



Oyster Reisewelt

Grill dich um die Welt

Grillrezepte rund um den Globus



Oyster Reisewelt * Hauptstr. 113 * 28876 Oyten * info@oysterreisewelt.de

Inhalt

BBQ Garnelen in Honig - Senf – Sauce aus Europa	5
Hähnchenschenkel italienische Art - Italien	7
Whiskey – Butter für Irlandfans	8
Hackspieße mit Barbecuesauce aus Kroatien	9
Gegrillter Lachs mit Gurkengelee aus Schweden	11
Gegrilltes Gemüse nach spanischem Rezept.....	13
Grillgemüse – Salat für Fans der türkischen Küche	14
Backofenkartoffel BBQ-Style amerikanische Art.....	16
Feurige Kartoffelspieße vom Grill feurig südamerikanisch	17
Gegrillter Fenchel aus Italien.....	18
Pitabrot vom Grill – eine griechische Spezialität.....	19
Tofu – Spieße aus Vegetariern ☺	21
Gegrillter Spargel aus Deutschland	22
Mediterrane Grillmarinade	23
Gegrillte Mangos mit Himbeersauce aus Indonesien	25
Tsatsiki für griechische Grillfreuden.....	26
Mediterrane scharfe Sauce	27
Kürbis vom Grill aus Österreich	28
Tofu-Obst-Spieße aus Vegetariern ☺	29
Veganes Grillsteak aus Veganen ☺	31
Veganes Steak nochmal anders aus Veganen ☺	33
Italienische Focaccia.....	35
Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln aus Norddeutschland	37
Spanische Champignons vom Grill	38
Türkisches Knoblauchmus mit Thymian.....	39
Gurken – Salsa mexikanische Art	41
Zucchini - Tomaten - Zwiebel – Puten-Spieße international	42
Gegrillte Avocado aus Australien	43
Gegrillte Zucchini mit Minze aus Zypern	45
Schoko - Banane vom Grill amerikanische Art	46
Spezial Spare Ribs aus den USA.....	47
Portugiesische Tomatenwurzelbrote	50
Japanischer gegrillter Lachs mit Teriyaki - Soße.....	52
Schaschlik aus dem Kaukasus.....	54

Gegrillte Schweinelende aus der Schweiz	56
Fetapfanne vom Grill aus Kroatien.....	57
Mediterrane Rosmarinkartoffeln	58
Singapore Rippchen.....	60
Cevapcici im Speckmantel aus Serbien	62
Kräuterbutter aus Holland.....	63
Italienische Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	64
Mariniertes Thunfischsteak von den kanarischen Inseln	66
Grillbrot aus Tunesien	67
Gegrillter grüner Spargel mit Schinken aus Norddeutschland	68
Spanische Spieße.....	69
Griechische Fetacreme.....	71
Australische Straußensteaks	72
BBQ-Bacon-Cheese-Burger aus den USA	74
Spanische Datteln im Speckmantel	76
Amerikanisches Porter House Steak vom Grill	77
Argentinisches Roastbeef vom Grill	79
Impressum.....	81

BBQ Garnelen in Honig - Senf – Sauce aus Europa



Zutaten

500 g	Riesengarnelen
4 EL	Ahornsirup oder Honig
1 EL	mittelscharfer Senf
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Sojasauce
1 TL, gestr.	Chilipulver
1 TL	Oregano
1 TL, gestr.	Paprikapulver, süß
2 TL, gestr.	Knoblauchpulver
1 EL	Öl
1 EL	Essig oder Balsamico
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Waschen Sie die Garnelen.
- Alle restlichen Zutaten miteinander vermischen und glattrühren und die rohen Garnelen darin etwa 30 Minuten ziehen lassen.
- Anschließend die Garnelen samt der Marinade auf Spieße stecken und von beiden Seiten grillen.

Hähnchenschenkel italienische Art - Italien



Zutaten

12	Hähnchenunterschenkel
3 Zehen	gepreßten Knoblauch
2 TL	Kräuter der Provence oder italienische Kräutermischung
2 EL	flüssigen Honig
2 EL	süßer körniger Senf
1 EL	Öl
1 TL	Sambal Oelek
1 TL	Salz

Zubereitung

- Die Marinadenzutaten verrühren und über die Hähnchenunterschenkel geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Nun auf den heißen Grill legen und grillen

Whiskey – Butter für Irlandfans

perfekt zu Steaks und allem anderen Gegrillten

Zutaten

250 g	Butter
1 kleine	rote Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	flüssiger Honig
2 EL	irischer Whiskey
	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
	Meersalz

Zubereitung

- Die handwarme Butter in eine Schüssel geben.
- Honig und Whiskey zu der Butter geben. Zwiebel und Knoblauch feinhacken und ebenfalls hinzugeben.
- Die Mischung nun mit einer Gabel komplett durchmischen. Nach Geschmack mit Pfeffer und Meersalz abschmecken.
- In einer kleinen Dose abfüllen und im Kühlschrank kaltstellen.

Hackspieße mit Barbecuesauce aus **Kroatien**



Zutaten

Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 6 EL Ketchup
- 1 EL Honig
- Thymian, fein gehackt
- 1 TL Ingwer, gehackt
- 1 Knoblauchzehen
- 1 EL Balsamico
- 1 TL gemahlene Koriander
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

Für die Spieße:

- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 m.-große Karotte
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 2 EL Senf
- 1 EL Paprikapulver

2	Eier
8 EL	Semmelbrösel
2 EL	gehackte glatter Petersilie
	Salz und Pfeffer
	12 Spieße


Zubereitung

Für die BBQ-Sauce:

- Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehe schälen und pressen. Zwiebel und Knobi mit Ketchup, Honig, Thymian, Ingwer, Balsamico, Koriander Rapsöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Spieße:

- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Karotte schälen und fein würfeln. Bundzwiebel, Karotte, Hackfleisch, Senf, Paprikapulver, Eier, Semmelbrösel und Petersilie in einer großen Schüssel gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Hackfleischteig gleichmäßig auf 12 Spieße verteilen und gut festdrücken. Auf dem heißen Grill ca. 10 - 12 Minuten grillen, dabei öfter mit der Sauce bestreichen.

 Tipp: Den Rest der Sauce als Dip verwenden!

Gegrillter Lachs mit Gurkengelee aus Schweden



Zutaten

1	Lachsfilet für 4 Personen
1	Limette
	Meersalz, (Fleur de Sel)
	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
1 große	Gurke
	Salz
	Zucker
2 EL	Honigessig oder milder Weißweinessig
3 Blätter	Gelatine

Zubereitung

- Die Gurke schälen und würfeln. Diese nun in eine Schüssel geben und gut salzen und zuckern.
- Kühl stehen lassen, damit die Gurke Wasser zieht.
- Mit dem Pürierstab fein zerkleinern und die Masse anschließend durch ein Tuch seihen und den Saft auffangen.
- Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.
- Vom Gurkensaft 250 ml abmessen und mit dem Essig verrühren. Mit Salz und Zucker kräftig abschmecken. Ungefähr die Hälfte des Gurkensaftes erhitzen und die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den übrigen Gurkensaft einrühren.
- Die Masse in eine Schüssel geben und über Nacht kalt stellen.
- Das Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und auf einen Grill auslegen und mit Limettensaft, Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen.

Anrichten: Jeweils etwas Gurkengelee auf Teller geben und die Lachsscheiben anlegen. Sofort servieren.

Gegrilltes Gemüse nach **spanischem** Rezept



Zutaten

2 kleine	Zucchini
1	rote Paprikaschote
1	gelbe Paprikaschote
1	Zwiebel
2	Kartoffel
120 ml	Olivenöl
2	Knoblauchzehen
1 Zweig	Thymian
2 Zweige	Rosmarin
	Salz

Zubereitung

- Waschen Sie das Gemüse.
- Schneiden Sie die Zucchini und die Zwiebel in ca. ½ cm dicke Scheiben.
- Die Paprikaschoten vierteln und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
- Das Olivenöl in einer Schüssel mit zerdrücktem Knoblauch, Salz (nach Geschmack) und gehackten Kräutern geben und mischen.
- Das Gemüse hinzugeben und ca. 2 Stunden durchziehen lassen. Dabei mehrmals gut umrühren. Eine Grillschale oder Alufolie mit Olivenöl auspinseln, das Gemüse darauf verteilen und unter gelegentlichem Wenden knusprig grillen. Mit Salz abschmecken.

Grillgemüse – Salat für Fans der türkischen Küche



Zutaten

2	rote Paprikaschoten	6 Zehen	Knoblauch
2	gelbe Paprikaschoten	3 EL	Olivenöl
2	Zwiebeln	2 TL	Salz
1	Zucchini	3 EL	Balsamico
2	große Karotten	3 EL	Walnussöl
250 g	Champignons		evtl. Paprikapulver und Chiliflocken
1	Fenchel		

Zubereitung

- **Vorweg ein Hinweis:** Dieser Salat wird nicht gegrillt, schmeckt aber fabelhaft zu gegrilltem.
- Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebeln in Achtel schneiden.

- Das Gemüse in einen Müllbeutel geben und den durchgepressten Knoblauch, das Olivenöl und das Salz hinzugeben und alles gut durchschütteln (klingt komisch, macht das Mischen jedoch einfacher). Bei Bedarf, kann auch noch Chiliflocken und Paprika hinzugegeben werden.
- Das Gemüse auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen und im Ofen bei 200°C backen, bis das Gemüse anfängt zu bräunen.
- Das Gemüse abkühlen lassen und dann in eine große Schüssel geben. Aus Balsamico und Walnussöl eine Marinade herstellen und unter das Gemüse heben.

Backofenkartoffel BBQ-Style **amerikanische** Art



Zutaten

3	große Kartoffeln (ca. 300g je Kartoffel)
5 EL	Rapsöl, oder Sonnenblumenöl
2 Zehen	fein gehackter Knoblauch
2 EL	BBQ Gewürzmischung
1 TL	Rauchsalz

Zubereitung

- Die Kartoffel gründlich waschen, Schale wenn nötig abbürsten und die Kartoffel in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden.
- Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad vor.
- Öl, Knoblauch, Salz und Gewürzmischung gut verrühren und die Kartoffelscheiben von beiden Seiten damit einpinseln. Die Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für ca. 30-35 Minuten in den Backofen geben. Zwischendurch immer wieder wenden.
- Die Kartoffel-Scheiben lassen sich auch ausgezeichnet grillen.

***Tipp:** Hervorragende Beilage zu gegrilltem, aber auch alleine mit einem Dip.*

Feurige Kartoffelspieße vom Grill feurig südamerikanisch

Zutaten

600 g	kleine Frühkartoffeln
2	rote Chilischoten
2	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln in der Schale ca. 10 Minuten fast garkochen.
- In der Zwischenzeit die Chilischoten entkernen. Knoblauch und Chilischoten sehr fein würfeln. Alternativ können Sie auch getrocknete Chilischoten verwenden.
- Knoblauch, Chili, Salz und Pfeffer in das Olivenöl geben und die heißen Kartoffeln darin schwenken.
- Nach dem Abkühlen auf Spieße stecken und einige Minuten von beiden Seiten auf den heißen Grill geben.

Gegrillter Fenchel aus **Italien**

Zutaten

1 Knolle	großen Fenchel
2	große Tomaten
2	große Knoblauchzehen
2 Zweig	Rosmarin
2 Zweig	Thymian
4 EL	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Als erstes basteln Sie aus 4 Stück Alufolie Päckchen. Dazu nehmen Sie ein ausreichend großes Stück Alufolie, stellen z.B. Margarine hinein und schlagen die Seiten hoch.
- Dann den Fenchel in dünne Scheiben schneiden und in die 4 Alufolien verteilen.
- Die Tomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf dem Fenchel verteilen.
- Die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und auf den Tomaten verteilen.
- Nun ausreichend mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuterstängel halbieren und auf das Gemüse geben.
- Nun auf jedes Päckchen einen Löffel Olivenöl verteilen und die Päckchen verschließen.
- Die gut verschlossenen Alupäckchen nun für ca. 15-20 Minute auf den Grill legen. Je nachdem wie knackig Sie den Fenchel mögen, machen Sie zwischendurch eine Garprobe. Dazu ein Päckchen vom Grill nehmen und nachschauen, wie fest das Gemüse noch ist.

Pitabrot vom Grill – eine **griechische** Spezialität



Zutaten

250 g	Mehl
250 ml	lauwarmes Wasser
10 g	Zucker
2 EL	Olivenöl
1 Pck..	Trockenhefe
	etwas Salz
	etwas Olivenöl, für die Schüssel

Zubereitung

- Geben Sie den Zucker mit dem lauwarmen Wasser und der Hefe in eine Schüssel.
- Für ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Das Mehl mit der Hefe-Wasser-Zucker-Mischung langsam für 10 Minuten in der Küchenmaschine oder mit den Händen verkneten.

- Geben Sie nun etwas Salz hinzu.
- In eine mit Olivenöl ausgestrichenen Schüssel geben und mit einem Tuch bedecken und für weitere 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.
- Anschließend den Teig erneut kurz durchkneten und in 10 - 12 Stücke teilen.
- Jedes Stück zu einem Fladen ausrollen. Sie sollten jedoch noch ca. ½ cm dick sein.
- Die Fladen nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen und dann bei mittlerer Hitze auf dem Grill ca. 2 - 3 Minuten pro Seite grillen.

Tofu – Spieße aus Vegetarien 😊



Zutaten

250 g	Tofu
10 EL	Sojasauce
1 1/2 TL	Tofu-Gewürz, gibt es im Reformhaus)
1 TL	Garam-Masala Gewürzmischung
1 TL	gemahlener Ingwer
1 TL	Chili - Flocken
150 g	Kirschtomaten
	Paprikapulver
	Pfeffer

Zubereitung

- Schneiden Sie den Tofu in Würfel schneiden (ca. 1,5 x 1,5 cm groß) und geben Sie ihn in eine Schüssel mit Deckel.
- Dann die anderen Zutaten (außer den Tomaten) dazugeben. Mit dem Paprika-Pulver bitte sparsam umgehen, da er beim Grillen sonst bitter wird!
- Schließen Sie den Deckel und schütteln Sie vorsichtig drauf los, bis sich alle Zutaten vermischt haben.
- Den Tofu ca. 2 - 3 Stunden marinieren lassen. Anschließend abwechselnd mit den Tomaten auf Holzspieße aufspießen und zu guter Letzt grillen.

Gegrillter Spargel aus Deutschland




Zutaten

1 kg	grüner oder weißer frischen Spargel (250g pro Person)
	Estragon oder Salbei
	Sesamöl
	grobes Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

- Den Spargel in doppelt ausgelegte Alufolie legen.
- Jeweils einige Tropfen Sesamöl auf die Spargelstangen geben.
- Nun Estragon oder Salbei, grobes Meersalz und Pfeffer auf den Spargel geben.
- Die Alufolie zum einem „Bonbon“ einschlagen und verschließen.
- Anschließend auf den heißen Grill legen und ca. 25 Minuten grillen lassen. Der Spargel ist gut, wenn sich die Spargelpäckchen leicht biegen lassen.

 **Tipp:** Viele verschiedene Variationen sind hier möglich - z.B. etwas Himbeeressig bzw. Balsamico auf den Spargel tropfen. Oder mit Chili und getrockneten Tomaten grillen, dann mit Salbei und Zitrone abschmecken.

Mediterrane Grillmarinade



Zutaten

1/2 T	Weißweinessig
2 EL	Reiswein
1/2 T	Sojasauce
2 EL	Wasser
3	Knoblauchzehen, geschält und gepresst
2.5 cm	große Stück Ingwer, geschält und fein gehackt
2 EL	chinesischer Fünf-Gewürze-Pulver (nach Geschmack)
1/4 T	Olivenöl
2 EL	Melasse Streuwürze
	grüne gemischte Kräuter, frisch und gehackt
	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Das gewünschte Grillgut in eine Auflaufform legen.

- Alle Zutaten für die Marinade in einer mittelgroßen Schüssel verrühren.
- Die Mischung über das Grillgut gießen bis es gut beschichtet ist.
- Für mindestens 24 Stunden abgedeckt und gekühlt ziehen lassen, eventuell von Zeit zu Zeit umdrehen.
- Den Grill heizen.
- Das marinierte Grillgut für etwa 4-6 Minuten von beiden Seiten grillen, servieren.

Gegrillte Mangos mit Himbeersauce aus **Indonesien**



Zutaten

2 EL	Zucker
1 TL	Melasse
2 EL	frisch gepresster Limetten- oder Zitronensaft
2 T	frische Himbeeren (ersatzweise Erdbeeren)
3-4	mittelgroße Mangos
	Pflanzenöl für den Grillrost

Zubereitung

- Zucker, Melasse und den Limettensaft in einer flachen Schüssel gut vermischen.
- Die Hälfte der Himbeeren dazugeben, pürieren.
- Die Mangos schälen und im Ganzen mit einer Seite in die Himbeersoße legen und diese bei Raumtemperatur für ca. 45 Minuten darin ruhen lassen.
- Den Grillrost mit dem Pflanzenöl einfetten und den Grill auf mittlerer Hitze heizen.
- Die Mangos mit der marinierten Seite nach unten auf den Grill legen und die Marinade beiseitestellen.
- Nach 2 Minuten die Mangos umdrehen, dann für weitere 6-8 Minuten grillen lassen. Vom Grill entfernen und mit der Hälfte der restlichen Marinade übergießen.
- Die restlichen Himbeeren in die verbleibende Marinade einrühren und über den Mangos verteilen. Warm servieren.

Tsatsiki für griechische Grillfreuden



Zutaten

1	mittelgroße Gurke
2 T	vegane Mayonnaise
2 EL	frische Minze
1/4 T	frisch gepresster Zitronensaft
4-6	Knoblauchzehen, gepresst oder gehackt
1 EL	frisch gehacktes Dillkraut (oder 1 TL trockene Dillspitzen)
1/8 TL	Meersalz
1/8 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung

- Die Gurke grob reiben und in einer großen Schüssel mit den restlichen Zutaten geben und gut vermischen.
- Um es etwas säuerlicher schmecken zu lassen, geben Sie bitte noch mehr Zitronensaft dazu.
Kühl servieren.

Mediterrane scharfe Sauce



Zutaten

6	getrocknete Tomaten
2 T	verschiedene Chilischoten, in Scheiben geschnitten
1/2 T	Wasser (plus 2 EL des Wassers der getrockneten Tomaten)
4 EL	frisch gepressten Limettensaft
4 TL	Rotwein- oder Apfelessig
1/2TL	Meersalz
1 TL	Rohrzucker
2	Knoblauchzehen (je nach Wunsch)
1 TL	geräuchertes Paprikapulver (je nach Wunsch)
2 EL	Olivenöl (je nach Wunsch)

Zubereitung

- Getrocknete Tomaten für 15 Minuten in heißem Wasser einweichen, bis sie weich sind.
- Die restlichen Zutaten zusammen mit dem Einweichwasser der Tomaten in einen Mixer geben und glattrühren.
- Die Mischung in ein Glas geben und kühl stellen.
- Hält sich gekühlt etwa eine Woche.

Kürbis vom Grill aus Österreich



Zutaten

1	Kürbis (ca. 1kg)
5 EL	Sesamöl
	Ursalz

Zubereitung

- Halbieren Sie den Kürbis und entfernen Sie die Kerne.
- Mit den Schnittflächen nach unten auf den Rost legen und 10-15 Minuten grillen.
- Die Kürbishälften vom Grill nehmen und die Schnittflächen mit Sesamöl bestreichen.
- Nun mit den nicht bestrichenen Seiten auf den Rost setzen und nochmals etwa 30 Minuten grillen.
- Das Kürbisfleisch aus der Schale herauslöfeln und mit etwas Öl und Salz servieren.

Tofu-Obst-Spieße aus Vegetariern 😊



Zutaten

300 g	Tofu
4	Spieße
8 EL	Sojasauce
2 EL	Wasser
1 TL	Ingwerpulver
1/2 TL	Curcuma
1/2 TL	Curry
	rotes Obst oder Gemüse (rote Paprika, rote Zwiebeln, Kirschen, Erdbeeren usw.)

Zubereitung

- Den Tofu in zwei Zentimeter große Würfel schneiden.
- Aus Sojasauce, Wasser und den Gewürzen eine kräftige Marinade anrühren und die Tofuwürfel darin mindestens zwei Stunden lang einlegen. Sie nehmen dabei, außer einem guten Geschmack, auch eine gelbe Farbe an.

- Den Tofu herausnehmen, gut abtropfen lassen und die Würfel von allen Seiten knusprig anbraten. Das kann entweder mit etwas Öl in einer Pfanne geschehen (wenn die Spieße schon vorbereitet werden sollen) oder auf dem Grill.
- Die Tofuwürfel abwechselnd mit den roten Obst- oder Gemüsestücken auf Spieße stecken und auf dem Grill garen

Veganes Grillsteak aus **Veganien** 😊



Zutaten

Für den Kochsud

- 2 l Wasser
- 4 Sojasteaks
- 3 EL Gemüsebrühepulver
- 2 EL Paprikagewürz, edelsüß
- Etwas Salz
- frisch gemahlen Pfeffer

Für die Marinade

- Salz
- Bratöl
- Paprikagewürz, scharf
- Sojasoße
- Paprikagewürz, edelsüß

Pfeffer, frisch gemahlen
Petersilie (optional)
Gewürzmischung (optional)
Sojamehl (optional)
Chilipulver (optional)
Bohnenkraut (optional)

Zubereitung

Erst den Kochsud

- Bringen Sie 2 l Wasser mit Gemüsebrühepulver und eventuell weiteren Gewürzen zum Kochen. Die Brühe muss überwürzt sein.
- Lassen Sie nun die Sojasteaks darin ca. 15 Minuten köcheln, bis sie weich sind.
- Anschließend die Steaks mit Krepppapier gut trocknen.

Nun die Marinade (die schnelle Variante)

- Die Steaks mit Gewürzen (z.B. Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und scharf, Zwiebel, Knoblauch, Bohnenkraut und/oder mit fertiger Gewürzmischung) bestreuen und diese einreiben.
- Sojasauce darüber geben und wieder einreiben.
- Nun genügend Bratöl darüber geben und nochmal einreiben.
- Dann die Steaks wenden und von der anderen Seite genauso würzen.
- Anschließend braten oder grillen Sie die Steaks.

Die „Ich-habe-Zeit-Variante“

- In einer Schale mit großer Fläche eine Marinade anrühren aus Bratöl, etwas Sojasauce, Sojamehl und diversen Gewürzen (sehr viel: Paprika edelsüß, viel: Paprika scharf, Pfeffer, Salz, Chili, Zwiebel, Knoblauch, etwas weniger: Cumin, Majoran, Oregano, Petersilie) oder fertige Gewürzmischungen (Gyros, Steak, Gulasch, Barbecue, Chili sin carne etc).
- Die Steaks darin am besten ganz bedeckt mit Öl darin einlegen. Je geringer die Menge Öl, desto öfter macht es Sinn, die Marinade umzurühren und die Steaks zu wenden.
- Je länger die Steaks darin liegen, desto besser ziehen sie durch.
- Die Steaks nun 1-2 Tagen ziehen lassen, dann sind sie optimal.

Veganes Steak nochmal anders aus **Veganien**

Zutaten

12	Soja - Steaks	Rosmarin
	nach Bedarf Gemüsebrühe	Pfeffer
0,5 L	Bier	rosenscharfes Paprikapulver
400 ml	Pflanzenöl	edelsüßes Paprikapulver
2	Zwiebel	Muskat
4 EL	Senf	Zucker
2 Zehen	Knoblauch	Chili
		Eventuell Kräuter nach Wahl

Zubereitung

- Die Sojasteaks 1/2 Stunde in sehr starker Gemüsebrühe kochen. Sie können die Brühe ruhig fast doppelt so stark machen, wie auf der Verpackung angegeben ist.
- Schälen Sie nun bitte die Zwiebeln und den Knoblauch und schneiden beides in kleine Würfel.
- **Nun zur Marinade:** Dafür vermischen Sie die übrigen Zutaten in einer Schüssel. Bitte verwenden Sie kein Salz, da die Gemüsebrühe bereits ausreichend gesalzen ist.
- Wenn die Steaks fertig sind, (sie sind dann weich und lassen sich leicht schneiden) gießen Sie die Gemüsebrühe ab. Dann jeweils ca. 250 ml von der Marinade in einen Gefrierbeutel geben und 3 noch heiße Steaks hineinlegen.
- Jetzt 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen oder als Vorrat einfrieren.
- Vor dem Grillen auftauen (oder aus dem Kühlschrank nehmen) und dann wie ganz normale Steaks grillen.

Marinade anders:

- In einer Schale mit großer Fläche eine Marinade anrühren aus Bratöl, etwas Sojasauce, Sojamehl und diversen Gewürzen (sehr viel: Paprika edelsüß, viel: Paprika scharf, Pfeffer, Salz, Chili, Zwiebel, Knoblauch, eher weniger: Cumin, Majoran, Oregano, Petersilie).
- Die Steaks darin ganz bedeckt mit Öl einlegen.
- Je geringer die Menge Öl, desto öfter macht es Sinn, die Marinade umzurühren und die Steaks zu wenden. Je länger die Steaks darin liegen, desto besser ziehen sie durch.
- Wer es eilig hat, kann sie nach ein paar Stunden braten oder grillen. Wer Zeit hat, kann sie 1-2 Tagen ziehen lassen, dann sind sie optimal.
- Jetzt in die Pfanne oder auf den Grill.

Italienische Focaccia

Focaccia ist ein ligurisches Fladenbrot aus Hefeteig, das vor dem Backen mit Olivenöl, Salz und eventuell Kräutern und weiteren Zutaten belegt wird.

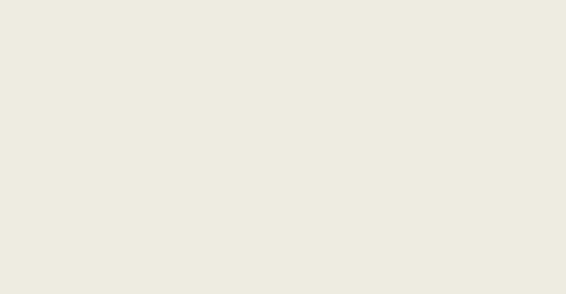


Zutaten

250 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
150 ml	lauwarmes Wasser
0,5 Würfel	Hefe
1 Prise	Zucker
2 Zweige	Rosmarin
	Salzflocken
	Olivenöl

Zubereitung

- Die Prise Zucker in das lauwarme Wasser geben, die Hefe hineinbröckeln und die Hefe darin auflösen lassen.
- Das Mehl mit dem Salz in eine Schale geben, gut vermischen, in die Mitte eine Mulde machen und dort das Hefewasser hineingeben.
- Nun alles 5 Minuten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und diesen abgedeckt an einem warmen Ort für ca. 35 - 45 Minuten gehen lassen.
- Belegen Sie ein Backblech mit Backpapier und teilen Sie den Teig in vier gleichmäßige Teile.
- Formen Sie nun vier runde Focacce, und legen diese auf das Backblech. Mit einem Tuch abdecken und nochmals 10 - 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen.
- Anschließend jede Focaccia oben mit den Fingerkuppen mehrmals eindrücken. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen



streifen, grob hacken und über die Focaccia streuen. Die Focaccia ebenfalls mit Salzflöcken bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

- Nun die Focaccia ca. 13-15 Minuten auf dem Boden des Backofens backen, dann das Blech auf die oberste Schiene des Backofens schieben und 5 Minuten goldbraun backen.

Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln aus Norddeutschland

Zutaten

750 g	festkochende Kartoffeln
0.5 EL	Kümmel
180 ml	Gemüsebrühe
5 EL	weißer Balsamico-Essig
4 EL	Rapsöl
1 EL	Senf mittelscharf
3	Frühlingszwiebeln
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln waschen, in einem Topf mit Wasser bedecken, Kümmel dazu geben und gar kochen...je nach Größe 20-30 Minuten.
- Die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und in Scheiben schneiden.
- Die Gemüsebrühe mit der Hälfte vom Essig mischen und mit Salz und Pfeffer würzen, über die Kartoffeln gießen und vorsichtig vermengen. Mindestens 30 Minuten durchziehen lassen.
- Aus dem restlichem Essig, Öl und Senf ein Dressing bereiten. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- Dressing und Lauchzwiebeln unter den Salat mischen. Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Spanische Champignons vom Grill



Zutaten

500 g	frische Champignons
4 Zehen	Knoblauch
5 EL	Sojasauce
5 EL	Sonnenblumenöl
	etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Putzen Sie die Champions und stellen Sie sie erst einmal zu Seite.
- Die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken oder ganz klein schneiden und mit dem Öl und der Sojasauce vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Champignons hinzugeben und durchmischen. Sollte es zu wenig Marinade sein, einfach noch etwas von den Zutaten hinzugeben.
- In Alufolie bei nicht mehr allzu starker Hitze einige Minuten auf den Grill legen, jedoch die Folie oben nicht schließen, damit Sie sehen können, ob die Pilze gar sind.

Türkisches Knoblauchmus mit Thymian



Zutaten

3 Knollen	Knoblauch
6 EL	Olivenöl
6 Stiele	frischen Thymian
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Knoblauchknollen (so wie sie ist – ungeschält) mit 2 EL Olivenöl beträufeln.
- 2 Stiele Thymian dazulegen und alles in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) 45-50 Minuten backen.
- Die Knoblauchknollen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Dann die Zehen aus den Knollen lösen, und das Innere mit den Fingern herausdrücken.

- Den Knoblauch mit einer Gabel zerdrücken.
- Das restliche Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom zurückbehaltenen Thymian die Blättchen abzupfen, hacken und unter das Knoblauchmus mischen.

Gurken – Salsa **mexikanische** Art

Zutaten

1 dicke	Salatgurke
2 kleine	gewürfelte Zwiebeln
5 EL	Olivenöl, zum andünsten
4 EL	Aprikosenkonfitüre
1 kleine	Zitrone, den Saft davon
	Salz und Pfeffer, aus der Mühle
	Chili, getrocknet, aus der Mühle

Zubereitung

- Die Zwiebelwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen.
- Nun die Aprikosenkonfitüre und den Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chili reichlich würzen und abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Gurke schälen und in kleine Würfel schneiden. Dann den Zwiebel-Mix einrühren und alles ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Zucchini - Tomaten - Zwiebel – Puten-Spieße international



Zutaten

4	Zwiebeln
4	Putenschnitzel
8	Kirschtomaten
2	Zucchini
	Sojasauce
	Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- Die Putenschnitzel waschen, abtrocknen und in Stücke schneiden.
- Auf Spieße stecken und beiseitestellen.
- Die Zwiebeln schälen und in Viertel schneiden.
- Die Zucchini in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- Auf Holzspieße im Wechsel Pute, Zucchini, Kirschtomaten und Zwiebeln spießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasauce marinieren.
- 15 bis 20 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden.

Gegrillte Avocado aus **Australien**



Zutaten

300 g	Tomaten
1 TL	Tabasco
2 EL	Worcestersauce
5 EL	Olivenöl
4 Stiele	Koriandergrün
2	Avocados
1/2	Limette, den Saft davon
	Salz und Pfeffer
	Zucker

Zubereitung

- Schneiden Sie die Tomaten in kleine Würfel.
- Tabasco, Worcestersauce und 4 EL Olivenöl verrühren, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen. Koriandergrün grob hacken und untermischen.

- Die Tomatenwürfel nun in die Sauce geben.
- Die Avocados längs halbieren und den Kern entfernen.
- Die Avocadohälften mit Limettensaft und 1 EL Öl bestreichen, salzen und pfeffern.
- Mit der Schnittfläche nach unten auf den nicht zu heißen Grill (oder Grillpfanne) legen und 4-5 Minuten grillen, wenden und mit den Tomatenwürfeln servieren.

Gegrillte Zucchini mit Minze aus Zypern

Zutaten

3	Zucchini
1 Handvoll	frische Minze
	erstklassiges Olivenöl
	grobes Meersalz

Zubereitung

- Die Zucchini waschen und die Endstücke abschneiden.
- Anschließend längs in dünne Scheiben schneiden.
- In eine heiße Grillpfanne etwas Olivenöl geben und die Zucchinischeiben hineinlegen und ca. 5 Minuten braten, bis sie leicht glasig sind und ein wünschenswertes Grillmuster haben. Das dauert etwa 5 Minuten von jeder Seite.
- Die Zucchini nun in eine eckige Form legen. Wenn eine Schicht fertig ist, diese mit grobem Meersalz bestreuen und ein paar Minzblätter darauflegen.
- Nach und nach die übrigen Zucchinischeiben grillen und in der Form schichten. Am Ende noch ein paar dekorative Minzblätter oben drauflegen und einen guten Schuss feines Olivenöl darüber verteilen.
- Etwas abkühlen lassen, dann mit Folie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Ca. 1 Stunde vor dem servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Schoko - Banane vom Grill **amerikanische** Art

Zutaten

2	Bananen
n. B	Schokolade (ohne Nüsse)

Zubereitung

- Die Banane mitsamt der Schale der Länge nach einritzen und die Schokolade (Menge je nach Geschmack) hineinstecken.
- Die Banane in die nicht mehr glühenden, aber heißen Kohlen legen und warten, bis die Schale schwarz wird.
- Die Schokolade ist anschließend geschmolzen und die Banane schön weich.

Spezial Spare Ribs aus den USA



Zutaten

2 ganze flache Rippchen

75 ml ungesüßten Apfelsaft

Für die Marinade

1 EL grobes Meersalz

1 EL Paprikapulver, edelsüß

0,5 EL brauner Zucker

0,5 TL Zwiebelpulver

0,3 TL Knoblauchpulver

0,3 TL Piment, gemahlen oder Nelkenpulver

0,3 TL schwarzer gemahlener Pfeffer

0,08 TL Muskat, frisch gerieben

0,17 TL Zimtpulver

Für die Glasur

0,5 Tassen Tomatenketchup

0,1 Tasse brauner Zucker

0,1 Tasse	Honig
0,5 EL	Essig
0,5 EL	Senf
0,5 EL	Zitronensaft
0,5 EL	Worcestershiresauce
0,5 TL	Zwiebelpulver
0,3 TL	Knoblauchpulver
0,3 TL	Meersalz
0,3 TL	Pfeffer, schwarzer, gemahlen
0,17 TL	Cayennepfeffer

Außerdem:

Apfelsaft

Zubereitung

- Die Ribs verbringen mindestens 4 Stunden im Grill. Die Temperatur sollte die gesamte Garzeit zwischen 110° und 130° Celsius gehalten werden.
- Entfernen Sie die Silberhaut von der Knochenseite der Ribs und das Fett etwas trimmen.
- Jeden Knochen auf der Unterseite leicht einschneiden. Die Zutaten für die Marinade gut vermischen und mit der Mischung die Spare Ribs bestreuen und anschließend in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.
- Die Zutaten für die Glasur in einen Kochtopf geben, gut umrühren, kurz aufkochen lassen und 20 Minuten gehen lassen, hierbei immer wieder umrühren.
- Die Spare Ribs nun aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und mit der Fleischseite nach unten in den Smoker (oder bei indirekter Hitze in den Kugelgrill) geben.
- Am Anfang mit etwas mehr Rauch arbeiten, im Kugelgrill sollte man an dieser Stelle mit Holzchips arbeiten. Nach 40 Minuten die Spare Ribs wenden und weitere 45 Minuten grillen.
- Anschließend die Spare Ribs vom Grill nehmen und die einzelnen Reihen in Alufolie wickeln. Pro Reihe 2-3 EL Apfelsaft mit in die Folie geben. Nun die Spare Ribs in der Alufolie für weitere 1,5 Stunden in den Kugelgrill geben.

- Die Spare Ribs aus der Alufolie nehmen und dann dünn mit der warmen Glasur bestreichen. Nun weitere 60 Minuten grillen und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Ab und zu erneut mit der Glasur bestreichen.

* Indirekte Hitze im Kugelgrill besagt, dass man das Grillgut nicht über der Kohle zubereitet, sondern die Kohle rechts und links im Grill verteilt und in die Mitte der Kohle eine Aluschale mit etwas Wasser stellt. Das Fleisch wird mit geschlossenem Deckel über der Aluschale gegrillt. Auf diese Weise kann auch kein Fett in die Glut tropfen.

Portugiesische Tomatenwurzelbrote



Zutaten

900 g	Mehl, 550
200 g	Sauerteig, (Weizensauerteig, TA 200)
490 g	Wasser
20 g	Salz
1 Tüte	Trockenhefe, (oder evtl. Frischhefe ca. 15 g)
1 Glas	getrocknete Tomaten
50 g	Öl, aus dem Glas
	Roggenmehl
	Maismehl

Zubereitung

- **Achtung:** Dieses Brot wird nicht auf dem Grill hergestellt, eignet sich aber sehr gut als Beilage zu gegrilltem.
- Schneiden Sie bitte die Tomatenstücke aus dem Glas klein.

- Vermischen Sie alle Zutaten ausreichend und kneten diese dann in der Küchenmaschine, bis die Tomatenstücke zerteilt und verteilt sind.
- Den Teig ca. 1-2 Stunden in eine Schüssel legen und mehrmals darin falten.
- Den gegangenen Teig nicht mehr kneten, sondern in 3 Stücke zerteilen.
- Erneut in 3 Stücke teilen und auf die gewünschte Länge.
- Die Teiglinge in sich drehen und leicht in einer Mischung aus Roggen- und Maismehl wälzen. Kurz gehen lassen und in den vorgeheizten Ofen bei ca. 230 Grad - Wasser an die Backofenwand sprühen.
- Backen Sie das Brot, bis zur gewünschten Bräune.

Japanischer gegrillter Lachs mit Teriyaki - Soße



Zutaten

4 Lachssteaks (je ca. 250g)

Für die Sauce:

2 TL Zucker

2 EL Sake (jap. Reiswein), alternativ Weißwein oder milder Sherry

2 EL Reiswein, Mirin (jap. süßer Reiswein zum Kochen - gibt's im Asia-Shop)

4 EL Sojasauce

1 Pck. Kresse

15 cm weißer geriebener Rettich

Öl, zum Braten

Roggenmehl

Maismehl

Zubereitung

- Die Lachskoteletts abtupfen und wenn möglich Haut und Mittelgräte entfernen. (Vorsicht! Koteletts dürfen dabei nicht auseinanderfallen!)


- Für die Teriyaki-Soße alle Zutaten, bis einschließlich Sojasauce, miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Bei der Zubereitung auf dem Elektro-Grill:

- Den Fisch in der Soße ca. 15 Minuten marinieren. Dabei häufig wenden.
- Nun die Kresse waschen, abtropfen und den Rettich reiben.

Bei der Zubereitung auf dem Holzkohle-Grill:

- Den Fisch etwas abtropfen und auf den Rost legen. Jede Seite ca. 3 min grillen, dabei ab und zu mit der Marinade bepinseln.

 **Tipp:** Selbstverständlich ist man bei diesem Gericht nicht auf Lachskoteletts beschränkt. Alternativ können Sie auch Lachsforellenfilet, Thunfisch, Jakobsmuscheln oder Hühnerfleisch verwenden.

Schaschlik aus dem **Kaukasus**



Zutaten

1 kg	frisches Nackenfleisch von Schwein, Rind oder Lamm
3	Gemüsezwiebeln
500 ml	Milch
1 Schuss	Essig
1	Kivi
	Salz und Pfeffer
	etwas Tomatenmark

Zubereitung

- Schneiden den Nacken in nicht zu kleine Würfel.
- Die Zwiebeln halbieren und in halbe Ringe schneiden.
- Tomatenmark, Salz, Pfeffer und einen Schuss Essig mischen und mit der Hand in das Fleisch gut einmassieren.

- Alles in eine große Schüssel geben und mit der Milch auffüllen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank einziehen lassen.
- Am nächsten Tag die Marinade abschmecken und eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
- Ca. 2 Stunden vor dem grillen die Kiwi schälen, in kleine Stücke schneiden und in die Marinade hinzugeben und ebenfalls in das Fleisch einmassieren. Die Kiwi nicht zu lange (max. 2 Stunden) in der Marinade lassen, da sonst das Fleisch zu weich wird und vom Spieß fällt.
- Anschließend das Fleisch auf Spieße ziehen und grillen. Kurz vor dem Verzehr mit Essigwasser beträufeln.



Tipp: Sehr lecker schmeckt auch, frische Zwiebelringe in leichtes Essigwasser einzulegen und zum Schaschlik servieren.

Gegrillte Schweinelende aus der Schweiz



Zutaten

1	Schweinelende
2 Pkt.	Speck (Frühstücksspeck)
6 Zehen	Knoblauch
	Pfeffer

Zubereitung

- Kleine Taschen in die Lende schneiden und mit halben Knoblauchzehen spicken.
- Lende pfeffern aber nicht salzen und ganz mit dem Speck umwickeln.
- Nun legen Sie die Lende auf den Holzkohlegrill und wenden diese alle 5 Minuten, bis der Speck kross ist.
- Fertig!

Fetapfanne vom Grill aus Kroatien

Zutaten

2-4 Pck.	Schafskäse (Feta)
8	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl
2	Tomaten
1	Zwiebeln
1	Lauchzwiebeln
	Pfeffer

Zubereitung

- Streichen Sie eine Alu-Grillschale mit Olivenöl aus.
- Auf den Boden wird gehackter Knoblauch (3- 4 Zehen) gestreut.
- Je nach Größe der Aluform, 2 -4 Schafskäse vierteln und in die Aluform legen.
- Den Schafskäse mit Olivenöl dünn bestreichen. Dann vorsichtig mit Pfeffer würzen. Falls sie den Käse salzen möchten, seien Sie bitte vorsichtig, denn der Schafskäse ist schon sehr salzig.
- Die Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Käse verteilen.
- Die Zwiebeln, ein paar Lauchzwiebelringe und noch einmal 4- 5 Knoblauchzehen fein hacken und auf den Schafskäse verteilen.
- Alles mit Olivenöl beträufeln. Zum Schluss wird die Form mit Alufolie verschlossen.
- Das ganze nun für ca. 10 Minuten auf den Grill.

Mediterrane Rosmarinkartoffeln




Zutaten

500 g	kleine Kartoffeln
2	Knoblauchzehen
4 Zweige	Rosmarin
50 ml	Öl
2 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Honig
1 EL	Senf
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Kartoffeln gut abwaschen und anschließend ungeschält in Salzwasser kochen.
- Schälen Sie den Knoblauch und hacken ihn fein.
- Die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und in kleine Stücke.
- Alle weiteren Zutaten mit dem Öl vermengen.

- Nun gibt man die noch heißen Kartoffeln in die Marinade und lässt es abgedeckt ziehen. (je länger desto intensiver wird der Geschmack!). Anschließend kann man sie z.B. auf Spieße stecken und grillen.

 **Tipp:** Kartoffeln abwechselnd mit Gemüse oder Fleisch aufspießen.

Singapore Rippchen



Zutaten

2 TL	Sesamöl
1 TL	frischer Ingwer, fein gehackt
4 Zehen	Knoblauch, zerdrückt
2 EL	helle Sojasauce
2 EL	Reiswein, ersatzweise Sherry
1/2 TL	Fünf-Gewürz-Pulver
2 EL	Honig
1 TL	Sambal Oelek
1/2 TL	Salz
1 1/2 kg	Rippchen vom Schwein, in einzelne Rippen zerteilt
1 EL	chinesischer Schnittlauch, gehackt
2	Zitronen, in Stücke geschnitten

Zubereitung

- Sesamöl, Ingwer, Knoblauch, Sojasauce, Reiswein, 5-Gewürz-Pulver, Honig, Sambal Oelek und Salz in einer Schüssel mischen.
- Die Rippchen dazu geben und rühren, bis sie von der Marinade komplett überzogen sind.
- Zugedeckt über Nacht oder mindestens 4 Stunden marinieren lassen.
- Holzkohlegrill in Gang bringen und die Rippchen mit Öl eingefettet auf dem Rost grillen. Dabei die Rippchen alle 15 Minuten mit der Marinade bepinseln, bis die Rippchen dunkelbraun und knusprig sind.
- Mit Schnittlauch bestreut und mit Reis und Zitronenstücken servieren.

Cevapcici im Speckmantel aus **Serbien**

Zutaten

500 g	Hackfleisch, (gemischt oder Rind)
1	Zwiebeln
2 Zehen	Knoblauch
50 g	klein gehackten Schafskäse
50 ml	Sahne
3 EL	Semmelbrösel oder Paniermehl
1 TL, gehäuft	Salz
1 EL	frischen Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Paprikapulver
1 TL, gehäuft	Currypulver
9 Scheiben	Bacon (Frühstücksspeck)

Zubereitung

- Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken, alle Zutaten, bis auf den Bacon, gut miteinander vermischen und durchkneten.
- Aus der Masse ca. 4 cm Durchmesser und 8-10cm lange Hackwürstchen formen.
- Dann jedes Röllchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Der Bacon muss nicht gesondert befestigt werden.
- Nun, bei mehrmaligen wenden, für ca. 10-15 Minuten auf den Grill. Fertig!

Kräuterbutter aus Holland



Zutaten

150 g	Butter
3 Zehen	Knoblauch
1 TL	Zitronensaft
1 Spritzer	Worcestersauce
1/2 TL	Salz
1 Prise	weißer Pfeffer
½ Bund	Petersilie
½ Bund	Basilikum

Zubereitung

- Als erstes die Butter weich werden lassen.
- Anschließend den Knoblauch pressen und mit Salz und Pfeffer vermischen.
- Den Zitronensaft und die Worcestersauce hinzufügen und alles in die weiche Butter einrühren.
- Gehackte Kräuter hinzufügen und die Butter in Pergamentpapier (Butterbrotpapier) zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank legen.

Italienische Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch



Zutaten

5	Fleischtomaten
2	Knoblauchzehen
5 EL	Olivenöl oder Salatöl
2	Ciabattabrote
1 TL	Tomatengewürzsalz
1/2 Stange	Lauchzwiebeln (nur das Grün)

Zubereitung

- Die Tomaten waschen, vom Grün befreien und dann in kleine Würfel schneiden.
- Dann den Knoblauch sehr klein schneiden, zu den Tomatenstücken geben und mit gut 3 El. Öl sowie 1-2 Teelöffel Tomatengewürzsalz und den sehr klein gehackten Lach vermischen!

- Unbedingt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Backofen auf ca. 180-200°C (Umluft) vorheizen und die Tomatenstücke aus dem Kühlschrank nehmen.
- Dann das Ciabattabrot in ca. 1 cm dünne Scheiben und anschließend mit dem restlichen Öl beträufeln.
- Backpapier auf ein Backofengitter legen und die darauf ausgebreiteten Ciabattascheiben in der Mitte des Ofens goldfarben backen. Achten Sie darauf, das Brot nicht zu dunkel zu backen, sonst wird es zu hart.
- Die Ciabattascheiben aus dem Ofen holen und mit den Tomaten-Knoblauch-Stückchen belegen. Je nach Geschmack ca. 1/2 - 1 Esslöffel Tomatenstücke pro Scheibe.

Mariniertes Thunfischsteak von den kanarischen Inseln



Zutaten

4	Steaks vom Thunfisch
2	Knoblauchzehen
2 EL	süße Sojasauce (Ketjap Manis)
1 EL	Balsamico
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
	etwas getrocknete zerkrümelte Chilischote

Zubereitung

- Man hacke den Knoblauch fein und gebe ihn in eine Schüssel.
- Anschließend geben Sie die Sojasauce, den Balsamicoessig und das Öl hinzu. Gut verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken.
- Nun kommen die Thunfischsteaks in die fertige Marinade. Das ganze nun für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Danach sehr kurz grillen.

Grillbrot aus Tunesien



Zutaten

500 g	Mehl (Typ 550)
250 g	Wasser
10 g	Salz
40 g	Hefe

Zubereitung

- Alle Zutaten mischen und mindestens 5 Minuten kneten.
- Anschließend 30 Minuten ruhen lassen.
- Aus dem Teig ca. 15 Teile abstechen und zu flachen Fladen ausarbeiten. Nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen, bis die Fladen Volumen haben (ca. 50% Vergrößerung).
- Die Fladen bemehlen (evtl. zusätzlich mit Olivenöl bepinselt) auf dem Grill (Grillgitter auf obere bis mittlere Höhe schieben) langsam unter häufigem Wenden backen. **Achtung:** Je nachdem, wie heiß der Grill ist, können die Brötchen bzw. Fladen recht schnell verbrennen, also gut aufpassen.

Gegrillter grüner Spargel mit Schinken aus Norddeutschland

Zutaten

12 Stangen Spargel, grün

12 Scheiben luftgetrockneten Schinken, (z.B. Parma), ersatzweise Frühstücksspeck

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Von den Spargelstangen die unteren Enden ein wenig abschneiden.
- Nun den Spargel einölen, salzen und pfeffern.
- Jeden Spargel mit einer Schinkenscheibe fest umwickeln.
- Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten grillen, bis der Schinken schön kross ist und die Spargel noch bissfest sind.

Spanische Spieße



Zutaten

250 ml	Olivenöl oder Sonnenblumenöl
4	Knoblauchzehen
1 kleine	Zwiebel
1	rote Paprikaschote
1/2 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
4 TL	Chilipulver
2 TL	Paprikapulver
3 EL	Zucker
4	Hähnchenbrustfilets
	etwas Öl

Sie benötigen:

Holzspieße

Zubereitung

- Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika klein schneiden.

- Mit den übrigen Zutaten, außer dem Fleisch, in einen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer gut vermengen.
- Die Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und auf die Holzspieße aufziehen. **Tipp:** Die Holzspieße vor dem Aufziehen in Öl tauchen.
- Zum Schluss die Spieße in die Marinade legen und 2 - 3 Std. ziehen lassen.
- Nun legen Sie die Spieße auf den Grill und wenden diese mehrmals.


Griechische Fetacreme

Zutaten

1 Pck.	Frischkäse
1 Pck.	Feta-Käse
4 EL	Ajvar, scharf
2 EL	Tomatenmark oder Paprikamark
1	gehackte Knoblauchzehe
1/2 TL	Minze, getrocknete
1/2 TL	frische glatte Petersilie, gehackt

Zubereitung

- Den Feta mit einer Gabel zerdrücken und alle anderen Zutaten untermischen.
- Nun das ganze mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

 **Tipp:** Schmeckt lecker als Brotaufstrich aber auch zu allem, was gegrillt wurde.

Australische Straußensteaks




Zutaten

4	Steaks vom Strauß
3 EL	Öl
1 EL	Tomatenketchup
1 TL	Senf
3 EL	Sahne
1 EL	Petersilie, fein gehackt
1 EL	gehackte Zwiebeln
1 Msp.	Chilipulver oder frisches Chilimark
1/2 TL	Salz
1/4 TL	Currypulver
	Paprikapulver, edelsüß
	Sojasauce

Zubereitung

- Alle Zutaten für die Marinade vermischen und die Steaks mindestens 2-4 Stunden darin einlegen.

- Die fertig marinierten Steaks können nach Belieben auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet werden.
- Je nach Stärke der Steaka zwei bis fünf Minuten garen.

 **Tipp:** Dazu passt z.B ein gemischter Salat und Knoblauchbrot.

BBQ-Bacon-Cheese-Burger aus den USA




Zutaten

4	Hamburgerbrötchen
800 g	Hackfleisch vom Rind
1 TL, gehäuft	Kreuzkümmel
1 TL, gehäuft	Chiliflocken
1 TL, gehäuft	Cayennepfeffer
1 TL, gehäuft	Pfeffer, schwarzer
n. B.	BBQ-Sauce
1	Zwiebel
8 Scheiben	Bacon
4 Scheiben	Käse, (Emmentaler, Sandwich-Scheiben)
1 große	Tomate
1	Eisbergsalat
n. B.	Mayonnaise und Ketchup

Zubereitung

- Das Hackfleisch mit Kreuzkümmel, Chiliflocken, Cayennepfeffer und dem schwarzen Pfeffer würzen und gut durchkneten.

- Aus dem Hackfleisch 4-6 große Burger formen und 12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Die Zwiebel in Ringe, die Tomate in Scheiben und den Eisbergsalat in Streifen schneiden.
- Die Burger und den Bacon 5-8 Minuten auf dem Grill braten und ab und zu wenden.
- Die Hamburgerbrötchen mit der Innenseite auf den Bacon legen und beides wieder 5-8 Minuten grillen.
- Nun die Burger wenden und mit den Sandwich-Scheiben belegen. Die unteren Hamburgerbrötchen mit BBQ-Sauce oder Ketchup bestreichen und mit Zwiebeln und Bacon belegen.
- Anschließend den Burger mit dem geschmolzenen Käse darauflegen und mit der Tomate, dem Eisbergsalat, der Mayonnaise und dem oberen Brötchen belegen.

 **Tipp:** Wichtig ist, dass die Reihenfolge beim Belegen eingehalten wird. Die Zwiebelringe nicht zu dünn schneidet und den Eisbergsalat in Streifen schneidet, weil sonst beim Reinbeißen die Tomate rausrutscht.

Spanische Datteln im Speckmantel



Zutaten

1 Pkt.	Datteln
1 Pkt.	Bacon

Zubereitung

- Nehmen sie so viele Datteln, wie sie mögen.
- Jede Dattel mit eine Scheibe Bacon einwickeln.
- Nun befestigen sie den Bacon mit einem Zahnstocher und legen die Speck-Datteln auf den Grill.

Amerikanisches Porter House Steak vom Grill



Zutaten

700 g	Porter House Steaks
4 EL	Rapsöl
etwas	Rapsöl
1 Prise	Rohrzucker
150 ml	Cola
1 Bund	Koriandergrün, gehacktes
1/2	rote Chilischote, fein gehackte
	Zitronenschale, einer kl. Zitrone
	Meersalz
	Pfeffer

Zubereitung

- Das Porter House Steak von allen Seiten leicht mit Rapsöl einölen.

- Danach mit einer Prise Rohrzucker würzen und anschließend salzen.
- Nun das Steak bei starker Hitze (280-300 Grad) von beiden Seiten jeweils 20 Sekunden grillen. Dabei das Fleisch immer nach 10 Sekunden um 90 Grad drehen, damit ein schönes Grillmuster und reichlich Röstaromen entstehen.
- Dann das Porter House Steak in einen Bratenkorb mit Fangschale geben und indirekt bei ca. 100 Grad Celsius für 90 Minuten grillen.
- Währenddessen aus der Cola, dem Koriander, der Chilischote, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer sowie ca. 4 Esslöffeln Rapsöl eine Marinade herstellen und das Steak während der 90-minütigen Grillzeit insgesamt drei Mal mit der Marinade bestreichen. Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 55-59 Grad Celsius haben, dann ist es „medium rare“.
- Nach Ablauf der Grillzeit das Steak vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Dann mit einem schmalen Messer das Fleisch vom Knochen lösen und aufschneiden.

Argentinisches Roastbeef vom Grill



Zutaten

2	Steaks, (Roastbeef), ca. 4 cm dick etwas Rapsöl
1 Prise	Rohrzucker
n. B.	Meersalz
n. B.	Pfeffer, grob geschroteter

Zubereitung

- Zunächst die Fettseite der Steaks vorsichtig überkreuz einschneiden und dann leicht mit Öl einreiben.
- Anschließend mit Rohrzucker bestreuen und kräftig mit Meersalz würzen.
- Nun die Steaks in die Mitte des Grillfests geben und bei geschlossenem Deckel 30 bis 45 Sekunden lang grillen, danach wenden und noch mal die gleiche Zeit grillen. Jetzt die Steaks mit der Fettseite zur Mitte des Grills an den Rand des Rosts legen und den Deckel für weitere 10-15 Minuten schließen.

- Die Steaks vor dem Anschneiden noch kurz ruhen lassen. Dann in schmale Streifen schneiden und mit frisch geschrotetem Pfeffer bestreuen.

Impressum

Oyter Reiswelt Hüseyin Senol

Hauptstr. 113

28876 Oyten

Tel.: 04207 911380 / 81

Fax.: 04207 9099579

Email: info@oyterreisewelt.de

www.oyterreisewelt.de

www.seebuero.de



facebook.com/oyter.reisewelt/

Titel:

Grill dich um die Welt

Erscheinungsdatum:

01.08.2017

Einzelnachweise

Informationen die sich unter den Gerichte-Überschriften befinden stammen von Wikipedia.

Fotos:

<http://www.pixabay.com>

Irrtümer und technische *Änderungen vorbehalten.*