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.

Hauptkomponenten vom Grill:

Tandoori-Chicken

Salate und Beilagen:

Cole Slawe DD-Style
Burger Buns und Hotdog Brötchen nach Jörn Fischer

Saucen, Butter und Dipp´s und Gewürze:

BBQ-Sauce mit Cola
Bacon-Butter für einen kräftigen, rauchigen Geschmack
Mirihi Passionfruit Jam ideal zum Rinder Steak (Flamsteak)
Bacon Jam ideal zu Burger und Steaks

Mex. Tomaten Salsa ideal zu Burger und Steaks
Rucola Pesto ideal für Gemüse oder auch zu Fisch, Jakobsmuscheln oder Kalbfleisch

---

Gyros-Gewürzmischung

Dessert vom Grill:

Dessert nicht nur vom Grill

start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:mex._tomaten_salsa

Last update: **25.03.2022 18:16**