

DAS XXL- GRILL- HANDBUCH

Leckere und einfache Rezepte
für Anfänger und
Fortgeschrittene, sowie Tipps,
Tricks & Ratschläge rund um das
Thema "Grill"



ANDRÉ STERNBERG

Das XXL-GRILL-HANDBUCH

1. [Einleitung](#)
2. [Kapitel 1: Rezepte](#)
3. [Kapitel 2: Tipps zur Grillpflege](#)
4. [Kapitel 3: Grill - Planen Sie einen Grill](#)
5. [Kapitel 4: Wählen Sie Ihren Grill im Freien](#)
6. [Kapitel 5: Dinge, die Sie beim Kauf Ihres ersten Grills beachten sollten](#)
7. [Kapitel 6: Beseitigen Sie Fehler beim Grillen im Freien](#)
8. [Kapitel 7: Der Gasgrill](#)
9. [Kapitel 8: Grillfunktionen](#)
10. [Kapitel 9: Erdgasgrills](#)
11. [Kapitel 10: Gasgrills aus Edelstahl](#)
12. [Kapitel 11: Sommergrillen](#)
13. [Kapitel 12: Die Vorteile von Gasgrills](#)
14. [Kapitel 13: Tipps für Erstbesitzer von Grills](#)
15. [Kapitel 14: Verwenden eines Holzkohlegrills](#)
16. [Kapitel 15: Warum Grillen so beliebt ist](#)
17. [Rechtliche Hinweise & Impressum](#)

Einleitung

Das XXL-Grill-Handbuch: Leckere und einfache Rezepte für Anfänger und Fortgeschrittene, sowie Tipps, Tricks & Ratschläge rund um das Thema "Grill".

Das Top aktuelle Grill-Handbuch für Grill-Fans für eine ideale Grillsaison.

Grillen als ideale Beschäftigung für lange Sommerabende mit den Liebsten oder besten Freunden im Garten oder auf dem Grillplatz auf reisen. Mit kühlen Getränken, gutem Fleisch oder Fisch, inklusive Beilagen, Salate und Dips. Das klingt doch herrlich, oder? Mit diesem Handbuch können Sie diese Vorstellung wahr werden lassen. Die Rezepte in diesem XXL-Grill-Handbuch sind einfach beschrieben und leicht umzusetzen.

In diesem Grill-Handbuch erwarten Sie:

- Rezepte
- Tipps zur Grillpflege
- Grill – Planen Sie einen Grill
- Wählen Sie Ihren Grill im Freien
- Dinge, die Sie beim Kauf Ihres ersten Grills beachten sollten

- Beseitigen Sie Ihre Fehler beim Grillen im Freien
- Der Gasgrill
- Grillfunktionen
- Erdgasgrills
- Gasgrills aus Edelstahl
- Sommergrillen
- Die Vorteile von Gasgrills
- Tipps für Erstbesitzer von Gasgrills
- Verwenden eines Holzkohlegrills
- Warum Grillen so beliebt ist

Grillen ist mehr als eine Methode um Essen zuzubereiten, grillen ist auch Hobby und Leidenschaft. Das Grillen an sich ist im Grunde eine Lebenseinstellung. Die Grillgerichte in diesem XXL-Grill-Handbuch werden, das garantiere ich Ihnen, bei Ihren Liebsten und Freunden, bestimmt als eine der besten in Erinnerung bleiben und auch dafür sorgen, das man Sie als "Grill-Enthusiast" nicht vergisst.

Auch wenn Sie kein "Grill-Profi" sind, nachdem Sie dieses Handbuch gelesen haben, sind Sie auf dem richtigen Weg dorthin. Auch wer als Hobbykoch am Grill stehen möchte, ist hier richtig und sollte sich Zeit nehmen, dieses Handbuch aufmerksam von vorne bis hinten durchzulesen.

In diesem XXL-Grill-Handbuch warten noch mehr Vorteile, Tipps & Tricks und Ratschläge auf Sie!

Also, sichern Sie sich noch HEUTE Ihr persönliches Exemplar.

Kapitel 1: Rezepte

BBQ Garnelen in Honig – Senf – Sauce

Zutaten

500 g Riesengarnelen

4 EL Ahornsirup oder Honig

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

1 TL, gestr. Chilipulver

1 TL Oregano

1 TL, gestr. Paprikapulver, süß

2 TL, gestr. Knoblauch Pulver

1 EL Öl

1 EL Essig oder Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Garnelen waschen.
- Alle restlichen Zutaten miteinander vermischen und glattrühren und die rohen Garnelen etwa 30 Minuten darin ziehen lassen.
- Anschließend die Garnelen samt der Marinade auf Spieße stecken und von beiden Seiten grillen.

Hähnchenschenkel

Zutaten

12 Stck. Hähnchen Unterschenkel

3 Zehen gepressten Knoblauch

2 TL Kräuter der Provence oder italienische Kräutermischung

2 EL flüssigen Honig

2 EL süßen körnigen Senf

1 EL Öl

1 TL Sambal Olek

1 TL Salz

Zubereitung:

- Die Marinade Zutaten verrühren und über die Hähnchen Unterschenkel geben und über Nacht im Kühlschrank

- marinieren.
- Nun auf den Grill legen und grillen.

Whiskey Butter

Perfekt zu Steaks und allem anderen Gegrillten.

Zutaten

250 g Butter

1 kleine rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL flüssiger Honig

2 EL irischer Whiskey

schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meersalz

Zubereitung

Die handwarme Butter in eine Schüssel geben.

Honig und Whiskey zu der Butter geben. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und ebenfalls hinzugeben.

Die Mischung nun mit einer Gabel komplett durchmischen. Nach Geschmack mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.

In einen kleinen Topf abfüllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Hackspieße mit BBQ-Sauce

Zutaten

Für die Sauce

1 Zwiebel

6 EL Ketchup

1 EL Honig

Thymian, fein gehackt

1 TL Ingwer, gehackt

1 Knoblauchzehe

1 EL Balsamico Essig

1 TL gemahlener Koriander

1 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

Für die Spieße

3 Frühlingszwiebeln

1 große Karotte

600 g gemischtes Hackfleisch

2 EL Senf

1 EL Paprikapulver

2 Eier

8 EL Semmelbrösel

2 EL gehackte frische Petersilie

Salz und Pfeffer

12 Spieße

Zubereitung

Für die BBQ-Sauce

- Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehen schälen und pressen. Zwiebel und Knoblauch mit Ketchup, Honig, Thymian, Ingwer, Balsamico Essig, Koriander und Rapsöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spieße

- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Karotte schälen und fein würfeln. Zwiebel, Karotte, Hackfleisch, Senf, Paprikapulver, Eier, Semmelbrösel und Petersilie in einer großen Schüssel gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Hackfleischteig gleichmäßig auf 12 Spieße verteilen und gut fest drücken. Auf dem heißen Grill ca. 10 bis 12 Minuten grillen, dabei öfter mit der Sauce bestreichen.