



GRILL & CHILL
30
REZEPTE
FÜR DEN PERFEKTEN
FEIERABEND

Ja, ICH
GRILL!

EMF



QUICK & EASY

A close-up photograph of a grill filled with various meats. In the foreground, there are several ribs with a dark, charred crust. Behind them, more ribs are visible, some with a lighter, more tender appearance. The grill is dark, and the background is slightly blurred, showing a can of beer. The overall lighting is warm and focused on the food.

Ja, ICH GRILL!

QUICK&EASY

EMF



EIN BUCH DER
EDITION MICHAEL FISCHER

Impressum

Alle in diesem Buch veröffentlichten Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher schriftlicher Genehmigung des Verlags gewerblich genutzt werden. Eine Vervielfältigung oder Verbreitung der Inhalte des Buchs ist untersagt und wird zivil- und strafrechtlich verfolgt. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die im Buch veröffentlichten Aussagen und Ratschläge wurden von Verfasserin und Verlag sorgfältig erarbeitet und geprüft. Eine Garantie für das Gelingen kann jedoch nicht übernommen werden, ebenso ist die Haftung der Verfasserin bzw. des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

EIN EBOOK DER EDITION MICHAEL FISCHER

1. Auflage 2021

© 2021 Edition Michael Fischer GmbH, Donnersbergstr. 7, 86859 Igling

Covergestaltung: Lena Albert

Redaktion und Lektorat: Lena Buch

Satz: Emilia Ruppel, Lena Albert

Reihenlayout: Michaela Zander

Herstellung: Anne-Katrin Brode

Coverfoto: Guido Schmelich, Holzkirchen b. München

Text: S. 6–11: Guido Schmelich

Rezepte: alle Guido Schmelich, außer S. 33, 47, 60–63: Christoph Brand; S. 57, 59: Mora Fütterer

Bilder: alle Guido Schmelich, Holzkirchen b. München, außer S. 32, 46: Paul Ripke, Hamburg; S. 56, 58: Volker Debus, München

ISBN 978-3-7459-0573-1

www.emf-verlag.de

Inhalt

SCHNELLE BASICS

[Grillarten](#)

[Grillmethoden](#)

[Anzündhilfen](#)

REZEPTE

FLEISCH

[Fruchtige Chicken-Spieße mit Nektarine](#)

[Flanksteak](#)

[Saltimbocca mit Blauschimmel-Süßkartoffel-Püree](#)

[Lammchops mit Pimientos](#)

[Schaschlik mit Mango-Curry-Sauce](#)

[Lammschwerter](#)

[Beefsteak Burger](#)

[Chickenwings mit Sesam](#)

[Tomahawksteak mit Senfkruste](#)

[Baconbombs](#)

FISCH

[Gedämpfte Forelle auf asiatische Art](#)

[Quinoa-Edamame-Salat](#)

[Fruchtiger Nektarinen-Dip](#)

[Surf & Turf](#)

[Pulled Lachs von der Planke](#)

[Gefüllte Kalmare mit Blutwurst auf Sauerteigbrot](#)

[Wolfsbarsch mit gegrilltem Steckrübensalat](#)

VEGGIE

Ochsenherz-Tomaten mit Burrata

Caesar Salad

Halloumi mit Gemüse und Walnuss-Pesto

Gemüse-Quesadillas

Triple-Cheese Veggieburger

Radieschen-Flammkuchen mit Feta und Bärlauch-Pesto

Gegrillte Weinbergpfirsiche mit Ziegenkäsefüllung

EXTRAS

Homemade Currysauce

Grüne Sauce

Avocado-Sojajoghurt

Chilisauce

Barbecuesauce

Apfel-Walnuss-Butter

Honig-Rucola-Butter

Scharfe Erdnussbutter

schnelle Basics

GRILLarten

Die generelle Entscheidung für einen bestimmten Grill sollte vor allem nach zwei Kriterien gefällt werden: Wie viel Platz haben Sie? Haben Sie einen Balkon oder einen Garten, und wie sind die Nachbarn auf Grillqualm zu sprechen? Und: Was wollen Sie grillen, und welches Ergebnis wollen Sie erzielen? Hat man sich einmal für einen Grill entschieden, möchte man ihn auch so häufig wie möglich gebrauchen. Doch manchmal gelüstet es einen abends nach etwas Gegrilltem, aber viel Zeit für einen gemütlichen Grillabend wie am Wochenende hat man unter der Woche nicht. Nach einem langen Tag auf der Arbeit lange draußen am Grill oder am Feuer zu sitzen ist zudem meist nicht möglich.

Doch deshalb muss man nicht auf den Grillgenuss verzichten! Mit ein paar Tipps zum schnellen Anfeuern und mit einfachen, schnellen Rezepten gelingt das BBQ auch zum Feierabend.

GASGRILL/ELEKTROGRILL

Am schnellsten Würste, Steaks und Co. zu grillen, ohne groß vorzuheizen, geht mit dem Gas- und dem Elektrogrill.



DER KLASSISCHE GASGRILL

Der Gasgrill ist praktisch sofort einsatzbereit. Gasflasche aufdrehen, Regler zünden und loslegen. Durch die Regler lässt sich die Temperatur ideal steuern. Man kann auf ihm direkt und indirekt grillen. Einfach einen Regler auslassen, und schon haben Sie eine indirekte Zone. Mithilfe von Smokerschienen kann man auch auf Gasgrills räuchern, durch das Auflegen eines Pizzasteins lässt sich perfekt backen.

BESONDERS GEEIGNET FÜR:

Kurz Gegrilltes, z. B. Burger-Pattys, Grillgemüse, Tofu, indirekt Gegrilltes, z. B. Bratwürste, ganze Hähnchen, Gebackenes auf dem Schamottstein, z. B. Blätterteigtaschen, bei geschlossenem Deckel, z. B. Gemüsequiche

DER HIGH-END-GASGRILL

Der Gasgrill von heute besitzt oft neben dem Grillrost noch eine Kochzone, diese ist ideal zum Kochen von Saucen und Eintöpfen, Woken und Braten. Zudem besitzt er eine eingebaute Infrarot-Sizzle-Zone. Diese kann Temperaturen von bis zu 800 °C erreichen. Auch ein elektronischer Drehspieß gehört mit zur Ausstattung. Fast eine Küche unter freiem Himmel.

BESONDERS GEEIGNET FÜR:

Infrarot Sizzle, z. B. Gemüsescheiben, Steaks, kurz Gegrilltes, z. B. Antipasti-Gemüse, indirekt Gegrilltes, z. B. Fisch im Pergamentpapier, Gebackenes auf dem Schamottstein, z. B. Brot, Gegartes auf dem Drehspieß, z. B. ganze Hähnchen. Bei geschlossenem Deckel backen, z. B. Hefeteigschnecken

DER ELEKTROGRILL



Der Elektrogrill eignet sich besonders zum Kurzbraten. Durch die kleinere Grillfläche eignet er sich gut als Balkon-Grill. Da er allerdings nur eine Temperaturzone und keinen Deckel hat, lässt er sich nicht vielfältig benutzen.

BESONDERS GEEIGNET FÜR:

Kurz Gegrilltes: Burger-Pattys, Grillgemüse