

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](#) selbst 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 Methode

[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 Slaw](#) 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

[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

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

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:

<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:start?rev=1529582619

Last update: **25.03.2022 18:16**

