

Veronika Pichl

# GRILLEN

*Die perfekten*  
**Beilagen**

70 Rezepte für das  
ultimate BBQ

riva

# Salate, Dips, Gebäck und Co. – die besten Beilagenrezepte für Ihr Grillbüffet

Das Gelingen einer Grillparty ist nicht nur abhängig vom perfekt zubereiteten Fleisch oder Fisch! Ohne die richtigen Beilagen schmeckt das beste Grillgut nur halb so gut. Mit den Rezepten in diesem Buch erhalten Sie jede Menge Anregungen und können Ihre Gäst\*innen mit leckeren, selbst gemachten Beilagen verwöhnen.

Würzige Dips und Soßen, Grillbutter in vielen Variationen, cremige Aufstriche – all das trägt dazu bei, dass Steak, Fisch, Käse und Gemüse vom Grill zu einem unvergesslichen Leckerbissen werden. Verzichten Sie auf die vorgefertigten Varianten aus dem Supermarkt, die oft voller Zusatzstoffe stecken, und bereiten Sie Dips und Co. stattdessen ganz einfach selbst aus natürlichen Zutaten und frischen Kräutern zu.

Ein weiterer Klassiker unter den Grillbeilagen sind Grillsalate. Hier finden Sie Rezepte für Nudel- und

Kartoffelsalate, bunte Sommersalate sowie Dressing-Ideen, um Blattsalate und Rohkost schnell in leckere Salate zu verwandeln. Auch frisches Gebäck darf bei einer Grillparty nicht fehlen. Herzbrezeln, Pizza-Faltenbrot, Bubblebread und Kräuter-Fladenbrot sind echte Hingucker und sorgen mit verschiedenen Aufstrichvarianten für reichlich Abwechslung auf dem Teller. Für vegetarisch und vegan lebende Menschen gibt es natürlich ebenfalls viele leckere Beilagenoptionen. Erfrischende Getränke wie Fruit Infused Water, Wassermelonen-Slushie oder Erdbeer-Eistee sorgen für Abkühlung an heißen Tagen.

Mit den Rezepten in diesem Buch und einem Büffet, auf dem Sie alle Beilagen anrichten, wird die nächste Grillparty garantiert zum vollen Erfolg. Lassen Sie sich inspirieren und zaubern Sie mit wenig Aufwand leckere Grillbeilagen, die für jeden Geschmack etwas Passendes bieten.









# LECKERE SALATE

# Kartoffelsalat mit Spargel, Radieschen und Ei



## Zutaten

### FÜR 4–6 PORTIONEN

1 kg festkochende  
Kartoffeln  
400 g grüner Spargel  
Salz  
1 Prise Zucker  
1 EL Zitronensaft  
1 Schalotte oder  
kleine Zwiebel  
10 Radieschen  
1 Bund frischer Dill oder  
Kräuter nach Belieben  
5 EL Essig, z. B. weißer  
Balsamicoessig  
100 ml Gemüsebrühe  
3 EL Öl, z. B. Olivenöl  
Pfeffer  
4 hart gekochte Eier

1. Kartoffeln waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 30–40 Minuten garen, dann pellen und in grobe Stücke schneiden.
2. Spargel währenddessen im unteren Viertel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Stangen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. In einen Topf legen, mit Wasser bedecken, 1 Prise Salz, Zucker und den Zitronensaft hinzufügen. Spargel 6–10 Minuten (je nach gewünschter Knackigkeit) kochen. Aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.
3. Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Radieschen waschen, abtrocknen, putzen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Dill waschen, trocken schütteln und klein hacken.
4. Kartoffeln, Spargel, Schalotten, Radieschen und Dill in eine Salatschüssel geben. Essig, Gemüsebrühe und Öl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Eier pellen und halbieren. Kartoffelsalat mit den Eihälften garnieren. Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.











# Bunter Gemüsesalat



## Zutaten

FÜR 4–6 PORTIONEN

1 große Salatgurke  
2 rote Paprikaschoten  
300 g Kirschtomaten  
½ Bund Petersilie  
285 g Mais aus der Dose  
3 EL Essig, z. B. weißer  
Balsamicoessig  
100 g Schmand, saure  
Sahne oder Joghurt  
Salz, Pfeffer  
1 Prise Zucker oder  
Süßungsmittel nach  
Belieben (optional)

1. Gemüse waschen, abtrocknen und putzen. Salatgurke und Paprika in kleine Würfel schneiden. Tomaten vierteln.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Mais in einem Sieb abtropfen lassen.
4. Alle Zutaten in einer Salatschüssel vermischen und Salat mit Salz, Pfeffer und evtl. Zucker abschmecken. Dann mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

# Sommersalat



## Zutaten

### FÜR 4–6 PORTIONEN

1 Salatkopf, z. B. Lollo  
bionda oder Kopfsalat  
1 Bund Radieschen  
½ Salatgurke  
250 g (bunte) Kirschtomaten  
3 EL Öl, z. B. Olivenöl  
3 EL Essig, z. B. weißer  
Balsamico  
3–4 EL Wasser  
1 TL getrocknete Kräuter,  
z. B. italienische  
Kräuter, Dill  
1 TL flüssiger Honig oder  
1 Prise Zucker oder  
Süßungsmittel nach  
Belieben (optional)  
Salz, Pfeffer

1. Salat putzen, kleiner zupfen oder schneiden, waschen und trocken schleudern.
2. Radieschen putzen, waschen und abtrocknen, dann halbieren und in Scheiben schneiden.
3. Gurke und Tomaten waschen, dann ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Öl, Essig, Wasser, Kräuter, Honig (falls verwendet), Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einem Dressing verrühren.
5. Salat und Gemüse in eine Salatschüssel geben und mit dem Dressing vermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPPS:

Das Dressing erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.  
Es eignen sich auch andere Blattsalate oder eine Mischung  
von verschiedenen Salatsorten der Saison wie zum  
Beispiel Lollo rosso, Feldsalat und Rucola. Mit frisch  
gehackten Kräutern oder Chiliflocken bestreuen.









# Gurkensalat



## Zutaten

FÜR 4–6 PORTIONEN

2 Salatgurken  
1 kleine (rote) Zwiebel  
½ Bund Dill  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Essig, z. B. weißer  
Balsamicoessig  
250 g Naturjoghurt  
1 Prise Zucker oder  
Süßungsmittel nach  
Belieben (optional)  
Salz, Pfeffer

1. Salatgurken waschen, putzen, längs halbieren und in feine Scheiben hobeln oder schneiden.
2. Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben oder Würfel schneiden.
3. Dill waschen, trocken schütteln und hacken.
4. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen.
5. Alle Zutaten in einer Salatschüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPPS:

Zwiebeln und Knoblauch kann man auch weglassen.  
Variation: ein paar Radieschen in feine Scheiben hobeln  
und unter den Salat mischen.



# Tomaten-Paprika-Salat



## Zutaten

### FÜR 4–6 PORTIONEN

5 Tomaten  
1 kleine Salatgurke  
2 rote Paprikaschoten  
2 gelbe Paprikaschoten  
2 Schalotten oder  
1 Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
½ Bund Basilikum  
4 EL Essig, z. B. weißer  
Balsamico  
3 EL Öl, z. B. Olivenöl  
1 Prise Zucker oder  
Süßungsmittel nach  
Belieben  
Salz  
grober, bunter Pfeffer

1. Gemüse waschen und putzen.
2. Bei den Tomaten den Stielansatz entfernen. Gurke, Tomaten und Paprika in Stücke schneiden.
3. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Gemüse in einer Salatschüssel vermengen.
4. Kräuter waschen, trocken schütteln und hacken.
5. Essig, Öl, Zucker und Kräuter zum Salat geben und alles gut vermischen.
6. Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPPS:

Eine Mischung aus Paprikaschoten in unterschiedlichen Farben macht den Salat noch bunter.  
Anstatt Salatgurke kann man auch 1 klein geschnittene Zucchini hinzufügen.





