

# GENIALE Grillspieße

90 Rezept-  
und Buffetideen  
von klassisch  
bis exotisch



riva

Patrick Rosenthal



Patrick Rosenthal

# GENIALE *Grillspieße*

90 Rezept-  
und Buffetideen  
von klassisch  
bis exotisch

**riva**



### **Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

### **Für Fragen und Anregungen**

[info@rivaverlag.de](mailto:info@rivaverlag.de)

Originalausgabe

1. Auflage 2020

© 2020 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Caroline Kazianka

Umschlaggestaltung: Laura Osswald, Isabella Dorsch

Umschlagabbildungen und Abbildungen im Innenteil: Patrick Rosenthal

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger ([www.inpunktwo.de](http://www.inpunktwo.de))

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-1263-1

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-0955-3

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-0956-0

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

**[www.rivaverlag.de](http://www.rivaverlag.de)**

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# Inhalt

## *Geniale Grillspieße* ..... 6

## *Orientalische Aromen* ..... 9

Taboulé.....	12
Kleine Ras-el-Hanout-Maiskolben.....	12
Falafel.....	14
Couscous-Bällchen.....	15
Hummus.....	16
Eingelegtes Lammfleisch.....	17
Joghurtsoße.....	18
Zaalouk-Salat.....	19
Fladenbrot.....	20
Lamm-Spieße.....	21
Falafel-Dattel-Spieße.....	21
Couscous-Spieße.....	21

## *Bollywood* ..... 23

Eingelegte Hähnchenbrustfilets.....	26
Indische Soße.....	26
Indische Gemüsebällchen.....	28
Tandoori-Paste.....	28
Joghurt-Minz-Soße.....	29
Garam Masala.....	29
Geröstete Kichererbsen.....	31
Kürbis-Dip.....	31
Naan-Brot.....	32
Aromatische Blumenkohlröschen und Kartoffeln.....	35
Biryani-Reis.....	36
Tandoori-Spieße.....	37
Spieße »Aloo Gobi Style«.....	37
Spieße »Malai Kofta Style«.....	37

<i>Der Geschmack Asiens</i> .....	39
Eingelegter Tofu .....	42
Nam-Prik-Num-Dip .....	42
Erdnusssoße .....	43
Eingelegte Hähnchenbrust .....	45
Glasnudelsalat .....	46
Gurken-Relish .....	46
Mariniertes Rindfleisch .....	49
Satay-Hähnchenbrust-Spieße .....	50
Tofu-Spieße .....	50
Spieße »Yam Nuea Yang Style« .....	50
 <i>Ganz schön deutsch</i> .....	 53
Süßer Senf .....	56
Eingelegte Weißwurst .....	57
Kartoffelgewürz .....	59
Kartoffel-Wurst-Spieße .....	60
Himmel-un-Ääd-Spieße .....	60
Weißwurst-Spieße .....	60
 <i>Fast &amp; Food</i> .....	 63
Ketchup .....	66
Eingelegtes Dönerfleisch .....	67
Krautmischung .....	69
Senfsoße .....	70
Currysoße .....	70
Joghurt-Dip .....	71
Röstzwiebeln .....	72
Döner-Spieße .....	75
Hotdog-Spieße .....	75
Currywurst-Spieße .....	75
 <i>Skandinavischer Genuss</i> .....	 77
Köttbullar-Fleischbällchen .....	80
Rahmsoße .....	80
Remoulade .....	82
Roter Heringssalat .....	83
Karamellisierter Weißkohl .....	84

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich .....	85
Marinierte Lachswürfel .....	87
Fischbällchen .....	87
Köttbullar-Spieße .....	88
Fischbällchen-Spieße .....	88
Lachs-Spieße .....	88

## *Hello Africa!* ..... 91

Scharfe afrikanische Soße .....	94
Scharfe Erdnusssoße .....	94
Chermoula-Dip .....	95
Kachumbari-Salat .....	97
Kandierte Karottenstäbchen .....	98
Eingelegter Kürbis .....	99
Mariniertes Hähnchenfleisch .....	100
Mariniertes Rindfleisch .....	100
Suya – nigerianische Rinderspieße .....	103
Spieße »Arusha Style« .....	103
Vegetarische Spieße »Africa« .....	103

## *Bella Italia* ..... 105

Italienischer Brotsalat .....	108
Tomaten-Brot-Suppe .....	111
Eingelegte Kalbsschnitzel .....	112
Knoblauch-Rosmarin-Öl .....	112
Zitronen-Crème-fraîche-Dip .....	113
Caprese-Spieße .....	114
Pizza-Spieße .....	114
Spieße à la Saltimbocca .....	114

## *Sweet & Easy* ..... 117

Zitronenkuchen .....	120
Vanillesoße .....	123
Kokosmilchsirup .....	123
Brownies .....	124
Himbeersorbet .....	125
Gegrillte Kuchen-Obst-Spieße .....	126
Brownie-Marshmallow-Spieße .....	126
Gegrillte Bananen-Spieße .....	126

# Geniale Grillspieße

Das Grillen hat bei mir eine lange Tradition. Denn zu Hause haben wir eigentlich schon immer gern gegrillt. Nur sind mir Bratwurst und Co. schnell langweilig geworden. Und gekaufte marinierte Grillspieße kamen für mich nie infrage, weil ich da nicht erkennen konnte, wie das Fleisch unter der Marinade aussah. Da half nur eines: selbst machen.

Wenn Besuch kam, haben wir einfach viele kleine Schüsseln mit vorher selbst eingelegtem Fleisch und weiteren Zutaten wie Obst, Gemüse, Dips etc. auf den Tisch gestellt. So konnte sich jeder seinen Lieblings-Grillspieß kreieren und das essen, worauf er Lust hatte.

Manchmal kamen die erstaunlichsten Kombinationen dabei heraus, wenn noch jeder seine Reste vom Vortag mitgebracht hat und dann auf einmal gekochte Kartoffeln, Falafeln oder Blumenkohl auf den Spießen gelandet sind. Daraus ist schließlich die Idee entstanden, die nachfolgenden Themen-Bufferets zu entwickeln. Und damit es leichter fällt, alle Zutaten dafür parat zu haben, sind zu Beginn jeweils Einkaufslisten angeführt, die immer ein Themen-Bufferet umfassen. Die Zutaten pro Buffet sind jeweils für vier hungrige Personen berechnet und drei »fertige« Grillspieße werden vorgestellt, die sich

meist an traditionelle Gerichte aus der entsprechenden Region anlehnen.

Aber die Möglichkeiten zur Bestückung eines Spießes sind eigentlich nahezu unendlich. Die Zutaten lassen sich also beliebig variieren. Und was als »Bonus« noch dazu oder obendrauf kommt, bestimmst du natürlich nach eigenem Belieben. Dazu gibt es im Folgenden ebenfalls viele interessante und leckere Ideen. Also, ran an die Spieße und den Grill. Genial, oder?

## Wichtiges zum »Spieß-Grillen«

Mit unterschiedlichen Zutaten bestückte Spieße zu grillen, ist eigentlich überall auf der Welt beliebt. In Japan nennt man das Yakitori, was traditionell einen Grillspieß mit Hähnchenfleisch und Gemüse bezeichnet. Im modernen Japan wird allerdings mittlerweile auch anderes Fleisch und Fisch mit Gemüse aufgespießt, gegrillt und mit einer würzigen Soße serviert. Aus dem Türkei-Urlaub kennen wir alle Şiş Kebab, den leckeren traditionellen Grillspieß mit mariniertem Lammfleisch, Tomaten und Paprika. Und wer schon einmal ein richtiges Schaschlik gegessen hat, der ist mit Sicherheit auch Fan der russischen Variante des Spießes mit mariniertem, gegrilltem Fleisch.



Egal, für welche Variante du dich entscheidest, die Wahl des richtigen Spießes steht an erster Stelle. Ich empfehle Spieße aus Metall, Bambus oder Holz. Holzspieße sollten zwei Stunden vor dem Grillen in Wasser eingeweicht werden, damit die Enden später auf dem Rost kein Feuer fangen. Für Metall- und Holzspieße gilt gleichermaßen, dass beide vor dem Bestücken mit etwas Öl bestrichen werden müssen, damit sich später Fleisch und Co. problemlos abstreifen lassen.

Das Spannende an Grillspießen ist natürlich die Zusammensetzung, die du bei einem Buffet frei wählen kannst. Wichtig dabei

ist, dass die jeweiligen Zutaten, die aufgespießt werden sollen, möglichst gleich groß sind und eine ähnliche Garzeit benötigen. Das beste Grillergebnis bei einem Gemüse-Fleisch-Spieß erzielst du, wenn du den Grill erst einmal auf 180 °C indirekte Hitze vorheizt. Die Spieße können dann zunächst 10 Minuten indirekt garen, so wird das Gemüse schön weich. Danach kannst du die Spieße von allen Seiten über dem Feuer angrillen. So entstehen tolle Röstaromen. Willst du die Spieße nicht vorgaren und legst sie direkt auf die Flamme, wird das Fleisch zwar gar, aber das Gemüse ist dann leider schnell verbrannt.

**ACHTUNG:**  
Die Grillspieße, egal ob aus Metall  
oder Holz, werden extrem heiß.  
Daher Vorsicht beim Herunternehmen!







# *Orientalische* **AROMEN**

Die orientalische Küche ist so reich an tollen Gewürzen und Aromen, dass sie auf jeden Fall immer einen Platz auf dem Buffet haben sollte. Mit ein wenig Kreativität könnt ihr eure Spieße wunderbar vielfältig variieren. Viel Spaß beim Ausprobieren!



# Einkaufsliste

4 ½ Zitronen	1 TL Zucker
9 Tomaten	Salz
1 rote Paprikaschote	schwarzer Pfeffer
1 kleine rote Chilischote	125 g helle Tahini-Paste
1 Salatgurke	450 g getrocknete Kichererbsen
1 Zucchini	17 getrocknete Datteln (entsteint)
2 Auberginen	1 Glas kleine Maiskolben (ca. 125 g Abtropfgewicht)
6 Bund glatte Petersilie	200 g Couscous
1 Bund Minze	150 g Bulgur
1 Bund Koriander	500 g Mehl
1 Zweig Rosmarin	100 g Kichererbsenmehl (oder Weizenmehl Type 550)
1 Zweig Thymian	150 ml Gemüsebrühe
5 Frühlingszwiebeln	1 TL Honig
5 Zwiebeln	Olivenöl
10 Knoblauchzehen	Sonnenblumenöl
1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel	2 EL Milch
1 ½ TL Kreuzkümmelsamen	200 g saure Sahne
¼ TL Koriandersamen	200 g griechischer Joghurt
¼ TL gemahlene Kurkuma	50 g Butter
1 Prise gemahlener Schwarzkümmel	1 Ei
1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Würfel Hefe
1 Prise Chilipulver	400 g Lammlachse
1 EL Ras el-Hanout	
2 EL weißer Sesam	
2 TL schwarzer Sesam	



