

Grillrezepte

Markus Voit

7. November 2020

Inhaltsverzeichnis

1 Beilagen	2
Krautsalat	2
Kräuter-Faltenbrot	3
Bratkartoffeln	4
2 Butter	5
BBQ-Butter	5
Chipotle Chili Butter	6
Knoblauchbutter	7
Kräuterbutter	8
Limettenbutter	9
3 Marinaden	10
Rindfleischmarinade	10
Hühnchenmarinade	11
Schweinefleischmarinade	12
4 Saucen	13
BBQ-Sauce	13
BBQ-Sauce mit Kellerbier	14
Chili-Chutney	15
Feurige-Salsa-Sauce	16
Knoblauch-Joghurt-Sauce	17
Kräuter-Sauce	18
Mango-Ananas-Sauce	19
5 Dips	20
Mayonnaise	20
Sour Cream	21

1 Beilagen

Krautsalat

4 Portionen

?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

Beilage.

1	1/2	Krautkopf (Spitzkraut)	Den Strunk vom Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.
	1	Zwiebel	
	25 g	Zucker	
	50 ml	Olivenöl	
	1 EL	Salz	
	150 ml	Weinessig	
	350 ml	Mineralwasser, viel Kohlensäure	
2			5 min Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuternessig mit dem Mineralwasser vermischen und den Zucker gut auflösen. Beim Zugeben des Mineralwassers schäumt es etwas!
3			24 h Die Soße über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem Deckel, der kleiner als die Schüssel ist, abdecken und mit 2–3 Konservendosen beschweren. 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag den Sud abgießen und servieren.

 60 Minuten Arbeitszeit, 165 Minuten Wartezeit, 225 Minuten Gesamt

Beilage zum Grillen.

- | | | | |
|---|--|--|--|
| 1 | 300 ml
1 Würfel
2 TL
600 g
2 TL
50 ml | Wasser lauwarm
Hefe
Zucker
Mehl
Salz
Öl | 30 min Die Hefe in kleinen Stücken in lauwar-
mes Wasser geben und im Wasser auflösen. Da-
nach den Zucker ins Wasser geben. Anschlie-
ßend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem
Teig verkneten. |
| 2 | | | 120 min Den Teig in eine Schüssel geben und
mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt für
2h bei 50 °C gehen lassen. |
| 3 | 125 g | Kräuterbutter | 30 min
Dann Teig dann zu einem Viereck ausrollen und
mit der Kräuterbutter bestreichen. Das Viereck
zu gleichmäßigen Streifen schneiden und die-
se dann in Falten legen. Die gefalteten Streifen
dann von der Mitte ausgehend in eine sehr gut
mit Backpapier ausgelegte Springform stellen
(hochkant). |
| 4 | | | 45 min Das Ganze für 15 Minuten gehen las-
sen. Danach bei 180 °C Umluft oder 200° Ober-
/Unterhitze für 30–35 Minuten im Ofen backen. |
-

Tipp: Kräuterbutter aus dem Bereich Butter verwenden. Stufe 1–3/4 der Küchenmaschine für das Rühren des Teiges verwenden. Teig auf eine Fläche von 30 × 40 cm und eine Dicke von 2 mm ausrollen. Teig in 6 cm breite Streifen schneiden.

?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

Bratkartoffeln als Grillbeilage.

1	1,6 kg	Kartoffeln, festkochend	Im Vorfeld die Kartoffeln kochen.
2	1	Zwiebel, groß gelb	Die Zwiebel fein hacken.
3		Olivenöl	Die Bratkartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten bis sie goldgelb sind.
4	8 TL	Bratkartoffelgewürz Salz	Anschließend die fein gehackten Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Zum Schluss das Bratkartoffelgewürz über die Bratkartoffeln geben und servieren. Je nach Geschmack salzen.

Tipp: Für ein BBQ-Aroma Rauchsatz verwenden.

2 Butter

BBQ-Butter

250g

10 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 10 Minuten Gesamt

Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.

1	1 Stück 100 g	Butter (250g) Paprikamark oder Ajvar	Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.
	1 EL	Worcestersauce	
	1 EL	Senf scharf	
	3 EL	Paprikapulver	
	1 TL	Salz	
	1 TL	Paprikaflocken	
2		Pfeffer Cayennepfeffer Chilipulver	Anschließend mit Pfeffer und Chilipulver, optional mit Cayennepfeffer, abschmecken. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Tipp: Paprikapulver für die Butter aus Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf und Pimentón de la Vera mischen.

10 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 10 Minuten Gesamt*Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.*

- | | | | |
|---|---------|----------------------------------|--|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 2 TL | Chipotle Chili | |
| | 1 TL | Paprikapulver de la Vera, scharf | |
| | 1 TL | Chilipulver | |
| | 1 Prise | Salz | |

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 2 | | | 12 h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |
|---|--|--|---|

Tipp: Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

10 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 10 Minuten Gesamt*Ergibt eine würzige Knoblauchbutter.*

- | | | | |
|---|---------|----------------|---|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Knoblauchzehen klein hacken. Anschließend Knoblauchzehen mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Abschließend mit Salz abschmecken. |
| | 4 x | Knoblauchzehen | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | 12 h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |
-

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

10 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 10 Minuten Gesamt*Ergibt eine klassische Kräuterbutter.*

1	1 Stück	Butter (250g)	Zuerst Petersilie, Schnittlauch und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.
	1 Bund	Petersilie	
	1 Bund	Schnittlauch	
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 Prise	Salz	
2	12 h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen		

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.**Tipp:** Ein Bund entspricht ca. 30g gefriergetrockneter Kräuter.

10 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 10 Minuten Gesamt

Ergibt eine erfrischende Limettenbutter.

1	1 Stück	Butter (250g)	Zuerst Schale der Limette abraspeln und mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Anschließend die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zur Butter geben. Nach Bedarf mit Salz abschmecken.
	1 x	Limette bio	
	1 Prise	Salz	
2			12 h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

3 Marinaden

Rindfleischmarinade

400g

5 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 5 Minuten Gesamt

Marinade für Rindfleisch.

1	400 g	Rind	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	4 EL	Olivenöl raffiniert	
	2 TL	Gewürze	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 x	kleine Zwiebel, gehackt	
	4 g	Salz	

Tipp: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

5 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 5 Minuten Gesamt*Marinade für Hühnchen.*

1	400 g	Hühnchen	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	4 EL	Olivenöl raffiniert	
	2 TL	Gewürze	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Tipp: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

5 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 5 Minuten Gesamt*Marinade für Schweinenacken oder Schweinelende.*

1	400 g	Schwein	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	6 EL	Olivenöl raffiniert	
	4 TL	Gewürze	
	1 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Tipp: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

4 Saucen

BBQ-Sauce

750ml

60 Minuten Arbeitszeit, 60 Minuten Wartezeit, 120 Minuten Gesamt

Ergibt eine würzige und leicht scharfe BBQ-Sauce mit Whiskey-Aroma.

1	1 x	Zwiebel	30 min Zuerst Zwiebel, Knoblauchzehen und Apfel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Apfel	
	1 EL	Olivenöl	
2	400 g	Tomaten stückig	5 min Nach ca. 1 Minute Knoblauch, Apfel und Tomaten zufügen. Nach weiteren 2 Minuten Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Worcestersauce und Whiskey zufügen und gut verrühren.
	100 g	Tomatenmark	
	125 g	Rohrzucker	
	150 ml	Apfelessig	
	50 ml	Worcestersauce	
	50 ml	Whiskey rauchig	
3	1/2 TL	Chilipulver	5 min Dann Chilipulver, Paprikapulver, Pfeffer und Meersalz zugeben.
	2 TL	Paprikapulver rosenscharf	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 TL	Meersalz	
4			60 min Die Sauce ca. 60 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
5			20 min Sauce pürieren und sofort in ein sauberes Glas füllen. Anschließen im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und 4/9 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

60 Minuten Arbeitszeit, 60 Minuten Wartezeit, 120 Minuten Gesamt

Ergibt eine scharf würzige BBQ-Sauce mit malziger Bier Note.

1	1 x	Zwiebel rot, mittelgroß	Zunächst Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Öl glasig anschwitzen. Das Ganze dann mit dem Kellerbier ablöschen.
	2 x	Knoblauchzehe	
	4 EL	Olivenöl	
	340 ml	Kellerbier süffig	
2	400 ml	Tomaten passiert	Anschließend die passierten Tomaten, den Honig, die Worcester Sauce, das Tomatenmark und den Senf hinzufügen.
	8 EL	Honig	
	4 EL	Worcester Sauce	
	100 g	Tomatenmark	
	2 TL	Dijon-Senf	
3	1 TL	Salz	Den Pfeffer, die Chipotle Chili, die geräucherte Paprika und das Salz hinzugeben. Dann kurz aufkochen lassen.
	1 TL	Pfeffer	
	1/2 TL	Paprikapulver geräuchert	
	1/2 TL	Chipotle Chili	
4			20 min Bei geringer Hitze die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Sauce abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und 4/9 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Zur Verwendung als Glasur für Grillgut die Sauce weniger lange einkochen lassen, sodass sie eine dünnflüssige Konsistenz behält.

15 Minuten Arbeitszeit, 120 Minuten Wartezeit, 135 Minuten Gesamt

Beilage zu Fleischgerichten.

1	30	rote Chilis (mild bis mittelscharf)	Chilis waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Würfel mit dem Tafellessig mischen und darin ca. 2 Stunden einweichen.
	230 ml	Tafellessig	
	1 Stück	frischer Ingwer (ca. 1–2 cm)	
	1 TL	Öl	
	120 g	Zucker	
	5 EL	Wasser	
	1 TL	Kreuzkümmel	
	1 Prise	Salz	
2			5 min Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin ca. 3 Minuten dünsten. Ingwer zu den Chilis geben.
3			5 min Zucker mit dem Wasser in eine Pfanne geben und den Zucker unter Rühren im Wasser auflösen. Tafellessig abgießen. Dann die Chilis, Kreuzkümmel und Salz hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eindickt.
4			5 min Chutney entweder sofort in ein sterilisiertes Glas füllen oder etwas abkühlen lassen und direkt genießen.

Tipp: Einmachglas sterilisieren.

 30 Minuten Arbeitszeit, 30 Minuten Wartezeit, 60 Minuten Gesamt

Ergibt eine feurige Sauce.

1	1 x	Zwiebel	Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischoten entfernen und Schoten würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie den Knoblauch glasig dünsten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	2 x	Chilischoten (Jalapenos)	
	1 EL	Olivenöl	
2	425 ml	Tomaten, stückig	Anschließend Chilischoten, stückige Tomaten, Apfelessig und Rohrzucker in die Pfanne geben.
	4 EL	Apfelessig	
	2 EL	Rohrzucker braun	
3		Pfeffer schwarz	Die Sauce ca. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Apfelessig abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.
		Meersalz	

Hitzestufe: Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und 4/9 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Chilis variiert werden.

30 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 30 Minuten Gesamt*Ergibt eine Joghurt-Sauce mit Knoblauch Aromen.*

1	150 g 100 g 1 EL	Joghurt mild Crème Fraîche Mayonnaise	Zuerst Joghurt, Crème Fraîche und Mayonnaise verrühren.
2	2 x 1 EL 2 EL 1 EL	Knoblauchzehen Dill Schnittlauch Zitronensaft	Knoblauchzehen schälen, hacken und unterrühren. Dill, Schnittlauch und Zitronensaft untermischen.
3		Pfeffer schwarz Meersalz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank eine Woche.

 ?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

Ergibt eine Kräuter-Sauce.

1	1 Bund	Petersilie	Zuerst die Petersilie und den Koriander hacken. Danach Knoblauchzehe schälen und Chilischote gründlich hacken. Saft der Zitrone auspressen und mit Ahornsirup, Tahin und Olivenöl vermischen. Die Kräuter unterheben. Eventuell etwas Wasser zugeben. Mit Kardamompulver, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen.
	1/2 Bund	Koriander	
	1 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Chilischote, rot	
	1/2 Zitrone	Saft	
	1 EL	Ahornsirup	
	2 TL	Tahin	
	1 1/2 EL	Olivenöl	
	150 ml	Apfelsaft	
	1 Msp.	Kardamompulver	
		Salz	
		Pfeffer	

60 Minuten Arbeitszeit, 60 Minuten Wartezeit, 120 Minuten Gesamt

Ergibt eine süß-saure Mango-Ananas-Sauce.

1	2 x	Mangos	Zuerst die Mangos schälen, entkernen und würfeln. Danach Ananas, Schalotten und Knoblauchzehe schälen und würfeln. Chilischote fein würfeln. Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Chili, Mangos, Ananas, Rohrohrzucker und Currypulver unterrühren. Apfelsaft, Worcestersauce und Apfelessig zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
	200 g	Ananas	
	2 x	Schalotten	
	1 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Chilischote, rot	
	1 EL	Öl	
	2 EL	Roh-Rohrzucker, braun	
	1 TL	Currypulver	
	150 ml	Apfelsaft	
	1 EL	Worcestersauce	
	80 ml	Apfelessig	
		Salz	
		Pfeffer	
2			45 min 45 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Pürieren und heiß in eine saubere Flasche füllen.

Hitzestufe: Hitzestufe 6–7/9 zum Anbraten und 4/9 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

5 Dips

Mayonnaise

3/4 Glas

5 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 5 Minuten Gesamt

Schnelle Mayonnaise.

1	200 ml	Rapsöl	Es wird ein Pürierstab und ein zylindrisches Gefäß benötigt, das im Durchmesser nur wenig größer sein darf als die Schneide des Pürierstabes. Das Rapsöl, die Zitrone, das Ei, den Senf, das Salz, den Pfeffer und den Zucker in das Gefäß geben. Den Pürierstab bis auf den Boden des Gefäßes absenken, auf voller Stufe einschalten und langsam nach oben ziehen. Nach Bedarf mit Kräutern, Petersilie, Dill, Schnittlauch oder Knoblauch verfeinern.
	3 EL	Zitronensaft	
	1	Ei	
	2 EL	Dijon Senf, mittelscharf	
	1/2 TL	Salz	
	1 TL	Zucker	
	1/2 TL	weißer Pfeffer	

10 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 10 Minuten Gesamt*Ideal als Dip zu Ofenkartoffeln.*

1	150 ml	Schmand	Zwiebel und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten in einer Schale vermengen.
	150 ml	Saure Sahne	
	1 x	kleine Zwiebel	
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 Bund	Schnittlauch	
2		Salz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Sour Cream im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.
		Pfeffer	
