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:

Shakshuka Ein traditionelles Gericht aus der nordafrikanischen und israelischen Küche.
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:

Bloody Onions rote Burgerzwiebeln
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
Teriyaki Style die japanische Antwort zum BBQ
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
Kansas-City Classic Die Mutter aller BBQ-Saucen!

Saucen kalt:

Big-Mac Sauce für einen gleichnamigen Burger
Limetten-Avokado-Sauce für einen Surf and Turf Burger
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
Gin-Gurkensalsa einer genialen Salsa zum Flank-Steak

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:

Pastrami Pökeln und Rub
Pulled-Pork Gewürzmischungnach Streetfood-Style
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=1771163977

Last update: **15.02.2026 14:59**