

GRILLEN MIT DEM BEEFER

Die besten BBQ-Rezepte
für den Oberhitze Grill



riva

Michael Gerhardy

Michael Gerhardy

GRILLEN MIT
DEM **BEEFER**

Michael Gerhardy

GRILLEN MIT DEM BEEFER

Die besten BBQ-Rezepte
für den Oberhitze grill

riva



Inhalt

Vorwort	7
Grillen mit dem Beefe	8

VORSPEISEN UND BEILAGEN

12	Gefüllte Spitzpaprika
14	Bruschetta
16	Bratwurstsalat
18	Gratinierte Champignons
20	Brokkolitaler
22	Zucchini-Halloumi-Spieße
24	Gegrillter Feta
26	Knusprige Bratkartoffeln
28	Avocado mit Tomatensalsa
30	Chicorée-Salat
32	Grilltomaten
34	Gurken im Speckmantel
36	Datteln im Speckmantel
38	Spicy Knoblauchbrot
40	Ziegenkäsetaler
42	Gegrillter Mais
44	Spargel-Schinken-Röllchen

HAUPTGERICHTE

- 48 T-Bone-Steak
- 50 Asia-Hackbällchen
- 52 Thunfischsteak
- 54 Cheesesteak-Sandwich
- 56 Gyros
- 58 Klassischer Cheeseburger
- 60 Lachs-Tataki
- 62 Chopped Cheeseburger-Sandwich
- 64 Kreolisches Garnelensandwich
- 66 Flammkuchen
- 68 Lammkoteletts
- 70 Hähnchen mit Erdnussoße
- 72 Flanksteak
- 74 Pizza
- 76 Gemüsespieße
- 78 Hähnchen-Wrap

DESSERTS

- 82 Crème Brulée
- 84 Gegrillte Ananas mit Vanilleeis
- 86 Beschwipste Pfirsiche
- 88 Süßer Flammkuchen
- 90 Schokoladenkeks-S'Mores
- 92 Apfel-Crisp
- 94 Gegrillte Wassermelone





Vorwort

Liebe Grillbegeisterte,

als leidenschaftlicher Griller freut es mich außerordentlich, ein Buch mit Rezepten für den Beefer präsentieren zu dürfen.

Grillen ist für mich mehr als nur das Zubereiten von Speisen. Und dazu gehören natürlich auch der technische Aspekt und die Geräte, die zur Zubereitung verwendet werden. Eine äußerst interessante und innovative Art bietet hier der Star dieses Buches – der Oberhitze Grill. Mit seiner intensiven Hitze und der präzisen Steuerung eröffnet er ungeahnte Möglichkeiten, um das Beste aus den verwendeten Zutaten herauszuholen.

In diesem Buch werden Sie eine Vielzahl von Rezepten finden, die eigens für den Oberhitze Grill entwickelt oder angepasst wurden. Von saftigen Steaks über zartes Gemüse bis hin zu delikaten Meeresfrüchten, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Lassen Sie sich inspirieren und inspirieren Sie damit auch andere Grillfreund*innen.

Ich hoffe, dass dieses Buch Ihre Begeisterung für das Grillen mit dem Oberhitze Grill weckt und vielleicht auch dazu anregt, eigene kulinarischen Köstlichkeiten zu schaffen. Die Möglichkeiten dazu sind vielfältig und bieten ein Menge Grillspaß.

Guten Appetit und viel Freude beim Grillen!

Michael Gerhardy