



GRILLKAMERADEN

GRILLEN

mit dem

GASGRILL

Rezepte aus aller Welt

55 internationale Gerichte



riva



GRILLKAMERADEN

GRILLEN

mit dem

GASGRILL

Rezepte aus aller Welt

GRILLKAMERADEN

GRILLEN

mit dem

GASGRILL

Rezepte aus aller Welt

55 internationale Gerichte

riva

INHALT

7 Nordamerika

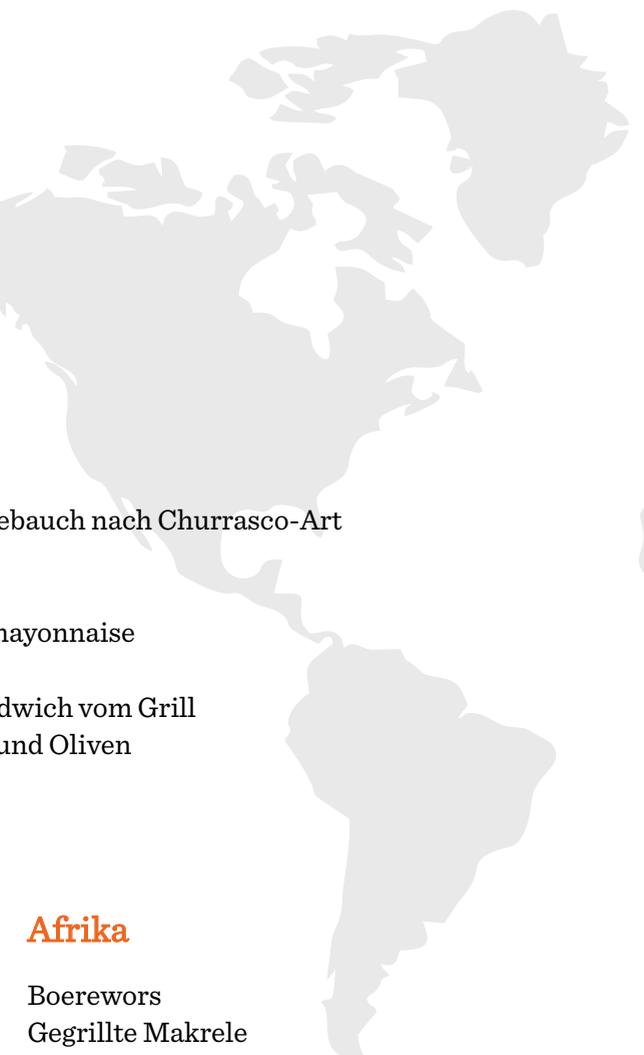
- 8 Ananas-Garnelen-Spieße
- 11 Fischspieße mit Chilisauce
- 12 Beef Brisket
- 15 Pork Belly Burnt Ends
- 16 Pulled Pork
- 19 Sloppy Joe Sandwich
- 20 Philly Cheesesteak
- 23 Gegrillte Stone Crab Claws
- 24 Chicken mit Chilikruste

25 Südamerika

- 27 Picanha vom Schweinebauch nach Churrasco-Art
- 28 Moqueca
- 30 Chili con Carne
- 33 Quesadillas mit Chilimayonnaise
- 34 Memelas vom Grill
- 37 Pikantes Chorizo-Sandwich vom Grill
- 38 Empanadas mit Hack und Oliven
- 40 Chivito
- 43 Arepas
- 44 Anticuchos

45 Afrika

- 46 Boerewors
- 49 Gegrillte Makrele
- 50 Mariniertes Straußensteak vom Grill
- 53 Marokkanische Lammspieße
- 54 Hähnchenspieße mit köstlichem Couscous
- 57 Hühnerbrust mit pikanter Sauce
- 58 Salata Mechwiya
- 60 Méchoui



61 Europa

- 63 Paella
- 64 Chorizo-Spieße mit beschwipster Ananas
- 67 Albóndigas
- 68 Souvlaki
- 71 Metaxa-Sauce
- 72 Bifteki
- 75 Gegrillter Feta im Sesammantel
- 76 Focaccia
- 79 Adana Kebab
- 80 Lahmacun
- 83 Hähnchen-Sucuk-Spieße
- 84 Espetadas
- 86 Schweinskarree mit Sauerkirsch-Gin-Sauce
- 89 Schaschlikspieße vom Grill
- 90 Cevapcici
- 92 Gegrillte Artischockenherzen

93 Asien

- 94 Shakshuka
- 96 Falafel-Burger mit Tomatendip
- 99 Hähnchen-Saté mit Erdnusssauce
- 100 Rindfleischröllchen mit Lauchzwiebeln
- 103 Schweinekotelett mit Ingwer
- 104 Garnelenspieße
- 106 Hähnchen mit Limetten und Gotu Kola Sambol
- 108 Spareribs »Sri Lankan Style«
- 110 Rindfleisch-Bulgogi vom Grill

111 Ozeanien

- 112 Hogget
- 115 Gegrillte Bluff-Auster »Rockefeller Style«
- 116 Känguru-Medaillons mit gegrillter Mango

119 Zutatenregister

Die Grillkameraden laden ein zu einer kulinarischen Weltreise mit dem Gasgrill

Nicht nur das Grillen ist unsere Leidenschaft, sondern auch das Kennenlernen von fremden Geschmäckern und Kulturen. Aus diesem Grund haben wir, die Grillkameraden Tobias Buchmüller, René Corten, Tim Starzonek und Björn Zimmer, unsere Liebe für Kulinarik rund um die Welt in diesem Buch zusammengefasst. Begebe dich mit uns auf Weltreise und lerne die scharfen Aromen der asiatischen Küche oder exotische Kombinationen aus Frucht und Fisch aus Barbados kennen. Du wolltest dir schon immer mal einen Klassiker der mexikanischen oder peruanischen Streetfood-Szene selbst zu Hause zubereiten? In diesem Buch erwarten dich 55 Rezepte aus sechs Kontinenten.

Nach dem Erfolg des ersten Buches *Grillen mit dem Gasgrill* war zudem schnell klar, dass auch in diesem Buch der Gasgrill eine besondere Rolle spielen wird. Entsprechend haben wir die typischen Rezepte, bei denen meist andere Grillarten und -geräte eingesetzt werden, so umgeschrieben, dass sie sich spielend leicht auf dem Gasgrill zubereiten lassen. In gewohnter Form sind die Rezepte einfach erklärt und sollen dazu anregen, einmal etwas Neues auf dem heimischen Grill auszuprobieren.

Wer sich regelmäßig von unseren kulinarischen Kreationen inspirieren lassen möchte, der findet ausreichend Rezeptideen und Testberichte auf www.Grillkameraden.de.

Und nun wünschen wir dir viel Spaß beim Ausprobieren und Nachgrillen!

Anmerkung:

Rezepte mit diesem Symbol  sind vegetarisch.

NORDAMERIKA



Ananas-Garnelen-Spieße

Meer meets Frucht: eine tolle Kombination aus salzig,
fruchtig und angenehmer Schärfe

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN • GRILLDAUER: 10 MINUTEN

ZUTATEN

16 frische Garnelen
Saft von 1 Limette
½ TL Cajun-Rub
½ TL Chiliflocken
½ TL grober Pfeffer
aus der Mühle
1 reife Ananas

Zubehör:

Grillspieße

1. Garnelen in eine Schüssel geben und zusammen mit Limettensaft, Cajun-Rub, Chiliflocken und Pfeffer marinieren.
2. Die Ananas von der Schale und dem holzigen Mittelstück befreien. Anschließend in etwa 3×3 cm große Stücke schneiden.
3. Auf jeden Spieß abwechselnd eine Garnele und ein Stück Ananas stecken, bis der Spieß voll ist oder 4 Garnelen auf dem Spieß sind.
4. Den Grill auf gut 170 °C direkte Hitze einregeln und die Spieße pro Seite 4–5 Minuten grillen.

Dazu passt ein feuriger Dip mit Tomate, Paprika und Chili.





Fischspieße mit ChilisaUCE

Fischspieße wie frisch aus der Karibik!

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN • RUHEZEIT: 15 MINUTEN • GRILLDAUER: 10 MINUTEN

ZUTATEN

500 g festes Fischfilet
(Steinbeißer, Kabeljau
oder Schellfisch)
1 TL schwarze
Pfefferkörner
1 TL getr. Thymian
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
½ TL grobes Meersalz
Limettensaft

Für die ChilisaUCE:

4 grüne Chilischoten
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
½ TL grobes Meersalz
1 Prise Zucker
1 EL Weißweinessig
1 TL Olivenöl

Zubehör:

4 Grillspieße
Mörser
Pürierstab

1. Den Fisch in einheitliche, etwa 4 cm große Stücke schneiden.
2. Pfefferkörner, Thymian, Paprikapulver, Knoblauchpulver sowie Meersalz in einem Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen. Fischstücke in der Gewürzmischung wälzen, bis alle Seiten damit bedeckt sind. Mindestens 15 Minuten marinieren lassen.
3. Marinierte Fischwürfel auf die Grillspieße stecken. Den Grill für direktes Grillen bei 180 °C vorheizen.
4. In der Zwischenzeit die Chilischoten grob hacken. Für eine milde Sauce die Kerne entfernen, für die scharfe Saucen-Variante die Kerne verwenden. Knoblauch und Zwiebel schälen und grob zerkleinern.
5. Chili, Knoblauch und Zwiebeln zusammen mit Salz, Zucker, Weißweinessig und Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit einem Pürierstab alles zu einer glatten Sauce verarbeiten.
6. Fisch-Kebabs auf den vorgeheizten Grill legen. Etwa 10–15 Minuten unter regelmäßigem Wenden über direkter Hitze grillen. Das Wenden geht einfacher, wenn die Fischspieße leicht angebrannt sind.
7. Vor dem Servieren etwas Limettensaft über den Fisch träufeln. Zusammen mit der ChilisaUCE genießen.

Beef Brisket

Brisket – zart gegarte Rinderbrust – gehört zu den Königsdisziplinen des amerikanischen BBQ. In den USA steht Beef Brisket auf der Beliebtheitsliste ganz oben. Wer also typisch amerikanisches BBQ schmecken möchte, sollte dieses Rezept gleich ausprobieren. Traditionell wird für das Brisket ein sogenanntes Full Packer Brisket genommen, das aus zwei Teilen besteht. Der größere, dickere Teil wird Flat genannt, darauf sitzt der deutlich kleinere Point. Zwischen Point und Flat befindet sich eine Fettschicht. Da das Fleisch für dieses Rezept lange ruhen sollte, bereite es am besten schon am Vorabend zu.

FÜR 6 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 45 MINUTEN • RUHEZEIT: 7 STUNDEN • GRILLDAUER: 6 STUNDEN

ZUTATEN

3 kg Rinderbrust
(Full Packer Brisket)

250 g Butter
250 ml Rinderbrühe

Für den Rub:

4 EL Salz
3 EL schwarzer Pfeffer
(zerstoßen oder aus der Mühle)
1 EL Brown Packed Sugar
oder brauner Rohrzucker
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Chilipulver
optional: Meersalz und
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle nach
Geschmack

1. Äußere Fettschichten des Briskets mit einem scharfen Messer entfernen. Die Schicht zwischen Point und Flat weitestgehend belassen.
2. Butter in einem Topf bei geringer Hitze zerlassen und die Rinderbrühe hinzugeben. Die Mischung erwärmen und leicht rühren, bis sie sich vermischt hat. Sie soll nicht kochen.
3. Butter-Rinderbrühe-Mischung in einer Marinierspritze aufziehen und in das Brisket spritzen. Es muss nicht die gesamte Menge verwendet werden.
4. Salz, Pfeffer, Zucker, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat sowie Chilipulver gut miteinander vermischen. Handschuhe anziehen und die Mischung großzügig auf allen Seiten des Briskets verteilen.
5. Gewürztes Fleisch folieren oder vakuumieren und mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. In der Zeit die Räucherchips in Wasser einlegen.
6. Gasgrill auf 140 °C einregeln und mit Räucherchips in der Räucherbox bestücken. Brisket so im Grill platzieren, dass die Point-Partie (dünnerer Teil) nach oben zeigt. Temperaturfühler im Flat (dickerer Teil)