

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

[Rinderfilet im Lauchmantel](#) – mit Paprika-Chutney

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

Mirih 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:

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

Permanent link:

https://ddws.de/fuer_s_grillen:start?rev=1537618384

Last update: **25.03.2022 18:16**

