

JAMIE PURVIANCE

---

**WEBER'S**  
**WINTER**  
**GRILLEN**

---

**DIE BESTEN REZEPTE**

**G|U**

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.



---

**AN DIE GRILLS!**

---



Die Zeiten, in denen erst im Frühling der Grill wieder ausgepackt und »angegrillt« wird, sind vorbei. Echte Grillfans quittieren das wahrscheinlich mit einem Lächeln, denn sie haben sich diesem faszinierenden Ruf nach Draußen ohnehin in keiner Jahreszeit entziehen können – egal bei welchem Wetter. Und was diese Grillhelden da draußen, sogar in klirrender Kälte, zustande bringen, sind im besten Sinne des Wortes wahre Festessen. Denn keine Pfanne und kein Topf auf dem Herd vermag Speisen so zu garen wie lebendiges Feuer. Fast alles, was auf dem Grill zubereitet wird, ist von einer aromatischen Rauchigkeit, die,

zusammen mit den unvergleichlichen Röstnoten der Speisen, ihresgleichen sucht.

Nun stehen Sie also an einem Wintertag im Freien. Die Holzkohle glüht. Sie haben sich warm eingepackt, halten ein heißes Getränk in den Händen, sind umgeben von Freunden und der Familie, und trotz Wind und Kälte ist Ihnen behaglich zumute. Die Sonne ist früh untergegangen, alle machen es sich jetzt bequem in Erwartung eines wundervollen Essens.

Jetzt kann es losgehen, denn Sie halten den ultimativen Grillführer für den Winter in den Händen. Oder sollte ich besser sagen, ein Buch für den ultimativen Griller? Ein Buch jedenfalls, das für die Grillhelden des Winters geschrieben ist. Denn trotz vieler technischer Erleichterungen braucht man für das Grillen im Winter ein paar grundlegende Kenntnisse und ein gewisses Maß an Logistik, damit das Essen gelingt.

Mit diesem Buch stelle ich mich sozusagen neben Sie: Wir stellen den Grill auf, kümmern uns um das Feuer und entlocken ihm die besten aller winterlichen Röst- und Rauchnoten. Ich verrate Ihnen Tipps, wie Sie Ihr Essen trotz kalter Außentemperaturen heiß auf den Tisch bekommen und wie Sie am Grill dem Winterwetter trotzen können, obwohl scheinbar der Polarexpress auf Sie zurast. Ich helfe Ihnen auch beim Reinigen und Saubermachen (na ja, nicht so direkt, aber mit ein paar guten Hinweisen) – all das ist mir wichtig, damit Sie entspannt bleiben und das Grillen im Winter so richtig genießen können.

Rezepte gebe ich Ihnen natürlich auch an die Hand. Viele sogar. Was halten Sie von einem Zwiebelkuchen ([≥](#)), zu dem Sie eine von diesen großartigen deutschen Riesling-Spätlesen trinken könnten? Von einem mit Senf gewürzten und mit knusprigem Teig umhüllten Prachtstück von einem

Schinken (≥)? Wie wäre es mit einem Schweinebraten, dessen Nusskruste ein echtes neues Geschmackserlebnis ist (≥), oder mit gegrillten Entenbrüsten, die mit einer zitronigen Honigglasur überzogen werden (≥)? Und natürlich habe ich auch Süßes nicht vergessen, etwa einen Weihnachtsstollen vom Grill (≥) oder den Apfel-Cranberry-Crumble (≥). Wärmende, heiße Getränke für kalte Wintertage dürfen selbstverständlich auch nicht fehlen. Von Glühwein über Punsch, heißen Tee und Schokolade ist alles dabei. Für alle Gelegenheiten und Feste, die die kalte Jahreszeit bietet, werden Sie mit diesem Buch um Rezepte nie verlegen sein.

Na dann, trommeln Sie Ihre Leute zusammen und zünden Sie das Feuer unter dem Rost an. Auch wenn es kalt ist, der Grill wartet auf uns. Wir sehen uns dann draußen, okay?

Janie Purviance



*Mit einem Anzündkamin lässt sich auch in der winterlichen Kälte ganz leicht eine schöne heiße Glut herstellen.*

---

# **GRILLVERGNÜGEN IM WINTER**

## **WINTERLICHES GRILL-KNOW-HOW - WAS SIE ÜBER TEMPERATUR UND ZEIT WISSEN SOLLTEN**

---

Egal wie hoch der Schnee liegt oder wie kalt der Wind bläst, Sie haben sich entschlossen, im Freien eine Mahlzeit zuzubereiten, die zufrieden und glücklich macht. Ich kann Ihnen nur gratulieren! Zuallererst müssen Sie sich aber klar darüber werden, dass es zwei Dinge gibt, die beim Wintergrillen anders sind: Grilltemperatur und Grillzeit.

## **GRILLTEMPERATUR**

Die Hitze im Grill gleichmäßig hoch zu halten ist im Winter eine Herausforderung. Das Wichtigste ist: Sie müssen herausfinden, aus welcher Richtung der Wind kommt, und dann Ihren Grill so aufstellen, dass der Wind auf die Rückseite des Grills beziehungsweise des Grilldeckels trifft, wenn Sie ihn öffnen. Das heißt für Sie: Sie stehen beim Wintergrillen frontal zum Wind, wenn Sie den Deckel öffnen. Würde der kalte Wind nämlich seitlich auf den Grillrost treffen, fiel die Grilltemperatur dramatisch ab. Wann immer Sie also den Deckel eines Gas- oder Holzkohlegrills öffnen: immer gegen den Wind!

## **GRILLZEIT**

Wenn die Außentemperaturen fallen, verlängern sich die Grillzeiten. Die angegebenen Grillzeiten dieses Buchs entsprechen den Bedingungen im Winter. Fällt die Außentemperatur unter 0°C, müssen Sie zusätzlich etwa 20 % mehr Zeit einrechnen. Und bedenken Sie, dass bei jedem Öffnen des Grilldeckels ein erheblicher Anteil an Hitze verloren geht. Es braucht entsprechend Zeit, bis der Grill die benötigte Temperatur wieder erreicht hat. Öffnen Sie deshalb den Deckel nur für unbedingt nötige Handgriffe, sonst verlängert sich die Grillzeit durch den Hitzeverlust ebenfalls.

**»WINTERGRILLEN BEDEUTET  
LEBENSFREUDE, SPASS UND EIN WENIG  
ROMANTIK IM FREIEN – GEKRÖNT VON  
UNDERBAREM ESSEN«**





---

# **GRUNDLAGEN DES WINTERGRILLENS**

---

---

# VOR DEM GRILLEN

---

**1.** Richtige **Kleidung** ist wichtig! Tragen Sie eine eng anliegende, warme Jacke, auf keinen Fall weite Kleidungsstücke, lange Schals mit Fransen o. Ä., die beim Hantieren mit dem Grill in Berührung kommen könnten. Denken Sie bei der Wahl Ihrer winterlichen Grillkleidung auch daran, dass diese Sie in Ihrer Bewegungsfreiheit nicht stark einschränken sollte. Tragen Sie zum Warmhalten der Hände Grillhandschuhe. Einfache Fingerhandschuhe wären zu dünn und dicke Fäustlinge nicht sensibel genug.

**2.** Gut gegen Kälte und Schnee gewappnet, schaufeln Sie den Weg zu Ihrem **Grillplatz** und genügend Raum um den Grill frei. Weg und Grillplatz bestreuen Sie wegen der Rutschgefahr anschließend mit Sand. Denn wir wollen auf jeden Fall vermeiden, dass jemand ausrutscht und gegen den heißen Grill fällt! Noch ein Wort zum Grillplatz: Stellen Sie den Grill niemals in einer Garage, unter Sonnensegeln, Pergolen oder Markisen auf. Halten Sie mit dem Grill und technischem Zubehör mindestens 3 m Abstand von Häusern, Wänden und Geländern. Aus Sicherheitsgründen darf der Grill auch nicht in der Nähe von herunterhängenden Zweigen, Ästen, Sträuchern oder Hecken platziert werden.

**3.** Befreien Sie Ihren Grill von sämtlichem **Schnee**. Selbst ein wenig Schnee bewirkt, dass der Rost erheblich abkühlt, sobald der Schnee schmilzt.



**4.** Sorgen Sie für ausreichend helle **Beleuchtung**. Da es im Winter früh dunkel wird, bereiten Sie Grill und Grillplatz bereits am Nachmittag vor. Eine auf den Grillrost gerichtete, fest installierte Taschenlampe oder ein Punktstrahler sind erforderlich, wenn Sie kein Outdoor-Grifflicht oder Ihr Grill keine eigenen Grifflichter hat. Eine gute Außenbeleuchtung sorgt für genügend Licht auf dem Weg und um den Grillplatz herum.

**5.** Lassen Sie Fleisch vor dem Grillen **Raumtemperatur** annehmen. Es gart dann schneller und gleichmäßiger. Sie werden den Lohn für diesen Aufwand schmecken.



---

## DEN GASGRILL VORBEREITEN

---

Ganz generell lässt sich mit einem Gasgrill die Grilltemperatur leichter halten (und regeln) als mit einem Holzkohlegrill. Die Brennerventile können auf die Temperatur bzw. die Temperaturen eingestellt werden, die Sie wünschen, und die Hitze kommt da an, wo Sie sie benötigen.

Wie im Sommer auch müssen Sie vor Inbetriebnahme des Grills alle Gasleitungen, Verbindungen und Ventile auf Dichtheit prüfen. Riechen Sie dennoch Gas, müssen alle Brenner ausgeschaltet und das Ventil der Gasflasche geschlossen werden. Prüfen Sie ein zweites Mal die Dichtheit und drehen Sie das Ventil dann für eine Minute wieder auf: Riechen Sie nach wie vor Gas, müssen Sie das Ventil sofort wieder schließen und Ihren Hersteller

kontaktieren. Auf keinen Fall darf der Grill jetzt noch benutzt werden.

In der Regel ist das Anzünden eines Gasgrills so einfach wie das Öffnen des Deckels: Sie drehen das Gasventil auf und schalten die Brenner an. Nachdem das Ventil der Gasflasche geöffnet ist, warten Sie ein bis zwei Minuten, damit das Gas in die Leitungen strömen kann. Anschließend zünden Sie nacheinander die Brenner auf höchster Stufe an. Dann wird der Deckel geschlossen und der Grill auf eine Temperatur von etwa 260°C vorgeheizt. An einem kalten Wintertag sollten Sie etwa 20 bis 30 Minuten dafür einrechnen.

Nach dem Vorheizen stellen Sie für die gewünschte Grilltemperatur die Brennerventile etwas höher ein als im Sommer, um die frostige Umgebungstemperatur zu kompensieren. Verlangt ein Rezept im Sommer also zum Beispiel mittlere Hitze, stellen Sie die Temperaturregler im Winter auf mittlere bis starke Hitze. Im Winter benötigen Sie demnach etwas mehr Gas als im Sommer.

Besondere Aufmerksamkeit sollte man im Winter dem Seitenkocher des Gasgrills widmen. Schauen Sie häufig nach, ob der Wind die Flamme nicht ausgeblasen hat, da der Seitenkocher ja nicht von einem Deckel geschützt wird. Eisiger Wind beeinträchtigt auch Topf und Kochgut auf dem Seitenkocher. Stellen Sie deshalb die Hitze immer auf höchste Stufe, rühren Sie häufiger um, damit nichts ansetzt, und bleiben Sie geduldig: Es kann im Vergleich zum Sommer bis zu 25 % länger dauern, bis eine Sauce zum Kochen gebracht und reduziert ist.



---

## DEN HOLZKOHLEGRILL VORBEREITEN

---

Beim Grillen mit einem Holzkohlegrill sollten Sie Briketts verwenden; sie speichern die Hitze besser als Holzkohle. Legen Sie sich gegebenenfalls bereits im Sommer einen Vorrat an, da Briketts und Holzkohle im Winter nicht immer vorrätig sind. Bewahren Sie Briketts oder Kohlen an einem trockenen Ort auf, zum Beispiel in der Garage. Im Freien nehmen sie in der kälteren Jahreszeit zu viel Feuchtigkeit auf. Für einen Standardkugelgrill mit 57 cm Durchmesser brauchen Sie etwa 50 Briketts für eine zwei- bis dreistündige Brenndauer.

Am sichersten und zuverlässigsten zünden Sie Briketts in einem Anzündkamin an. Diesen Metallzylinder mit Löchern in der unteren Hälfte, einem Rost innen und zwei Griffen

außen setzen Sie direkt auf den Kohlerost des Grills. Füllen Sie die obere Kammer mit Briketts. In die untere Kammer des Kamins kommen ein paar Anzündwürfel. Zünden Sie die Würfel durch eines der seitlichen Löcher an und lassen Sie die Briketts bei geöffnetem Grilldeckel brennen, bis sie von einer feinen grau-weißen Ascheschicht überzogen sind. In der Regel dauert das 20 bis 30 Minuten. Anschließend stellen Sie zwei Holzkohlekörbe auf den Kohlerost und schütten die glühenden Briketts in die beiden Körbe. Nun wird der Grillrost eingesetzt, der Deckel geschlossen und der Grill auf etwa 260°C vorgeheizt.

Während des Vorheizens sollten die Lüftungsschieber im Boden des Grillkessels und im Deckel vollständig geöffnet sein. Sobald es aber ans Grillen geht, werden sie etwa zur Hälfte geschlossen. Damit das Feuer nicht erstickt, braucht es natürlich eine gewisse Luftzufuhr, vor allem im Bereich unterhalb der Briketts, aber es darf nicht zu viel kalte Luft in den Grill gelangen.

Brauchen Sie über mehrere Stunden Grillhitze, glühen Sie neue Briketts etwa 30 Minuten, bevor Sie sie nachlegen müssen, im Anzündkamin vor. Dafür ist ein zweiter Holzkohlegrill natürlich sehr praktisch. Andernfalls stellen Sie den Kamin zum Vorglühen der Briketts in einen Blecheimer oder in ein anderes feuerfestes Gefäß, um die glühenden Briketts anschließend nach Bedarf in die Kohlekörbe des Grills schütten zu können. Auf dem Boden oder in der Nähe von Kindern und Haustieren hat der heiße Anzündkamin aber auf keinen Fall etwas zu suchen!



---

## NACH DEM GRILLEN

---

- 1.** Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, säubern Sie noch rasch den **Grillrost** und lassen Sie die Glut dann herunterbrennen, während Sie Ihr Essen genießen. Der Grill bleibt erst einmal da, wo sie ihn hingestellt haben. Ihn noch mit glühenden Briketts oder dem heißen Grillrost in die Garage oder den Schuppen zu stellen, ist keine gute Idee. Die winterlichen Außentemperaturen lassen Grill und Rost schnell genug erkalten!
- 2.** Alles **Grillzubehör** dagegen sollten Sie ins Haus bringen, bevor Sie mit dem Essen beginnen. Andernfalls kann es auf den abgelegten Arbeitsflächen anfrieren. So oder so sollte Grillzubehör im Winter im Haus gelagert werden und nicht im Freien herumliegen. Zum einen darf es nicht eisig kalt sein, wenn Sie es verwenden, zum anderen findet sich alles,



was im Schnee verloren geht, unter Umständen erst beim nächsten Tauwetter wieder.

**3.** Sie haben gegessen, allen geht es gut. Jetzt sollten Sie trotzdem aufstehen und prüfen, ob der Grill vollständig erkaltet ist. Wenn ja, ziehen Sie die **Abdeckhaube** über, damit er vor Wetterschäden geschützt ist.

# DIREKTE UND INDIREKTE HITZE

---

## DEN UNTERSCHIED ZWISCHEN DIREKTER UND INDIREKTER HITZE ZU VERSTEHEN GEHÖRT ZU DEN FUNDAMENTALEN GRUNDLAGEN DES GRILLENS.

Wenn ein Rezept **direkte Hitze** vorsieht, so bedeutet das, dass das Grillgut direkt über der Hitzequelle liegen soll, also über der Glut eines Holzkohlegrills oder über den angezündeten Brennern des Gasgrills. Die direkt auf das Grillgut abstrahlende Hitze bewirkt, dass die Oberfläche scharf angebraten wird und sich dabei durch Karamellisierung köstliche Aromen und eine Kruste entwickeln können, während das Grillgut innen gart. Grillen über direkter Hitze eignet sich am besten für dünneres, zarteres Grillgut, das schnell gar wird: etwa für Steaks und Burger oder entbeinte Hähnchenteile, Fischfilets, Schalentiere und klein geschnittenes Gemüse.

Bei **indirekter Hitze** liegt das Grillgut seitlich neben der direkt abstrahlenden Hitzequelle. Bei Gasgrills wird dies durch das Ausschalten eines oder mehrerer Brenner erreicht. Liegt das Grillgut über einem ausgeschalteten Brenner und ist der Grilldeckel geschlossen, grillen Sie über indirekter Hitze. Im Holzkohlegrill platzieren Sie die Glut links und rechts so im Kohlerost, dass die Mitte frei bleibt, oder nur auf einer Hälfte. Das Grillgut liegt auf dem Teil des Grillrosts, unter dem sich keine Glut befindet. Über indirekter Hitze gart das Grillgut sanfter. Sie ist hervorragend geeignet für größere, kernigere

Fleischstücke, die länger garen müssen, etwa Braten oder ganzes Geflügel.

---

# TIPPS

## RUND UMS WINTERGRILLEN

---

**OB GAS ODER HOLZKOHLE, DIREKTE ODER INDIREKTE HITZE, AUCH DAS DRUMHERUM MUSS STIMMEN. KLEINE TIPPS UND KNIFFE FÜR GRILLHELDEN IM WINTER.**

### **1 Gusseisen speichert Hitze**

Arbeiten Sie am besten auf einem gusseisernen Grillrost, da er die Hitze besser speichert. Das gleiche gilt auch für das Kochgeschirr, z. B. den Dutch Oven, einen dickwandigen gusseisernen Grillkochtopf.

### **2 Drahtlos ist am besten**

Verwenden Sie bei der Zubereitung von großen Fleischstücken ein digitales Fleischthermometer mit drahtloser Datenübertragung. Stechen Sie den Messfühler ins Grillgut, schließen Sie den Grilldeckel und bringen Sie das Messgerät ins Haus. Auf diese Weise müssen Sie den Deckel weniger häufig öffnen, und Sie halten sich und dem Fleisch den kalten Wind vom Leib.

### **3 Hygiene heißt, nichts anfrieren zu lassen**

Entfernen Sie Essensreste, Flecken und Fettspritzer auf Arbeitstischen oder am Boden sofort, denn sie frieren ganz schnell an und lassen sich am nächsten Tag nicht mehr einfach wegwischen. So vermeiden Sie auch, das eine oder andere Tier anzulocken.

## **4 Auskühlen vermeiden**

Lassen Sie Platten und Teller, auf denen das Grillgut ins Haus gebracht werden soll, nicht draußen herumstehen. Sie werden schnell zu kalt und würden das heiße Grillgut ebenso schnell abkühlen. Im Gegenteil, wärmen Sie die dafür vorgesehenen Platten und Teller im Backofen vor, bevor Sie das Essen vom Grill nehmen. Aber prüfen Sie vorher, ob das Geschirr die große Temperaturschwankung vom warmen Ofen ins frostige Freie tatsächlich übersteht ohne zu springen.

## **5 Ins Freie kommt nur, was gebraucht wird**

Bringen Sie alles nach innen, was Sie draußen gerade nicht brauchen. Marinaden oder Saucen zum Bestreichen des Grillguts können in winterlicher Kälte gefrieren. Zerlassene Butter und manche Öle flocken bei Kälte aus und sind dann zum Bepinseln des Grillguts untauglich. Feuchte oder nass gewordene Gegenstände frieren leicht auf Metall- oder Holzflächen an. Bei Minusgraden kann selbst das Grillgut gefrieren, bevor es auf den Grill gelangt. Die Mühe, es vorher auf Raumtemperatur gebracht zu haben, war dann vergeblich. Bringen Sie die Zutaten erst nach draußen, wenn sie tatsächlich an der Reihe sind.

## **6 Bei klirrender Kälte kurze Grillzeiten wählen**

*Legen Sie bei heftigen Minus graden nur Zutaten auf den Grill, die schnell fertig sind, etwa Filet mignon, Bratwürste oder Fischfilets. Selbst die größten Helden des Wintergrillens werden bei derartigen Temperaturen zu Eiszapfen, wenn sie zu lange am Grill stehen müssen.*

## **7 Feuchtigkeit vermeiden**

Nasse, feuchte Textilien leiten Hitze schneller als trockene. Grillhandschuhe oder Topflappen, die durch aufgetautes Eis oder Schnee nass geworden sind, können im Nu zu schweren Verbrennungen führen. Lassen Sie sie deshalb so oft es geht im Haus (auf einer Heizung) und nehmen Sie sie nur dann mit nach draußen, wenn es nötig ist. Sind Handschuhe, Topflappen und dergleichen einmal nass, sollten Sie Ersatz bereitliegen haben.

## **8 Kinder auf Abstand zum Grill halten**

Halten Sie Kinder zum Grill auf Abstand. Gerade weil es draußen so kalt ist, ist den Kleinen oft nicht bewusst, wie heiß der Grill wirklich ist. Und in dicke Anoraks eingemummelt, kann den Kindern das Gespür für die sichere Entfernung zum heißen Grill fehlen.

## **9 Gewitter sind keine Herausforderung**

Bei Regen sollten Sie unter einem Regenschirm arbeiten. Wohlgermerkt Sie, nicht Ihr Grill! Ein aufgespannter Schirm ist jedoch ein No-Go bei Gewittern, die Sie im sicheren Haus vorüberziehen lassen sollten.

## **10 Eine Bar im Schnee bauen**

Im Winter lassen sich Getränke prima im Schnee kühlen. Graben Sie in etwas Entfernung zum Grill ein kleines Schneeloch und Geben Sie die Flaschen hinein. Legen Sie gut sichtbar auch Flaschenöffner oder Korkenzieher dazu und denken Sie gegebenenfalls an eine hübsche Beleuchtung.



---

**GUT AUFGELEGT**

---



MAL EINFACH UND SCHNELL, MAL ETWAS  
AUFWENDIGER UND RAFFINIERTER – AUF  
JEDEN FALL GUT AUFGELEGT UND WIE  
GESCHAFFEN GEGEN KÄLTE UND FROST.  
ENDLICH IST WINTERGRILLZEIT!





## FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND LAUCH

---

Mit diesem Rezept wird der Klassiker, so wie einst, buchstäblich »in Flammen« gebacken, und wer mag, kann ihn nach 10 Minuten auf dem Grill auch noch mit 125 g geriebenem Gruyère bestreuen.

## BON APPÉTIT!

**FÜR 6 PERSONEN** ALS HAUPTGERICHT ODER **FÜR 12 PERSONEN** ALS VORSPEISE

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 MIN.

**GRILLZEIT:** 25-30 MIN.

**ZUBEHÖR:** GRILLFESTES BACKBLECH MIT RAND (ETWA 43 X 33 CM)

### ***Für den Teig***

*400-450 g Mehl*

*1 Pck. Trockenhefe (7 g)*

*1 ½ TL Salz*

*1 TL Zucker*

*1 EL Öl, plus Öl für die Schüssel*

### ***Für den Belag***

*250 g durchwachsener Räucherspeck oder Pancetta am Stück, Schwarte entfernt, den Speck in ½ cm große Würfel geschnitten*

*1 EL Öl*

*1 kg mittelgroße Stangen Lauch, nur die weißen und hellgrünen Abschnitte in feine runde Scheiben geschnitten (sollte etwa 500 g ergeben)*

*½ TL naturreines grobes Meersalz*

*½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

*220 g Quark, mit 120 g Crème fraîche glatt gerührt*

**1.** Den Teig in der Küchenmaschine oder mit den Händen zubereiten. In der Küchenmaschine das Mehl mit Hefe, Salz und Zucker einige Male durchmischen, anschließend das Öl unterrühren. Bei laufendem Motor nach und nach etwa 300 ml lauwarmes Wasser einarbeiten, bis sich der Teig zu einer Kugel zusammenballt. Den Teig 45 Sek. kneten und bei Bedarf esslöffelweise weiteres Mehl unterkneten, sollte er zu

klebrig sein. Wenn Sie den Teig mit den Händen zubereiten wollen, verrühren Sie in einer großen Schüssel Hefe, Öl, Zucker und Salz in 300 ml lauwarmem Wasser. Dann so viel Mehl ins Hefewasser rühren, bis die Mischung nicht mehr durchgerührt werden kann. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 10 Min. durchkneten, dabei nach Bedarf weiteres Mehl zugeben, bis ein glatter, weicher, nicht zu klebriger Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen. Eine Schüssel dünn mit Öl ausstreichen und die Teigkugel darin rundum mit dem Öl benetzen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie verschließen und den Teig an einem warmen Ort  $\frac{3}{4}$ -1 Std. zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

**2.** Inzwischen die Speckwürfel in einer mittelgroßen Pfanne in 1 EL Öl auf mittlerer Stufe unter häufigem Rühren 8-10 Min. braten, bis sie leicht gebräunt sind. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Das Fett in der Pfanne bis auf 2 EL abgießen. Den Lauch in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und auf mittlerer Stufe in 10-12 Min. unter gelegentlichem Rühren weich dünsten, ohne dass er Farbe annimmt. In einer Schüssel auskühlen lassen, dann den Speck untermischen.

**3.** Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175-230°C) vorbereiten.

**4.** Das grillfeste Backblech dünn mit Öl ausstreichen. Die Teigkugel auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem 25 x 20 cm großen Rechteck ausrollen. Auf das Blech legen und bis an die Ränder ausziehen. Die Quarkmasse bis auf einen 1¼ cm breiten äußeren Rand auf dem Teig verstreichen und darauf die Lauch-Speck-Mischung verteilen.

**5.** Das Backblech über *indirekte mittlere Hitze* legen und den Flammkuchen bei geschlossenem Deckel 25-30 Min. grillen, bis er auf der Unterseite und an den Rändern

goldbraun ist und die Quarkmasse eingedickt und saftig ist. Die Grillhitze sollte konstant zwischen 200 und 220°C liegen. Vom Grill nehmen und 3 Min. ruhen lassen. Den Flammkuchen in Stücke schneiden und warm servieren.



## ÜBERBACKENE BRUSCHETTE MIT RADICCHIO, BIRNE UND BALSAMICO-SIRUP

---

Für diese herzhafteste Vorspeise können Sie auch Brie oder Camembert verwenden. Damit nichts von dem schmelzenden Käse verloren geht (er ist der eigentliche Hit), sollten Sie die Brote in einer Gusseisenpfanne oder auf einer Grillplatte zubereiten.

**FÜR 4 PERSONEN**

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 10-12 MIN., PLUS ETWA 10 MIN. FÜR DEN SIRUP

**GRILLZEIT:** 6-9 MIN. (WENN DIE BROTE IN EINEM DURCHGANG GEGRILLT WERDEN)

**ZUBEHÖR:** GELOCHTE GRILLPFANNE, GROSSE GUSSEISERNE PFANNE ODER GRILLPLATTE

***Für den Sirup***

*125 ml Aceto balsamico*

*1 EL brauner Zucker*

*1 Msp. naturreines grobes Meersalz*

***Für den Radicchio***

*1 Kopf Radicchio (etwa 250 g), geputzt, längs halbiert, jede Hälfte durch den Strunk geviertelt*

*Olivenöl*

*¾ TL naturreines grobes Meersalz*

*½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

*8 Scheiben (je 1 ¼ cm dick) Ciabatta, Pugliese oder ein anderes rustikales Landbrot*

*2 große Knoblauchzehen, geschält, quer halbiert*

*1 reife, aber nicht zu weiche Birne, halbiert, entkernt, längs in knapp 1 cm dicke Scheiben geschnitten*

*180 g Reblochon de Savoie (franz. Weichkäse), in 8 etwa 5 mm dicke Scheiben geschnitten*

**1.** In einem kleinen Topf die Zutaten für den Sirup verrühren, auf hoher Stufe aufkochen, dann auf mittlerer Stufe etwa 8 Min. im offenen Topf köcheln lassen, bis der Essigsud sirupartig auf die Hälfte eingekocht ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

**2.** Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175–230°C) vorbereiten.

**3.** Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Grillpfanne über direkter mittlerer Hitze 5 Min. vorheizen. Radicchiospalten und alle vom Strunk abgelösten Blätter dünn mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern. In der vorgeheizten Pfanne über *direkter mittlerer Hitze* bei geschlossenem Grilldeckel