

GRILL & CO

GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

WINTERGRILLEN



Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Flammkuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

- 220 g Mehl
- 2 EL Olivenöl
- 120 g Wasser
- 1/4 TL Salz

Für den Belag:

- 200 Zwiebeln
- 150 g Crème fraîche
- 200 g geräucherter Bauchspeck in Würfeln
- Salz, Pfeffer und Kümmelsamen

Zubereitung:

Vorbereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einen Mixtopf geben und 1 Minute auf höchster Stufe verarbeiten. Den glatten Teig aus dem Mixtopf nehmen und in Klarsichtfolie hüllen. Mit Klarsichtfolie bedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse vermengen. Die Masse dabei immer wieder probieren, bis sie die richtige Würze hat. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Er sollte dabei die Größe eines Backblechs erreichen. Anschließend den ausgerollten Teig mit der würzigen Crème fraîche Masse bestreichen. Die Zwiebelringe und den gewürfelten Bauchspeck darauf verteilen und mit etwas Kümmelsamen bestreuen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Pizzastein auf dem Grill bei hoher direkter Hitze vorheizen. Dann kann der fertig belegte Flammkuchen auf den Pizzastein gelegt werden. Diesen dann für ca. 10 Minuten grillen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Grillmethode:	Hohe indirekte Hitze (200 - 220°C)
Grillzeit:	ca. 10 Minuten

Lachsfilet mit Wildpilzen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

Für die Butter:

- 100 g weiche Butter
- 4 TL fein gehackter Thymian
- 1 TL abgeriebene Schale von
- 1 Bio-Zitrone
- 2 TL Zitronensaft
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Sonstige Zutaten:

4 Lachsfilets (je 175 bis 200g schwer)

Olivenöl

1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone

350 g gemischte Wildpilze (z.B. Austernpilze, Pfifferlinge und Shiitakepilze), Stiele entfernt, Hüte gesäubert und in mundgerechte Stücke geschnitten

200g Schalotten, in dünne Ringe geschnitten

1 Bio-Zitrone, in Spalten geschnitten

Zubereitung:

Vorbereitung:

1. Die Zutaten für die Butter in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Würzbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Grill für direkte starke (230-290 °C) vorbereiten.
3. Die Lachsfilets auf beiden Seiten mit 1 EL Öl bestreichen und mit der Zitronenschale Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Den Lachs bei geschlossenem Deckel über direkter starker Hitze 8- 11 Minuten grillen, bis er gerade nicht mehr glasig ist, dabei einmal wenden.



5. Im Wok 2 El Würzbutter bei mittlerer bis starker Hitze heiß werden lassen. Die Schalotten darin unter Rühren in 3- 5 Minuten glasig dünsten. Die Pilze und weitere Würzbutter hinzufügen . Alles unter rühren 5 bis 6 Minuten erhitzen.

6. Den Lachs mit der restlichen Zitronen-Thymian Butter, den Pilzen und den Zitronenspalten servieren.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Wok
Vorbereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Grillmethode:	Direkte mittlere (175- 230 °C) und Starke (230-290°C)
Grillzeit:	5 bis 11 Minuten

Entenbrust mit Orangen- Honigglasur

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

Für die Glasur:

- 170g Honig
- 60 ml Aceto Balsamico
- 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- 60 ml Sojasauce

Für die Glasur:

4 ausgelöste Entenbrusthälften mit Haut (je 180 g), schwarzer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung:

1. Die Entenbrüste mit Küchenpapier trockentupfen. Überhängende Haut und überschüssiges Fett abschneiden. Mit einem scharfen Messer die Haut und das darunterliegende Fett im Abstand von 1 cm rautenförmig einschneiden, dabei aber nicht in das Fleisch schneiden. Die Entenbrüste gleichmäßig salzen und pfeffern. Bei Raumtemperatur ruhen lassen, während Sie die Glasur vorbereiten.
2. In einem kleinen Topf die Zutaten für die Glasur auf hoher Stufe unter häufigem Rühren aufkochen, dann Die Hitze auf mittelschwache Stufe schalten und die Glasur 10- 12 Minuten sanft köcheln lassen(nicht sprudelig) bis sie sirupartig auf etwa die Hälfte eingekocht ist. 4 EL Glasur abnehmen und beiseite stellen.
3. Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175°C -230°C) vorbereiten.



4. Die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 3-5 Min. grillen, bis die Haut gebräunt ist, dabei die Oberseite der Brüste ein – bis zweimal mit der Glasur bestreichen. Entenbrüste wenden und weitergrillen. 4-5 Minuten für Rosa/rot (medium rare), dabei die Hautseite ein- bis zweimal mit der Glasur bestreichen. Vom Grill nehmen und auf einem Tranchierbrett mit Safrinne ein paar Minuten nachziehen lassen.

5. Das Entenfleisch quer in 1 1/4 cm dicke Scheiben schneiden . Die Scheiben auf Salat anrichten , den ausgetretenen Fleischsaft darüberlöffeln und mit der beiseitegestellten Glasur beträufeln. Warm servieren.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: 10- 15 Minuten für die Glasur und 15 für die Entenbrüste
Grillmethode: Hohe indirekte Hitze (240° bis 270 °C)
Grillzeit: 8- bis 10 Minuten

Vinaigrette Orange

Zutaten für ca. 16 Portionen

Zutaten:

- 2 – 3 Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie
- 2 TL Salz
- 30 g Zucker + 2 EL Honig
- 20 g Senf
- 240 g Wasser + Saft von ½ Orange
- 120 g Weissweinessig
- 120 g Olivenöl
- 1 kleines Stück Ingwer
- 1 Schuss Sojasauce

Zubereitung:

Knoblauch und Petersilie in einem Mixtopf zerkleinern und mit einem Spatel nach unten schieben. Die restlichen Zutaten – bis auf das Öl – dazu geben und ca. 10 Sekunden lang mit den zerkleinerten Kräutern und dem zerkleinerten Knoblauch vermischen. Zum Schluss das Öl zugeben und für 15 Sekunden mit den restlichen Zutaten vermischen, sodass eine homogene Sauce entsteht. Die fertige Sauce in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Salatsauce kann hier 1 bis 2 Wochen aufbewahrt werden. Vor Gebrauch immer schütteln.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: ca. 20 Minuten
Grillmethode: -
Grillzeit: -



Frischkäse-Baguette

Zutaten für 2 Baguettestangen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Frischkäse
- 1/2 Würfel Hefe frisch
- 200 g Wasser lauwarm
- 1 TL Salz und Zucker

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und 2 Minuten lang kneten. Nun den Teig an einen warmen Ort stellen und gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe angenommen hat. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und zwei Baguettestangen formen. Danach den geformten Teig nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Grill und Pizzastein vorbereiten.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Pizzastein bei 200°C vorheizen. Danach die zwei geformten Baguettes auf den Pizzastein legen und für 20 bis 25 Minuten bei 200% im Grill backen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	45 bis 60 Minuten
Grillmethode:	Indirekt bei mittlerer Hitze ca. 200°C
Grillzeit:	20 bis 25 Minuten

Lebkuchen-Roastbeef

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

- 1 KG Roastbeef ohne Fettauflage
- 200 ml Süßmost
- 200 ml Dunkelbier
- 6 EL Lebkuchen , gerieben

Für die Gewürzmischung:

- 2 TL Salz
- 2 TL Ingwer oder Senfpulver
- 2 TL brauner Zucker
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

Den Lebkuchen mit dem Bier, dem Süßmost und 2 EL Gewürzmischung zu einer Marinade mischen. Das Roastbeef mit dem restlichen Gewürz würzen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze bei 120 °C bis zu einer Kerntemperatur von 58 °C grillen. Während der Grillphase ständig mit der Marinade bestreichen. Bei 56 °C mit dem bestreichen aufhören. Das Fleisch vor dem Servieren an einem warmen Ort noch einige Minuten ruhen lassen. Dazu passt das Kartoffel-Apfel-Birnen-Gratin.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Vorbereitungszeit: Ca 10 Minuten
Grillmethode: niedrige Hitze ca. 120° C
Grillzeit: Ca 3 Stunden

Apfel-Feigen-Chutney

Zutaten für ca. 12 Personen

Zutaten:

- 4 Äpfel, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
- 8 getrocknete Feigen, in kleine Würfel
- 4 EL Olivenöl
- 2 kleine Chilischoten, fein gewürfelt
- 2 EL Apfelessig
- 4 EL Apfelgelee
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 Zwiebel fein gehackt

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem kleinen Topf erwärmen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit dem Essig ablöschen und die restlichen Zutaten dazugeben. Nun das ganze verkochen und reduzieren lassen. Noch heiß in saubere Gläschen füllen und auf dem Deckel stehend abkühlen lassen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Grillmethode: -

Grillzeit: -

Kartoffel-Äpfel-Birnen Gratin aus der Muffinsform

Zutaten für ca. 12 Personen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 3 Winteräpfel
- 3 Birnen
- 200g Fetakäse
- 2 Zwiebeln
- 2 Becher Sahne und 2 Creme Fraiche
- 1 TL Pfeffer und 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Msp. Muskatnuss
- 2 Eier
- 1 TL Thymian getrocknet und 2 El Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel und Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken, den Feta zerbröckeln.

Die Sahne mit der Creme Fraiche, den Eiern und den Gewürzen in einer Schüssel verquirlen. Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten.

Nun die Kartoffelscheiben, die Äpfel und Birnen mit dem Feta und den Zwiebeln abwechselnd in die Muffinsformen schichten. Zum Schluss mit der Sauce übergießen. Bei indirekter Hitze 220°C ca 45 Minuten garen.

Verfeinern Sie das Gratin, indem Sie eine Handvoll Rosinen in die Sauce geben.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Muffinsform
Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Grillmethode:	indirekte Hitze (220° C)
Grillzeit:	ca. 35 Minuten

Blaubeermuffins

für 21 Stück

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 190 g Rohrzucker
- 1 Prise Salz
- 190 g Öl (Raps oder Sonnenblumen)
- 2 Eier (Größe M)
- 340 mL Buttermilch
- 150 g Blaubeeren (Tiefkühlware, aufgetaut)

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten (Mehl,Zucker,Salz und Backpulver) vermengen.
Die flüssigen Zutaten (Öl, Ei, und Buttermilch) ebenfalls miteinander verrühren.
Danach die trockene Backmischung in die flüssige einrühren.
Anschließend 110 g der Blaubeeren unterheben.
Den Grill für indirekte Hitze (175° c) vorbereiten und vorheizen.
Die Muffinförmchen in den Ebelskiver Einsatz einsetzen und mit Teig befüllen
(nur zu zwei Drittel füllen).
Anschließend den Einsatz im indirekten Bereich auf dem Grill platzieren.
Die restlichen Blaubeeren (40g) gleichmäßig auf die Muffins verteilen.
Die Muffins etwa 20 Minuten backen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Ebelskiver Form, Muffinförmchen
Vorbereitungszeit:	ca. 30 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (175°c)
Grillzeit:	ca. 20 Minuten



BROTSTANGEN

für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Pizzateig (fertig) 2 Eigelb
- 2 EL Sesam,
- 1 EL Salz

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den Pizzateig auf einem Stück Backpapier auf ein Schneidebrett geben. Anschließend den Teig mit Eigelb einpinseln und mit Salz und Sesam bestreuen. Den Teig in 3 cm dicke Streifen schneiden und diese eindrehen. Das Backpapier mit den Brotsticks auf das Backblech geben.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 200 °C). Bei Verwendung eines Weber Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Den Pizzastein mittig auf den Grillrost stellen und ca. 10 Minuten erhitzen. Das Backblech mit den Brotsticks auf den vorgeheizten Pizzastein stellen. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten backen, bis die Brotsticks rundum goldbraun sind.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (200 °C)
Grillzeit:	ca. 10 Minuten



GERÄUCHERTER CAMEMBERT

für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Camembert (ca. 250 g)
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 Thymianzweige
- 1 Rosmarinzweig

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Räucherchips in Wasser einweichen. Den Camembert auspacken und in den Grillkorb legen. Den Honig über den Camembert gießen. Thymian und Rosmarin grob hacken und über den Camembert streuen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Weber Smokey Mountain Cooker auf ca. 150 °C vorheizen. Zum Anzünden wird ein zu einem Drittel befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Die Wasserschale muss nicht mit Wasser befüllt werden. Die Räucherchips abtropfen lassen und eine Handvoll davon zu den durchgeglühten Briketts geben. Bei guter Rauchbildung den Grillkorb mit dem Camembert auf den oberen Grillrost stellen. Ca. 15 Minuten räuchern, bis der Camembert weich ist. Den Camembert vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Weber Smokey Mountain Cooker, Räucherchips, Grillkorb
Vorbereitungszeit:	5 Minuten
Zusätzliche	
Zubereitungszeit:	30 Minuten zum Einweichen der Räucherchips
Grillmethode:	Indirekte Hitze (150 °C)
Grillzeit:	ca. 15 Minuten

OFFENER WINTERBURGER MIT BERGKÄSE

für 4 Portionen

Zutaten:

400 g Rinderhack, 1 rote Zwiebel, 1 Birne, 4 Schnitten Roggen-oder Dinkelbrot, 100 g Bergkäse oder anderer geschmacksintensiver Käse im Ganzen, 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 EL Honig, 1 EL Balsamicoessig, 1 EL süß-scharfer Senf, 1 TL geschrottene Chilis, 1 Messerspitze Zimt, 4 Blatt Radicchio, 3 EL Weißwein, 1 TL Öl, 1 KL brauner Zucker

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den Käse in kleine Würfel oder Stifte schneiden, damit sie dann am Grill gut schmelzen. Mit der Burgerpresse 4 gleich große Burger formen und jeweils vorsichtig jeweils etwas Käse in die Mitte drücken. Darauf achten, dass der Käse dann wieder mit dem Rinderhack bedeckt ist. Mindestens 60 Minuten abgedeckt kühlen. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Die Birne vierteln und anschließend in ca. 5 mm dicke Spalten schneiden. Honig, Zucker, Balsamicoessig, Senf, Zimt und Chilis verrühren. Sollte die Paste zu dick werden, mit ein paar Tropfen Mineralwasser aufrühren.

Zubereitung auf dem Grill:

Grill auf mittlerer Hitze (180 °C) aufheizen. Die Burger-Pattys zuerst auf der einen Seite kurz direkt grillen, sobald sich das Fleisch lösen lässt, wenden und auch auf der anderen Seite kurz direkt angrillen. Anschließend in die indirekte Hitzezone des Grills legen und etwa 10 Minuten indirekt fertig grillen, damit der Käse schmelzen kann. 5 Minuten vor Ende der Grillzeit in der Grillplatte Öl verteilen und Birnen und Zwiebeln darin anschwitzen. Darauf achten, dass nichts anbrennt, und kurz mit Weißwein ablöschen.

OFFENER WINTERBURGER MIT BERGKÄSE

für 4 Portionen

Zubereitung auf dem Grill:

Dann den Grill auf 150 °C reduzieren und Pattys sowie Birnen und Zwiebeln bei geschlossenem Deckel fertig grillen. Das Brot mit der Paste dünn bestreichen, darauf ein Blatt Radicchio mit der Wölbung nach oben legen. Darauf jeweils eine Birnenscheibe sowie ein Burger-Patty platzieren und als Abschluss mit einigen Zwiebelringen belegen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Burgerpresse, Grillplatte
Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Grillmethode:	Direkt/indirekte Hitze (180 °C)
Grillzeit:	20 Minuten



GEFÜLLTER BRATEN

für 4 Portionen

Zutaten:

- 2 kg Bratenfleisch (z.B. Truthanbrust mit Haut, Schweinelende)
- 1 braune Zwiebel
- 20 g Butter (weich)
- 100 g geschälte, geröstete Kastanien
- 200 g Wurstbrät
- 100 g Parmesan
- 10 frische Salbeiblätter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zwiebel schälen und mit den Kastanien, dem Parmesan und dem Salbei hacken und in eine Schüssel geben. Das Brät dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Das Brät dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Das Bratenfleisch mit dem Schmetterlingschnitt zuschneiden. Anschließend das entsprechend zugeschnittene Fleisch füllen, aufrollen und mit Küchengarn verschnüren.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 180 °C). Bei Verwendung eines Weber Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Den Braten direkt auf den Grillrost legen und über indirekter Hitze ca. 90 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur des Fleisches mindestens 75 °C erreicht ist. Das Fleisch vom Grill nehmen und vor dem Servieren ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Grillmethode: Indirekte Hitze (180 °C)
Grillzeit: ca. 90-120 Minuten



GLÜHWEINSAUCE

für 4 Portionen

Zutaten:

- 150 g frische Cranberrys
- 125 ml Rotwein (beliebige Sorte)
- 100 g brauner Zucker
- 1 kleine unbehandelte Orange
- 1 Zimtstange
- 2 TL frischer Ingwer
- 1/4 TL Vanilleextrakt
- 1/4 TL gemahlener Kardamom
- 1 Sternanis

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Die Orange nicht schälen. Den Ingwer schälen und fein hacken. Alle Zutaten in den GBS Wok geben.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 180 °C). Bei Verwendung Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Den Wok auf den GBS Grillrost stellen und die Mischung aufkochen. Die Mischung 10-15 Minuten weiterköcheln lassen, bis die meisten Beeren geplatzt sind und die Flüssigkeit eine sirupartige Konsistenz angenommen hat. Die Sauce abkühlen lassen und anschließend die Zimtstange, den Sternanis und die Orangenscheiben entfernen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System (GBS) Wok
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (180 °C)
Grillzeit:	15 Minuten



BROTKLÖßE

für 4 Portionen

Zutaten:

- 3-4 Laugenbrötchen (oder weiches Brot)
- 1 Zwiebel
- 4 EL Olivenöl
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 EL frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Muskat (gerieben)
- 150 ml Milch
- 60 g Butter (weich)
- 2 Eier

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zwiebel schälen. Geschälte Zwiebel und den Speck fein würfeln und die Petersilie hacken. Die Brötchen bzw. das Brot in mittelgroße Würfel schneiden (ca. 2 x 2 cm).

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für direkte und indirekte Hitze vorbereiten (ca. 200 °C). Bei Verwendung eines Weber Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Den Dutch Oven auf den GBS Grillrost stellen und ca. 5 Minuten erhitzen. Die Zwiebeln und den Speck im Dutch Oven anbraten, bis die Zwiebeln weich sind und der Speck anfängt, knusprig zu werden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Mit Milch dazugeben, die Flüssigkeit aufkochen und vom Grill nehmen. Die Brotwürfel dazugeben und alles gut vermischen. Die Petersilie hinzufügen, die Eier und ein Viertel der Butter unterheben. Alles gut vermischen und zu einer glatten Masse versteichen. Die restliche Butter stückchenweise dazugeben und den Dutch Oven wieder auf den Grill stellen und bei indirekter Hitze 20-25 Minuten grillen, bis alles goldbraun ist.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System (GBS), Dutch Oven
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	Direkt/Indirekte Hitze (200 °C)
Grillzeit:	30 Minuten



WÜRZIGE KÜRBISSPIESSE

für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Kürbis (ca 400g)
- 2 große rote Zwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den Kürbis und die Zwiebeln schälen. Das Kürbisfleisch in ca. 2 cm große Würfel und die Zwiebeln in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden. Das Gemüse in eine große Schüssel geben und mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Die Kürbis- und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Spieße stecken.

Zubereitung auf dem Grill:

Das ETGS Grillgestell einsetzen und den Grill für direkte Hitze vorbereiten (ca. 200 °C). Bei der Verwendung eines Weber Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Die Spieße in das Grillgestell einhängen und über direkt Hitze ca. 25 Minuten grillen, bis das Gemüse gar und leicht geröstet ist.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Elevations Tiered Grilling System, Grillgestell, ETGS-Spieße
Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze (200 °C)
Grillzeit:	25 Minuten

GEFÜLLTE BRATÄPFEL MIT HASELNUSSSTREUSELN

für 4 Portionen

Zutaten:

- Für die Streusel: 4 EL kernige Haferflocken
- 4 EL brauner Zucker
- 4 EL Haselnusskerne (geröstet)
- 1 TL fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 1/4 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 EL kalte Butter (gewürfelt)
- 4 große Kochäpfel
- 180 ml Orangensaft
- Vanillesauce zum Servieren

Zubereitung:

Vorbereitung:

Bis auf die Butter in einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Streusel mischen. Anschließend die kalten Butterwürfelchen mit den Fingerspitzen gleichmäßig in der Mischung zerreiben bis Streusel entstehen. Von den Äpfeln am Stielansatz einen Deckel abschneiden. Mit einem Apfelausstecher jeweils das Kerngehäuse gut 1 cm bis zur Unterseite entfernen. Die Apfellocher dicht und über den Rand mit den Streuseln füllen. Die Äpfel mit der Füllung nach oben nebeneinander in die kleine Gusseisenpfanne oder Backform setzen und den Orangensaft um die Äpfel herum angießen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte schwache bis mittlere Hitze (etwa 175 °C) vorbereiten. Die Äpfel bei geschlossenem Deckel 40-50 Minuten grillen, bis sie weich sind, aber noch nicht ihre Form verloren haben, und die Streuselfüllung goldbraun ist. Während des Grillens die Äpfel ein- bis zweimal mit dem Orangensud beträufeln und zum gleichmäßigen Garen die Pfanne oder Form nach 25 Min. um 90 Grad drehen. Sollte der Orangensud zu stark einkochen. Pfanne oder Form für die verbleibende Grillzeit etwas weiter weg von direkter Hitze ziehen. Warm oder raumtemperiert mit Vanillesauce servieren.

GRILL & CO

GEFÜLLTE BRATÄPFEL MIT HASELNUSSSTREUSELN

für 4 Portionen

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System (GBS), Pfanneneinsatz
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (175 °C)
Grillzeit:	40-50 Minuten

GEFLÜGEL MIT APFEL-ZITRONEN-FÜLLUNG

für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Ente/Gans (ganz, ca. 2,5kg) oder Hähnchen
- 1 Apfel
- 1 Zitrone
- 5 Thymianzweige
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Von dem Geflügel die Innereien entfernen, die Bauchhöhle ausspülen und das Geflügel vorsichtig trocken tupfen. Den Apfel, die Zitrone und den Thymian abspülen. Den Apfel grob würfeln und die Zitrone in dicke Scheiben schneiden. Das Geflügel von innen mit Salz und Pfeffer würzen und die Bauchhöhle mit dem Apfel, der Zitrone und dem Thymian zum Rösten aufbewahren. Damit die Füllung nicht herausquillt, das Geflügel binden. Die Thymianzweige unter das Garn klemmen. Anschließend das Geflügel auch von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Geflügel auf den Drehspieß stecken und die Gabeln festziehen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill mit dem Drehspieß für indirekte Hitze vorbereiten (ca. 180 °C). Bei Verwendung eines Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt. Den Spieß in den Drehspieß einsetzen, die Tropfschale unter dem Geflügel platzieren, den Deckel des Grills schließen und den Motor anschalten. Das Geflügel ca. 90 Minuten braten, bis die entsprechende Kerntemperatur erreicht ist. Ente Gans oder Hähnchen vom Grill nehmen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur wird beim Ruhen um einige Grad steigen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Drehspieß, Alu-Tropfschale, groß
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Grillmethode: Indirekte Hitze (180 °C)
Grillzeit: 90-120 Minuten