

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](#)

[Bratwurst](#) selbst gemacht

[gefüllte Bratwurst](#) mit Pflaumen im Speckmantel

[Corn Dogs](#) „Bavaria“

Hauptkomponenten vom Grill:

[Tandoori-Chicken](#)

[Beer Can Bacon Burger](#) – gefüllter Burger im Speckmantel

[gesmokte Rinder-Hüfte](#) –

[Chili-Cheese Chicken Grenades](#) gefüllte **Hähnchenbrust-Bomben**

[LiVar-Spareibs](#) - im St. Louis Cut (2,8 kg)

Salate und Beilagen:

[Cole Slaw](#) DD-Style

[Burger Buns und Hotdog Brötchen](#) nach Jörn Fischer

Saucen, Butter, Dipp´s und Gewürze:

[BBQ-Sauce](#) mit Cola

[Cherry BBQ-Sauce](#) mit Kirschen

[BBQ-Sauce No.7](#) mit Whiskey

[Spanische Mojo-Sauce](#) Aiolie mal anders und fruchtig

[Pfeffersauce "Pariser Art"](#) ideal zu Steaks wie Rump-, Filet-, T-bone und Porterhouse usw.

[Bacon-Butter](#) für einen kräftigen, rauchigen Geschmack
[Mirihi Passionfruit Jam](#) ideal zum Rinder Steak (Flamsteak); die Karibik grüßt.
[Bacon Jam](#) ideal zu Burger und Steaks

[Blaubeer-Ketchup](#) ideal zum glasieren von Chuck Flap
[Pflaumen-Currysauce](#) für ne Bratwurst zwischendurch
[Bananenketchup](#) für ne Steak zwischendurch und Karibische-Abende
[Apfel Senf Lemon Chili Chutney](#) ideal für Hamburger **Wild Apple Beef**
[Pfirsichchutney](#) mit Rosinen und Metaxa
[Hoisin Sauce](#) zum würzen und glasieren

[Tomaten Pesto](#) ideal zu Burger und Steaks
[Rucola Pesto](#) ideal für Gemüse oder auch zu Fisch, Jakobsmuscheln oder Kalbfleisch

[Pop Rocks Cherry Chipotle Candy Bacon](#)

Gewürzmischungen:

[Gyros-Gewürzmischung](#)
[Magic Dust](#) nach Meathead
[Coffee-Rub](#) ideal für Rindfleisch
[Wild-Gewürzmischung](#) ideal für Wild und Lamm aus dem Smoker
[Rub for Chicken](#)

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:start?rev=1448831742

Last update: **25.03.2022 18:16**

