Ran an den Grill

Die besten Grill-Rezepte

INHALT

01. Hähnchen-Marinade Greek Style

02. Bacon-Käse Grill-Kartoffeln

03. Thüringer Bratwurst

04. Barbecue-Sauce

05. Lammspieße Türkische Art

06. Grüner Spargel im Speckmantel

Damit auf dem Grill keine Langeweile aufkommt, haben wir in diesem Rezeptheft unsere Lieblings-rezepte für die Grillsaison für euch gesammelt. Wenn du beim Grillen auch auf selbst gemachtes setzt, wirst du hier fündig - Hauptsache deftig und lecker!

Koch-Mit wünscht guten Appetit!

HÄHNCHEN - MARINADE GREEK STYLE

Für 500g Hähnchen-Fleisch Zutaten

- 160 g griechischer Joghurt
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Rosmarin
- 2 EL Oregano
- 1 EL Thymian
- 1 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1
Schäle die Knoblauchzehen und presse sie in eine Schüssel. Halbiere die Zitrone und drücke den Saft von beiden Hälften zum Knoblauch hinzu.

Schritt 2
Gib alle anderen Zutaten in die Schüssel und verrühre den Inhalt so lange, bis alles gleichmäßig verteilt ist. Schmecke die Hähnchen-Marinade zu guter Letzt mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Schritt 3
Lege das gewaschene und mit einem Küchentuch trocken getupfte und evtl. in Stückchen geschnittene Hähnchenfleisch in die Marinade und stelle alles für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank.

Schritt 4
Anschließend kannst du das marinierte Hähnchenfleisch zum Beispiel auf Grillspieße stecken und von allen Seiten grillen, bis es durchgegart ist.

Bacon-Käse Grill-Kartoffeln

Zutaten

- 4 große Kartoffeln, festkochend
- 150 g Cheddar am Stück
- 100 g Speck
- Salz & Pfeffer
- ¼ Bund Petersilie
- Olivenöl
- Muskatnuss
- 200 g Quark
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Schritt 1
Zuerst die Kartoffeln säubern, dann mit Olivenöl bepinseln. Stecht mit einer Gabel ein paar Löcher hinein, dann garen sie schneller und legt sie auf den Grill. Bei indirekter Hitze für 40 Minuten garen.

Tipp: Vorgekocht brauchen sie nur ca. 20 Minuten.

Schritt 2
Reibt den Cheddar. Schneidet den Speck in Würfel und bratet ihn kurz in einer Pfanne an. Wascht Petersilie und Frühlingszwiebeln ab und hackt beides klein.

Schritt 3
Mischt den Quark mit 2/3 der Zwiebeln und der Petersilie. Reibt etwas Muskatnuss dazu und würzt mit Salz und Pfeffer. Stellt ihn für 10 Minuten kalt.

Schritt 4
Holt die Kartoffeln vom Grill. Schneidet sie mit einem Messer längs ein und zerdrückt mit einer Gabel das Innere. Holt notfalls etwas vom Inneren heraus und vermischt es mit eurem Quark. Gebt diesen dann hinein, bestreut die Kartoffeln mit Speck, Käse, Petersilie und Frühlingszwiebeln.

Thüringer Bratwurst selber machen

Zutaten

- 1,4 kg Schweinenacken
- 600 g Schweinebauch
- 6 g getrockneter Majoran
- 2 Zehen Knoblauch
- 8 g gemahlener Kümmel
- 6 g Muskatnuss
- 35 g Salz
- 2 EL Pfeffer
- 100 ml Milch
- Schweinedarm (vom Metzger)

Zubereitung

Schritt 1
Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen - immer abwechselnd ein Stück Nackenfleisch und ein Stück Schweinebauch.

Schritt 2
Alle Gewürze zum gewolften Fleisch geben und den Knoblauch hinzupressen. Alles kräftig verkneten und nach und nach die Milch hinzugeben.

Schritt 3
Wurstaufsatz auf den Fleischwolf setzen und den Darm auf den Füllaufsatz spannen. Wurstbrät in den Fleischwolf geben und mit einer Hand den Darm vom Wolf wegführen. Nach 15 – 20 cm einen ungefähr 1 cm großen Freiraum im Darm lassen – hier drehen wir später die einzelnen Würste ab.

Schritt 4
Zum Abdrehen die Würste min. 3 mal in eine Richtung drehen. So mit der ganzen Wurst-Kette verfahren und erst dann den Darm durchschneiden.

Nun müssen die Thüringer Bratwürste nur noch auf den Grill.

Barbecue-Sauce

für Spare-Ribs und mehr

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 50 g Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten
- 350 g Pflaumenmus
- 150 ml Apfelessig
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 EL Senf
- 20 ml Worcestersauce
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz

Zubereitung

Schritt 1
Schält zuerst die Zwiebel und die Knoblauchzehen. Hackt die Zwiebeln möglichst fein und benutzt eine Knoblauchpresse für den Knoblauch.

Schritt 2
Erhitzt das Öl in einem Topf und dünstet darin die Zwiebeln für zwei Minuten an. Fügt dann den Knoblauch hinzu. Wenn die Zwiebeln schön glasig sind, gebt das Tomatenmark hinein und röstet es kurz an. Mit den passierten Tomaten ablöschen und für fünf Minuten köcheln lassen.

Schritt 3
Passiert die Sauce durch ein Sieb. Fügt Pflaumenmus sowie Apfelessig hinzu und würzt alles mit Cayennepfeffer, Senf, Worcestersauce und Kreuzkümmel. Kocht die Barbecue-Sauce dann so weit ein, dass sie schön dickflüssig wird. Schmeckt sie am Ende noch mit Salz ab.

Sie passt perfekt zu Steak oder als Glasur auf Spare-Ribs.

Lammspieße

Türkische Art

Zutaten

- 1 kg Lammfleisch
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Bio-Zitrone
- 6 EL Öl
- 1 EL Thymian
- 1/2 TL Zimt
- 1 TL Cayennepfeffer
- Salz
- 1 EL Kreuzkümmel
- Schwarzer Pfeffer
- Frische Petersilie

Zubereitung

Schritt 1
Zuerst schneidet ihr das Lammfilet für die Spieße in grobe Würfel. Schält dann eure Knoblauchzehen und presst sie mit einer Knoblauchpresse in eine Schale. Schält dann eure Knoblauchzehen und presst sie mit einer Knoblauchpresse in eine Schale.

Schritt 2
Gebt euer Fleisch in eine tiefe Schüssel und schüttet die Marinade darüber. Vermischt alles gründlich mit euren Händen, damit sich die Marinade gut verteilt. Deckt die Schüssel ab und lasst das Lammfleisch dann für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank marinieren.

Schritt 3
Wenn euer Fleisch fertig ist, holt es aus der Schüssel. Nehmt eure Spieße zur Hand und spießt das Lammfleisch darauf, bis sie voll sind. Grillt sie dann quer zum Rost unter mehrmaligem Wenden für insgesamt zehn Minuten.

GRÜNER SPARGEL

IM SPECKMANTEL GEGRILLT

Zutaten

- 1 kg Spargel
- 200 g Bacon
- etwas Zitronensaft
- Pfeffer

Zubereitung

Schritt 1
Zuerst wäschst du den grünen Spargel und schneidest die holzigen Enden ab. Dann schälst du das untere Drittel der Stangen mit einem Sparschäler.

Schritt 2
Je nach Dicke der grünen Spargelstangen umwickelst du jeweils eine oder zwei Stangen mit dem Speck. Lege die Spargelpäckchen nebeneinander auf einen großen Teller oder ein Brett, beträufle sie mit etwas Zitronensaft und würze sie mit Pfeffer.

Schritt 3
Der grüne Spargel im Speckmantel wird anschließend rund 12 bis 15 Minuten unter mehrmaligem Wenden gegrillt. Der Bacon sollte leicht knusprig sein.

Je nachdem, wie bissfest du den Spargel magst, kannst du ihn am Rand des Grills noch etwas nachgaren lassen.

Impressum

Verantwortlich für das Angebot:
gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:
E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:
Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.
Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per
E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com
Vertrieb und Marketing Koch-Mit.de
Jörg Bauer, Geschäftsführer MMS E-Commerce GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.

Bildquellen:

Seite 1+2: ©gettyimages/GMVozd
Seite 3+4: ©stock.adobe.com/okkijan2010
Seite 5: ©stock.adobe.com/pilipphoto
Seite 6: ©stock.adobe.com/tania_wild
Seite 7: ©stock.adobe.com/Daniel Vincek
Seite 8: ©stock.adobe.com/HLPhoto
Seite 9+10: ©stock.adobe.com/Yaruniv-Studio
Seite 11+12: ©stock.adobe.com/nadianb