

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S STREETFOOD AUS ALLER WELT

KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

UMSCHLAGKLAPPEN



Erfolgstipps



Die besten Kombis



Grill vorbereiten:
Step by Step

Grundausrüstung:
Basics für den Grillstart



Zubehör:
Wichtige Grillhelfer

Hitze regulieren:
Step by Step

INHALT



6

EUROPA & NAHER OSTEN



24

ASIEN



54

NORD- UND SÜDAMERIKA

4 VORWORT 78 REGISTER 79 IMPRESSUM

GRIECHISCHES SOUVLAKI MIT GEGRILLTEN ZITRONEN UND ZAZIKI

Der Streetfood-Klassiker Nr. 1 in Griechenland, der traditionell über Holzkohle gegrillt wird, schmeckt mit dem Saft gegrillter Zitronen besonders gut.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MIN. / MARINIERZEIT: MIND. 6 STD. ODER ÜBER NACHT / GRILLZEIT: ETWA 10 MIN. / ZUBEHÖR: 4 HOLZ- ODER BAMBUSSPIESSE (30 CM)

FÜR DAS ZAZIKI

- 1 Stück (10 cm) Salatgurke, abgebraust, trocken getupft
- 120 g griechischer Naturjoghurt (10 %)
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt oder durchgepresst
- ½ TL Salz
- 1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DAS FLEISCH

- 500 g Schweinelende, pariert
- 4 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl, plus Öl zum Bestreichen
- 1 Prise Chiliflocken
- 10 Stängel Oregano, Blätter fein gehackt
- 6 große Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Bio-Zitronen, quer halbiert
- 4 Pita-Brote

1. Für das Zaziki die Gurke grob raspeln. In ein Sieb geben und die Gurkenraspel über der Spüle kräftig ausdrücken. In einer kleinen Schüssel den Joghurt mit Gurkenraspeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren.
2. Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden und in einen großen Gefrierbeutel mit Zip-Verschluss geben. Den Zitronensaft mit 4 EL Öl, Chiliflocken, Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Die Marinade zum Fleisch gießen und den Beutel verschließen. Behutsam durchmassieren, bis die Fleischwürfel gleichmäßig mit Marinade überzogen sind. Mind. 6 Std. oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Holz- oder Bambusspieße mind. 30 Min. wässern. Inzwischen den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Auf die Spieße jeweils 7–8 Fleischwürfel stecken. Die Schnittflächen der Zitronen mit etwas Olivenöl bestreichen. Spieße und die Zitronenhälften mit den Schnittflächen nach unten über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. grillen, dabei die Spieße ein- bis zweimal wenden, bis das Fleisch durchgegart, die Zitronen ganz weich und die Zutaten schön gebräunt sind. Spieße und Zitronen auf eine Servierplatte geben und warm stellen.
5. Die Pita-Brote auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und über **direkter mittlerer Hitze** von beiden Seiten 2–3 Min. rösten, bis sie durchgewärmt und hübsch gemustert sind.



6. Die warmen Souvlaki-Spieße mit den gegrillten Pita-Brotten und dem Zaziki servieren. Dazu die gegrillten Zitronenhälften zum Beträufeln reichen.

CHINESISCHE BURGER CHAR SIU

Char Siu nennt man in China eine spezielle Art, Schweinefleisch zu würzen und über offenem Feuer zuzubereiten – in Hongkong etwa duftet es überall danach.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.
RUHEZEIT: 20 MIN. / GRILLZEIT: 8–10 MIN.

FÜR DIE PATTYS

2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt • 2 EL Hoisin (chin. Würzsauce) • 1 EL geröstetes Sesamöl • 2 TL Chili-Knoblauch-Sauce • 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver • ½ TL Salz • 500 g Schweinehackfleisch • 4 EL Panko (jap. Paniermehl)

FÜR DEN KETCHUP

4 EL Tomatenketchup • 1 EL Hoisin (chin. Würzsauce) • 1 TL Chili-Knoblauch-Sauce • ¼ TL Fünf-Gewürze-Pulver

FÜR DEN KRAUTSALAT

2 EL Mayonnaise • 2 EL Reissig • 1 EL geröstetes Sesamöl • ½ TL Salz • ½ kleiner Chinakohl, in feine Streifen geschnitten • 2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt • 10 Stängel Koriandergrün, Blätter fein gehackt

ZUM ANRICHTEN

4 Burger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Für die Pattys in einer großen Schüssel Frühlingszwiebeln mit Hoisin, Sesamöl, Chili-Knoblauch-Sauce, Fünf-Gewürze-Pulver und Salz mischen. Hackfleisch und Panko behutsam untermengen. Die Hackfleischmasse 20 Min. ruhen lassen. Anschließend daraus vier gleich große, 1 cm dicke Pattys formen. Mit dem Daumen oder einem Löffelrücken in die Mitte der Pattys eine flache, 2 cm breite Vertiefung drücken, damit sich die Pattys während des Grillens nicht hochwölben. Pattys bis zum Grillen kalt stellen.
2. In einer kleinen Schüssel die Ketchupzutaten glatt rühren. Für den Krautsalat in einer mittelgroßen Schüssel Mayonnaise, Essig, Sesamöl und Salz verrühren. Kohlstreifen, Frühlingszwiebeln und gehackten Koriander untermischen.
3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Pattys über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis sie durchgegart sind, dabei die Pattys einmal wenden. Etwa 1 Min. vor Ende der Grillzeit die Brötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze knusprig rösten.
5. Die unteren Brötchenhälften mit dem gewürzten Ketchup bestreichen und mit je 1 Patty belegen. Den Krautsalat in vier Portionen teilen, jede Portion kurz abtropfen lassen und jeweils auf 1 Patty anrichten. Mit den oberen Brötchenhälften abdecken und die Burger warm servieren.



MEXIKANISCHE TACOS MIT CARNE ASADA

Tacos mit carne asada, gegrilltem Skirt oder Flank Steak, gibt es in den Straßenküchen jeder mexikanischen Stadt. Sie zählen zum beliebtesten Streetfood des Landes.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.
GRILLZEIT: ETWA 15 MIN. / ZUBEHÖR: 1 METALLSPIESS

- 500 g Skirt Steak am Stück (Saum-/Kronfleisch)
- frisch gepresster Saft von 1 Limette
- 1 EL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Salz
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Jalapeño-Chilischote, Stiel entfernt
- 350 g Datteltomaten, gewaschen und trocken getupft

- 1 weiße Zwiebel, quer in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 EL Erdnussöl
- 3 große Knoblauchzehen
- 1 TL Salz
- 8 Maistortillas
- 12 Stängel Koriandergrün, Blätter gehackt
- 1 Avocado, Fruchtfleisch gewürfelt und mit etwas Limettensaft beträufelt
- 60 g weicher mexikanischer Cotija-Käse (ersatzweise Feta)

ESSEN AUF DER
STRASSE IST IN
MEXIKO EINE
KULTURELL TIEF
VERWURZELTE
TRADITION.





Bild 1: Knoblauchspieß auf den Rost legen.



Bild 2: Die Tortillas in Back-Alufolie einwickeln.

1. Das Steak in eine große flache Auflaufform legen und auf beiden Seiten mit dem Limettensaft beträufeln. In einer kleinen Schüssel Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Salz und Cayennepfeffer vermengen. Das Steak auf beiden Seiten gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreuen. Bis zum Grillen zugedeckt beiseitestellen.
2. Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Chilischote, Tomaten und Zwiebelscheiben auf allen Seiten dünn mit dem Öl bepinseln. Knoblauchzehen schälen und auf den Metallspieß stecken. Chilischote, Tomaten und Zwiebelscheiben über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 8 Min. grillen, bis das Gemüse stellenweise gebräunt ist und weich wird. Dabei alles ein- bis zweimal wenden. Jetzt den Knoblauchspieß dazulegen (Bild 1) und bei ge-



Bild 3: Das Steak auf den Grillrost legen.

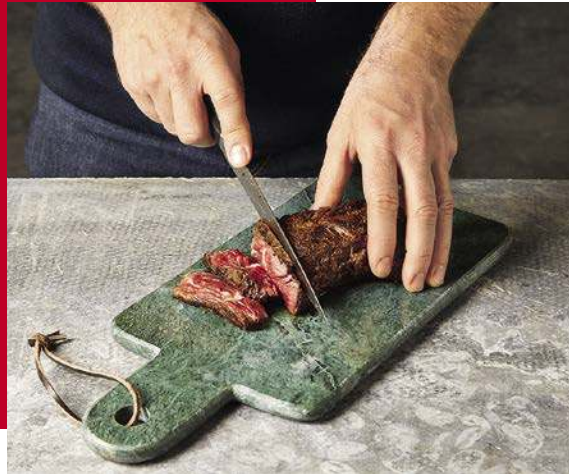


Bild 4: Das Steak quer zur Faser aufschneiden.

geschlossenem Deckel etwa 3 Min. mitgrillen, bis die Zehen ein wenig gebräunt sind. Alles vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Knoblauchzehen vom Spieß streifen. Gegrilltes Gemüse und Knoblauch mit dem Salz im Mixer zu einer Salsa pürieren.

4. Die Tortillas in Back-Alufolie einwickeln (Bild 2) und über **indirekter starker Hitze** erwärmen. Gleichzeitig das Skirt Steak auf dem Rost über **direkte starke Hitze** legen (Bild 3) und bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, etwa 4 Min. für halb durch bzw. medium. Dabei einmal wenden. Das Steak vom Grillen nehmen und auf einem Schneidbrett 3–4 Min. nachziehen lassen.

5. Das Steak quer zur Faser in mundgerechte Stücke schneiden (Bild 4). Tortillas aus der Folie wickeln. Tortillas mit Fleisch belegen, darauf Salsa, gehackten Koriander und Avocadowürfel anrichten, alles mit Käse bestreuen und die Tortillas warm servieren.



HEISS AUF NEUES VOM GRILL!

• Das beste Streetfood:
aus Europa, Asien, Amerika

• Schritt für Schritt:
wichtiges Grill-Know-how Bild für Bild erklärt

• Burger, Tacos & Kebabs:
so gelingen sie auf dem Grill



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6536-7



9 783833 865367

www.gu.de

