

GRILLKAMERADEN

GRILLEN

mit dem

GASGRILL

Rezepte aus aller Welt

55 internationale Gerichte

riva

© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill - Rezepte aus aller Welt« (978-3-7423-1749-0)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Die Grillkameraden laden ein zu einer kulinarischen Weltreise mit dem Gasgrill


Nicht nur das Grillen ist unsere Leidenschaft, sondern auch das Kennenlernen von fremden Geschmäckern und Kulturen. Aus diesem Grund haben wir, die Grillkameraden Tobias Buchmüller, René Corten, Tim Starzonek und Björn Zimmer, unsere Liebe für Kulinarik rund um die Welt in diesem Buch zusammengefasst. Begebe dich mit uns auf Weltreise und lerne die scharfen Aromen der asiatischen Küche oder exotische Kombinationen aus Frucht und Fisch aus Barbados kennen. Du wolltest dir schon immer mal einen Klassiker der mexikanischen oder peruanischen Streetfood-Szene selbst zu Hause zubereiten? In diesem Buch erwarten dich 55 Rezepte aus sechs Kontinenten.

Nach dem Erfolg des ersten Buches *Grillen mit dem Gasgrill* war zudem schnell klar, dass auch in diesem Buch der Gasgrill eine besondere Rolle spielen wird. Entsprechend haben wir die typischen Rezepte, bei denen meist andere Grillarten und -geräte eingesetzt werden, so umgeschrieben, dass sie sich spielend leicht auf dem Gasgrill zubereiten lassen. In gewohnter Form sind die Rezepte einfach erklärt und sollen dazu anregen, einmal etwas Neues auf dem heimischen Grill auszuprobieren.

Wer sich regelmäßig von unseren kulinarischen Kreationen inspirieren lassen möchte, der findet ausreichend Rezeptideen und Testberichte auf www.Grillkameraden.de.

Und nun wünschen wir dir viel Spaß beim Ausprobieren und Nachgrillen!

Anmerkung:

Rezepte mit diesem Symbol  sind vegetarisch.

NORDAMERIKA



© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill - Rezepte aus aller Welt« (978-3-7423-1749-0)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Ananas-Garnelen-Spieße

Meer meets Frucht: eine tolle Kombination aus salzig,
fruchtig und angenehmer Schärfe

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN • GRILLDAUER: 10 MINUTEN

ZUTATEN

16 frische Garnelen
Saft von 1 Limette
½ TL Cajun-Rub
½ TL Chiliflocken
½ TL grober Pfeffer
aus der Mühle
1 reife Ananas

Zubehör:

Grillspieße

1. Garnelen in eine Schüssel geben und zusammen mit Limettensaft, Cajun-Rub, Chiliflocken und Pfeffer marinieren.
2. Die Ananas von der Schale und dem holzigen Mittelstück befreien. Anschließend in etwa 3×3 cm große Stücke schneiden.
3. Auf jeden Spieß abwechselnd eine Garnele und ein Stück Ananas stecken, bis der Spieß voll ist oder 4 Garnelen auf dem Spieß sind.
4. Den Grill auf gut 170 °C direkte Hitze einregeln und die Spieße pro Seite 4–5 Minuten grillen.

Dazu passt ein feuriger Dip mit Tomate, Paprika und Chili.





Fischspieße mit ChilisaUCE

Fischspieße wie frisch aus der Karibik!

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN • RUHEZEIT: 15 MINUTEN • GRILLDAUER: 10 MINUTEN

ZUTATEN

500 g festes Fischfilet
(Steinbeißer, Kabeljau
oder Schellfisch)
1 TL schwarze
Pfefferkörner
1 TL getr. Thymian
1 TL Paprikapulver
1 TL Knoblauchpulver
½ TL grobes Meersalz
Limettensaft

Für die ChilisaUCE:

4 grüne Chilischoten
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
½ TL grobes Meersalz
1 Prise Zucker
1 EL Weißweinessig
1 TL Olivenöl

Zubehör:

4 Grillspieße
Mörser
Pürrierstab

1. Den Fisch in einheitliche, etwa 4 cm große Stücke schneiden.
2. Pfefferkörner, Thymian, Paprikapulver, Knoblauchpulver sowie Meersalz in einem Mörser zu einem feinen Pulver zerstoßen. Fischstücke in der Gewürzmischung wälzen, bis alle Seiten damit bedeckt sind. Mindestens 15 Minuten marinieren lassen.
3. Marinierte Fischwürfel auf die Grillspieße stecken. Den Grill für direktes Grillen bei 180 °C vorheizen.
4. In der Zwischenzeit die Chilischoten grob hacken. Für eine milde Sauce die Kerne entfernen, für die scharfe Saucen-Variante die Kerne verwenden. Knoblauch und Zwiebel schälen und grob zerkleinern.
5. Chili, Knoblauch und Zwiebeln zusammen mit Salz, Zucker, Weißweinessig und Olivenöl in eine Schüssel geben. Mit einem Pürrierstab alles zu einer glatten Sauce verarbeiten.
6. Fisch-Kebabs auf den vorgeheizten Grill legen. Etwa 10–15 Minuten unter regelmäßigem Wenden über direkter Hitze grillen. Das Wenden geht einfacher, wenn die Fischspieße leicht angebrannt sind.
7. Vor dem Servieren etwas Limettensaft über den Fisch träufeln. Zusammen mit der ChilisaUCE genießen.

Beef Brisket

Brisket – zart gegarte Rinderbrust – gehört zu den Königsdisziplinen des amerikanischen BBQ. In den USA steht Beef Brisket auf der Beliebtheitsliste ganz oben. Wer also typisch amerikanisches BBQ schmecken möchte, sollte dieses Rezept gleich ausprobieren. Traditionell wird für das Brisket ein sogenanntes Full Packer Brisket genommen, das aus zwei Teilen besteht. Der größere, dickere Teil wird Flat genannt, darauf sitzt der deutlich kleinere Point. Zwischen Point und Flat befindet sich eine Fettschicht. Da das Fleisch für dieses Rezept lange ruhen sollte, bereite es am besten schon am Vorabend zu.

FÜR 6 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 45 MINUTEN • RUHEZEIT: 7 STUNDEN • GRILLDAUER: 6 STUNDEN

ZUTATEN

3 kg Rinderbrust
(Full Packer Brisket)

250 g Butter

250 ml Rinderbrühe

Für den Rub:

4 EL Salz

3 EL schwarzer Pfeffer
(zerstoßen oder aus der Mühle)

1 EL Brown Packed Sugar
oder brauner Rohrzucker

1 EL Zwiebelgranulat

1 EL Knoblauchgranulat

1 EL Chilipulver

optional: Meersalz und
schwarzer Pfeffer
aus der Mühle nach
Geschmack

1. Äußere Fettschichten des Briskets mit einem scharfen Messer entfernen. Die Schicht zwischen Point und Flat weitestgehend belassen.
2. Butter in einem Topf bei geringer Hitze zerlassen und die Rinderbrühe hinzugeben. Die Mischung erwärmen und leicht rühren, bis sie sich vermischt hat. Sie soll nicht kochen.
3. Butter-Rinderbrühe-Mischung in einer Marinierspritze aufziehen und in das Brisket spritzen. Es muss nicht die gesamte Menge verwendet werden.
4. Salz, Pfeffer, Zucker, Zwiebelgranulat, Knoblauchgranulat sowie Chilipulver gut miteinander vermischen. Handschuhe anziehen und die Mischung großzügig auf allen Seiten des Briskets verteilen.
5. Gewürztes Fleisch folieren oder vakuumieren und mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. In der Zeit die Räucherchips in Wasser einlegen.
6. Gasgrill auf 140 °C einregeln und mit Räucherchips in der Räucherbox bestücken. Brisket so im Grill platzieren, dass die Point-Partie (dünnerer Teil) nach oben zeigt. Temperaturfühler im Flat (dickerer Teil)

Zubehör:

Marinierspritze

Handschuhe

Folie oder Vakuumiergerät
und -beutel

Räucherchips oder

Räucherchunks (Kirsche)

Räucherbox

Butcher-Papier

platzieren. Etwa 3 Stunden garen, bis die Kerntemperatur 70 °C beträgt.

7. Fleisch herausnehmen und auf 2 Lagen Butcher-Papier legen. Dann das Papier so falten, dass sich eine kleine Wanne bildet, in der das Brisket weitergart. Nach Belieben etwas von der Butter-Rinderbrühe-Mischung in die Papierwanne geben.
8. Noch einmal etwa 3 Stunden bei 140 °C weitergaren, bis die Kerntemperatur im Flat zwischen 88 und 92 °C liegt. Anschließend etwa 1 Stunde bei 60 °C im Backofen oder in einer Wärmebox ruhen lassen. Vor dem Servieren im rechten Winkel zum Faserverlauf in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.





© des Titels »Grillen mit dem Gasgrill - Rezepte aus aller Welt« (978-3-7423-1749-0)
2021 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH,
München Nähere Informationen unter: <http://www.rivaverlag.de>

Pork Belly Burnt Ends

Pork Belly Burnt Ends sind eine leckere Schweinerei, die du mit einer Räucherbox auch auf dem Gasgrill zubereiten kannst. Die kleinen Schweinehappen sind in den USA bereits lange ein Muss bei jeder Grillparty. Die Pork Belly Burnt Ends brauchen einiges an Zeit, dennoch empfehlen wir: Mache dir die Mühe und stelle sowohl den Rub als auch die BBQ-Sauce selbst her. Das Schwein wird es dir danken.

FÜR 4-5 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 30 MINUTEN • RUHEZEIT: 8 STUNDEN • GRILLDAUER: 5 STUNDEN

ZUTATEN

2 kg Schweinebauch am Stück
100 g BBQ-Rub für Schwein
80 g Butter (geschmolzen)
100 g Brown Packed Sugar oder brauner Rohrzucker
100 g Honig
200 ml BBQ-Sauce

Zubehör:

Räucherchips
Räucherbox
große Edelstahl-Auflaufform

1. Schwarte vom Bauch entfernen. Wenn vorhanden, restliche Knorpel und Knochen entfernen. Den Schweinebauch in ca. 2x3 cm große Würfel schneiden. Die Schweinebauchwürfel in eine Schüssel geben und mit dem BBQ-Rub mischen. Am besten über Nacht vakuumieren und ruhen lassen.
2. Räucherchips etwa 1 Stunde wässern. Den Gasgrill auf 110 °C aufheizen. Räucherchips in die Räucherbox geben und diese auf den Grill legen. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Pork Belly Burnt Ends auf den Rost legen und für 3 Stunden im Rauch ziehen lassen, bis die Stücke goldbraun sind.
3. Nun den Schweinebauch in die Auflaufform umfüllen. Butter, braunen Zucker und Honig über das Fleisch geben. Mit Alufolie fest verschließen und für weitere 1,5 Stunden bei 110 °C smoken.
4. Alufolie entfernen und die BBQ-Sauce dazugeben. Wieder für 30 Minuten auf dem Grill bei 110 °C smoken. Zweimal in dieser Zeit umrühren.
5. Zum Schluss werden die Pork Belly Burnt Ends aus der Auflaufform genommen, noch einmal auf den Rost gelegt und für 15 Minuten final geräuchert.

Pulled Pork

Pulled Pork, der Klassiker des amerikanischen BBQ, wird normalerweise im Rauch eines Smokers zubereitet und dauert für gewöhnlich 16–20 Stunden. Mit diesem Rezept gelingt dir aber auch in weniger Zeit und ohne Smoker ein schmackhaftes Pulled Pork. Probiere es aus!

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 1 STUNDE • RUHEZEIT: 4,5 STUNDEN • GRILLDAUER: 5 STUNDEN

ZUTATEN

2 kg Schweineschulter oder
Schweinenacken
2–3 große Zwiebeln
BBQ-Sauce (nach Belieben)

Für den Rub:

3 TL grobes Meersalz
2 TL schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
2 TL Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
1 TL brauner Zucker
optional: Senf

Zubehör:

Topf aus Gusseisen
(Dutch Oven)
Stapelrost
optional: Briketts oder
Kohlen

1. Alle Gewürze für den Rub sehr gut miteinander vermischen.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen und überschüssiges Fett entfernen. Danach das Fleisch von allen Seiten großzügig (optional: mit Senf und) mit der Gewürzmischung bedecken. Das gewürzte Fleischstück in Folie einwickeln und in einer Schüssel am besten über Nacht im Kühlschrank lagern.
3. Den Gasgrill für hohe direkte Hitze vorbereiten (etwa 220 °C). Anschließend das Fleisch von allen Seiten über starker direkter Hitze angrillen.
4. Zwiebeln schälen, in Scheiben oder Stücke schneiden, auf dem Boden des Dutch Oven verteilen. Fleisch vom Grill nehmen und auf einem Stapelrost im Dutch Oven platzieren.
5. Temperatur im Grill auf etwa 130 °C regulieren. Dutch Oven auf dem Grill platzieren, Deckel schließen. Wer hat, kann zusätzliche Briketts oder Kohlen auf den Deckel legen.
6. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von rund 90 °C erreicht hat (nach etwa 4–5 Stunden), den Dutch Oven vom Grill nehmen und 30 Minuten lang geschlossen ruhen lassen.
7. Fleisch vorsichtig aus dem Dutch Oven heben und in einer Schüssel in kleine Stücke zupfen und mit BBQ-Sauce servieren.



.....
Pulled Pork schmeckt auch als Burger
hervorragend. Hierfür das gegarte
Fleisch auf einem Burgerbrötchen mit
Coleslaw und BBQ-Sauce nach Wahl
anrichten und servieren.
.....



Sloppy Joe Sandwich

Sloppy Joe, das klingt wie eine neue Attraktion im Freizeitpark oder nach einer urigen Bar. Letzteres stimmt sogar: Tatsächlich ist der Namensgeber des Rezepts eine gleichnamige Bar aus Key West in Florida. In dieser verkehrte früher auch der Schriftsteller Ernest Hemingway. Das traditionelle amerikanische Gericht aus Hackfleisch ist der Hit auf jeder Grillparty. Wir wollen dir den Klassiker mit unserem Sloppy Joe Sandwich vom Grill näherbringen.

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 15 MINUTEN • GRILLDAUER: 20 MINUTEN

ZUTATEN

1 kleine Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ rote Paprikaschote
 600g Hackfleisch (halb und halb, Schwein und Rind)
 2 EL Öl
 3 EL brauner Zucker
 2 EL BBQ-Sauce
 2 TL Worcestersauce
 1 Prise Salz
 1 Prise grober Pfeffer
 2 EL mittelscharfer Senf
 1 Prise Zimt
 200 ml passierte Tomaten
 1 Flasche Smoked Porter Beer (z. B. von Crew Republic)
 8 Scheiben Toastbrot oder 2 kleine Baguettes
 4 Scheiben Cheddar (oder der Käse, der dir schmeckt)

Zubehör:

Gusspfanne

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden.
2. Den Grill auf 220 °C einstellen. Das Hackfleisch in schöne Patties formen und für 2 Minuten pro Seite scharf angrillen.
3. Jetzt den Grill auf 160 °C regulieren und die Pfanne daraufstellen. Etwas Öl in die Pfanne geben und Knoblauch und Zwiebelstücke kurz anschwitzen. Dann die Paprikawürfel sowie die angegrillten Patties dazugeben und alles für weitere 15 Minuten garen. Die Patties anschließend in der Pfanne mit einem Löffel oder Messer grob zerkleinern.
4. Braunen Zucker, BBQ-Sauce, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Senf und Zimt in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Dann die passierten Tomaten und das Bier dazugeben. Das Ganze muss jetzt noch ein paar Minuten köcheln, bis der Großteil der Flüssigkeit verkocht ist. Aber aufpassen, der Sloppy Joe schmeckt nur, wenn er noch ein wenig »schlotzig« ist.
5. Nun die Toastscheiben kurz auf dem Grill anrösten, ein paar Löffel Sloppy Joe auf eine der Scheiben geben, darauf 1 Scheibe Käse legen und mit einer weiteren Toastscheibe bedecken.

Philly Cheesesteak

Wer auf würziges Rindfleisch und zerlaufenen Käse steht, der kommt an einem guten Philly Cheesesteak nicht vorbei. In Philadelphia eine Tradition und im Rest der USA überall zu finden, erfreut sich dieses Sandwich auch bei uns einer immer größeren Beliebtheit – egal, ob aus dem Foodtruck oder einem amerikanischen Imbiss.

FÜR 4 PORTIONEN

VORBEREITUNG: 20 MINUTEN • GRILLDAUER: 10 MINUTEN

ZUTATEN

1 Gemüsezwiebel
 4 EL Sonnenblumenöl zum Anbraten
 600 g Rib-Eye-Steak
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 1 TL Knoblauchgranulat
 1 TL Worcestersauce
 1 TL Sojasauce
 200 g Provolone-Käse (alternativ Cheddar)
 1 grüne Paprikaschote
 4 Baguettebrötchen
 1 EL Butter

Zubehör:

Gusspfanne

1. Zwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und in der Gusspfanne mit 1 EL Öl glasig anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
2. Fleisch mithilfe eines scharfen Messers in 2–3 mm dünne Streifen schneiden. In eine Schüssel geben und Salz, Pfeffer, Knoblauchgranulat, Worcestersauce und Sojasauce hinzufügen. Alles schön vermischen, damit das Fleisch eine kleine Marinade bekommt.
3. Gusspfanne auf maximaler direkter Hitze aufheizen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Wenn das Fleisch gar ist, den Käse hinzugeben und schmelzen lassen.
4. Paprika waschen, von Stiel und Kerngehäuse befreien und in dünne Streifen oder Scheiben schneiden. Die Baguettebrötchen aufschneiden und einmal zum Anrösten mit auf den Grill legen. Danach die Unterseite mit einem Klecks Butter bestreichen.
5. Nun das Sandwich zusammenbauen: Zunächst ein paar Paprikastreifen auf die Unterseite des Baguettes legen. Darauf folgt das angebratene Fleisch mit dem zerlaufenen Käse und zu guter Letzt ein paar Löffel der glasierten Zwiebeln.