

INHALT

Vorwort	5
Einführung	1
Zu 1.: Welches Fleisch eignet sich für den Grill am besten?	2
Zu 2.: Welche Temperatur ist für das Fleisch am besten?	3
Zu 3.: Grillzeiten im Überblick	5
Zu 4: Wie lange braucht welches Fleisch oder vegetarische Gericht auf dem Grill?	6
Zu 5.: Soll man das Fleisch vor dem Grillen salzen?	7
Zu 6.: Pro Person sollte wie viel Grillfleisch berechnet werden?	7
Zu 7.: Die besten Tipps und Tricks zum Grillen	7
Zu 8.: Marinaden zubereiten und ihre Einwirkzeiten	8
Zu 9.: Wie lange ist Fleisch nach dem Grillen haltbar?	9
Zu 10.: Kann man nur Fleisch grillen?	9
Zu 11.: Grillzubehör. Was ist essenziell?	11
Zu 12.: Gemüse und Obst: Saisonkalender	12
Zu 13.: Leckere Beilagen für eine gelungene Grillparty	13
Zu 14.: Rubs? Schon oft gelesen, aber was ist das?	14
Zu 15.: Die 6 Grill-Grundregeln	14
Zu 16.: Den Grill richtig reinigen	16
Zu 17.: Welche Grillarten gibt es?	18
Zu 18.: Welcher Grill ist besser für Sie geeignet?	19
Zu 19.: Allgemeine Sicherheitshinweise	21
Kategorie 1: Fleischgerichte	24
Einleitung Kategorie 1	25
Rinderfiletsteak	27
Biergrillfleisch	28
Gefüllte Avocado	29
Burger-Patties	30
Hähnchenfilet vom Grill	31
Frischkäse-Puten-Rollen	32

<i>Schweinefilet mit Speck</i>	33
<i>Lenden-Steak mit Knoblauchbutter</i>	34
<i>Bratwurst</i>	35
<i>Gegrillter Bacon</i>	36
<i>BBQ-Köfte</i>	37
<i>Folienkartoffeln gefüllt mit Speck</i>	38
<i>Rumpsteak mit Ratatouille</i>	39
<i>Avocado-Bacon-Röllchen</i>	40
<i>Grill-Spieße-Zweierlei mit Lachs und Rind mit Gemüse & Mango</i>	41
<i>Rinderhüftspieße mit Zitronen-Marinade</i>	42
<i>Hähnchenschenkel vom Grill</i>	43
<i>Schaschlik-Spieße vom Grill</i>	44
<i>Rinderfilet mit Bacon Jam und Fried Eggs</i>	45
<i>Gyros</i>	46
<i>Saftig marinierte Grillkotelett</i>	47
<i>Rosenkohl gegrillt mit Speck</i>	48
<i>Hackbraten</i>	49
<i>Ziegenkäse im Speckmantel</i>	50
<i>Hähnchenspieße grillen</i>	51
<i>BBQ-Chickenwings mit Blauschimmelkäse-Dip</i>	52
<i>Lammlachse mit Salbei</i>	53
<i>Honig-Fleisch-Fackeln</i>	54
<i>Hähnchen in feiner Ketchup-Marinade</i>	55
<i>Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel vom Grill</i>	56
Kategorie 2: Fischgerichte	57
<i>Einleitung Kategorie 2 (Fischgerichte)</i>	58
<i>Fisch grillen</i>	59
<i>Lachs vom Grill</i>	60
<i>Gespickte Dorade</i>	61
<i>Frisch gegrillte Sardinen</i>	62
<i>Lachs mit selbst gemachtem Kartoffelgratin vom Grill</i>	63
<i>Gegrillte Calamares-Spieße</i>	64

<i>Forelle vom Grill</i>	65
<i>Lachs in Sesamkruste</i>	66
<i>Garnelen-Ananas-Spieße</i>	67
<i>Gegrillte Jakobsmuscheln im Bacon-Mantel</i>	68
<i>Gegrilltes Forellenkotelett</i>	69
<i>Thunfischsteak vom Grill</i>	70
<i>Lachskoteletts</i>	71
<i>Fischpäckchen vom Grill gefüllt mit Kabeljau</i>	72

Kategorie 3: Vegetarische Gerichte 73

<i>Einleitung Kategorie 3 (vegetarische Gerichte)</i>	74
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	75
<i>Mozzarella grillen</i>	76
<i>Gegrillte, frische Champignons</i>	77
<i>Gegrillte Zucchini</i>	78
<i>Rosmarinkartoffeln vom Grill</i>	79
<i>Gemüsespieße</i>	80
<i>Gegrillter Kürbis</i>	81
<i>Zucchini-Käse-Spieße</i>	82
<i>Gegrillter Spargel</i>	83
<i>Gemüse-Feta-Päckchen</i>	84
<i>Nudel-Feta-Auflauf</i>	85
<i>Gegrillte Tomaten</i>	86
<i>Gegrillter Halloumi</i>	87
<i>Maiskolben (gegrillt)</i>	88
<i>Grüner Spargel mit Orangen-Topping</i>	89
<i>Gefüllte Tomaten mit Knoblauch und Schafskäse</i>	90
<i>Champignons gefüllt mit Käse und Zwiebeln</i>	91
<i>Bruschetta mit italienischen Kräutern</i>	92
<i>Knusprige Kartoffeln mit Knoblauch</i>	93
<i>Selbst gemachte, gegrillte Pommes</i>	94
<i>Gegrillter Fetakäse</i>	95
<i>Kartoffelgratin auf dem Grill</i>	96
<i>Nachos überbacken mit Salsa-Soße</i>	97

<i>Gegrillte Süßkartoffeln</i>	98
<i>Gegrillte Avocado-Hälften</i>	99

Kategorie 4: Pizza, Flammkuchen und Brot 100

<i>Einleitung Kategorie 4 (Pizza, Flammkuchen und Brot)</i>	101
<i>Pizza vom Grill</i>	102
<i>Flammkuchen mit Bacon und Lauch</i>	104
<i>Ciabatta-Brötchen gefüllt mit Tomate und Mozzarella</i>	105
<i>Ciabatta-Brötchen mit Sardellen und Paprika</i>	107
<i>Ciabatta-Brötchen mit Oliven-Haselnuss-Pesto</i>	108
<i>Knoblauchbrot gegrillt</i>	109
<i>Gegrillte Teigspieße mit Bacon und Knoblauch</i>	110
<i>Baguette vom Grill Elsässer Art</i>	111
<i>Gegrilltes Brot vom Rost</i>	112
<i>„Chili con Carne“-Flammkuchen</i>	113
<i>Party-Baguette mit Tomate und Mozzarella</i>	114
<i>Flammkuchen mit Birne und Ziegenkäse</i>	115
<i>Pitabrot vom Grill</i>	116

Kategorie 5: Gewürze, Marinaden & raffinierte Soßen 117

<i>Einleitung Kategorie 5 (Gewürze, Marinaden und raffinierte Soßen)</i>	118
<i>Rindfleisch-Marinade</i>	119
<i>Chili-Knoblauch-Marinade für Fisch</i>	120
<i>Schnelle, kräftige BBQ-Marinade</i>	121
<i>Einfache cremige Grillmayonnaise</i>	122
<i>Kräuterbutter selbst machen</i>	123
<i>Knoblauchbutter selbst machen</i>	124
<i>Zwiebel-Grillmarinade</i>	125
<i>Homemade Smoky-Barbecue-Soße</i>	126
<i>Honig-Senf-Soße</i>	127
<i>Pitabrot vom Grill</i>	128
<i>Mayonnaise-Dip</i>	129
<i>Spicy Cocktailsoße, besonders passend für Gegrilltes und Garnelen</i>	130
<i>Zaziki nach griechischer Art</i>	131

<i>Thunfisch-Marinade</i>	132
<i>Smoked-Paprika-Marinade</i>	133
<i>Ingwer-Zitronengras-Marinade</i>	134
<i>Gartenkräuter-Marinade</i>	135
Kategorie 6: Süße Rezepte	136
<i>Einleitung Kategorie 6 (süße Rezepte)</i>	137
<i>Ananasscheiben auf dem Grill mit Honigtopping</i>	138
<i>Grillbananen mit Schokolade</i>	139
<i>Gegrillte Pfirsichhälften mit selbst gemachtem Joghurteis</i>	140
<i>Bananen-Erdbeer-Marshmallowspieße</i>	141
<i>Karamellisierte Pfirsichhälften mit Krokant-Füllung</i>	142
<i>Gegrillte Pflaumen</i>	143
<i>Süßer Kirsch-Auflauf vom Grill</i>	144
<i>Apfel-Zimt-Flammkuchen vom Grill</i>	145
<i>Gegrillte Datteln im Speckmantel</i>	146
<i>Cookie-Sandwich mit Marshmallow-Füllung</i>	147
<i>Schokoladenkuchen im Glas vom Grill</i>	148
Kategorie 7: Kalte Beilagen/ Salate	149
<i>Einleitung Kategorie 7 (Kalte Beilagen/ Salate)</i>	150
<i>Griechischer Hirtensalat als Grillbeilage</i>	151
<i>Spaghetti-Salat mit Ofengemüse</i>	152
<i>Paprika-Salat mit Pinienkernen</i>	153
<i>Gegrillter Zucchinisalat mit Minze und Chili</i>	154
<i>Couscous-Salat</i>	155
<i>Spargel-Erdbeeren-Salat</i>	156
<i>Bayrischer, lauwärmer Kartoffelsalat mit Speck</i>	157
<i>Kaper-Kartoffelsalat</i>	158
<i>Gurkensalat mit Dill</i>	159
<i>Nudelsalat Bruschetta Art</i>	160
<i>Einfacher Avocadosalat</i>	161
<i>Mais-Bohnen-Salat</i>	162
<i>Blitzschneller Kartoffelsalat</i>	163

Reis-Hähnchen-Salat 164

Abschluss

165