

GRILLKAMERADEN

GRILLEN
mit dem
GASGRILL
für den Feierabend

Über 50 schnelle Rezepte mit wenig Aufwand

© des Titels »Grillkameraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvg-verlag.de>

riva

© des Titels »Grillkameraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvg-verlag.de>

Schnelle Rezepte vom Gasgrill

Unsere Grillbücher *Grillen mit dem Gasgrill* und *Grillen mit dem Gasgrill – Rezepte aus aller Welt* waren bereits ein großer Erfolg, über den wir uns sehr freuen! Jetzt zeigen wir dir mit Begeisterung, was auch in kurzer Zeit am Grill alles möglich ist. Denn es ist halt nicht immer der »Longjob«, bei dem über mehrere Stunden ein Pulled Pork oder Spare Ribs vor sich hin garen. Und Freunde schaffen es auch nicht immer, zu einem gemütlichen Grillabend vorbeizukommen. Doch mit diesem Buch soll das Grillen noch stärker in den Alltag integriert werden, denn Vor- und Zubereitung dieser 58 Rezepte nehmen nicht mehr als 30 Minuten Zeit in Anspruch (wer jedoch ein leckeres Rezept mit Marinade versuchen möchte, sollte die Vorbereitung vielleicht schon am Vorabend oder morgens erledigen). Und welcher Grill wäre denn nicht perfekt für den schnellen Snack nach Feierabend geeignet, wenn nicht der Gasgrill? Gasflasche aufdrehen, anmachen, aufheizen! In der Zwischenzeit sind die Vorbereitungen schon fast erledigt. In gewohnter Form sind unsere Rezepte einfach erklärt und machen Lust, sie gleich auf dem Grill zu Hause nachzugrillen. Wer sich regelmäßig von uns inspirieren lassen möchte, der findet ausreichend Rezeptideen und Testberichte auf **www.grillkameraden.de**.

Und nun wünschen wir dir wie immer viel Spaß beim Nachgrillen und Ausprobieren.

Deine Grillkameraden (Björn, René, Tim und Tobi)

© des Titels »Grillkameraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvg-verlag.de>

VORSPEISEN UND SNACKS



Gegrillte Enokipilze

Enokipilze findet man hier in gut sortierten Asialäden oder im Großhandel. In Deutschland ist der leckere Speisepilz eher unter dem Namen Samtfußröbling oder Winterpilz bekannt. Auf dem Teller landet er eher selten und erst recht nicht gegrillt. Das wollen wir ändern!

FÜR 2 PERSONEN

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN •

GRILLDAUER: 10 MINUTEN • GESAMTDAUER: 20 MINUTEN

ZUTATEN

150 g Enokipilze
4 Scheiben Bacon
1 TL BBQ-Rub

1. Die Enokipilze putzen und vom Stiel befreien. Den Bacon auslegen und mit etwas BBQ-Rub bestreuen. Den Grill auf 180 °C vorheizen.
2. Anschließend die Pilze in den Bacon einwickeln – ähnlich wie Bohnen im Speckmantel. Nun kommt das Röllchen für ca. 10 Minuten auf den Grill. Immer mal wieder wenden, bis der Bacon schön braun und knusprig ist.



© des Titels »Grillkameraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvvg-verlag.de>

© des Titels »Grillkameraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvg-verlag.de>



Jalapeño Poppers

In der Tex-Mex-Küche gibt es viele leckere Gerichte, die es sich lohnt, einmal auszuprobieren. Viele kennen ein schönes Chili con Carne oder Tacos. Aber wie sieht es mit Jalapeño Poppers aus? Falls ihr die noch nicht probiert habt, ab an den Grill und Feuer frei. Jalapeño Poppers grillen, so geht's.

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN •

GRILLDAUER: 20 MINUTEN • GESAMTDAUER: 35 MINUTEN

ZUTATEN

10 Jalapeños
4 EL Frischkäse
(Doppelrahmstufe)
50g geriebener Käse
(Cheddar o. Ä.)
1 TL Pfeffer
1 TL Chipotle Chili
(geräucherte Jalapeños)
20 Scheiben Bacon
1 TL BBQ-Rub

Zubehör:

Spritzbeutel (optional)
Grillmatte

1. Zunächst die Jalapeños waschen und der Länge nach in zwei Hälften schneiden. Wer es nicht ganz so scharf mag, kann die Kerne jetzt entfernen.
2. Den Frischkäse zusammen mit dem geriebenen Käse, Pfeffer und dem Chipotle Chili in einer Schüssel vermengen. Die Frischkäsefüllung nun mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel in die halbierten Jalapeños füllen. Den Grill auf 180 °C indirekte Hitze vorheizen.
3. Den Bacon mit etwas BBQ-Rub würzen und jede Jalapeño mit 1 Scheibe Bacon umwickeln. Die Grillmatte auf den Grill geben und schon können die Jalapeño Poppers bei indirekter Hitze gegrillt werden. Dort bleiben sie für ca. 15–20 Minuten, je nach Größe der Jalapeños.
4. Zum Ende hin kann man den Jalapeños noch einmal etwas mehr Hitze geben, damit der Bacon schön kross wird.

Lachs-Bacon-Würfel

Wir experimentieren immer gerne mal am Grill und schauen, was wir Neues zeigen können. Dieses Mal haben wir in unserer kreativen Phase einfach mal Land und Meer auf dem Grill kombiniert. Dabei herausgekommen ist eine leckere Vorspeise: unsere Lachs-Bacon-Würfel.

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN •

GRILLDAUER: 10 MINUTEN • GESAMTDAUER: 25 MINUTEN

ZUTATEN

400 g Lachs (TK oder frisch)
1 EL Fischgewürz
1 TL BBQ-Rub
16 Scheiben Bacon

Zubehör:

16 Holzspieße
(Zahnstocher)

1. Lachs gut abwaschen und trocken tupfen. Anschließend den Fisch in ca. 3 cm dicke Würfel schneiden und mit dem Fischgewürz und BBQ-Rub in einer Schüssel marinieren.
2. Jetzt wird der Bacon einfach um die Fischwürfel gewickelt und mit einem Holzspieß fixiert.
3. Den Grill auf 180 °C indirekter Hitze vorheizen. Die Fischwürfel ca. 8 Minuten von allen Seiten schön angrillen. Die letzten 2 Minuten die Temperatur auf 220 °C hochdrehen und die Lachs-Bacon-Würfel noch mal schön knusprig grillen.

Die Holzspieße mindestens 30 Minuten in Wasser legen, damit sie auf dem Grill nicht anbrennen.



© des Titels »Grillkammeraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvg-verlag.de>



Gegrillte Avocado mit Pura-Vida-Sauce

Davon habt ihr noch nie gehört? Wir bis vor Kurzem auch nicht. Aber diese Köstlichkeit aus Costa Rica ist uns bei unserer Reise um die Welt auf den Grill gekommen. Das Rezept dazu wollen wir dir natürlich nicht vorenthalten.

FÜR 2 PERSONEN

VORBEREITUNG: 10 MINUTEN •

GRILLDAUER: 10 MINUTEN • GESAMTDAUER: 20 MINUTEN

ZUTATEN

2 reife, aber nicht zu weiche Avocados
½ TL Cherry-Chipotle-Pulver

Für die Pura-Vida-Sauce:

Saft von 4–5 Limetten
1 Hand frischer Koriander
2 Knoblauchzehen
4 EL Chipotles Adobo (eingelegte geräucherte Jalapeños)
¼ TL Salz
¼ TL Pfeffer
½ TL Zwiebelgranulat
2 EL körniger Senf

1. Die Limetten für die Sauce auspressen. Koriander waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Chipotles abtropfen lassen und sehr fein hacken.
2. Alles zusammen mit Salz, Pfeffer, dem Zwiebelgranulat und dem Senf in einer Schüssel zu einer dickflüssigen Sauce vermengen.
3. Die Avocados längs halbieren und den Kern entfernen. Die Innenseiten mit etwas Cherry-Chipotle-Pulver bestreuen. Den Grill auf 150 °C vorheizen. Die Avocados mit der Innenseite für ca. 5 Minuten auf den Grill legen.
4. Sobald die Avocadohälften schön angeröstet sind, können diese vom Grill. Als kleiner Tipp, gebt noch eine Prise Salz auf die gegrillten Avocados. Danach die Pura-Vida-Sauce daraufgeben.

Blätterteigtaschen mit Chorizo und Käse

Diese herzhaften Blätterteigtaschen eignen sich hervorragend als Vorspeise oder als Snack zwischendurch. Und das Beste: Sie sind sehr simpel in der Zubereitung.

FÜR 4 PERSONEN

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN •

GRILLDAUER: 20 MINUTEN • GESAMTDAUER: 40 MINUTEN

ZUTATEN

- 1 Pck. Blätterteig
- 8 Scheiben Chorizo
(spanische Paprikawurst)
- 100 g geriebener Käse
(z. B. Gouda)
- 2 Eigelb

Zubehör:

Pizzastein

1. Den Blätterteig auf einer sauberen Arbeitsfläche ausrollen und daraus 4 gleich große Rechtecke schneiden. Auf eine Hälfte von jedem Rechteck jeweils 2 Scheiben Chorizo und 1 kleines Häufchen geriebenen Käse legen, dabei etwas zum Bestreuen zurückbehalten. Blätterteig zuklappen, andrücken, fertig!
2. Die Blätterteigtaschen mit dem Eigelb bepinseln. Das gibt später eine schöne und appetitliche Farbe. Zum Schluss noch etwas geriebenen Käse oben daraufstreuen.
3. Den Grill auf ca. 200 °C indirekte Hitze vorheizen und einen Pizzastein in die indirekte Zone legen. Die Blätterteigtaschen auf dem Pizzastein platzieren und ca. 20 Minuten grillen.

Achtung: Unbedingt nach dem Grillen abkühlen lassen – der geschmolzene Käse im Inneren ähnelt einem Lavastrom!



© des Titels »Grillkammeraden – Grillen mit dem Gasgrill für den Feierabend« (978-3-7423-2217-3)
2023 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.mvg-verlag.de>