

Grillgerichte





Chilifrikadellen mit Senfbutter

Diese Chilifrikadellen haben einen kräftigen und würzigen Geschmack. Die Chilisauce verleiht den Frikadellen eine angenehme Schärfe, die jedoch nicht überwältigend ist. Der getrocknete Oregano und die fein gehackten Zwiebeln bringen zusätzliche Aromen und eine leichte Süße.

Die Senfbutter, die über die heißen Frikadellen gestrichen wird, fügt eine cremige Textur und einen pikanten Senfgeschmack hinzu, der das Gericht perfekt abrundet.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 2 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

900 g Rinderhack

4 Zwiebel(n)

180 g Paniermehl

1 EL Oregano gerebelt

1 Ei(er)

1 EL Milch

1 EL Apfelessig

1 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

2 EL Chilisauce

100 g Gewürzbutter

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Petersilie waschen, abtupfen und fein hacken. Das Ei verquirlen. Das Hackfleisch und die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und gründlich durchkneten. Im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Senfbutter (Gewürzbutter) vorbereiten.

Zubereitung

Die Fleischmischung in 20 gleich große Teile aufteilen und jede Portion in eine 2 cm dicke Frikadelle formen. Einen Grill vorbereiten und die Frikadellen bei starker Hitze ca. 4 Minuten knusprig braten. Mit der Senfbutter servieren.



Geflügelspieße

Der Ananassaft und die Ananasscheiben bringen eine angenehme Süße und Fruchtigkeit, die wunderbar mit dem Geflügel harmoniert. Grüner Pfeffer und der Rosenpaprika verleihen den Spießen eine milde Schärfe und Würze, der halbtrockene Weißwein fügt eine leichte Säure und zusätzliche Aromen hinzu, die das Gericht abrunden.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 3 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 25 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 TL Pfeffer grün

50 ml Weißwein halbtrocken

125 ml Ananassaft

1 TL Rosenpaprika

500 g Putenbrustfilet

4 Ananasscheiben

1 Paprika rot

1 Paprika grün

8 Zwiebel(n)

2 EL Öl

Vorbereitung

Benötigt werden etwa 40 Grillspieße. Die Spieße zu Beginn in Wasser einweichen, wenn Spieße aus Holz verwendet werden. Die Pfefferkörner im Mörser zerquetschen und in einer Schüssel mit dem Weißwein, dem Ananassaft und dem Paprikapulver verrühren. Die Putenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben und die Marinade darübergießen. Zugedeckt etwa 3 Stunden marinieren. Die Ananasscheiben in Stücke schneiden. Die Paprikaschoten vierteln, von den Stielansätzen, den Kernen und den weißen Trennwänden befreien, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Alle Stücke sollten etwa die gleiche Größe wie die Fleischwürfel haben.

Zubereitung

Die Putenbrustwürfel aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Abwechselnd mit der Ananas, den Paprikaschoten und den Zwiebeln auf die leicht geölten Spieße stecken. Die Spieße in die Grillpfanne legen und rundum 20 - 25 Minuten grillen. Die Hälfte der Marinade mit dem Öl verrühren und die Spieße während des Grillens immer wieder damit bepinseln.



Gegrillte Strau ensteaks in Kr utermarinade

Strau ensteaks in Kr utermarinade bringen mehrere Geschmacksnoten mit. Der Rosmarin und Thymian bringen eine kräftige, aromatische Note, die das Fleisch wunderbar durchzieht. Der Zitronensaft fügt eine frische, leicht säuerliche Komponente hinzu, die das Gericht auflockert und der Knoblauch sorgt für eine herzhaft und umami Note, die das Fleisch geschmacklich intensiviert. Das Bier, in dem die Steaks mariniert werden, fügt eine leichte malzige Note hinzu, die das Gesamtgeschmackserlebnis abrundet.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 3 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Strau ensteaks

1 Flasche Bier

Für die Marinade

4 EL Olivenöl

2 EL Zitronensaft

4 Zehen(n) Knoblauch

2 Zweig(e) Rosmarin

4 Zweig(e) Thymian

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Kräuter waschen, abtropfen und ebenfalls fein hacken. Öl, Kräuter, Knoblauch, Zitronensaft mit frisch gemahlenem Pfeffer mischen. Das Fleisch in eine flache Form geben und mit der Marinade einreiben. Zugedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden ziehen lassen.

Zubereitung

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, einen Grill vorbereiten. Bei starker Hitze auf jeder Seite ca. eine Minute angaren, dann bei mittlerer Hitze 3 bis 5 Minuten fertig garen. Während des Grillens mit Bier  bergie en.



Hähnchenbrust in Thymiansauce

Die gegrillte Hähnchenbrust bekommt vom Zitronenthymian eine frische, zitronige Note, die das Hähnchen wunderbar ergänzt, die Schlagsahne sorgt für eine cremige und reichhaltige Sauce, die das Hähnchen saftig hält. Das Olivenöl hilft, das Hähnchen zart und saftig zu halten, während das Weizenmehl eine leichte Kruste bildet.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets

2 TL Sherry trocken

30 g Weizenmehl

2 EL Olivenöl

1 Zweig(e) Zitronenthymian

70 ml Schlagsahne

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Das Hähnchenfleisch waschen, abtupfen, Fett und Sehnen entfernen. Den Thymian waschen und abtupfen, dann hacken.

Zubereitung

Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, das Hähnchenfleisch dazugeben und von jeder Seite ca. 5 Minuten goldbraun anbraten. Nun den Zitronenthymian dazugeben, die Filets wenden und mit Sherry bestreichen. Die Hälfte der Sahne dazugeben und mitköcheln lassen. Danach das Fleisch erneut wenden und den Rest der Sahne über das Fleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und anrichten.



Hähnchenbrust mit Honigkruste

Der Honig und die Barbecuesauce verleihen der Hähnchenbrust eine angenehme Süße, die perfekt mit den herzhaften Aromen harmoniert. Die Barbecuesauce bringt eine leichte Rauchnote, der Senf fügt eine milde Würze und eine leichte Schärfe hinzu, die den Geschmack abrundet. Durch das Grillen entsteht eine köstliche, leicht karamellierte Kruste, die das Hähnchen besonders lecker macht.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 20 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenbrustfilet

60 g weiche Butter

60 g Honig

60 ml Barbecuesauce

2 TL Senf

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, trockentupfen und kreuzweise einschneiden. In ein flaches Gefäß zum Marinieren legen. Senf und Pfeffer in einem Mörser oder einer Gewürzmühle grob mahlen, anschließend die Butter mit Honig, Barbecuesauce, Senf, Pfeffer und Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hälfte der Gewürzmischung über das Fleisch gießen und zugedeckt ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorbereiten. Die Hähnchenstücke mit der eingeschnittenen Seite nach oben 2 bis 3 Minuten grillen. Mehrmals mit der restlichen Marinade bestreichen. Statt Hähnchenfleisch kann auch Putenfleisch verwendet werden.



Ingwerspießchen

Gegrillte Ingwerspießchen sind schnell zubereitet und bieten gleich mehrere Geschmacksnoten mit: Der Ingwer bringt die frische, leicht scharfe Note, die das Schweinefilet wunderbar ergänzt, der frisch gemahlene schwarze Pfeffer und das Sesamöl verleihen dem Gericht eine aromatische Tiefe, während der Zitronensaft eine frische, leicht säuerliche Komponente hinzufügt, die das Gericht auflockert.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Grillrezepte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

450 g Schweinefilet

5 cm Ingwer

½ TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen

1 TL Sesamöl

1 EL Zitronensaft

1 Zwiebel(n)

1 Prise Salz



Ingwerspießchen

Vorbereitung

Den Ingwer und die Zwiebel schälen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die restlichen Zutaten gründlich vermischen und das Fleisch darin etwa 1 Stunde marinieren.

Zubereitung

Die marinierten Fleischwürfel auf Metallspieße stecken, einen Grill vorbereiten. Die Fleischspieße auf dem Grill auf jeder Seite 5 Minuten grillen.



Knoblauchfilets

Gegrillte Knoblauchfilets sind ein einfaches, aber unglaublich schmackhaftes Gericht. Der gehackte Knoblauch verleiht den Hähnchenbrustfilets eine intensive, würzige Note, die durch das Marinieren über Nacht noch verstärkt wird. Das Öl in der Marinade hilft, das Fleisch saftig und zart zu halten, während es auf dem Grill gart.

Dieses Gericht ist ideal für Grillabende und lässt sich gut mit frischen Salaten oder gegrilltem Gemüse kombinieren.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Hähnchenbrustfilets

40 ml Öl

4 Zehen(n) Knoblauch

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Fleisch kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden, in ein flaches Gefäß legen. Öl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen und über das Fleisch gießen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Das Fleisch auf einen vorgeheizten Grill legen und von jeder Seite 6 Minuten garen, bis es eine leicht braune Farbe annimmt.



Kroatisches Käsesteak Punjani Ramstek

Punjani Ramstek ist ein kroatisches Grillgericht mit gefülltem Rindfleisch, das ähnlich wie ein Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt wird. Nehmen Sie dazu für die extra Note geräucherten Schinken statt Kochschinken.

Herkunft: Kroatien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Scheibe(n) Rindfleisch aus der Oberschale
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Dijon-Senf
- 4 Scheibe(n) Schinken
- 4 Scheibe(n) Gruyere
- 4 Champignons
- 2 EL Pflanzenöl



Kroatisches Käsesteak

Vorbereitung

Jedes Steak mit einem Plattiereisen oder Fleischklopfer leicht plattieren, damit es dünn und zart wird. Die obere Hälfte salzen, pfeffern und nach Geschmack mit Senf bestreichen.

Eine Scheibe Schinken auf die untere Hälfte eines Steaks legen, darauf eine Scheibe Käse und einige Pilzscheiben legen. Die obere unbelegte Steakhälfte über die belegte Seite klappen, so dass eine Tasche entsteht. Die Steaks mit Rouladennadeln oder Holzspießen gründlich verschließen, damit der Käse beim Grillen nicht ausläuft. Die übrigen Steaks ebenso füllen.

Einen Grill auf starker Hitze vorheizen.

Zubereitung

Die Steaks auf den heißen Rost legen und 3 bis 5 Minuten grillen, bis sie auf der Unterseite schön gebräunt sind. Die Steaks wenden und die gegrillten Seiten mit etwas Pflanzenöl beträufeln. Die zweite Seite jeweils weitere 3 bis 5 Minuten grillen, bis die Steaks rundum schön gebräunt, innen rosa sind und der Käse geschmolzen ist. Die gegrillten Steaks auf Teller oder eine Servierplatte legen, die Spieße entfernen und servieren.



Marokkanische Rindfleischkoftas

Marokkanische Rindfleischkoftas sind bekannt für ihren intensiven und aromatischen Geschmack. Die Kombination aus verschiedenen Gewürzen wie Kreuzkümmel, Koriander, Paprika, Kurkuma, Zimt und Chilipulver verleiht den Koftas eine komplexe und würzige Note. Das Chilipulver bringt eine angenehme Schärfe, die jedoch nicht überwältigend ist.

Frischer Koriander und Zwiebeln fügen eine frische, leicht süße Note hinzu. Zimt und Kurkuma geben eine warme, leicht süßliche und bittere Note, die typisch für die marokkanische Küche ist.

Diese Koftas sind perfekt, um sie mit einem frischen Salat, Couscous oder Fladenbrot zu servieren. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch ein wunderbares Beispiel für die Vielfalt und den Reichtum der marokkanischen Küche.

Herkunft: Marokko

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

700 g Rinderhack

1 Ei(er)

60 g Koriander

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

2 TL Koriander gemahlen

2 TL Kreuzkümmel gemahlen

1 TL Chilipulver

2 TL Paprikapulver edelsüß

½ TL Kurkuma gemahlen

1 Zwiebel(n)

½ TL Zimt gemahlen



Marokkanische Rindfleischkoftas



Marokkanische Rindfleischkoftas

Vorbereitung

Benötigt werden 4 oder 6 Grillspieße. Wenn Sie Grillspieße aus Holz benutzen, sollten diese 30

Minuten gewässert werden, damit sie nicht anbrennen. Metallspieße leicht einölen. Die Zwiebeln schälen und mit einer Reibe fein reiben. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen gut vermischen und in 4 oder 6 gleich große Portionen aufteilen.

Zubereitung

Die Hackfleischmischung Stück für Stück mit der Hand um die Spieße formen und fest andrücken. Einen Grill vorheizen und vorbereiten. Die Koftas auf jeder Seite 4 bis 6 Minuten goldbraun und knusprig braten, mit Fladenbrot und Zwiebelringen servieren.



Pouletroulade mit Rohschinken

Pouletroulade mit Rohschinken ist ein einfaches und aromatisches Gericht. Die Kombination aus Currypulver und Tandoori-Gewürzmischung verleiht den Rouladen eine exotische, würzige Note. Der Rohschinken fügt eine salzige, herzhaftere Komponente hinzu, die perfekt mit dem zarten Hähnchenfleisch harmoniert.

Dieses Gericht ist ideal für ein besonderes Abendessen und lässt sich gut mit Beilagen wie Reis, Kartoffeln oder einem frischen Salat kombinieren.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Scheibe(n) Poulet- oder Hähnchenbrust

4 Scheibe(n) Rohschinken

2 EL Kräuterfrischkäse

2 EL Olivenöl

1 Msp Currypulver

1 Msp Tandoori Gewürzmischung

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Rohschinken auf Pouletscheiben legen, den Kräuterfrischkäse darauf verstreichen, das Fleisch satt einrollen, und mit Küchengarn oder Zahnsochern fixieren. Olivenöl, Curry und Tandoori Gewürzmischung glattrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Rouladen damit bestreichen.

Zubereitung

Etwa 20 Minuten im geschlossenen Grill oder Backofen bei 230 °C braten.



Steaks fernöstlich

Durch die Verwendung von Sambal Oelek, Chili und Honig ergibt eine süß-scharfe Note. Die Marinierzeit macht das Rindfleisch besonders zart.

Herkunft: Asien

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 6 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Sojasauce

2 EL Sherry

2 TL Sambal Oelek

1 TL Honig

2 Zehen(n) Knoblauch

2 Chilischote(n) rot

2 Chilischote(n) grün

4 Rinderhüftsteaks

Vorbereitung

Die Sojasauce mit dem Sherry, dem Sambal Oelek und dem Honig verrühren. Den Knoblauch schälen und durch die Presse dazudrücken. Die Chilischoten längs aufschneiden, von den Stielansätzen und von den Kernen befreien, waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und zur Marinade geben. Hände waschen nicht vergessen! Die Hüftsteaks in eine Schüssel legen und mit der Marinade begießen. Zugedeckt im Kühlschrank etwa 6 Stunden marinieren, dabei ab und zu wenden.

Zubereitung

Die Steaks aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Auf jeder Seite 10 bis 12 Minuten grillen, dabei immer wieder mit der Marinade bestreichen.



Steaks in Rotweinmarinade

Der trockene Rotwein verleiht diesen Steaks eine tiefe, reichhaltige Note, die perfekt zu rotem Fleisch passt. Der Dijon-Senf fügt eine leichte Schärfe und Pikanz hinzu, die den Geschmack abrundet. Die Schalotten bringen eine milde Süße und zusätzliche Tiefe in den Geschmack. Insgesamt können Sie ein ausgewogenes und aromatisches Geschmackserlebnis erwarten, das durch die Kombination von Rotwein, Kräutern und Gewürzen entsteht.

Herkunft: Europa

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen: 8 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Rumpsteaks
- 300 ml Rotwein trocken
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 25 g Butter
- 2 TL Dijon-Senf
- 4 Schalotten
- 4 Zweig(e) Thymian
- 4 Lorbeer

Vorbereitung

Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Steaks in eine nicht metallische Form legen, Wein und Öl in einem Messbecher verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Marinade über die Steaks geben und abgedeckt ca. 8 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorheizen. Vier quadratische Stücke Aluminiumfolie ausschneiden und darauf Butter und den Senf verstreichen. Die Steaks aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen, und auf die Quadrate legen. Die Steaks anschließend mit Thymian, den Schalotten und Lorbeer belegen und mit der Folie fest umwickeln. Die Steaks in Folie bei starker Hitze bei einmaligem Wenden ca. 10 Minuten grillen. Sofort servieren.



Thailändische Geflügelschnitzel

Thailändische Geflügelschnitzel sind ein aromatisches und würziges Grillgericht, das durch die Kombination von frischen Kräutern und Gewürzen besticht. Die Marinade aus Koriander, Pfeffer, Kurkuma und Chilipulver verleiht dem Fleisch eine intensive, würzige Note. Das Chilipulver bringt eine angenehme Schärfe, die jedoch nicht überwältigend ist.

Herkunft: Asien

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

6 Hähnchenbrustfilets

Für die Marinade

3 Zweig(e) Koriander

1 TL Pfeffer

½ TL Kurkuma

½ TL Chilipulver

1 EL Wasser

2 TL Fleischbrühe

1 EL Erdnussöl

Vorbereitung

Das Geflügelfleisch auf beiden Seiten kreuzweise einschneiden und in ein flaches Gefäß legen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Alle Zutaten für die Marinade gründlich vermischen und im Mörser oder Mixer zu einer Paste verarbeiten. Die Geflügelschnitzel mit der Marinade übergießen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung

Einen Grill vorheizen. Die marinierten Geflügelschnitzel auf den Grill legen und von jeder Seite ca. 6 Minuten garen.



Gewürzbutter

Diese pikanten Buttervariationen sind eine gute Beilage, und auch eine stets griffbereite Marinade zu Steaks, Hamburgern, Koteletts, gebratenem Fisch oder Huhn. Sie bereichern Saucen, Suppen und Eintöpfe und geben Sandwichs eine pikante Note.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Grillrezepte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 100 g

100 g weiche Butter

1 Zehen(n) Knoblauch gehackt

1 Prise Salz

1 EL Garam Masala

1 Prise Cayennepfeffer

Für Chilibutter

25 g Piment gemahlen

2 TL Tomatenmark

1 TL Cayennepfeffer

1 Prise Salz

Für feurige Butter

1 EL Worcestershiresauce

1 EL Ketchup

½ TL englischer Senf gemahlen

1 Prise Salz

1 TL Tabasco

1 EL Mango Chutney

Für Senfbutter

2 TL englischer Senf gemahlen

Für Korianderbutter

1 EL Koriander gemahlen

1 geriebene Orangenschale

Vorbereitung

Die Butter in einer angewärmten Schüssel schaumig rühren.

Zubereitung

Die restlichen Zutaten zugeben und gut verrühren. In Folie oder Pergamentpapier einrollen und bis zum weiteren Gebrauch kühl stellen oder einfrieren. Für Currycroûtons Weißbrot entkrusten und mit der weichen Currybutter bestreichen. In kleine Würfel schneiden, mit der Butterseite nach oben auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C knusprig und goldbraun backen. Anders als frittierte Croûtons werden sie nicht weich, wenn man sie warm hält.

Die einzelnen Varianten: Zu je 100 g schaumig gerührter Butter die Zutaten geben:

Currybutter

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Gewürze und den Knoblauch unter die Butter mischen.

Chilibutter, Feurige Butter, Senfbutter

Alle Zutaten gut mischen. Chilibutter schmeckt besonders gut zu Würstchen.

Korianderbutter

Die Korianderkörner, im mäßig warmen Ofen erhitzen und danach mahlen. Mit der geriebenen Orangenschale unter die Butter mischen.



Honig-Ingwer-Chili-Marinade

In dieser Marinade sorgen Honig Chili und Ingwer für eine süß-scharfe Note. Diese Marinade eignet sich sehr gut für Geflügel.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Honig

10 cm Ingwer

1 Chilischote(n)

1 EL Balsamico-Essig

2 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Den Ingwer auf einer feinen Reibe zerreiben, sodass eine stückige Paste entsteht. Die Chilischote der Länge nach halbieren und ggf. die weiße Haut und die Kerne entfernen. Anschließend die Chili fein hacken.

Zubereitung

Den Honig in einem kleinen Topf erwärmen und Ingwer und Chili zusammen mit den übrigen Zutaten dazugeben. Alles verrühren und die Marinade ca. 1 Stunde ziehen lassen. Durch die Kombination aus Ingwer und Chili besitzt die Marinade eine doppelte Schärfe und passt gut zu Schweinefleisch oder auch zu Lamm oder Shrimps, wenn fein gehackter Knoblauch dazugegeben wird.



Honig-Senf-Marinade

Die Kombination aus Waldhonig und Dijon-Senf verleiht dieser Marinade eine schöne Balance zwischen Süße und Schärfe. Der Apfelessig bringt eine angenehme Säure, die das Ganze auflockert, während das Olivenöl für eine geschmeidige Textur sorgt. Salz und Pfeffer runden den Geschmack ab und bringen alle Aromen zusammen.

Diese Marinade eignet sich hervorragend für Geflügel, Schweinefleisch oder auch Gemüse.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Waldhonig

2 EL Dijon-Senf

1 EL Apfelessig

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Den leicht erwärmten Honig mit dem Senf, dem Olivenöl und dem Apfelessig gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Eignet sich vor allem zu Kalb, Fisch und bei Backkartoffeln als Beilage.



Honig-Zwiebel-Püree

Honig-Zwiebel-Püree ist eine interessante und köstliche Kombination aus süßen und würzigen Aromen. Die Zwiebeln werden langsam in Öl gedünstet, bis sie weich und karamellisiert sind, was ihnen eine natürliche Süße verleiht. Die Zugabe von Honig verstärkt diese Süße und sorgt für eine angenehme, sirupartige Konsistenz.

Die Gewürze wie Chilipulver, Zimt, Kubebenpfeffer, Knoblauchpulver, Piment, Kreuzkümmel und Kurkuma fügen dem Püree eine komplexe, würzige Note hinzu. Diese Gewürze balancieren die Süße des Honigs perfekt aus und verleihen dem Gericht eine tiefe, aromatische Schärfe. Das Ergebnis ist ein reichhaltiges, geschmackvolles Püree, das sowohl süße als auch würzige Geschmacksnoten anspricht.

Dieses Püree kann heiß oder kalt serviert werden und passt hervorragend als Dip zu frischem Brot oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Geflügel.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Grillrezepte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

10 Zwiebel(n)

3 EL Öl

½ EL Chilipulver

1 Prise Zimt

½ TL Kubebenpfeffer

½ TL Knoblauchpulver

½ TL Piment gemahlen

½ TL Kreuzkümmel gemahlen

½ TL Kurkuma gemahlen

1 Prise Salz

4 EL Honig

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken.

Zubereitung

Die Zwiebeln in Öl weich dünsten, die Gewürze zugeben und mit Salz abschmecken. Die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren so lange kochen, bis sie völlig zerfallen. Den Honig zugeben und einige Minuten weiter köcheln lassen. Zusammen mit gegrilltem oder gebratenem Fleisch servieren.



Joghurt-Marinade

Dies ist eine pikant-würzige Joghurtmarinade mit bekannten Gewürzen aus der indischen Küche. Sie eignet sich auch hervorragend als Dipsauce zu bereits gegrilltem Fleisch. Die im Joghurt enthaltene Säure macht das Fleisch beim Marinieren zarter und mürber, der Knoblauch sorgt für eine würzige Note.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Grillrezepte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Joghurt
- 2 Zwiebel(n)
- 1 TL Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Garam Masala
- 1 TL Zimt
- ½ TL Ingwer
- 1 TL Zucker
- 3 Zehen(n) Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 Kardamom, grün



Joghurt-Marinade

Vorbereitung

Den Knoblauch und Zwiebeln schälen, fein hacken. Die Kardamomkapseln in einem Mörser zerstoßen. Alle anderen Gewürze werden in gemahlener Form benötigt.

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet sich besonders für Rind- und Lammfleisch und eignet sich auch sehr gut als Dip für Fleisch oder Kartoffeln.



Pfeffer-Koriander-Paste

Diese Paste eignet sich sehr zum Marinieren von Geflügel auf asiatische Art.

Herkunft: Asien

Kategorie: Zutaten, Gewürzmischungen

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Bund Koriander

2 Zehen(n) Knoblauch

1 TL Pfeffer schwarz

Vorbereitung

Den Koriander waschen, abtropfen und die Blätter abzupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken.

Zubereitung

Alle Zutaten in einem Mörser zu einer glatten Paste verarbeiten. Diese Paste eignet sich sehr zum Marinieren von Geflügel auf asiatische Art.



Rotweinmarinade

Diese Rotweinmarinade zeichnet sich besonders durch seine süß-saure Note aus, kombiniert mit frischen Kräutern. Die enthaltene Wein- und Zitronensäure machen das Grillgut zart und der Zucker karamelisiert beim Grillen. Diese Marinade eignet sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

2 EL Zitronensaft

2 TL Zitronenschale

60 ml Olivenöl

60 ml Rotwein trocken

2 EL brauner Zucker

1 EL Rosmarin

1 EL Zitronenthymian

Vorbereitung

Frischen Rosmarin und Zitronenthymian waschen, abtupfen und fein hacken. Die benötigte Menge Zitronenschale von einer unbehandelten Zitrone reiben.

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet sich besonders für Geflügel und Lammfleisch.



Teriyaki-Marinade

Teriyakisauce, Sojasauce und Ingwer sorgen für ein feines asiatisches Aroma mit einer süßlich-pikanten Note. Diese Marinade eignet sich besonders für Rind- und Lammfleisch.

Herkunft: Europa

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

60 ml Sojasauce

2 EL Teriyakisauce

1 EL Ingwer

3 Zehen(n) Knoblauch

2 EL brauner Zucker

60 ml Hühnerbrühe

60 ml Sherry

Vorbereitung

Den Knoblauch und Ingwer schälen, Knoblauch fein hacken, Ingwer reiben.

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen. Diese Marinade eignet sich besonders für Rind- und Lammfleisch.



Walnuss-Honig-Marinade Sichuan-Art

Besonders speziell ist diese nussige Honigmarinade mit Sichuanpfeffer, den man aus der chinesischen Küche kennt. Verwendet werden auch nicht die Samen, sondern normalerweise nur die Samenkapseln, die vor Gebrauch frisch gemörsert werden.

Herkunft: Asien

Kategorie: Zutaten, Würzmittel

Vorbereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 EL Honig

4 EL Sichuanpfeffer

10 Walnüsse

1 EL Sonnenblumenöl

2 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

Vorbereitung

Verarbeiten Sie den Sichuanpfeffer in einer Gewürzmühle zu einem groben Pulver und zerkleinern Sie anschließend die ausgelösten Walnüsse in einem Mörser, sodass noch kleine Stückchen übrig bleiben.

Zubereitung

Erwärmen Sie den Honig leicht und rühren Sie Sichuanpfeffer, die Walnuss-Streusel, das Sonnenblumenöl, den Zitronensaft und eine ordentliche Prise Salz zu einer dünnflüssigen Paste. Die Marinade passt vor allem zu Rind und Lamm und kann gut mit frischem echtem Pfeffer und Früchten kombiniert werden.



Gegrillte Süßkartoffel

Durch das Grillen und Einreiben mit einer würzig-scharfen Sauce wird der süße, leicht nussige Geschmack der Süßkartoffel noch intensiver. Gegrillte Süßkartoffeln passen hervorragend zu Fleisch, Fisch und überzeugen auch in Kombination mit anderen Grillgemüsen.

Herkunft: Südamerika

Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Süßkartoffeln

2 EL Sonnenblumenöl

1 TL ChilisaUCE

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

Die Süßkartoffeln in einem großen Topf mit kochendem Wasser etwa 10 Minuten vorgaren, anschließend abgießen und auf einem Küchensbrett abkühlen lassen. Anschließend schälen und in dicke Scheiben schneiden. Das Öl, die ChilisaUCE, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel zu einer Sauce vermischen.

Zubereitung

Die Kartoffelscheiben auf einer Seite gründlich mit der Öl-Chili-Mischung bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten bei mittlerer Hitze 5 bis 6 Minuten grillen. Dann die Kartoffeln auf der anderen Seite mit der Sauce bestreichen, wenden, und weitere 5 Minuten grillen, bis sie eine goldbraune Farbe angenommen haben. Auf eine vorgewärmte Schale legen und servieren.