

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 Vide. Dieses ist mit dem Grillen eine sehr interessante Variante und Ergänzung einer Garmethode.

Snacks vom Grill oder aus dem Ofen

[gegrillter Flammkuchen](#) nach „Elsässer Art“ und **Süß** mit frischen Beeren
[gegrillte Gyros-Schnecken](#)
[Corn Dogs](#) „Bavaria“

Brat-, und Grillwurst

[Bratwurst](#) selbst 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 Methode
[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 Slawe 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 MacDonalds **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=1685873607

Last update: **04.06.2023 12:13**

