

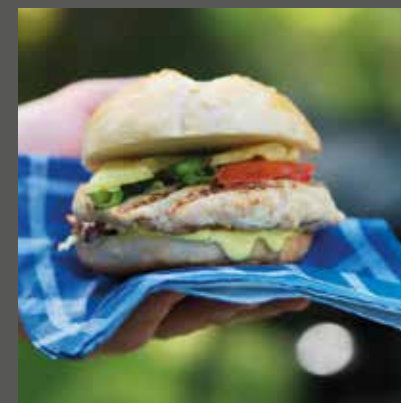
Zeichenerklärungen auf der
Innenklappe

Das Holzkohle-Grillbuch
GRILLCHEF ON FIRE macht Sie
zum CHEF am Holzkohle-Kugelgrill

Neben klassischen und überraschenden Rezepten,
zu einfachen Snacks, umfassenden Hauptgang-
gerichten und Süßspeisen, finden Sie zusätzlich Tipps
und Tricks zum Umgang mit Holzkohle oder Brikettes.

Auch beim Vorbereiten und Zerteilen von Fleisch
und Fisch führen wir Sie Schritt für Schritt durch die Mise
en Place bis hin zur Vollendung der vielfältigen
Rezeptauswahl.

Mit nur einem Dreh wechseln Sie vom direkten
zum indirekten Grillen – **OUTDOORCHEF**
verrät ihnen wie Grillen mit Holzkohle,
einfach, abwechslungsreich
und gesund gelingt.



GRILL**CHEF** ON FIRE



FO NA



GRILLCHEF

ON FIRE

Das Einmaleins für den Holzkohlegrill



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: ¾ offen





Ventilationschieber: ½ offen
Ventilationschieber: ¼ 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: ¾ offen





Ventilationschieber: ½ offen
Ventilationschieber: ¼ 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
OUTDOOR CHEF 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



ENTFLAMMT – DAS 1×1 DES KOHLEGRILLENS



① + ② Anfeuern

Den unteren Ventilationsschieber öffnen.
2 bis 3 Anzündhilfen auf den Anzündrost legen und entfachen.



③ + ④ Brennstoff

Edelstahl-Kohlebehälter einsetzen und Holzkohle/-briketts zentriert anhäufen.
Die Füllmenge richtet sich nach der Kugelgröße und der Grilledauer.

Nach nur 20 Minuten kann der Grillspaß – mit direktem oder indirektem Grillen – beginnen.

Richtige Brennstoffmenge

Die Füllmenge richtet sich nach der Kugelgröße:

480er-Kugelgrill: max. 1 kg

570er-Kugelgrill: max. 1,5 kg

Bei kürzerer Grilledauer die Brennstoffmenge anpassen.

Grillmethode wählen

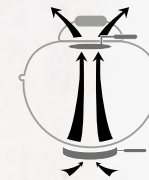
Dank der EASY-SLIDE-Technologie kann je nach Grillgut zwischen direktem und indirektem Grillen gewählt werden.



Beim indirekten Grillen steht die ganze Grillfläche zur Verfügung. Das ist ideal für große Fleischstücke, wie ganze Poulets/Hähnchen, Lammgigot/-keule, Spare Ribs.

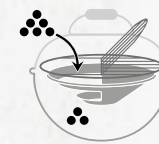


Beim direkten Grillen liegt das Grillgut direkt über der Hitzequelle und wird mit hoher Temperatur gegart.
So entsteht eine schöne Kruste und das typische Grillmuster.



Temperaturkontrolle

Die beiden Ventilationsschieber dienen zur Regulierung der Temperatur.
Wenn die Schieber ganz geöffnet sind, entsteht ein starker Luftzug und die Temperatur steigt. Je mehr die Ventilationsschieber geschlossen werden, umso geringer ist der Luftzug und die Temperatur sinkt.
Das im Deckel integrierte Thermometer zeigt die Temperatur im Grill an.



⑤ – ⑦ Kohle nachfüllen

Damit es beim Nachfüllen zu keinem Temperaturabfall kommt, muss die glühende Kohle bereitstehen. Mit dem neuen Anzündekamin (Seite 16) geht das schnell und unkompliziert. Die glühende Kohle kann dank dem aufklappbaren Grillrost einfach und sicher nachgefüllt werden.

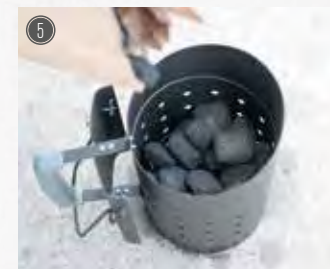


⑧ Aromatisieren und räuchern

Einfach die Saftschale mit aromatisierter Flüssigkeit, Kräutern oder Räucherchips füllen und dem Grillgut damit das gewünschte Finish geben.

Anordnung der Holzkohle/-briketts und Regelung der Temperatur

Je nach Anordnung der Kohle kann die Hitzeverteilung im Grill beeinflusst werden. Mit der Kohlenzange können die glühenden Kohlestücke unterschiedlich angeordnet werden.



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.

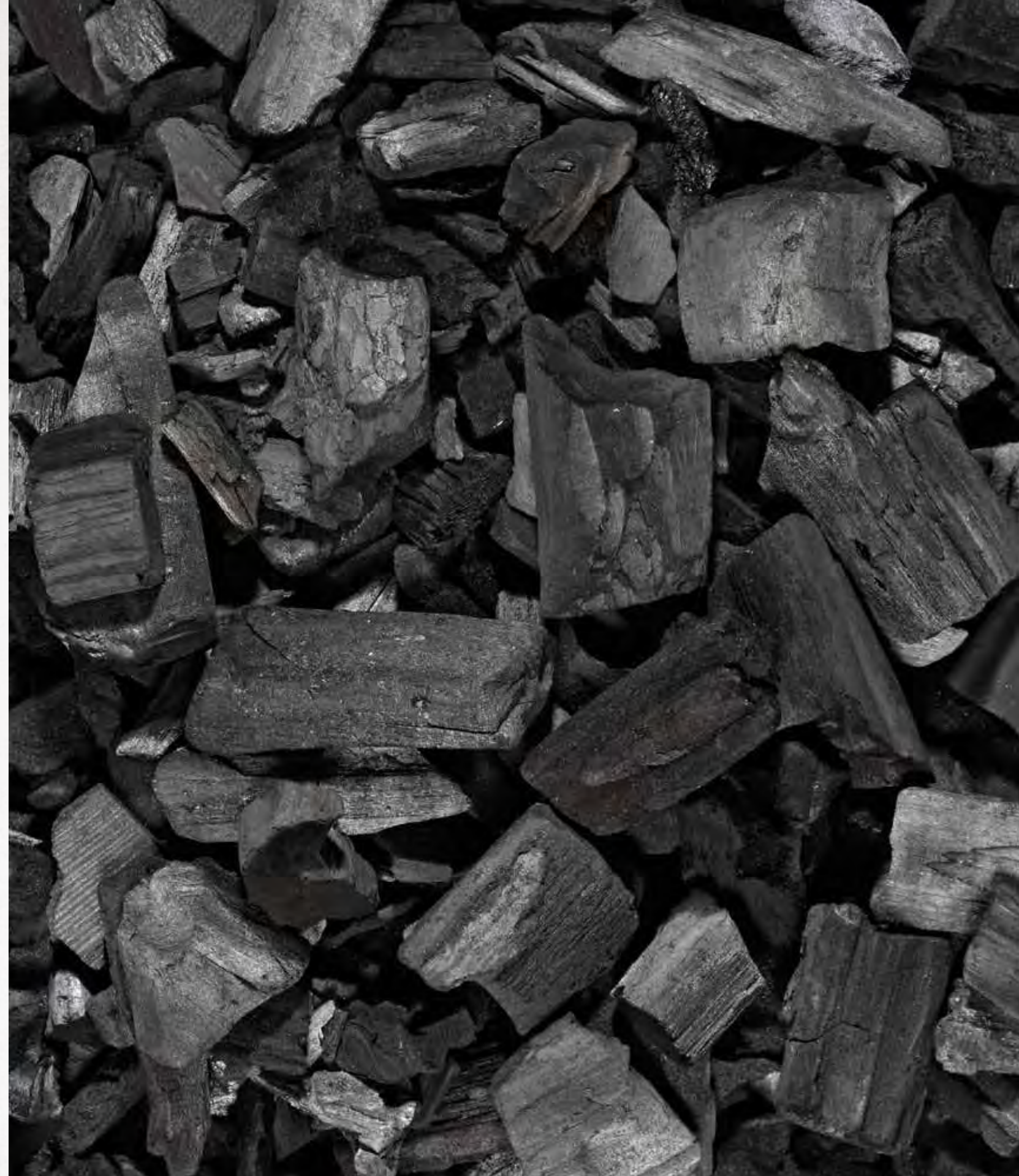
- 1 Alles im Griff dank den beiden gewölbten Greifschaufeln und den nach innen gerichteten Zacken.
- 2 Die perfekte Länge, um immer genügend Distanz zur Hitze zu haben.
- 3 Der Quick-Lock-Verschluss schließt die Zange nach dem Gebrauch perfekt.

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 Brennsuren 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

Einfedern

1 kg Holzkohle/-briketts 12 bis 15 Minuten einfedern, bis sich eine weiße Ascheschicht darübergerlegt 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. Einen 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.



PIZZEN, FLAMMKUCHEN UND BRÖTCHEN



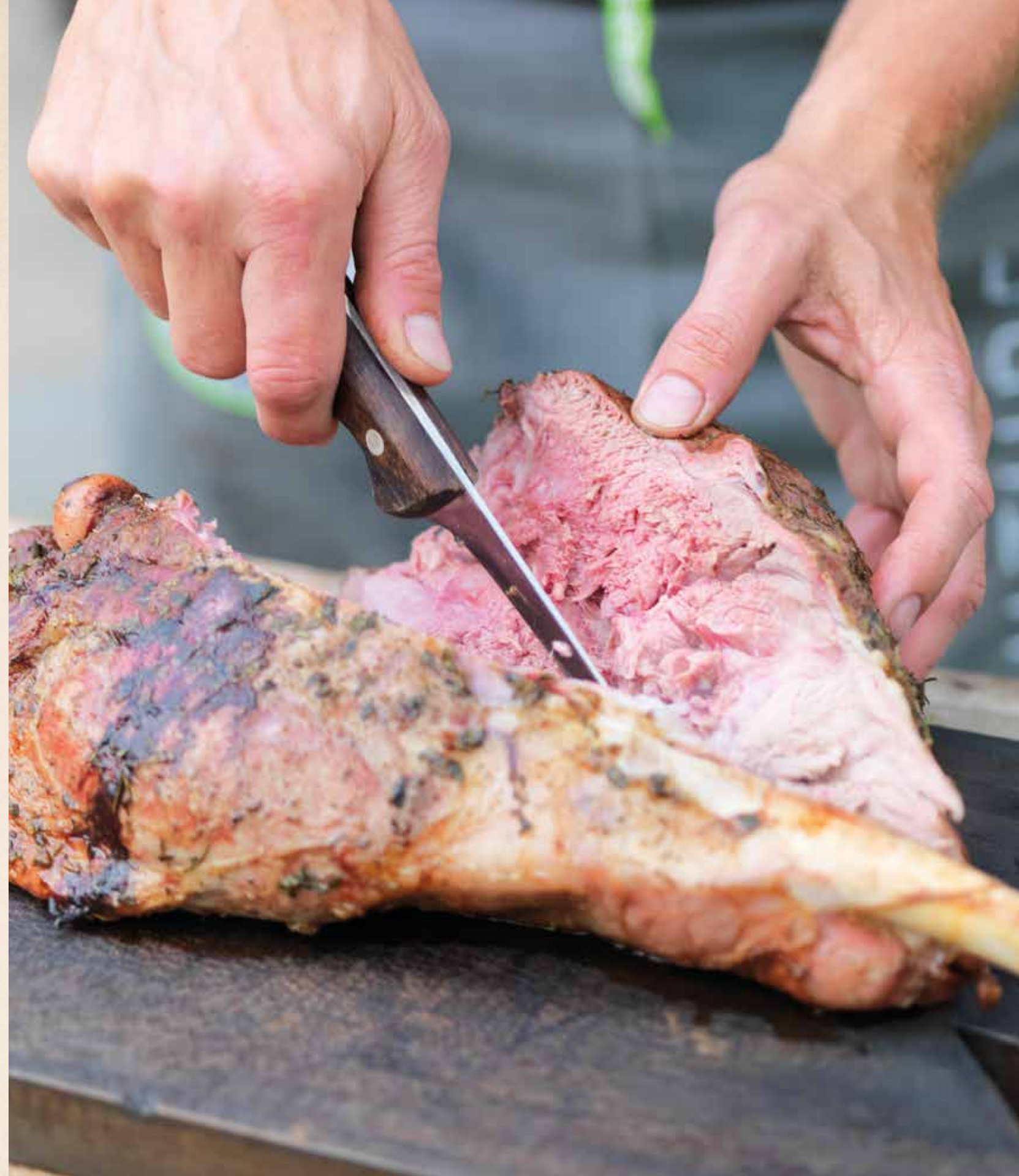
SPIESSE



GEFLÜGEL



FLEISCH



NEW-YORK-WHISKEY-STEAKS

HAUPTSPEISE

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

Sauce

- 100 g Wasser
- 50 g Whiskey (Bourbon)
- 40 g Sojasauce
- 40 g Zitronensaft
- 50 g Rohrzucker
- 20 g Worcestersauce
- 10 g scharfe Chilisauce
- 20 g 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.

Einfuern

1 kg Holzkohle/-briketts 12 bis 15 Minuten einfuern, bis sich eine weiße Ascheschicht darübergerlegt 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: 1/2 offen

FISCH UND KRUSTENTIERE



GANZER FISCH KREOLISCH

HAUPTSPEISE

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

Einfuern

1 kg Holzkohle/-briketts 12 bis 15 Minuten einfuern, bis sich eine weiße Ascheschicht darübergerlegt 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 gemörserter Gewürzen füllen. Fische mit Oliveöl 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: 1/2 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
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
Haselnuss 164
Holzkohle 11, 16
Holzkohle-Briketts 11, 16
Ingwer 100, 112, 138, 200, 202
Joghurt 110

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
Pilze 58, 82, 160, 164, 174

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
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

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

Salz / Zucker

3 g	½ Teelöffel
6 g	1 gestrichener Teelöffel

schwarze Pfefferkörner

3 g	1 Teelöffel
-----	-------------

Frische Kräuter, grob gehackt oder Blättchen gezupft:
Basilikum, Dill, Majoran, Minze, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian

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

Senf / Honig

7 g	1 Teelöffel
20 g	1 Esslöffel

Flüssigkeiten

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