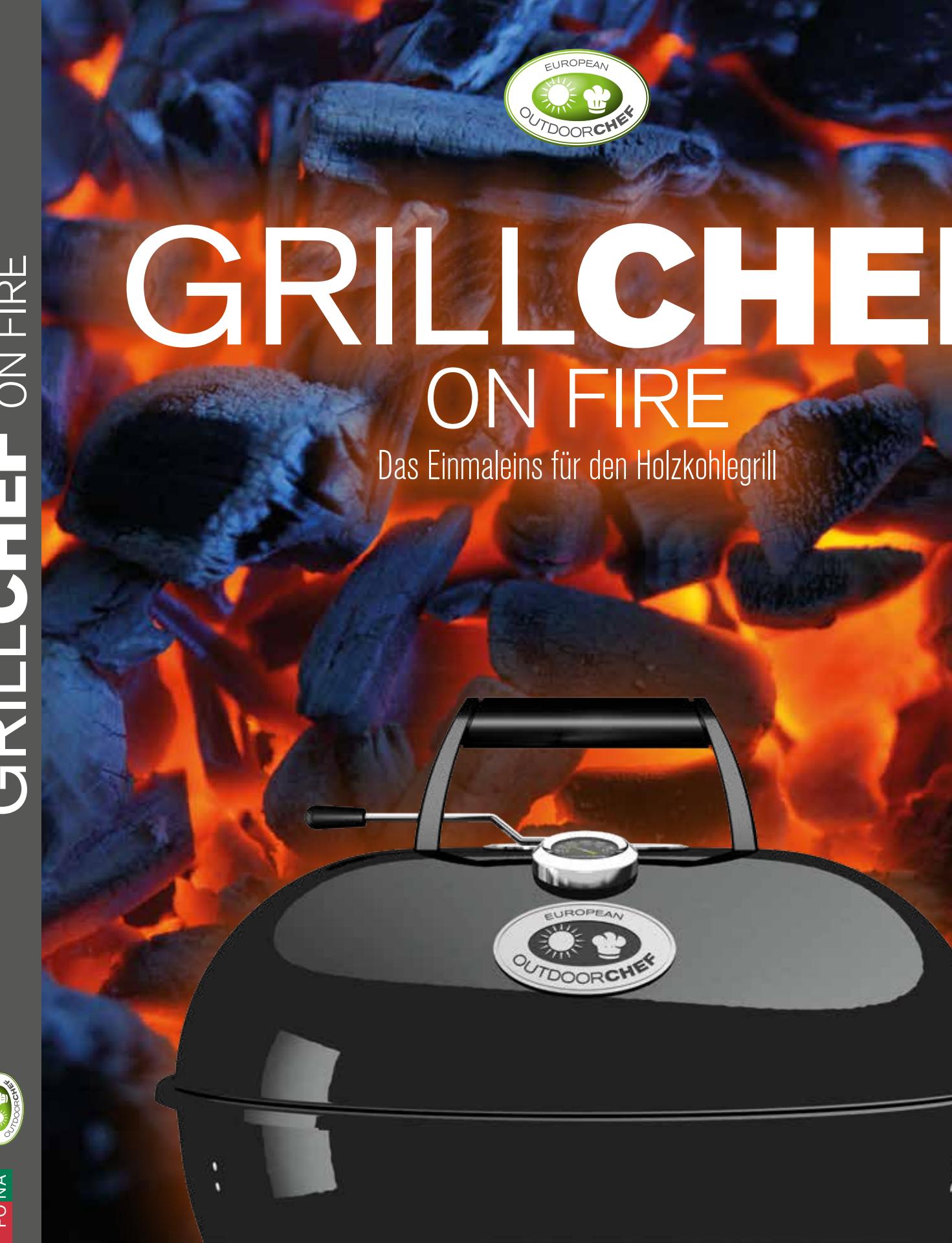
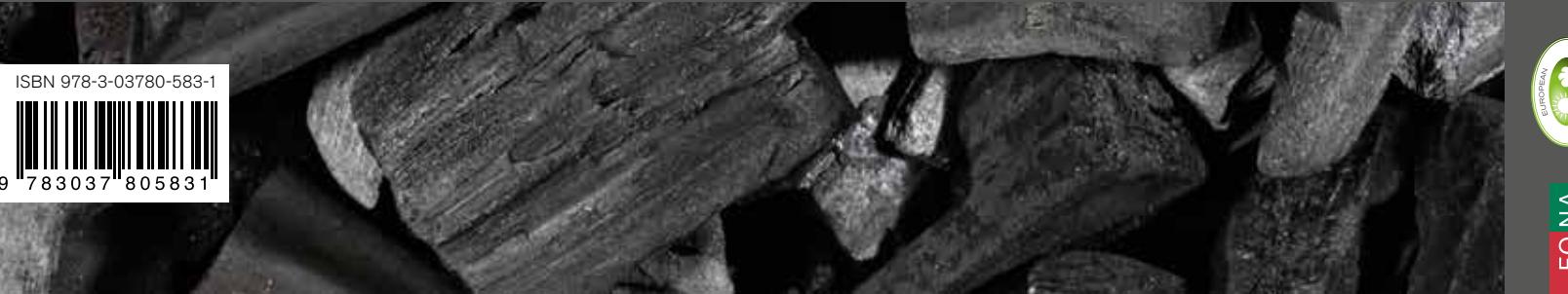


Zeichenerklärungen auf der
Innenklappe



Zeichenerklärungen auf der
Innenklappe

Zeichenerklärungen Holzekohle



Grillsystem: Holzkohle



Easy Slide Trichter-System: Direkte Hitze
Easy Slide Trichter-System: Indirekte Hitze



ohne Trichter



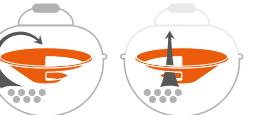
Grillen



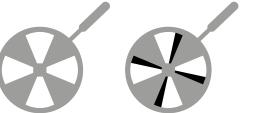
Kochen



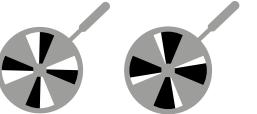
Backen



Deckel: geschlossen
Deckel: offen



Ventilationschieber: ganz offen
Ventilationschieber: $\frac{3}{4}$ offen



Ventilationschieber: $\frac{1}{2}$ offen
Ventilationschieber: $\frac{1}{4}$ offen



Ventilationschieber: geschlossen

Zeichenerklärungen Holzekohle



Grillsystem: Holzkohle



Easy Flip Funnel-System: Direkte Hitze
Easy Flip Funnel-System: Indirekte Hitze



ohne Trichter



Grillen



Kochen



Backen



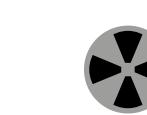
Deckel: geschlossen
Deckel: offen



Ventilationschieber: ganz offen
Ventilationschieber: $\frac{3}{4}$ offen



Ventilationschieber: $\frac{1}{2}$ offen
Ventilationschieber: $\frac{1}{4}$ offen



Ventilationschieber: geschlossen

GRILLCHEF
ON FIRE



GRILLCHEF

ON FIRE

Das Einmaleins für den Holzkohlegrill

INHALT

© 2016 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

Rezepte

Ueli Bernold (Grill-Ueli), Martin Kranzler, Christine Minder,
 Andy Stüssi, Yves Weile

Lektorat

Léonie Schmid

Gestaltung

FonaGrafik

Fotos

Andreas Thumm, Freiburg i. Br.

Druck

CPI books GmbH, Ulm

ISBN

978-3-03780-583-1

EINLEITUNG

Es begann mit der Flamme	10
Von der Flamme zur Glut – richtig einfeuern	11
Entflammt – das 1 × 1 des Kohlegrillens	12
OUTDOORCHEF Brennstoffe und Zubehör	16
Grillzubehör	18
Warenkunde	20
Rind	20
Kalb	21
Schwein	22
Lamm	23
Kaninchen	23
Huhn	24
Reh und Hirsch	25
Fisch	25

BURGER, HOT DOGS UND SANDWICHES

Falafel	28
Original Hamburger	30
Chickenburger	32
Fischburger	34
Gefüllte Hamburger	36
Hot Dog mit Relish	38
Avocado-Hot-Dog	40
Hot Dog mit Coleslaw	41
New-York-Hot-Dog	42
Sandwich mit Rindfleisch, Tomaten und Rucola	44
Sandwich mit Pouletfleisch und Peperoni	46
Sandwich mit Schweinefleisch und Coleslaw	48

PIZZEN, FLAMMKUCHEN UND BRÖTCHEN

Flammkuchen mit Speck	54
Varianten	55
Flammkuchen mit Äpfeln	56
Pizza Margarita	58
Varianten	58
Calzone «Spezial»	62
Mediterrane Calzone	64
Speckbrötchen	66
Brötchen mit Sonnenblumenkernen	68
Milchbrötchen	70

SPIESSE

Schweinefilet-Zucchini-Spiess	74
Fleisch-Sommergemüse-Spiess	76
Fisch-Meeresfrüchte-Spiess	78
Jakobsmuschel-Spiesschen	80
Bunte sommerliche Gemüsespiesschen	82

GEFLÜGEL

Poulet à l'américaine	86
Pouletschenkel	88
Chicken-Nuggets	90
Chicken-Wings	92
Pouletbrust mit Speck und Salbei	94
Trutenbrust à l'orange	96
Pouletbrüstchen mit Pflaumen-Frischkäse-Füllung	98
Entenbrust à l'orange	100

FLEISCH

Roastbeef.....	104
Entrecôte double	106
T-Bone-Steak	108
Gratinierte irische Steaks	110
New-York-Whiskey-Steaks	112
Kalbshohrücken	114
Kalbs-Spareribs	116
Kalbspaillards	118
Kalbskoteletts	120
Lammgigot.....	122
Lammgigot-Steaks	124
Schweine-Spareribs	126
Kronenbraten	128
Gefülltes Schweinenierstück	130
Rack vom Wildschwein	132
Wurst.....	134

FISCH UND KRUSTENTIERE

Ganzer Fisch kreolisch	138
Gefüllter Wolfsbarsch (Loup de Mer).....	140
Meeresfrüchte-Papillote	142
Lachs mit Ahornmarinade	144
Paella	146

BEILAGEN

Lauchrisotto	150
Langkornreis mit Kräutern	152
Baked Potatoes mit Kräutersauerrahm	154
Rosmarinkartoffeln	156
Couscous «Provence»	158
Tortilla mit Gemüse und Pilzen	160

GEMÜSE

Gefüllte Champignons	164
Kürbis in Alufolie	166
Gemüsepotpourri in der Folie	168
Gegrillte Maiskolben	170
Chicorée-Schiffchen	172
Frühlingsgemüse	174
Sommergemüse	176
Auberginengratin	178

NACHSPEISEN

Schokolade-Bananen	182
«BBQ Pina Colada» – gegrillte Ananas	184
Pancakes	186
Früchtegratin	188
Birnen-Tarte-Tatin	190
Karamellisierte Ananas	192
Gefüllte Bratäpfel	194

RUBS, CHUTNEY, VINAIGRETTE

Rubs	198
Fleischgewürz	198
Anstrich	199
Chutneys	200
Feigenchutney	200
Kürbischutney	200
Tomatenchutney	202
Aprikosenchutney	202
Saucen	203
Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	203
Zitronen-Vinaigrette mit Minze und Estragon	203
Chimichurri-Sauce	204
Butter	206
Kräuterbutter	206
Senfbutter	206
Minzebutter	206
Hot-Dog-Relish	208
Barbecuesauce	210
Coleslaw	211
Register	212

EINLEITUNG



OUTDOORCHEF

BRENNSTOFFE UND ZUBEHÖR

① Holzkohle

Buchen-/Eichen- und Eschenholz (FSC® 100%).

② Holzkohle-Briketts

Buchen-/Eichen- und Eschenholz (FSC® 100%)

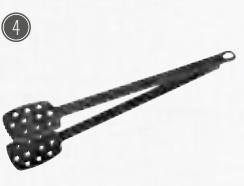
③ Anzündhilfe

Fichtenholz (ITC-zertifiziert)

④ Holzkohlen-Zange

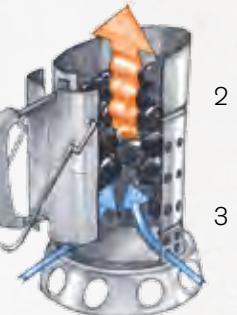
Zum Einfüllen oder Platzieren von einzelnen Briketts oder Holzkohlestücken ist die OUTDOORCHEF-Holzkohlezange perfekt geeignet.

- 1 Alles im Griff dank den beiden gewölbten Greifschäufeln und den nach innen gerichteten Zacken.
- 2 Die perfekte Länge, um immer genügend Distanz zur Hitze zu haben.
- 3 Der Quick-Lock-Verschluss schließt die Zange nach dem Gebrauch perfekt.



⑤ Anzündkamin – Ein Kamin für alle Fälle

Schnelles Bereitstellen und einfaches Nachfüllen von glühender Kohle/glühenden Briketts beim längeren Grillen.



- 1 Die Rohrform und die Lochung des Anzündkamins ermöglichen eine kurze Glühzeit von 12 bis 15 Minuten.
- 2 Das zulaufende Ende erleichtert das Entleeren der glühenden Holzkohle-/briketts.
- 3 Dank dem passenden Anzündkamin-Untersatz gibt es keine Brennspuren oder Holzkohle- und Aschereste mehr auf dem Untergrund.
- 4 Der Hitzeschild und die beiden Griffe garantieren ein sicheres Umfüllen der glühenden Holzkohle in den Grill.
- 5 Die leicht konische Form des Gitters im Innern des Kamins bietet mehr Anzündfläche und entsprechend schneller sind Holzkohle-/briketts durchglüht.



BURGER, HOT DOGS
UND
SANDWICHES



GEFÜLLTE HAMBURGER

HAUPTSPEISE

- 400g gehacktes Rindfleisch
- 150g Kalbsbrät
- 2 Eier
- 30g Panier-/Semmelmehl
- 1 Schalotte, klein gewürfelt
- 2 Thymianzweiglein, fein gehackt
- 2 Rosmarinzweiglein, Nadeln abgestreift und fein gehackt
- 2 Petersilienzweiglein, Blättchen abgezupft und fein gehackt
- Fleischgewürz

Füllung

- 80g Jungspinat
- 80g Ricotta
- 40g Parmesan, gerieben
- 8 Scheiben Bratspeck
- 1 Eigelb
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Einfeuern

1 kg Holzkohle/-briketts 12 bis 15 Minuten einfeuern, bis sich eine weiße Ascheschicht darübergelegt hat.

Vorbereiten

Hackfleisch, Kalbsbrät, Eier, Paniermehl, Schalotten und Kräuter mischen, mit Fleischgewürz würzen. Masse kneten, bis sie kompakt und homogen ist. Fleischmasse in 8 Portionen teilen und Kugeln formen.

Spinat, Ricotta, Parmesan und Eigelb gut mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Burger Presse gut einölen, eine Fleischkugel hineingeben und kurz andrücken, mit einem Suppenlöffel eine Vertiefung formen und mit Bratspeck auslegen. Ein Viertel der Spinat-Käse-Masse einfüllen und den Bratspeck zur Mitte einschlagen. Eine zweite Fleischkugel darauflegen, gut andrücken.

Vorheizen

Grillplatte in der Mitte auf den Grillrost stellen und bei starker Hitze 10 Minuten mit geschlossenem Deckel vorheizen. Der Ventilationsschieber ist ganz offen.

Zubereiten

Burger auf Grillplatte legen und auf beiden Seiten je 8 bis 10 Minuten grillen.



Zubehör
Grillrost, Grillplatte,
Burger Presse



Zubereitungsart
grillen



ohne Trichter



Deckel
offen



Ventilationsschieber
unten: ganz offen



PIZZEN, FLAMMKUCHEN UND BRÖTCHEN



SPIESSE



GEFLÜGEL



FLEISCH



NEW-YORK-WHISKEY-STEAKS

HAUPTSPEISE

- 4 Rumpsteaks, 200–250 g
- 4 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
- 40g Ingwerwurzel, in dünnen Scheiben

Sauce

- 100g Wasser
- 50g Whiskey (Bourbon)
- 40g Sojasauce
- 40g Zitronensaft
- 50g Rohzucker
- 20g Worcestersauce
- 10g scharfe Chilisauce
- 20g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Vorbereiten

Knoblauch- und Ingwerscheiben auf den Boden des Marinierbehälters legen. Alle Zutaten für die Sauce verrühren und darübergießen.

Fleisch in den Marinierbehälter legen; es soll mit der Marinade knapp bedeckt sein. Wenn nicht, etwas Wasser nachfüllen.

Behälter gut verschließen. Im Kühlschrank 8 Stunden marinieren.

Fleisch etwa 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Einfeuern

1 kg Holzkohle-/briketts 12 bis 15 Minuten einfeuern, bis sich eine weiße Ascheschicht darübergelegt hat.

Auffangschale mit Wasser füllen.

Zubereiten

Steaks mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Auf dem Grillrost auf beiden Seiten auf höchster Stufe beidseitig bei direkter Hitze anbraten. Fleisch indirekt bei geschlossenem Deckel weitergrillen, bis es eine Kerntemperatur von 51 °C hat. 4 bis 5 Minuten ruhen lassen.



Zubehör
Grillrost, Gourmet Check



Zubereitungsart
grillen



Trichter
direkte/indirekte Hitze



Deckel
offen/geschlossen



Ventilationsschieber
oben und unten: ½ offen



FISCH UND KRUSTENTIERE



GANZER FISCH KREOLISCH

HAUPTSPEISE

- 4 Red Snapper, je 300–500g
- 3 Knoblauchzehen, in feinen Scheiben
- 20g Ingwer, fein gewürfelt
- 1 Peperoncino, aufgeschnitten, entkernt, fein gewürfelt
- Meersalz
- Olivenöl

Einfeuern

1 kg Holzkohle-/briketts 12 bis 15 Minuten einfeuern, bis sich eine weiße Ascheschicht darübergelegt hat. Auffangschale mit Wasser füllen.

Vorbereiten

Knoblauch, Ingwer und Peperoncini in einem Mörser zerstoßen. Red Snapper unter kaltem Wasser abspülen. Auf beiden Seiten einige Male einschneiden. Tascheneinschnitte mit Salz würzen und mit gemörserten Gewürzen füllen. Fische mit Olivenöl einpinseln.

Zubereiten

Fische auf den vorgeheizten Grillrost legen und auf beiden Seiten je 3 Minuten direkt grillen. Fische auf die geschlossene Seite legen und 12 bis 15 Minuten bei 220°C weitergrillen.

Tipp

Bei einem ganzen Fisch kann der Garpunkt an der Rückenflosse festgestellt werden. Wenn der Fisch gar ist, kann die Rückenflosse problemlos mit der Gabel herausgezogen werden. Wenn sie sich nur mit Mühe entfernen lässt, braucht der Fisch noch ein paar Garminuten.



Zubehör
Grillrost



Zubereitungsart
grillen



Trichter
direkte/indirekte Hitze



Deckel
geschlossen



Ventilationsschieber
oben und unten: ½ offen



BEILAGEN



GEMÜSE



NACHSPEISEN



RUBS CHUTNEY VINAIGRETTE



REGISTER

A

- Ahornsirup 186
- Ananas 184, 192
- Anfeuern 12
- Anzündhilfe 11, 16
- Anzündkamin 11, 16
- Apfel 56, 194, 202
- Aprikose 202
- Aprikose, getrocknet 194
- Aromatisieren 13
- Aubergine 82, 176, 178
- Avocado 32, 40

B

- Banane 182
- Baumnuss 164
- Bier 114
- Birne 190
- Brät, Kalbs- 36
- Brennstoff 11, 12
- Burger, Fisch- 34
- Burger, Fleisch- 30, 32, 36
- Butter, Kräuter- 206
- Butter, Minze- 206
- Butter, Senf- 206

C

- Chicorée 172
- Chiliflocken 104
- Chilischote 100
- Chutney 200, 202
- Coleslaw 211
- Cornflakes 90
- Couscous 158
- Crème fraîche 54, 55, 56

E

- Ei 160

F

- Falafel 28
- Feige, frische 200
- Fisch 34, 55, 58, 78, 138, 140, 142, 144, 146
- Fleisch, Enten- 100
- Fleisch, Hähnchen- 32, 46, 76, 86, 88, 90, 92, 94, 98, 146
- Fleisch, Kalb- 114, 116, 118, 120
- Fleisch, Lamm- 76, 122, 124
- Fleisch, Poulet- 32, 46, 76, 86, 88, 90, 92, 94, 98, 146
- Fleisch, Puten- 96
- Fleisch, Rind- 30, 44, 76, 104, 106, 108, 110
- Fleisch, Schweine- 48, 74, 76, 126, 128, 130
- Fleisch, Truten- 96
- Fleisch, Wildschwein- 132
- Fleischanstrich 199

G

- Garnele 78, 142, 146
- Gemüsepaprika 46, 58, 76, 78, 82, 146, 160, 176, 208
- Gemüsepaprika, getrocknet 64
- Gewürz, Fisch- 199
- Gewürz, Fleisch- 198, 199
- Gewürz, Geflügel- 198
- Gewürz, Gemüse- 199
- Gewürzdosierung 199
- Glut 11
- Gratin, Früchte- 188
- Grillen, direkt 13
- Grillen, indirekt 13
- Grillmethode 12
- Gurke 110
- Gurke, Gewürz- 30, 34

H

- Haselnuss 164
- Holzkohle 11, 16
- Holzkohle-Briketts 11, 16

I

- Ingwer 100, 112, 138, 200, 202

J

- Joghurt 110

K

- Kapern 34
- Kabis, Weiß- 211
- Karotte 168, 211
- Kartoffel 154, 156, 160
- Käse, Frisch- 98
- Käse, Frisch-, Mozzarella 58, 62, 64, 178
- Käse, Frisch-, Ricotta 36, 62
- Käse, Gruyère 154
- Käse, Parmesan 36, 150, 164, 172
- Käse, Sbrinz 64, 164
- Kefe 142, 168
- Ketchup, Tomaten- 92
- Kichererbsen 28
- Karotte 34, 130, 168, 211
- Kohl, Weiß- 211
- Kohlrabi 34, 174
- Kokosnuss 184, 194
- Krevette 78, 142, 146
- Kürbis 34, 166, 200

L

- Lauch 34, 55, 150

M

- Mandel 110, 164
- Marinade, Bier- 114
- Mayonnaise 34, 211

N

- Niedergaren 14
- Nuggets, Chicken- 90

O

- Olive 158
- Orange 96, 100, 192

P

- Passionsfrucht 192
- Peperoncino 80, 138
- Peperoni 46, 58, 76, 78, 82, 146, 160, 176, 208
- Peperoni, getrocknet 64
- Pflaume, Dörr- 98
- Schinken, Roh- 80
- Schokolade 182, 194

R

- Räuchern 13
- Reis 146, 150, 152
- Relish 208
- Ring of Fire 14
- Rucola 44, 64

S

- Salami 58
- Sauce, Barbecue- 210
- Sauce, Chimichurri- 204
- Sauce, Remouladen- 34
- Sauce, Sauerrahm- 154
- Sauce, Tomaten- 58
- Sauce, Vinaigrette 203
- Sauce, Whiskey- 112
- Sauerkraut 42
- Sesamsamen 68
- Spargel 174
- Speck 36, 54, 66, 74, 94, 154
- Spinat 36, 130
- Sonnenblumenkerne 68

SCH

- Schinken 58, 62
- Schinken, Roh- 80
- Schokolade 182, 194

T

- Teig, Blätter- 190
- Teig, Brötchen- 66, 68, 70
- Teig, Calzone- 62, 64
- Teig, Flammkuchen- 54, 56
- Teig, Pancake- 186
- Teig, Pizza- 58
- Temperaturkontrolle 12, 14
- Tofu 55
- Tomate 28, 30, 32, 40, 44, 58, 76, 78, 82, 142, 146, 158, 178, 202, 203
- Tomate, getrocknet 64
- Tortilla 160

W

- Walnuss 164
- Wings, Chicken- 92
- Wurst 38, 40, 41, 42, 134

Z

- Zange 16
- Zitrone 110, 140, 203
- Zucchini 74, 76, 78, 82, 160, 176
- Zuckermais 168, 179
- Zuckerschote 142, 168
- Zwiebel 30, 32, 40, 41, 46, 54, 55, 66, 78, 140, 142, 146, 202, 208, 210

Die Rezepte sind, wo nicht anders vermerkt,
für 4 Personen berechnet.

Abkürzungen

EL	gestrichener Esslöffel
TL	gestrichener Teelöffel
Msp	Messerspitze

Wer keine Gewürzwaage hat, kann sich an folgender Tabelle orientieren (ungefähre Angaben)

Gewürze

3g	1 gestrichener Teelöffel
5g	1 gehäufter Teelöffel
9–10g	1 gestrichener Esslöffel
13–15g	1 gehäufter Esslöffel

Salz/Zucker

3g	½ Teelöffel
6g	1 gestrichener Teelöffel

schwarze Pfefferkörner

3g	1 Teelöffel
----	-------------

Frische Kräuter, grob gehackt oder Blättchen gezupft:

Basilikum, Dill, Majoran, Minze, Oregano, Petersilie, Rosmarin,
Salbei, Thymian

10g	¼ Tasse = 3–4 Esslöffel
30–40g	1 handelsüblicher Bund

Senf/Honig

7g	1 Teelöffel
20g	1 Esslöffel

Flüssigkeiten

5g	5 ml = 1 Teelöffel
15g	15 ml = 1 Esslöffel