

# 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 sowie weitere Informationen dazu aufschreiben, wie z.B. einige **Kerntemperaturen** und dem Sous Viede. Dieses ist mit dem Grillen eine sehr interessante Variante und Ergänzung einer Garmetode.

## Snacks vom Grill oder aus dem Ofen

[gegrillte Gyros-Schnecken](#)

[Corn Dogs „Bavaria“](#)

### Brat-, und Grillwurst

[Bratwurst](#) selbs gemacht

[gefüllte Bratwurst](#) mit Pflaumen im Speckmantel

[Käse-Bratwürstchen](#) mit Rindfleisch und Emmentaler Käse

[Bratwurst-Burger](#) mit karamellisierten Zwiebeln

---

## Burger

[Winterburger mit Rosenkohl](#)

[Weißwurstburger](#)

[Bratwurstburger auf Zwiebelbrot](#)

[Pulled Lachs Burger](#)

[Couscous Burger hot and spicy](#)

[Thunfisch Burger](#)

[Chicken Burger mit Avocado](#)

[Quinoa Burger mit Joghurt und Kräutersauce](#)

[Pulled Pork Burger](#)

---

## Hauptkomponenten vom Grill:

[Jerk-Chicken](#) Jamaikanisches Jerk Chicken – Hähnchen vom Grill

[Tandoori-Chicken](#)

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

[gesmokte Rinder-Hüfte](#) –

gesmokte Dicke-Rippe - nach 3-2-1 Metode  
Chili-Cheese Chicken Grenades gefüllte **Hähnchenbrust-Bomben**  
LiVar-Spareibs - im St. Louis Cut (2,8 kg)  
Surf'n Turf Spieße - nach Südstaaten Art  
Hackfleischspieße - nach griechischer Art  
Spare Rips - in Honig-Dunkelbier-Marinade  
Rinderfilet im Lauchmantel - mit Paprika-Chutney

---

## Salate und Beilagen:

Cole Slaw DD-Style  
Burger Buns und Hotdog Brötchen von Jörn Fischer und KitchenAid

---

## Saucen, Butter, Dipp's und Gewürze:

### BBQ und Grillsaucen

Alabama-White-Sauce eine weiße BBQ-Soße  
Fränkische BBQ-Sauce mit dunklem Bier  
BBQ-Sauce mit Cola  
Cherry BBQ-Sauce mit Kirschen  
BBQ-Sauce No.7 mit Whiskey  
BBQ-Sauce Caribbean Style mit Ananas  
Blaubeer-Ketchup ideal zum glasieren von Chuck Flap und zum „**Blueberry-Burger**“  
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  
Ananas Preiselbeer Habanero Sauce ideal zu Burger und alles was vom Grill / Smoker kommt  
Curry-Sauce "Weber-Style" eine fruchtig scharfe Soße zur Currywurst

### Saucen:

Cheese Sauce for fries Käsesauce zu Pommes  
Spanische Mojo-Sauce Aiolie mal anders und fruchtig  
Aiolie eine aus dem Okzitanischen bzw. Katalanischen Raum stammende kalte Creme aus Knoblauch und Öl  
Bozener Sauce Ist ein klassischer Begleiter zu Spargel in Südtirol  
grüner Knoblauch-Dip ein Tzatziki mal etwas anders  
Hamburger-Remoulade ideal für einen BBQ-Hamburger  
Pfeffersauce "Pariser Art" ideal zu Steaks wie Rump-, Filet-, T-bone und Porterhouse usw.  
Tomaten-Ketchup schnell und einfach zum Grillen

Chipotle-Ketchup für **glühende** Fan's zum Grillen

Queso blanco ein Käse-Dip schmelzend zart zu Nachos oder geröstetem Brot

Sour-Cream ein kalte Sauerrahmsauce für Kartoffelecken und als Füllung zu einer Bake-Potato

## Chutney's: und Salsa

Gurken-Eingelegt-Chilli ideal für ein Pullet-Pork Burger

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

Paprika-Salsa nicht nur eine Sauce

Chimichurri diese argentinische Sauce passt hervorragend zu Steaks

Zwiebel-Relish mit Portwein

Gurken-Relish von Sally für Hot-Dog's

## Buttermischungen:

Bacon-Butter für einen kräftigen, rauchigen Geschmack

Café de Paris-Butter für ein großes kräftiges Steak

## Pesto's

Minz-Pesto erfrischender Begleiter zu Fleisch und Fisch

Pesto alla Genovese DAS Basilikum Pesto

Chimichurri Das argentinische Pesto

Tomaten Pesto ideal zu Burger und Steaks

Rucola Pesto ideal für Gemüse oder auch zu Fisch, Jakobsmuscheln oder Kalbfleisch

Fenchel-Petersilien-Pesto für Hähnchenspieße oder für eine außergewöhnliche Steakkruste

Bärlauch-Pesto eine spannende Alternative zur „Pesto alla Genovese“

## Sonstiges:

Pop Rocks Cherry Chipotle Candy Bacon

---

## Gewürzmischungen:

geräuchertes Paprikapulver

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  
[Grillhaxe Wiesen-Haxe](#) Gewürzmischung  
[Cajun](#) Gewürzmischung  
[Grill-Pfeffer](#) Gewürzmischung  
[Grill-Knoblauch-Pfeffer](#) Gewürzmischung  
[Garam Masala](#) Ein Pflichtgewürz in der indischen Küche  
[Jambalaya-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:start?rev=1683718634](https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:start?rev=1683718634)

Last update: **10.05.2023 13:37**