



VORWORT

Durst. Ist womöglich Durst der wahre Grund dafür, dass wir oft ein großes Verlangen nach scharfen, würzigen Speisen haben? Ist es der Durst auf ein Abenteuer, die Sehnsucht nach einem Nervenkitzel, etwas, das einen durchrüttelt und lebendig fühlen lässt? Dazu kommt natürlich der eigentliche Durst, den wir nach einem scharfen Essen verspüren. Den löschen wir vor allem mit kalten Drinks. Und damit ist die Grillparty auch schon im Gange ...

Erfreulicherweise gibt es unzählige Zutaten, mit denen man eine köstliche, schön nuancierte Schärfe erreichen kann. Das beginnt bei frischen und getrockneten Chilischoten, geht über Saucen und Pfefferkörner bis hin zu scharfen Wurzeln und Samen - ein riesiger Vorratsschrank an Möglichkeiten wartet auf den Grillfan. Sie möchten eine Schärfe mit rauchigen Noten? Können Sie haben. Sie möchten eine Würzsauce mit Biss, mit der Sie Fleisch, Gemüse oder Fisch bestreichen können? In diesem Buch werden Sie fündig. Sie möchten eine feurige Würzmischung, mit der Sie sich bei Ihren Gästen unvergesslich machen? Wir sind dabei.

Für Sie ist die Sache ganz einfach: Sie müssen Ihren Gaumen nur auf einen kräftigen Kick einstellen, Freunde und Familie einladen und schon kann's losgehen. Scharf und würzig zu grillen ist etwas für Leute, die sich zwanglos

treffen oder spontan miteinander feiern wollen. Umso besser, dass viele Marinaden und Saucen, die Sie in diesem Buch finden, im Voraus zubereitet werden können. Das verschafft Ihnen den Freiraum, das Grillen ohne Stress auf später zu verlegen und erst einmal die Gesellschaft Ihrer Freunde zu genießen.

Sie sorgen sich ein wenig, wie viel Schärfe und Feuer wir Ihnen mit unseren Rezepten zumuten? Das müssen Sie nicht. Es geht uns nicht darum, Ihre Zunge oder Ihren Gaumen zu malträtieren oder Ihnen Tränen in die Augen zu treiben. Was wir Ihnen anbieten, sind großartige, feurige, neue Geschmackserlebnisse. Der jeweilige Schärfeegrad ist bei jedem Rezept auf einer Skala von 1 bis 10 angegeben (wobei 1 für sehr mild und 10 für extrem scharf steht), das heißt, Sie sehen auf einen Blick, wie „hot“ es wirklich wird. Viele Rezepte bewegen sich zudem im mittleren Schärfebereich für alle diejenigen, die den Geschmackskitzel einer pikanten Sauce, eines würzigen Rubs oder einer peppigen Gewürzmischung sehr wohl zu schätzen wissen, aber trotzdem noch das Zusammenspiel unterschiedlicher Aromen und Geschmacksnoten schmecken wollen. Wir versichern Ihnen, für jeden Schärfefan ist etwas dabei, ob Sie nun nach einem Rezept für Rind, Lamm, Schwein oder Geflügel suchen, in die Welt der Meeresfrüchte abtauchen oder vegetarisch grillen wollen. Dazu kommen eine Menge Saucen, Würzmischungen und Beilagen.

Wie immer führen wir Sie auf den nachfolgenden Seiten in ein paar Grundlagen ein, damit Sie später am Grill das nötige Rüstzeug haben. Möglicherweise werden Sie überrascht sein, aus welcher Fülle an scharfen, würzigen und pikanten Zutaten Sie tatsächlich schöpfen können, und vielleicht haben Sie bis dahin noch gar nicht gewusst, welche einzigartigen Möglichkeiten es gibt, in Ihren Lieblingsspeisen das Feuer zu entfachen. Dazu kommen Tipps und Ratschläge zu eher ungewöhnlichen Zutaten. Trotzallem haben wir von Weber ein ganz einfaches Ziel: Wir wollen Sie mit den Basics ausstatten, wir wollen, dass Sie erstklassige Ergebnisse erzielen, und wir wollen Sie ermuntern, sich auf eigene Entdeckungs- und Genussstouren im Reich der Schärfe zu begeben.

Holen Sie sich ruhig schon mal was zu trinken. Ab jetzt wird's heiß!

Janie Purviance

Grundlagen des Grillens

KLEINES CHILI-KNOW-HOW

Welche Schärfe und welcher Geschmack sich hinter dem leuchtend farbigen Äußeren von Chilis verbergen, lässt sich nicht ausmachen, und wer sich mit den verschiedenen Sorten nicht auskennt, wird so manche Überraschung erleben. Die Schärfe von Chilis ist sehr unterschiedlich, sie hängt einerseits von der Sorte ab, variiert aber auch innerhalb ein und derselben Sorte.

Die Schärfe von Chilis wird häufig in Scoville-Einheiten angegeben, eine Skala, mithilfe derer das typische Brennen im Mund gemessen wird. Sie wurde von dem Pharmakologen Wilber Scoville im frühen 20. Jh. entwickelt. Die Anzahl dieser „Hitze-Einheiten“ (Scoville Heat Units, kurz SHU) steht in direktem Bezug zum Gehalt eines bestimmten Scharfmachers in Chilis, dem sogenannten Capsaicin. Es kommt besonders konzentriert in den Kernen und Trennhäuten der Schoten vor und reicht von 0 bis 1 Mio. SHU. Reines Capsaicin entspricht 15 bis 16 Mio. SHU. Die nachfolgenden Chilisorten, unterschieden in frisch und getrocknet, stellen wir Ihnen in aufsteigender Reihenfolge ihres SHU-Werts vor. Viel Spaß beim „Schwitzen“!



Grüne
Paprika-
schoten

Jalapeño-
Chili-
schoten

Thai-
Chilischoten

Habanero-
Chilischoten

FRISCHE SCHOTEN

PAPRIKASCHOTE. Die auch Gemüsepaprika genannten Schoten rangieren auf der Scoville-Skala bei 0, enthalten also (fast) kein Capsaicin. Sie steuern in Grillgerichten eine knackige Saftigkeit, lebhaftere Farbe (grün, rot, gelb, orange oder sogar violett) und einen mildfruchtigen bis leicht bitteren Geschmack bei.

Sie können im Ganzen ohne Öl gegrillt werden und sollten danach in einer abgedeckten Schüssel „ausdampfen“, damit sich ihre Haut leichter abziehen lässt. Wählen Sie Schoten mit flachen Seiten, damit eine möglichst große Oberfläche mit dem heißen Rost in Kontakt kommen kann.

0 SHU

JALAPEÑO. Die ursprüngliche Heimat der dunkelgrünen Schoten mit ihrer annähernd dreieckigen Form ist Xalapa (Jalapa) in Mexiko. Die Früchte mit stumpfen, abgerundeten Enden sind ca. 5 cm lang. Ihre beträchtliche Schärfe lässt sich abmildern, wenn Kerne und Trennhäute entfernt werden (siehe Seite [>](#)), entweder vor oder nach dem Grillen. Jalapeños werden nicht nur gerne gegrillt, sondern auch roh, eingelegt oder gefüllt gegessen. Getrocknete und geräucherte Jalapeños werden Chipotle genannt (siehe [>](#)).

2 500 - 9 000 SHU

THAI. Klein, aber oho: Thai-Chilis warten mit einer feurig-schneidenden Schärfe auf, die so gar nicht zu ihrer Größe zu passen scheint. Die grün oder rot geerntete (je röter die Chilis sind, desto reifer sind sie), schlanke südostasiatische Sorte mit dünner Haut und einer Länge von 2 ½ cm beweist, dass kleine Schoten über ganz erhebliche „Hitze“ verfügen können.

50 000 - 100 000 SHU

HABANERO. Die kleinen Schoten mit einer Länge von etwa 4 cm sind ausgereift leuchtend orange und erinnern in ihrer Form an Lampions. Habaneros werden nicht nur wegen ihrer sagenhaften Schärfe geschätzt, sondern auch wegen ihres fruchtigen Aromas. Die wohl schärfste Chilisorte, die in Deutschland im Handel erhältlich ist.

150 000 - 325 000 SHU



GETROCKNETE SCHOTEN

ANCHO. Frische Schoten werden Poblano genannt. Die breiten, flachen Chilis mit fruchtiger, rosinenähnlicher Note, die gelegentlich einen leicht bitteren Einschlag hat, sind relativ mild und aromatisch.

1 000 - 2 000 SHU

GUAJILLO. Name für die getrockneten Chilis der Sorte *Mirasol*. Die Schoten müssen wegen ihrer ledrigen Haut in heißem Wasser eingeweicht werden, bevor man sie weiterverarbeiten kann.

2 500 - 5 000 SHU

CHIPOTLE. Getrocknete, geräucherte Jalapeño-Chilis. Die dunklen Schoten sind beliebt wegen ihres intensiv rauchigen Geschmacks. Werden häufig in Adobo-Sauce eingelegt und in Dosen verkauft.

5 000 - 8 000 SHU



CHILIPULVER (GEMAHLENE CHILIS)

PAPRIKAPULVER. Wird aus getrockneten, gemahlene roten Chilis gewonnen und in verschiedenen Schärfeegraden angeboten: als milder Extra- oder Delikatesspaprika, als pikanterer Edelsüßpaprika oder als scharfer Rosenpaprika. In Deutschland sehr bekannt ist ungarisches Paprikapulver.

GERÄUCHERTES PAPRIKA-PULVER. Für diese intensiv rauchige Form des Paprikapulvers (in Spanien *Pimentón* genannt und preisgekrönt) werden rote Chilis über Eichenholzfeuer geräuchert. Es wird mild und süß (*dulce*) oder scharf (*picante*) angeboten. Die Geheimwaffe in den Würzmischungen vieler Top-Grillmeister.

CHILIPULVER (MISCHUNG). Eine relativ milde Gewürzmischung aus verschiedenen gemahlene Chilisorten, Kräutern und weiteren Würzzutaten wie Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander und Nelken. In der scharfen Version sind Cayennepfeffer und/oder zerstoßene rote Chiliflocken mit im Spiel.

ANCHO-CHILIPULVER. Das Pulver aus fein gemahlene Ancho-Chilis hat eine dunkle rotbraune Farbe, ist von mittlerer Schärfe und lässt geschmacklich Trockenfrüchte und Kaffee anklingen.

CHIPOTLE-CHILIPULVER. Dieses Chilipulver zeichnet sich durch ein rauchiges, komplexes Aroma aus, das süß-fruchtige Noten ebenso in sich vereinigt wie ein gehöriges Maß an Schärfe.

ROTE CHILI-FLOCKEN. Eine Mischung aus verschiedenen geschroteten roten Chilischoten, mit denen sich ein Gericht gut abrunden lässt. Die wie Miniaturscheiben aussehenden Flocken steuern Textur, Aroma und eine pikante Schärfe bei.

CAYENNEPFEFFER (GEMAHLEN). Die längliche, schlanke, leuchtend rote Chilisorte wird hauptsächlich in Pulverform verwendet. Benannt nach dem Fluss

Cayenne in Französisch-Guayana, verleiht das beliebte Chilipulver – sparsam dosiert – Marinaden und Würzmitteln einen angenehmen Schärfekick.

CHILIS VOR- UND ZUBEREITEN WIE EIN PROFI



JALAPEÑO-CHILIS ENTSTIELEN UND ENTKERNEN

Mit einem Schälmesser den Stielansatz der Chilis abschneiden und die Schoten der Länge nach halbieren. Die Chilihälften noch einmal teilen, dann mit der Messerspitze unter die weißen Trennwände mit den Kernen fahren und diese herausschneiden. Die Messerbewegung sollte immer vom Körper weg weisen. (Kerne und Trennwände nur entfernen, wenn die Schärfe der Chilischote abgemildert werden soll.)



ZUBEREITUNG EINER HOT SAUCE

Chili-Fans schwören häufig auf die Hot Sauce eines bestimmten Herstellers. Wenn Ihre Vorliebe für scharfe Saucen zur Leidenschaft wird, sollten Sie selbst Hand anlegen, weil Sie dann u. a. mit der Anzahl der verwendeten Chilis die Schärfe selbst bestimmen können. Dafür die Chilis zunächst mit ein paar Knoblauchzehen grillen, dann mit etwas Rum, Limettensaft und Salz pürieren. Das vollständige Rezept für eine Hot Sauce finden Sie auf [≥](#). Tragen Sie bei der Zubereitung unbedingt Gummihandschuhe und atmen Sie beim Pürieren auf keinen Fall die Dämpfe ein.



GANZE CHILISCHOTEN GRILLEN

Größere und kleinere Chilis werden (je nach Rezept) als ganze Schoten über direkte Hitze gelegt, bis sie rundum verkohlt sind; zum Wenden nehmen Sie am besten eine Grillzange. Die gegrillten Schoten sofort in eine Papiertüte geben (oder in eine mit Frischhaltefolie abgedeckte Schüssel) und etwa 10 Min. ausdampfen lassen. Danach kann man die verkohlte Haut mit einem Messer oder den Fingern leicht abziehen.



GETROCKNETE CHILIS VORBEREITEN

Getrocknete Chilis können in Saucen oder Marinaden jede Menge Aroma beisteuern, sofern sie richtig vorbereitet werden. Zunächst werden die Schoten von den Kernen befreit, dann auf beiden Seiten jeweils etwa 30 Sek. in einer heißen Gusseisenpfanne geröstet und anschließend etwa 30 Min. in heißem Wasser eingeweicht. Die dann abgetropften und entstieltten Chilis können so vorbereitet ganz leicht mit den übrigen Zutaten püriert werden.

HAUTREIZUNGEN VERMEIDEN

Tragen Sie bei der Verarbeitung von Chilis, insbesondere bei extrem scharfen Sorten wie Habanero, Latex-Einmalhandschuhe, die Sie anschließend mitsamt des anhaften-den ätherischen Öls und Capsaicins wegwerfen können. Diese „Brennstoffe“ verursachen starke Reizungen, v. a. an empfindlichen Stellen wie Augen und Mund, und lassen sich selbst durch sorgfältiges Händewaschen nicht immer restlos entfernen.

Bierdosen-Hähnchen, das mit Melasse und Senf glasiert wird ([>](#)) oder die Tandoori-Lachsfilets mit Estragon-Senf-Sauce ([>](#)).

FERTIGSAUCEN

Scharfe Chilisaucen wie Tabasco, aber auch ihre milderer Versionen, chinesische Chili-Knoblauch-Pasten, Chili-Knoblauch-Saucen wie Sriracha und Thai-Currypasten sind für die scharfe schnelle Küche unverzichtbare Geschmacksturbos. Ein paar Löffel reichen aus, um Fleisch- oder Gemüsegerichten eine vielschichtige Schärfe mitzugeben. Und das Beste daran? Sie sind lange haltbar und können auch geöffnet monatelang im Kühlschrank gelagert werden. Das Hähnchen in Thai-Marinade ([>](#)) wird z. B. mit Sriracha glasiert und die Zitronengras-Garnelen ([>](#)) garen u. a. in einer roten Thai-Currypaste.

BRINGEN SIE SCHÄRFE UND GESCHMACK INS GLEICHGEWICHT

Unabhängig davon, ob Sie grillen oder eine andere Gartetechnik anwenden, Sie haben immer ein festes Ziel vor Augen: ein Essen mit ausgewogenem, reichhaltigem Geschmack hervorzubringen, dessen Zutaten miteinander harmonieren und sich gegenseitig ergänzen. Das gilt für kräftige, pikante und scharfe Speisen, wie sie etwa die Rezepte dieses Buchs beschreiben, genauso aber auch für subtilere, feinere Gerichte, wie Sie sie in anderen Kochbüchern finden. Der Schlüsselbegriff heißt Gleichgewicht. Eine pausenlose Schärfeexplosion am Gaumen verhindert, dass Sie das Zusammenspiel der anderen Aromen noch wahrnehmen können, ebenso Geschmacksempfindungen wie salzig, süß, sauer, bitter und Umami. Denken Sie auch an die unvergleichlichen Rauchnoten, die beim Grillen entstehen, an die herrlichen Aromen durch die Maillard-Reaktion und kombinieren Sie dies alles mit dem Geschmack der Getränke, die Sie zu sich nehmen werden (und das werden bei all den scharfen Sachen so einige sein) – ein Sammelsurium an Möglichkeiten, Magie herzustellen.

Sie erreichen diese Magie, wenn Sie den Zutaten die nötige Aufmerksamkeit schenken, die zum Gleichgewicht beitragen: Saures wie etwa Zitrusfrüchte, Tomaten, Joghurt und Essig; Süßes wie Zucker, Ahornsirup, Honig, Agavendicksaft und Melasse; und Salziges wie z. B. Sardellen, Oliven und Kapern.

Spielen Sie mit unseren Rezepten, machen Sie sie zu ihren eigenen und grillen Sie mit Selbstvertrauen. Ein gut gefüllter Vorratschrank und ein Gefühl dafür, wie unterschiedliche Aromen miteinander harmonieren, helfen Ihnen dabei, draußen am Grill ein Fest zu feiern: Hot & Spicy!

DER RICHTIGE UMGANG MIT DEM GRILL



DIREKTE UND INDIREKTE HITZE

Bei direkter Hitze glühen die Kohlen direkt unter dem Grillgut. Bei indirekter Hitze ist die Glut auf einer oder auf beiden Außenseiten des Kohlerosts, das Grillgut liegt über dem Bereich ohne Glut.

Direkte Hitze ist ideal für kleines, zartes Grillgut, das schnell gar wird, etwa Steaks, Burger, Koteletts, ausgelöste Hähnchenteile, Fischfilets, Schaltiere und klein geschnittenes Gemüse. Die Oberfläche wird durch die direkte Hitze scharf angebraten und entwickelt durch Karamellisierung köstliche Aromen. Wenn Sie Zutaten, die dünner als 3 cm sind, über direkter Hitze grillen, werden sie bis zum Kern in wenigen Minuten gar.

Indirekte Hitze eignet sich besser für größere, weniger zarte Stücke, die langsam gegart werden müssen, etwa ein ganzes Hähnchen oder ein Schweinebraten. Sie ist aber auch sehr nützlich als eine Art Sicherheitszone: Hier können Sie Grillgut „zwischenparken“, wenn über direkter Hitze Flammen hochschlagen. Über schwacher indirekter Hitze kann man zudem das Grillgut bis zum Servieren warm halten.



DEN HOLZKOHLEGRILL FÜR DIREKTE UND INDIREKTE HITZE VORBEREITEN

Briketts oder Holzkohle lassen sich am besten mit einem Anzündkamin verteilen: Diesen dafür bis zum Rand mit Holzkohle oder Briketts füllen, anzünden und brennen lassen, bis die Stücke an den Rändern glühen bzw. mit einer leichten Ascheschicht überzogen sind. Die glimmenden Stücke so auf dem Kohlerost verteilen, dass er zur Hälfte oder zu zwei Dritteln dicht bedeckt ist. Den Grillrost einsetzen, den Deckel schließen, alle Lüftungsschieber öffnen und warten, bis im Grill die gewünschte Hitze herrscht. Mit dieser sogenannten Zwei-Zonen-Glut wird am häufigsten gearbeitet, weil es so eine zone mit direkter und eine Zone mit indirekter Hitze gibt. Die Temperatur einer Zwei-Zonen-Glut kann hoch, mittel oder niedrig sein, je nachdem, wie viel Holzkohle verwendet wird und wie lange sie bereits brennt – denn die Glut verliert ja mit der Zeit an Heizkraft.



DEN GASGRILL FÜR DIREKTE UND INDIREKTE HITZE VORBEREITEN

Die Bedienung eines Gasgrills ist in der Regel unkompliziert, variiert allerdings ein wenig von Modell zu Modell. Lesen Sie stets die Gebrauchsanleitung des Herstellers. Zum Anzünden eines Weber Gasgrills zunächst den Deckel öffnen, sodass sich kein ausströmendes Gas im Grillraum sammelt. Dann das Ventil der Gaszufuhr öffnen und einige Minuten warten, bis das Gas in die Leitungen geströmt ist. Nun die Brenner auf höchster Stufe anzünden. Dann den Deckel schließen und den Grill 10–15 Min. vorheizen. Danach alle Brenner auf die gewünschte Hitze einstellen.

Durch das Ausschalten eines oder mehrerer Brenner kann im Grunde sofort von direkter zu indirekter Hitze gewechselt werden. Verfügt ein Gasgrill nur über zwei Brenner, sollten Sie den hinteren ausschalten. Hat der Grill mehr als zwei Brenner, wird der mittlere ausgeschaltet. Die Brenner, die angeschaltet bleiben, können je nach Bedarf auf hoch, mittel oder niedrig gestellt werden. Liegt das Grillgut über einem nicht eingeschalteten Brenner und ist der Deckel geschlossen, grillen Sie mit indirekter Hitze.

UNVERZICHTBARE GRILLHELFER



1 GRILLZANGE

Das mit Abstand meistgebrauchte Zubehör! Sie sollten drei Grillzangen zur Verfügung haben: eine für rohe Zutaten, eine zweite für gegartes Grillgut und eine dritte zum Umplatzieren der Holzkohle.



2 GRILLBÜRSTE

Damit reinigt man den Rost vor und auch während- des Grillens. Wählen Sie ein stabiles Modell mit langem Stiel und Borsten aus rostfreiem Stahldraht.



3 GRILLPFANNE

Zum Grillen kleiner Stücke wie Champignons oder Cocktailtomaten, die sonst leicht durch den Rost fallen würden, ist die gelochte Grillpfanne ein überaus praktisches Utensil. Die Pfanne immer kräftig vorheizen!



4 ANZÜNDKAMIN

Mit ihm bringt man mühelos und schnell Holzkohle und Briketts gleichmäßig zum Glühen. Er sollte ein Fassungsvermögen von mind. 5 Litern haben.



5 DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER

Ohne ein verlässliches Thermometer zu grillen, gleicht einem Lauf im Dunklen. Unvorhersehbare Probleme sind dann vorprogrammiert. Nur mit einem solchen Thermometer können Sie den Garzustand der Zutaten ermitteln.



6 BACKBLECH

Als tragbare Arbeitsfläche, auf der man Grillgut ölen und würzen kann, bietet sich ein Backblech ebenso an wie als Zwischenstation für alles, was gerade vom Grillrost geholt wird. Am besten sind gleich mehrere Bleche.



7 PINSEL

Gute Pinsel sind ein hervorragendes Werkzeug zum gleichmäßigen Einölen roher Zutaten und zum Bestreichen des Grillguts mit Saucen oder Glasuren. Wählen Sie langstielige Pinsel mit Silikonborsten, die man in der Spülmaschine reinigen kann.



8 GRILLHANDSCHUHE

Grillhandschuhe schützen Ihre Hände und Unterarme, wenn Sie mit einer Holzkohlegrut oder im hinteren Bereich eines heißen Grills hantieren.



9 GRILLWENDER

Am besten geeignet sind langstielige Modelle mit einem leichten Knick am Griff, bei denen die Hebefläche also etwas tiefer liegt als die Hand, die den Griff hält. Grillwender sind besonders nützlich zum Wenden von zartem Grillgut, damit dieses nicht auseinanderfällt.



10 TIMER

Verabschieden Sie sich von verkohlten Steaks oder ausgetrockneten Koteletts, die nur wenige Minuten zu lange auf dem Grill waren. Ein Timer erinnert Sie zuverlässig daran, wann Sie sich wieder um Ihr Grillgut kümmern müssen. Und achten Sie darauf, dass er laut ist!



MINI-CHEESEBURGER
MIT SPECK UND SCHARFEM KETCHUP