Grillen

Grillen beziehungsweise das Braten über dem offenen Feuer ist eine ursprüngliche Methode des Garens von Lebensmitteln – sie verlangt nur die Beherrschung des Feuers, benötigt aber kein Kochgeschirr. Grillen ist eine der weltweit beliebtesten sozialen Freizeitformen, es wird jedoch von klimatischen Faktoren bestimmt. Gegrillt wird in Privatgärten, auf Balkonen, auch auf öffentlichen oder vereinseigenen Grillplätzen.

Hier möchte ich meine Lieblings Rezepte dazu aufschreiben.

Snacks vom Grill oder aus dem Ofen

gegrillte Gyros-Schnecken
Corn Dogs „Bavaria“

Brat-, und Grillwurst
Bratwurst selbs gemacht
gefüllte Bratwurst mit Pflaumen im Speckmantel
Käse-Bratwürstchen mit Rindfleisch und Emmentaler Käse
Bratwurst-Burger mit karamellisierten Zwiebeln

Hauptkomponenten vom Grill:

Tandoori-Chicken
Beer Can Bacon Burger – gefüllter Burger im Speckmantel
gesmokte Rinder-Hüfte –
gesmokte Dicke-Rippe – nach 3-2-1 Metode
Chili-Cheese Chicken Grenades gefüllte ***Hähnchenbrust-Bomben***
LiVar-Spareibs - im St. Louis Cut (2,8 kg)
Surf´n Turf Spieße - nach Südstaaten Art
Hackfleischspieße - nach griechischer Art
Spare Rips - in Honig-Dunkelbier-Marinade

Salate und Beilagen:

Cole Slawe DD-Style
Burger Buns und Hotdog Brötchen nach Jörn Fischer

Saucen, Butter, Dipp´s und Gewürze:

BBQ und Grillsaucen

Fränkische BBQ-Sauce mit dunklem Bier
BBQ-Sauce mit Cola
Cherry BBQ-Sauce mit Kirschen
BBQ-Sauce No.7 mit Whiskey
BBQ-Sauce Caribbean Style mit Ananas
Blaubeer-Ketchup ideal zum glasieren von Chuck Flap und zum **„Blueberry-Burger“**
Pflaumen-Currysauce für ne Bratwurst zwischendurch
Bananenketchup für ne Steak zwischendurch und Karibische-Abende
Hoisin Sauce zum würzen und glasieren
Mirihi Passionfruit Jam ideal zum Rinder Steak (Flamsteak); die Karibik grüßt.
Bacon Jam ideal zu Burger und Steaks
Ananas Preiselbeer Habanero Sauce ideal zu Burger und alles was vom Grill / Smoker kommt

Saucen:

Spanische Mojo-Sauce Aiolie mal anders und fruchtig
grüner Knoblauch-Dip ein Tzatziki mal etwas anders
Hamburger-Remoulade ideal für einen BBQ-Hamburger
Pfeffersauce "Pariser Art" ideal zu Steaks wie Rump-, Filet-, T-bone und Porterhouse usw.
Tomaten-Ketchup schnell und einfach zum Grillen
Chipotle-Ketchup für **glühende** Fan´s zum Grillen
Queso blanco ein Käse-Dip schmelzend zart zu Nachos oder geröstetem Brot

Chutney´s: und Salsa

Apfel Senf Lemon Chili Chutney ideal für Hamburger a la MacDonals ***Wild Apple Beef***
Pfirsichchutney mit Rosinen und Metaxa
Aprikosen-Paprika-Chutney eine gelbe Versuchung zu Fisch, Burger und Steaks
Blaubeer-Zwiebel-Chutney eine ideale Ergänzung zu Burger und Steaks
Paprika-Salsa nicht nur eine Sauce
Chimichurri diese argentinische Sauce passt hervorragend zu Steaks
Zwiebel-Relish mit Portwein

Buttermischungen:

Bacon-Butter für einen kräftigen, rauchigen Geschmack
Café de Paris-Butter für ein großes kräftiges Steak

Pesto´s

Tomaten Pesto ideal zu Burger und Steaks
Rucola Pesto ideal für Gemüse oder auch zu Fisch, Jakobsmuscheln oder Kalbfleisch

Sonstiges:

Pop Rocks Cherry Chipotle Candy Bacon

Gewürzmischungen:

geräuchertes Paprikapulver
Gyros-Gewürzmischung
Magic Dust nach Meathead
Coffee-Rub ideal für Rindfleisch
Wild-Gewürzmischung ideal für Wild und Lamm aus dem Smoker
Rub for Chicken
Chili Con Carne Gewürzmischung
Grillhaxe Wiesen-Haxe Gewürzmischung
Cajun Gewürzmischung
Grill-Pfeffer Gewürzmischung
Grill-Knoblauch-Pfeffer Gewürzmischung
Garam Masala Ein Pflichtgewürz in der indischen Küche

Dessert vom Grill:

Dessert nicht nur vom Grill

---

start

From:
http://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
http://ddws.de/fuer_s_grillen:start?rev=1537616260

Last update: **25.03.2022 18:16**