

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

[gegrillter Flammkuchen](#) nach „Elsässer Art“ und **Süß** mit frischen Beeren

[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

[Rhabarber-Curry-Ketchup](#) dieser Ketchup eignet sich besonders für herzhafte Gerichte

[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=1689504083

Last update: **16.07.2023 12:41**