

Grillrezepte

Markus Voit

14. November 2020

Inhaltsverzeichnis

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

1 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.

Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | 1 Stück Butter (250g) 2 TL Chipotle Chili 1 TL Paprikapulver de la Vera, scharf 1 TL Chilipulver 1 Prise Salz | 10min Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| 2 | | 12h Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

💡 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.

2 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.

3 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.

Fruchtig scharfes Chutney.

| | | | |
|---|----------------------------------|---|--|
| 1 | 30 | rote Chilis (mild bis mittelscharf) | 10min Chilis waschen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. |
| 2 | 230 ml | Tafelessig | 2h Würfel mit dem Tafelessig mischen und darin 2 Stunden einweichen. |
| 3 | 1 Stück 1 TL | frischer Ingwer 1–2cm Öl | 10min Ingwer schälen und in feine Würfel hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Ingwer darin 3 Minuten dünsten. Ingwer zu den Chilis geben. |
| 4 | 120 g 5 EL 1 TL 1 Prise | Zucker Wasser Kreuzkümmel Salz | 5min Zucker mit dem Wasser in eine Pfanne geben und den Zucker unter Rühren im Wasser auflösen. Den Tafelessig abgießen. Dann die Chilis, Kreuzkümmel und Salz hinzugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney eindickt. |
| 5 | | | 5min Chutney entweder sofort in ein sterilisiertes Glas füllen oder etwas abkühlen lassen und direkt genießen. |

💡 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 (Jalapeños) | |
| | 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, Roh-Rohrzucker 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.

4 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 | |
