24.10.2025 02:04 1/3 Grillen

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

Saucen, Butter, Dipp's und Gewürze:

BBQ und Grillsaucen

BBQ-Sauce mit Cola Cherry BBQ-Sauce mit Kirschen BBQ-Sauce No.7 mit Whiskey Last update: 25.03.2022 18:16

BBQ-Sauce Caribbean Style mit Ananas

Blaubeer-Ketchup ideal zum glasieren von Chuck Flap

Pflaumen-Currysauce für ne Bratwurst zwischendurch

Bananenketchup für ne Steak zwischendurch und Karibische-Abende

Hoisin Sauce zum würzen und glasieren

Mirihi Passionfruit Jam ideal zum Rinder Steak (Flamsteak); die Karibik grüßt.

Bacon Jam ideal zu Burger und Steaks

Saucen:

Spanische Mojo-Sauce Aiolie mal anders und fruchtig Pfeffersauce "Pariser Art" ideal zu Steaks wie Rump-, Filet-, T-bone und Porterhouse usw.

Chutney's:

Apfel Senf Lemon Chili Chutney ideal für Hamburger a la MacDonals **Wild Apple Beef**Pfirsichchutney mit Rosinen und Metaxa
Aprikosen-Paprika-Chutney eine gelbe Versuchung zu Fisch, Burger und Steaks
Blaubeer-Zwiebel-Chutney eine ideale Ergänzung zu Burger und Steaks

Buttermischungen:

Bacon-Butter für einen kräftigen, rauchigen Geschmack

Pesto's

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

Sonstiges:

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
Chili Con Carne Gewürzmischung

https://www.ddws.de/ Printed on 24.10.2025 02:04

24.10.2025 02:04 3/3 Grillen

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=1453550686

Last update: **25.03.2022 18:16**

