einem langen Griff, damit man sich nicht verbrennt. Ebenso sollte man in hochwertige Grillhandschuhe mit langem Schaft investieren, denn ab und zu will man den Grillrost vielleicht auch mal bei laufendem Betrieb abnehmen. Mit einem guten Grillhandschuh kann man einen heißen Rost ohne Weiteres einige Minuten in der Hand halten. Mit Bauhandschuhen wird es da schon schwieriger. Und wer gerne größeres Grillgut auf den Grill legen möchte, etwa einen ganzen Braten oder Hähnchen, der kommt um ein gutes Grillthermometer nicht umhin: Ein Temperaturfühler misst die Kerntemperatur des Grillguts und gewährleistet ein punktgenaues Ergebnis. Empfehlenswert sind Thermometer, die die Temperatur über Funk oder Bluetooth an einen mobilen Empfänger oder eine App senden. Dann muss der Griller nicht permanent daneben stehen. Die weitere Palette der Zubehörteile ist auch bei Gasgrills wahnsinnig lang: Ob Halterung für Hähnchen, Drehspieße oder Fischkörbe – für jedes Grillgut gibt es eigene Zubehörteile. Welche davon Sinn machen oder nicht, bleibt letztendlich dem Griller selbst überlassen.

VOR- SPEISEN



Bacon-Onion-Rings mit Chipotle-Dip

Ein leckerer Snack, der nicht nur Bacon-Liebhabern schmeckt.

FÜR 20-25 STÜCK

ZEITBEDARF: 10 MINUTEN VORBEREITEN • 60 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN:

Für die Bacon-Onion-Rings:

2 Zwiebeln
4 EL BBQ-Sauce
400 g Bacon in Scheiben
2 EL BBQ-Rub

Für den Chipotle-Dip:

100 g Crème fraîche
25 g Tabasco-Chipotle-Sauce
1 Handvoll Schnittlauch
1 Prise Salz

1. Die Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Für stabile Onion-Rings die Ringe jeweils paarweise aus den Zwiebelscheiben herauslösen. Einzelne Ringe halten dem Bacon nicht stand.
2. Die Zwiebelringe mit der BBQ-Sauce einstreichen und jeweils mit 2–3 Scheiben Bacon umwickeln. Die in Bacon gewickelten Zwiebelringe mit der BBQ-Rub-Gewürzmischung bestäuben.
3. Den Grill auf 150 °C einstellen und die vorbereiteten Onion-Rings ca. 60 Minuten in einer Grillschale grillen lassen. Durch die geringe Hitze und die lange Grillzeit wird die Zwiebel schön weich und der Bacon super knusprig.
4. Während der Grill seine Arbeit verrichtet, den Chipotle-Dip anmischen. Dazu Crème fraîche und Tabasco-Chipotle-Sauce in einer Schüssel vermischen. Den Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und dazugeben. Alles mit Salz abschmecken.
5. Bacon-Onion-Rings mit dem Chipotle-Dip servieren und genießen!



© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill« (978-3-7423-0796-5)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill« (978-3-7423-0796-5)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Baguette Elsässer Art vom Grill

Ein Baguette Elsässer Art ist mit seinen vier Grundzutaten schnell gemacht und ein toller Snack für zwischendurch. Wer klassischen Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln mag, dem wird dieses Baguette definitiv schmecken.

FÜR 4 PORTIONEN

ZEITBEDARF: 15 MINUTEN VORBEREITEN • 10 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN:

2 Lauchzwiebeln
250 g Schmand
1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
1 Stange rustikales
Baguette
50 g geräucherte
Speckwürfel

1. Lauchzwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden.
2. Den Schmand verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Baguette halbieren und längs in zwei Hälften schneiden.
4. Baguetteviertel jeweils mit Schmand bestreichen, Speckwürfel und Lauchzwiebeln gleichmäßig darauf verteilen.
5. Die Baguettestücke bei 180–200 °C indirekter Hitze grillen, bis der Speck leicht kross und der Schmand sämig ist.

BBQ-Donuts vom Grill

BBQ-Donuts sind die kreative (und fleischige) Alternative zu klassischen Donuts aus Teig.

FÜR 6 STÜCK

ZEITBEDARF: 30 MINUTEN VORBEREITEN • 30 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN:

Für die Donuts:

500 g Rinderhackfleisch
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
1 Prise Salz
4 EL BBQ-Rub
6 TL geriebener Käse
12 sehr dünne Scheiben
Bacon

Für die Glasur:

6 EL BBQ-Sauce
3 EL flüssiger Honig

Zubehör:

Donutform

1. Das Hackfleisch für die BBQ-Donuts mit Pfeffer, Salz und dem Rub würzen und gut durchmischen.
2. Jedes Feld der Donutform etwa zur Hälfte mit dem Hackfleisch füllen. Wichtig: In die Mitte jeweils eine schöne Mulde drücken. Den geriebenen Käse in die Mulden geben und anschließend mit dem restlichen Hackfleisch zudecken.
3. Den Grill auf etwa 180 °C vorheizen und die Donutform in die indirekte Hitze stellen.
4. Nach ca. 10 Minuten, wenn die BBQ-Donuts so fest sind, dass sie sich leicht aus der Form lösen, diese aus der Form holen. Vorsicht, heiß!
5. Die BBQ-Donuts einen kleinen Moment abkühlen lassen, dann um jeden Donut 2 Scheiben Bacon wickeln.
6. Die BBQ-Donuts wieder auf den Grill legen, diesmal aber auf die direkte Hitze. Unbedingt darauf achten, dass die Temperatur nicht allzu heiß ist, da der Bacon sonst schnell anbrennt und/oder der Käse herausläuft. Die einzelnen Donuts nach ein paar Minuten wenden.
7. In der Zwischenzeit in einer Schüssel aus der BBQ-Sauce und dem Honig eine Glasur anrühren.
8. Sobald der Speck etwas kross geworden ist, die Donuts mithilfe des Kochpinsels von beiden Seiten mit der Glasur einstreichen und braten. Nach 20–30 Minuten sind die BBQ-Donuts fertig zum Verzehr.



© Les Titels »Grillen mit dem Gasgrill« (978-3-7423-0796-5)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

.....
Achten Sie darauf, dass die Baconscheiben schön
dünn geschnitten sind. Ist der Bacon zu dick,
wird das Umwickeln der Donuts schwierig.
.....



© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill« (978-3-7423-0796-5)
2019 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>



Bruschetta – leckere Variationen vom Grill

Ein Klassiker der italienischen Vorspeisen mit vielen Variationsmöglichkeiten.

FÜR 3 PORTIONEN

ZEITBEDARF: 20 MINUTEN VORBEREITEN • 5 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN:

Für Belag Variante 1:

2 Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 Stängel frisches
Basilikum
Olivenöl
1 Prise grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Für Belag Variante 2:

4–5 Champignons
1 Schalotte
1 Stängel frische krause
Petersilie
50 g Speckwürfel
1 Prise grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Für die Bruschetta:

1 Laib Pane Pugliese oder
Ciabatta
1 Knoblauchzehe
1–2 EL gutes Olivenöl
grob Meersalz
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

1. Zunächst den Belag vorbereiten. Für Variante 1 müssen zuerst die Tomaten gehäutet werden. Hierfür die Tomaten kurz in eine Schüssel mit kochendem Wasser legen, damit die Schale aufplatzt und sich schön ablösen lässt. Wenn die Schale entfernt ist, die Tomaten halbieren und Stielansatz und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken.
2. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken.
3. Alle Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
4. Für Variante 2 die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Schalotte schälen, fein würfeln und die Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
5. Champignons und Schalotte zusammen mit dem Speck in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas gehackte Petersilie dazugeben.
6. Nun den Grill auf ca. 180 °C vorheizen.
7. Das Brot in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Brotscheiben 1–2 Minuten pro Seite auf den Grill legen.
8. Anschließend die Scheiben mit 1 geschälten Knoblauchzehe einreiben.
9. Die Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Nach Belieben mit den beiden Varianten belegen.

Chicken Bites im Baconmantel

FÜR 20 STÜCK

ZEITBEDARF: 10 MINUTEN VORBEREITEN • 40 MINUTEN GRILLEN

ZUTATEN:

4 Hähnchenfilets (à 150 g)
1 EL BBQ-Rub für
Hähnchen
3 EL Dijon-Senf
20 Scheiben Bacon
6 EL Semmelbrösel
1 EL grober Pfeffer
1–2 EL Öl

Zubehör:

1 Grillschale

1. Die Hähnchenfilets unter kaltem Wasser sorgfältig abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Aus jedem Filet jeweils 5 gleich große Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel den BBQ-Rub mit dem Senf verrühren und die Filetstücke dazugeben. Alles ordentlich vermischen, damit die Hähnchenstücke rundum mit der Senf-Rub-Mischung bedeckt sind.
3. Anschließend jedes Fleischstück mit 1 Scheibe Bacon umwickeln.
4. Danach die Panade vorbereiten. Dafür die Semmelbrösel in einem tiefen Teller mit dem groben Pfeffer vermischen.
5. Alle umwickelten Filetstücke in der der Pfeffer-Semmelbrösel-Mischung wenden. Die Panade bleibt am Fett des Bacons haften.
6. Den Grill auf 180 °C indirekte Hitze einstellen.
7. Eine Grillschale mit etwas Öl einfetten, damit die Hähnchenstücke nicht daran kleben bleiben.
8. Die Filetstücke in die Grillschale legen und diese für ca. 40 Minuten bei geschlossenem Deckel auf den Grill stellen.
9. Am Ende des Grillvorgangs den Chicken Bites noch einmal 2 Minuten starke direkte Hitze von oben geben, damit der Bacon schön kross wird.

Wer es etwas fruchtiger mag, nimmt statt des »normalen« BBQ-Rubs zum Beispiel eine Gewürzmischung mit fruchtiger Note. Dieser Rub ist schön fruchtig und hat eine gute Currynote. Nachdem die Chicken Bites fertig gegrillt sind, einfach ein Stück frische Ananas oder Mango als Topping darauflegen und mit einem Zahnstocher fixieren.



© des Titels «Grillen mit dem Gasgrill» (978-3-7423-0796-5)
2019 by riva Verlag, München, Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>