

AUSGABE 24/2024

ESSEN & *Kochen*

BBQ PARTY

TIPPS & TRICKS

**33 REZEPTE FÜR
KULINARISCHE
ABENTEUER**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 17. Juni 2024

der nächste ***Essen & Kochen***

erscheint am 21. Juni 2024

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Redaktion: Christine Arnoldt
Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlages wider.

Edition Rezepte 24/2024

FROM THE EDITOR

Essen & Kochen Tipps und Tricks

Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!



Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher

Ab sofort täglich neue Rezepte auf:

www.essenundkochen.com

The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang



**KEINE AHNUNG,
WAS DU HEUTE
KOCHEN WILLST?**

Entdecke täglich neue und köstliche

Von einfachen Gerichten bis hin

wir haben für jeden Geschmack

[www.essenur](http://www.essenur.com)



Die Rezepte auf unserer Webseite!

Ein zu raffinierten Kreationen -

Schmack etwas dabei!

ndkochen.com



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst die Salsa variieren, indem du statt Pfirsichen auch Nektarinen oder Mangos verwendest. **2.** Für eine extra frische Note kannst du vor dem Servieren noch etwas Zitronen- oder Limettenabrieb über die Salsa geben.

Pfirsich-Basilikum-Salsa

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g frische Pfirsiche (ca. 4 große Pfirsiche)
- 1 rote Paprika (ca. 150 g)
- 1 kleine rote Zwiebel (ca. 100 g)
- 2 Jalapeños (optional, für Schärfe)
- 1 Bund frisches Basilikum (ca. 30 g)
- 2 EL Limettensaft (ca. 1 Limette)
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Honig oder Agavendicksaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Pfirsiche waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die rote Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Falls verwendet, die Jalapeños waschen, entkernen und fein hacken.
3. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.
4. In einer großen Schüssel die gewürfelten Pfirsiche, Paprika, rote Zwiebel und Jalapeños (falls verwendet) vermischen. Den gehackten Basilikum hinzufügen.
5. In einer kleinen Schüssel den Limettensaft, Olivenöl und Honig oder Agavendicksaft miteinander verrühren. Das Dressing über die Pfirsichmischung gießen und alles gut vermengen.
6. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
7. Die Pfirsich-Basilikum-Salsa sofort servieren oder bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst die karamellisierten Zwiebeln vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren, um die Zubereitungszeit am Tag des Grillens zu verkürzen. **2.** Verwende eine Mischung aus verschiedenen Käsesorten, um den Burgern zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Karamellisierte Zwiebel-Burger

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Burger-Patties:

1,2 kg Rinderhackfleisch
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
1 EL Worcestershiresauce

Zutaten karamellisierten Zwiebeln:

4 große Zwiebeln (ca. 800 g)
2 EL Butter
2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker
2 EL Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne die Butter und das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebelscheiben hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten braten, bis sie weich und goldbraun sind. Den braunen Zucker und Balsamico-Essig hinzufügen, gut umrühren und weitere 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln vollständig karamellisiert sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

2. Das Rinderhackfleisch in eine große Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Worcestershiresauce hinzufügen und gut vermengen. Das Hackfleisch in 8 gleich große Portionen teilen und zu flachen Patties formen.

Weitere Zutaten:

8 Burgerbrötchen
8 Scheiben Käse (z.B. Cheddar oder Gouda)
8 Blätter Kopfsalat
2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
8 EL Mayonnaise
4 EL Senf
4 EL Ketchup

3. Eine Grillpfanne oder einen Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Die Patties auf beiden Seiten ca. 4-5 Minuten grillen, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind. In den letzten 2 Minuten die Käsescheiben auf die Patties legen und schmelzen lassen.

4. Die Burgerbrötchen halbieren und leicht auf dem Grill oder in einer Pfanne anrösten.

5. Die unteren Hälften der Burgerbrötchen mit je 1 EL Mayonnaise bestreichen. Jeweils ein Blatt Kopfsalat, ein Patty mit geschmolzenem Käse und eine Scheibe Tomate darauflegen. Die karamellisierten Zwiebeln gleichmäßig auf den Patties verteilen. Die oberen Hälften der Brötchen mit je 1/2 EL Senf und 1/2 EL Ketchup bestreichen und auf die Burger setzen.

6. Die Burger sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Als Beilage passen Reis, Salat oder gegrilltes Gemüse hervorragend zu den Himbeer-Hähnchenspießen. 2. Die Marinade kann auch schon am Vortag vorbereitet werden, um den Geschmack noch intensiver zu machen.

Glasierte Himbeer-Hähnchenspieße

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,2 kg Hähnchenbrustfilets
- 200 g frische Himbeeren oder 200 g Himbeermarmelade
- 4 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL frischer Ingwer, gerieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (z.B. Thymian oder Rosmarin) zum Garnieren
- Holzspieße (etwa 16-20 Stück, je nach Größe der Hähnchenstücke)

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. In einer separaten Schüssel Himbeeren (oder Himbeermarmelade), Balsamico-Essig, Sojasauce, Honig, Olivenöl, gehackten Knoblauch und geriebenen Ingwer gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Marinade über die Hähnchenstücke gießen und gut vermischen, sodass alle Stücke gleichmäßig bedeckt sind. Die Schüssel abdecken und für 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Falls wenig Zeit zur Verfügung steht, mindestens 30 Minuten marinieren.
4. Die Holzspieße etwa 20 Minuten in Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen. Die marinierten Hähnchenstücke auf die Spieße stecken.
5. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Hähnchenspieße auf den Grill legen und etwa 15-20 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen. Die Spieße sind fertig, wenn das Hähnchen durchgegart ist und eine schöne goldbraune Farbe hat.
6. Die fertigen Spieße auf einer Platte anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Nach Belieben mit zusätzlichen frischen Himbeeren dekorieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Achte darauf, die Pflaumen nicht zu lange zu grillen, damit sie nicht zu weich werden und ihre Form behalten. **2.** Du kannst die gegrillten Pflaumen auch mit etwas gerösteten Nüssen oder Mandelsplintern bestreuen, um zusätzlichen Crunch zu erhalten.

Gegrillte Pflaumen mit Honig und Thymian

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 reife Pflaumen
- 8 EL Honig
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL frischer Thymian (alternativ 1 EL getrockneter Thymian)
- 1 TL Zimt (optional)
- Eine Prise Salz
- Eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Vanilleeis oder griechischer Joghurt zum Servieren (optional)

Zubereitung:

1. Die Pflaumen waschen, halbieren und den Kern entfernen.
2. In einer kleinen Schüssel Honig, Olivenöl, frischen Thymian, Zimt (falls verwendet), eine Prise Salz und Pfeffer gut vermischen.
3. Die Pflaumenhälften in eine große Schüssel oder einen großen Gefrierbeutel geben. Die Honig-Thymian-Marinade über die Pflaumen gießen und vorsichtig mischen, sodass alle Pflaumenhälften gut bedeckt sind. Die Pflaumen für etwa 10-15 Minuten marinieren lassen.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die marinierten Pflaumenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen. Etwa 5-7 Minuten grillen, bis die Pflaumen weich und leicht karamellisiert sind. Gelegentlich wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.
5. Die gegrillten Pflaumen auf einer Servierplatte anrichten. Nach Belieben mit zusätzlichem frischen Thymian garnieren. Optional mit Vanilleeis oder griechischem Joghurt servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Die Hähnchenbrustfilets können auch auf dem Grill statt in der Pfanne zubereitet werden, um ein zusätzliches Raucharoma zu erhalten. Die Wraps können nach Belieben mit zusätzlichen Zutaten wie Avocado, gerösteten Nüssen oder Mais erweitert werden. 2. Falls du die Wraps vorbereiten möchtest, wickle sie in Frischhaltefolie ein und bewahre sie im Kühlschrank auf. Vor dem Servieren kannst du sie kurz auf einem Grill oder in einer Pfanne erwärmen.

BBQ-Hähnchen-Caesar-Wraps

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Hähnchenbrustfilets
- 200 ml BBQ-Sauce
- 8 große Tortilla-Wraps
- 1 großer Römersalat, in Streifen geschnitten
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 100 g geriebener Parmesan
- 1 Tasse Caesar-Dressing (etwa 240 ml)
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hähnchenbrustfilets bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten, bis sie durchgegart sind (ca. 8-10 Minuten pro Seite). Die Hähnchenbrustfilets aus der Pfanne nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend in Streifen schneiden.

2. Die geschnittenen Hähnchenbrustfilets in eine Schüssel geben und mit der BBQ-Sauce vermischen, bis alle Stücke gut bedeckt sind.

3. Die Tortilla-Wraps auf eine saubere Arbeitsfläche legen. In der Mitte jedes Wraps eine gleichmäßige Schicht Caesar-Dressing verteilen. Eine Handvoll Römersalatstreifen, einige Kirschtomatenhälften und ein paar Zwiebelringe auf das Dressing legen. Eine Portion BBQ-Hähnchenstreifen darauf geben. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

4. Die Seiten der Tortilla-Wraps leicht einklappen und dann von unten nach oben fest aufrollen. Optional die Wraps in der Mitte schräg durchschneiden, um sie leichter servieren zu können.

5. Die BBQ-Hähnchen-Caesar-Wraps auf einer Servierplatte anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Der Brotsalat kann nach Belieben mit zusätzlichen Zutaten wie gegrilltem Hühnchen, Avocado oder Kapern ergänzt werden. 2. Wenn der Salat etwas Zeit zum Durchziehen hat, wird er noch aromatischer, aber das Brot sollte nicht zu weich werden. Um dem Salat eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen, kannst du auch etwas geriebenen Parmesan darüber streuen.

Gegrillter Brotsalat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Ciabatta-Brot (oder anderes rustikales Brot)
- 500 g Kirschtomaten, halbiert
- 2 Gurken, gewürfelt
- 2 rote Paprika, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, dünn geschnitten
- 200 g Kalamata-Oliven, entsteint und halbiert
- 200 g Feta-Käse, gewürfelt
- 1 Bund frisches Basilikum, grob gehackt
- 1 Bund frische Petersilie, grob gehackt
- 6 EL Olivenöl (für das Brot)
- 4 EL Olivenöl (für das Dressing)
- 3 EL Rotweinessig
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Ciabatta-Brot in dicke Scheiben schneiden. Jede Brotscheibe beidseitig mit Olivenöl bestreichen.

2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Brotscheiben auf den Grill legen und auf beiden Seiten etwa 2-3 Minuten grillen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Das gegrillte Brot vom Grill nehmen und in mundgerechte Würfel schneiden.

3. In einer großen Schüssel Kirschtomaten, Gurken, rote Paprika, rote Zwiebel und Kalamata-Oliven vermischen.

4. In einer kleinen Schüssel 4 EL Olivenöl, Rotweinessig, Dijon-Senf und gehackten Knoblauch gut verrühren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die gegrillten Brotwürfel zu den vorbereiteten Gemüsen in die große Schüssel geben. Das Dressing über den Salat gießen und gut vermischen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Den gewürfelten Feta-Käse, das gehackte Basilikum und die Petersilie vorsichtig unterheben.

6. Den gegrillten Brotsalat auf einer großen Platte oder in einer Salatschüssel anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



Foto: Quelle: © iStock.adobe.com - ilmarco2811

Syltexklusiv



Das Magazin für die Insel!

WWW.SYLTEXKLUSIV.COM



Tipps & Tricks: 1. Für extra Geschmack kannst du den Tofu auch über Nacht marinieren. 2. Die vegane Mayonnaise kann nach Belieben mit Kräutern oder Knoblauch verfeinert werden. Wenn du keinen Grill zur Verfügung hast, kannst du den Tofu auch in einer Grillpfanne auf dem Herd zubereiten.

BBQ-Tofu-Burger

Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten BBQ Tofu-Burger:

- 800 g fester Tofu (ca. 100 g pro Burger)
- 200 ml BBQ-Sauce
- 8 Burger-Brötchen
- 2 rote Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 2 große Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 8 Blätter Kopfsalat
- 1 große Gurke, in dünne Scheiben geschnitten
- 16 Scheiben veganer Käse (optional)
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten vegane Mayonnaise:

- 200 ml Sojamilch (ungesüßt)
- 200 ml Sonnenblumenöl
- 2 TL Dijon-Senf
- 2 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Tofu in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Tofu auf Küchenpapier legen, mit einem weiteren Stück Küchenpapier abdecken und leicht pressen, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.

2. Die Tofuscheiben in eine flache Schüssel legen und mit der BBQ-Sauce bestreichen, sodass alle Seiten gut bedeckt sind. Den Tofu für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Sojamilch, Sonnenblumenöl, Dijon-Senf und Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Mit einem Stabmixer

mixen, bis eine dicke, cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und im Kühlschrank aufbewahren, bis die Burger serviert werden.

4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die marinierten Tofuscheiben leicht mit Olivenöl bestreichen und auf den Grill legen. Jede Seite etwa 4-5 Minuten grillen, bis der Tofu außen knusprig und innen gut durchgeheizt ist. Gegebenenfalls während des Grillens mit zusätzlicher BBQ-Sauce bestreichen.

5. Die Burger-Brötchen aufschneiden und die Schnittflächen kurz auf dem Grill rösten, bis sie leicht

gebräunt und knusprig sind.

6. Die untere Hälfte jedes Brötchens mit etwas veganer Mayonnaise bestreichen. Ein Salatblatt, eine Scheibe gegrillten Tofu, eine Scheibe veganen Käse (falls verwendet), Tomatenscheiben, Gurkenscheiben und Zwiebelringe darauf schichten. Die obere Hälfte des Brötchens ebenfalls mit veganer Mayonnaise bestreichen und den Burger damit abschließen.

7. Die BBQ-Tofu-Burger sofort servieren, eventuell mit Beilagen wie Pommes, Salat oder gegrilltem Gemüse.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Die gegrillten Mangoscheiben können als Dessert allein serviert werden oder mit Vanilleeis, griechischem Joghurt oder Schlagsahne kombiniert werden. 2. Für eine pikante Note kannst du eine Prise Chili oder Cayennepfeffer zur Marinade hinzufügen. Falls du keinen Grill zur Verfügung hast, können die Mangoscheiben auch in einer Grillpfanne auf dem Herd zubereitet werden.

Gegrillte Mangoscheiben

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 reife Mangos
- 4 EL Honig
- 4 EL Limettensaft (ca. 2-3 Limetten)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zimt (optional)
- Frische Minzblätter zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Die Mangos schälen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Entferne den Kern.
2. In einer kleinen Schüssel Honig, Limettensaft, Olivenöl und Zimt (falls verwendet) gut vermischen.
3. Die Mangoscheiben in eine flache Schüssel legen und mit der Honig-Limetten-Marinade bestreichen. Die Scheiben mindestens 10 Minuten marinieren lassen, damit sie den Geschmack aufnehmen.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Mangoscheiben auf den Grill legen und etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis sie leicht gebräunt und karamellisiert sind.
5. Die gegrillten Mangoscheiben auf einer Servierplatte anrichten. Mit frischen Minzblättern garnieren, falls gewünscht.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Die genaue Grillzeit hängt von der Dicke des Rinderfilets und der gewünschten Garstufe ab. Verwende ein Fleischthermometer für genaue Ergebnisse. 2. Das Rinderfilet kann auch im Ofen bei 180°C fertig gegart werden, wenn es auf dem Grill nicht durchgegart wird. Als Beilagen passen gegrilltes Gemüse, Kartoffeln oder ein frischer Salat hervorragend zu BBQ-Rinderfilet.

BBQ-Rinderfilet

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten inklusive Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Rinderfilet (Filet Mignon)
- 200 ml BBQ-Sauce
- 4 EL Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL frischer Rosmarin, gehackt
- 2 EL frischer Thymian, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Dijon-Senf (optional)

Zubereitung:

1. Das Rinderfilet von überschüssigem Fett und Sehnen befreien. In eine große Schüssel oder eine flache Schale legen.
2. In einer Schüssel BBQ-Sauce, Olivenöl, gehackten Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und Dijon-Senf (falls verwendet) gut vermischen. Die Marinade über das Rinderfilet gießen und das Fleisch rundum gut einreiben, sodass es vollständig bedeckt ist. Abdecken und im Kühlschrank mindestens 1-2 Stunden, vorzugsweise über Nacht, marinieren lassen.
3. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Den Rost leicht einölen, um ein Ankleben des Fleisches zu verhindern.
4. Das marinierte Rinderfilet aus dem Kühlschrank nehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen. Das Rinderfilet auf den heißen Grill legen und etwa 10-15 Minuten pro Seite grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist (z.B. 55-60°C für Medium-Rare). Während des Grillens gelegentlich mit der restlichen Marinade bestreichen.
5. Das gegrillte Rinderfilet vom Grill nehmen und auf ein Schneidebrett legen. Mit Alufolie locker abdecken und 10 Minuten ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte setzen können.
6. Das Rinderfilet in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Die Spargelspieße können nach Belieben mit weiteren Gemüsestücken wie Kirschtomaten oder Paprika ergänzt werden. **2.** Falls du keinen Grill zur Verfügung hast, können die Spargelspieße auch im Backofen bei 200°C für etwa 15-20 Minuten gebacken werden. Als Beilagen passen gegrilltes Fleisch, Fisch oder ein frischer Salat hervorragend zu den Spargelspießen.

Gegrillte Spargelspieße

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg grüner Spargel
- 8 EL Olivenöl
- 4 EL Zitronensaft (ca. 2-3 Zitronen)
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL frische Kräuter, gehackt (z.B. Thymian, Rosmarin oder Petersilie)
- Holzspieße (etwa 16-20 Stück, je nach Größe der Spargelbündel)

Zubereitung:

1. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in etwa 10-15 cm lange Stücke schneiden, sodass sie gut auf die Spieße passen.
2. In einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer und die gehackten frischen Kräuter gut vermischen.
3. Den Spargel in die Schüssel mit der Marinade geben und gut vermengen, sodass alle Spargelstücke gleichmäßig bedeckt sind. Den Spargel etwa 20 Minuten in der Marinade ziehen lassen.
4. Die Holzspieße etwa 20 Minuten in Wasser einweichen, damit sie beim Grillen nicht verbrennen. Den marinierten Spargel in Bündeln auf die Spieße stecken (je nach Größe der Spieße etwa 4-6 Spargelstücke pro Spieß).
5. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Spargelspieße auf den Grill legen und etwa 10-15 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis der Spargel weich und leicht gebräunt ist.
6. Die gegrillten Spargelspieße auf einer Servierplatte anrichten und nach Belieben mit zusätzlichem Zitronensaft oder frischen Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst die Füllung nach Belieben mit weiteren Zutaten wie gehackten Chillischoten für eine scharfe Note oder Erdnüssen für zusätzlichen Crunch ergänzen. 2. Falls du keinen Grill zur Verfügung hast, kann das Hähnchen und das Gemüse auch in einer Pfanne auf dem Herd zubereitet werden. Als Beilage passen Reis oder ein frischer Salat hervorragend zu den gefüllten Ananashälften.

Gegrillte Ananas gefüllt mit Hähnchenbrust

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 große Ananas
- 1,2 kg Hähnchenbrustfilets
- 8 EL Olivenöl
- 8 EL Sojasauce
- 4 EL Honig
- 4 EL Limettensaft (ca. 2-3 Limetten)
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL geriebener frischer Ingwer
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 rote Paprika, gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Bund frischer Koriander, grob gehackt
- 2 EL Pflanzenöl für den Grill

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. In einer großen Schüssel Olivenöl, Sojasauce, Honig, Limettensaft, gehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Hähnchenstücke in die Marinade geben und gut vermischen. Abdecken und für 1-2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Die Ananas längs halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig herauslösen, ohne die Schale zu beschädigen, sodass zwei Ananashälften entstehen, die als Schalen dienen. Das Ananasfruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und beiseite stellen.

3. Die rote Paprika und die rote Zwiebel fein hacken.

4. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Eine Grillpfanne oder ein Gitter

mit Pflanzenöl bestreichen, damit das Fleisch nicht klebt. Die marinierten Hähnchenstücke zusammen mit den gewürfelten Paprika und der roten Zwiebel auf dem Grill etwa 10-15 Minuten grillen, bis das Hähnchen durchgegart ist und das Gemüse weich und leicht gebräunt ist. Dabei gelegentlich wenden.

5. Das gegrillte Hähnchen, die gegrillte Paprika, die gegrillte rote Zwiebel und die Ananasstücke in einer großen Schüssel vermischen. Den gehackten Koriander unterheben und gut vermischen.

6. Die gegrillten Ananashälften mit der Hähnchen-Gemüse-Mischung füllen.

7. Die gefüllten Ananashälften auf einer Servierplatte anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Für zusätzliche Aromen kannst du der Knoblauchbutter Kräuter wie Thymian oder Rosmarin hinzufügen. **2.** Experimentiere mit verschiedenen Käsesorten für unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Das Zupfbrot kann auch im Ofen bei 180°C (Umluft) für etwa 20 Minuten gebacken werden, falls kein Grill zur Verfügung steht.

Gegrilltes Zupfbrot mit Käse und Knoblauch

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 große runde Brote (z.B. Bauernbrot oder Sourdough)
- 200 g Butter, weich
- 8 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 400 g Käse (z.B. Mozzarella, Cheddar oder eine Mischung), gerieben oder in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Bund frische Petersilie, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Brote gitterförmig einschneiden, dabei darauf achten, dass der Boden intakt bleibt, sodass die Stücke zusammenhalten. Die Einschnitte sollten etwa 2-3 cm auseinanderliegen.
2. Die weiche Butter mit den gehackten Knoblauchzehen, der gehackten Petersilie, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Knoblauchbutter vorsichtig in die Einschnitte des Brotes streichen, sodass alle Schnitte gut mit Butter gefüllt sind. Den Käse ebenfalls in die Einschnitte des Brotes stecken, sodass er gleichmäßig verteilt ist.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Brote in Alufolie einwickeln, damit sie beim Grillen nicht verbrennen und der Käse gut schmelzen kann. Die eingewickelten Brote auf den Grill legen und etwa 15-20 Minuten grillen, bis der Käse vollständig geschmolzen und das Brot außen knusprig ist. Gelegentlich drehen, um ein gleichmäßiges Grillen zu gewährleisten.
5. Die gegrillten Zupfbrote aus der Alufolie nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Nach Belieben mit zusätzlicher gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!



Aktuelle Nachrichten für Baden Württemberg



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst die Zutaten nach Belieben variieren, z.B. durch Hinzufügen von Spinat, Tomaten oder Pilzen. **2.** Wenn du nur eine kleine Pfanne hast, kannst du die Omeletts nacheinander zubereiten und im Ofen bei 100°C warm halten, bis alle fertig sind.

Knusper-Krakauer Omelett

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Eier
- 400 g Bacon (ca. 16 Scheiben)
- 400 g Krakauer Würstchen (ca. 4 Würstchen)
- 200 g Käse (z.B. Cheddar oder Gouda), gerieben
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Paprika, gewürfelt
- 200 g Chips (z.B. gesalzene oder Paprika-Chips), leicht zerkrümelt
- 8 EL Milch oder Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 4 EL Butter oder Öl zum Braten
- Frische Petersilie oder Schnittlauch zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Paprika fein hacken. Die Krakauer Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Den Bacon in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Das Fett aus der Pfanne abgießen, dabei etwa 1 EL für später aufbewahren.

2. In derselben Pfanne die Krakauer Würstchen anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Zwiebeln und Paprika hinzufügen und weitere 5-7 Minuten braten, bis das Gemüse weich ist. Die Baconstücke wieder in die Pfanne geben und alles gut vermischen.

3. In einer großen Schüssel die Eier mit der Milch oder Sahne verquirlen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Eine große Pfanne (oder zwei mittlere Pfannen) bei mittlerer Hitze erhitzen und die

Butter oder das Öl (sowie das aufbewahrte Baconfett) hinzufügen. Etwa ein Viertel der Eiermasse in die Pfanne gießen und gleichmäßig verteilen. Ein Viertel der Wurst-Gemüse-Mischung gleichmäßig auf die Eiermasse geben. Ein Viertel des geriebenen Käses und der zerkrümelten Chips darüber streuen.

5. Das Omelett bei mittlerer Hitze kochen, bis die Eier am Rand fest werden und die Mitte noch leicht flüssig ist (ca. 5-7 Minuten). Mit einem Spatel das Omelett vorsichtig in der Mitte falten und weitere 1-2 Minuten kochen, bis der Käse geschmolzen und das Omelett durchgegart ist. Das fertige Omelett auf einen Teller gleiten lassen und warm halten. Diesen Vorgang drei weitere Male wiederholen, um vier große Omeletts zu erhalten.

6. Die Omeletts in jeweils zwei Hälften schneiden, sodass insgesamt 8 Portionen entstehen. Mit frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Für eine besonders knusprige Kruste die Rippchen zum Schluss bei hoher Hitze direkt über der Flamme für 5-10 Minuten grillen. **2.** Die Rippchen können auch im Ofen bei 150°C (Umluft) für 2-3 Stunden gegart werden, falls kein Grill zur Verfügung steht. Als Beilagen passen Coleslaw, Kartoffelsalat oder gegrilltes Gemüse hervorragend zu den Schweinerippchen.

Schweinerippchen mit Aprikosen-Bier-Marinade

Zubereitungszeit: ca. 360 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 kg Schweinerippchen (Baby Back Ribs oder Spareribs)
- 500 ml Aprikosenmarmelade
- 660 ml helles Bier (2 Flaschen à 330 ml)
- 8 EL Sojasauce
- 8 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Worcestershiresauce
- 2 EL Paprikapulver
- 2 TL Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Aprikosenmarmelade, Bier, Sojasauce, gehackten Knoblauch, Dijon-Senf, Worcestershiresauce, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer gut vermischen.

2. Die Schweinerippchen von überschüssigem Fett befreien und die Silberhaut auf der Unterseite entfernen.

3. Die Rippchen in eine große Schüssel oder einen großen Gefrierbeutel legen und mit der Marinade bedecken. Die Rippchen mindestens 4 Stunden, vorzugsweise über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen.

4. Den Grill auf indirekte mittlere Hitze vorheizen (ca. 150-160°C). Falls gewünscht, Holzchips (z.B. Apfelholz oder Hickory) für zusätzlichen Rauchgeschmack in Wasser einweichen und in eine Räucherbox legen.

5. Die marinierten Rippchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen, dabei die Marinade aufbewahren. Die Rippchen auf den Grill legen, möglichst nicht direkt über die Flamme, und den Grilldeckel schließen. Die Rippchen 2-3 Stunden grillen, dabei regelmäßig mit der restlichen Marinade bestreichen und alle 30 Minuten wenden.

6. Nach etwa 2-3 Stunden sollten die Rippchen zart sein und sich leicht vom Knochen lösen lassen. Bei Bedarf die Grillzeit verlängern, bis die gewünschte Zartheit erreicht ist.

7. Die Rippchen in Portionen schneiden und auf einer Servierplatte anrichten. Mit frischen Kräutern garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst den Salat nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Avocado, roten Zwiebeln oder Kirschtomaten ergänzen. 2. Für eine vegane Variante kannst du den Feta-Käse durch vegane Käsealternativen ersetzen. Der Salat passt hervorragend als Beilage zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder als leichtes Hauptgericht.

Gegrillter Erdbeer-Balsamico-Salat

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren, geviertelt
- 4 EL Balsamico-Essig
- 4 EL Honig
- 200 g Rucola
- 200 g Babyspinat
- 200 g Feta-Käse, zerbröckelt
- 100 g gehackte Walnüsse, leicht geröstet
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Bund frische Basilikumblätter, grob gehackt

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln.
2. In einer großen Schüssel Balsamico-Essig und Honig gut vermischen. Die Erdbeeren hinzufügen und vorsichtig vermengen, sodass alle Erdbeeren mit der Balsamico-Honig-Mischung bedeckt sind.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Ein Grillkorb oder eine Grillmatte verwenden, um die Erdbeeren zu grillen. Alternativ können die Erdbeeren auf Spieße gesteckt werden. Die marinierten Erdbeeren etwa 5-10 Minuten grillen, bis sie leicht karamellisiert und weich sind. Dabei regelmäßig wenden.
4. Während die Erdbeeren grillen, den Rucola und Babyspinat waschen und abtropfen lassen. In einer großen Salatschüssel den Rucola und Babyspinat mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
5. Die gegrillten Erdbeeren vorsichtig unter den Rucola und Babyspinat heben. Den zerbröckelten Feta-Käse und die gerösteten Walnüsse über den Salat streuen. Zum Schluss die frischen Basilikumblätter darüber geben.
6. Den Salat sofort servieren, damit die Erdbeeren noch warm sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst die Spieße nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Paprika, Zwiebeln oder Kirschtomaten ergänzen, die zusammen mit den Maultaschen auf die Spieße gesteckt werden. **2.** Für eine vegetarische Variante kannst du vegetarische Maultaschen verwenden. Die Spieße können auch im Ofen bei 200°C (Umluft) für etwa 15-20 Minuten gebacken werden, falls kein Grill zur Verfügung steht.

Maultaschen-Knoblauch-Spieße

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Maultaschen (ca. 1,5 kg)
- 8 EL Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 4 EL Sojasauce
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Honig
- 2 EL gehackter frischer Rosmarin oder 2 TL getrockneter Rosmarin
- 2 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 16 Holzspieße (vorher in Wasser eingeweicht)

Zubereitung:

1. Die Maultaschen in mundgerechte Stücke schneiden, etwa 3-4 Stücke pro Maultasche.
2. In einer großen Schüssel das Olivenöl, den gehackten Knoblauch, die Sojasauce, den Zitronensaft, den Honig, den gehackten Rosmarin, das Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut vermischen.
3. Die geschnittenen Maultaschen in die Schüssel mit der Marinade geben und gut vermengen, sodass alle Stücke gleichmäßig bedeckt sind. Die Maultaschen für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Die marinierten Maultaschenstücke auf die eingeweichten Holzspieße stecken.
5. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Die Maultaschen-Spieße auf den Grill legen und etwa 10-15 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis die Maultaschen leicht gebräunt und knusprig sind.
6. Die Maultaschen-Knoblauch-Spieße auf einer Servierplatte anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für zusätzlichen Geschmack kannst du die Spieße vor dem Servieren mit etwas frischem Basilikum oder Minze bestreuen. 2. Die Spieße können auch im Ofen bei 200°C (Umluft) für etwa 10-12 Minuten gebacken werden, falls kein Grill zur Verfügung steht. Als Beilage passt ein frischer grüner Salat oder ein leichtes Joghurtdressing.

Gegrillte Käse-Obst-Spieße

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Halloumi-Käse (alternativ Mozzarella oder Feta)
- 2 Ananas, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten
- 4 Pfirsiche oder Nektarinen, in Stücke geschnitten
- 16 Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 2 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 16 Holzspieße (vorher in Wasser eingeweicht)

Zubereitung:

1. Den Halloumi-Käse in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Ananas und Pfirsiche ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden. Die Erdbeeren entstielen und halbieren.
2. In einer kleinen Schüssel Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Thymian, Salz und Pfeffer gut vermischen.
3. Abwechselnd Käse, Ananas, Pfirsich und Erdbeeren auf die eingeweichten Holzspieße stecken. Die Spieße auf ein Backblech oder in eine flache Schale legen und mit der vorbereiteten Marinade bestreichen. Die Spieße etwa 15 Minuten marinieren lassen, dabei gelegentlich wenden.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die marinierten Spieße auf den Grill legen und etwa 8-10 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis der Käse leicht gebräunt und das Obst leicht karamellisiert ist.
5. Die gegrillten Käse-Obst-Spieße auf einer Servierplatte anrichten und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Falls der Dip zu dick ist, kannst du etwas mehr Kokosmilch hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. **2.** Für eine schärfere Variante kannst du etwas Sriracha oder eine fein gehackte Chili hinzufügen. Der Erdnuss-Kokos-Dip passt hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Gemüse, Garnelen oder als Dip für Brot und Cracker.

Erdnuss-Kokos-Dip

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Erdnussbutter (cremig)
- 200 ml Kokosmilch
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Limettensaft
- 2 TL Honig
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL frisch geriebener Ingwer
- Salz nach Geschmack
- Optional: gehackte Erdnüsse und frischer Koriander zum Garnieren

Zubereitung:

1. Knoblauchzehen fein hacken. Frischen Ingwer reiben.
2. Erdnussbutter und Kokosmilch in eine große Schüssel geben und gut verrühren, bis eine glatte, cremige Konsistenz entsteht. Sojasauce, Limettensaft, Honig, gehackten Knoblauch und geriebenen Ingwer hinzufügen und gut vermengen.
3. Mit Salz nach Geschmack abschmecken. Optional mit gehackten Erdnüssen und frischem Koriander garnieren.
4. Den Dip sofort servieren oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

MINIATUR WELTEN ERLEBEN

<https://bit.ly/bahnblick>



BAHNBLICK
Das Modellbahn Magazin



MODELLBAHN MAGAZIN



BAHNBLICK

MINIATURWELTEN ERLEBEN

EST. 2023



Tipps & Tricks: 1. Du kannst auch andere Gemüsesorten wie Auberginen, Karotten oder Spargel verwenden.
2. Für einen rauchigeren Geschmack kannst du Räucherchips verwenden oder das Gemüse auf einem Grillbrett garen. Ein Joghurt-Kräuter-Dip oder eine einfache Zitronen-Tahini-Sauce passen hervorragend dazu.

Grillgemüse-Platte

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 rote Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 4 gelbe Paprika, entkernt und in Streifen geschnitten
- 4 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 4 rote Zwiebeln, in dicke Ringe geschnitten
- 500 g Champignons, geputzt und halbiert
- 4 Maiskolben, in je 4 Stücke geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 TL getrockneter Rosmarin
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter (wie Petersilie oder Basilikum) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Das gesamte Gemüse waschen und entsprechend vorbereiten (Paprika in Streifen, Zucchini in Scheiben, Zwiebeln in dicke Ringe, Champignons halbieren, Maiskolben in Stücke schneiden).
2. In einer großen Schüssel das Olivenöl, den Balsamico-Essig, den gehackten Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Das vorbereitete Gemüse in die Schüssel geben und gut mit der Marinade vermengen, sodass alles gleichmäßig bedeckt ist. Das Gemüse mindestens 15 Minuten marinieren lassen. Währenddessen kann der Grill vorgeheizt werden.
4. Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Das marinierte Gemüse gleichmäßig auf den Grillrost legen. Das Gemüse etwa 20-30 Minuten grillen, dabei regelmäßig wenden, bis es weich und leicht gebräunt ist.
5. Das gegrillte Gemüse auf einer großen Platte anrichten. Mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Basilikum garnieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst auch andere Zutaten wie Avocado, Mais oder Erbsen hinzufügen. 2. Andere frische Kräuter wie Petersilie oder Dill passen ebenfalls gut dazu. Der Salat kann im Voraus zubereitet und bis zu einem Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden, damit sich die Aromen gut entfalten.

Shrimp-Pasta-Salat

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Pasta:

- 500 g Pasta (z.B. Fusilli oder Penne)
- 500 g Garnelen (geschält und entdarmt)
- 2 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 gelbe Paprika, gewürfelt
- 1 Gurke, gewürfelt
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 100 g rote Zwiebeln, fein gehackt
- 100 g schwarze Oliven, entkernt und in Ringe geschnitten
- 100 g Feta-Käse, gewürfelt
- 1 Bund frischer Basilikum, fein gehackt

Zutaten Dressing:

- 100 ml Olivenöl
- 50 ml Weißweinessig
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Honig
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und unter kaltem Wasser abspülen, um das Kochen zu stoppen. Abtropfen lassen und beiseite stellen.

2. In einer großen Pfanne 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und etwa 1 Minute anbraten, bis er duftet. Die Garnelen hinzufügen und 3-4 Minuten braten, bis sie rosa und durchgegart sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Während die Pasta und die Garnelen kochen, das Gemüse (Paprika, Gurke, Kirschtomaten, Zwiebeln) waschen und klein schneiden.

Die schwarzen Oliven in Ringe schneiden. Den Feta-Käse in Würfel schneiden.

4. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Weißweinessig, Dijon-Senf, Honig und Zitronensaft gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. In einer großen Schüssel die abgekühlte Pasta, die gebratenen Garnelen, das geschnittene Gemüse, die Oliven und den Feta-Käse vermengen. Das Dressing über den Salat gießen und alles gut vermengen. Den gehackten Basilikum hinzufügen und vorsichtig unterheben.

6. Den Shrimp-Pasta-Salat sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst verschiedene Käsesorten oder zusätzliche Füllungen wie Jalapeños, Spinat oder Artischocken verwenden. 2. Die Bierdosen-Grillkunst-Burger können mit Pommes, einem frischen Salat oder gegrilltem Gemüse serviert werden. Ein kühles Bier passt perfekt zu diesen herzhaften Burgern.

Bierdosen-Grillkunst-Burger

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 8 Scheiben Cheddar-Käse
- 16 Scheiben Bacon
- 8 große Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 rote Paprika, gewürfelt
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 2 TL Paprikapulver
- 8 Burger-Brötchen
- 1 Bierdose (oder ähnliche Dose)
- Optional: BBQ-Sauce, Salatblätter, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben

Zubereitung:

1. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Die Champignons und die rote Paprika hinzufügen und alles zusammen anbraten, bis das Gemüse weich ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

2. Das Rinderhackfleisch in eine große Schüssel geben. Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen.

3. Das Hackfleisch in 8 gleich große Portionen aufteilen. Jede Portion zu einer Kugel formen. Eine Bierdose (oder eine ähnliche Dose) in die Mitte jeder Hackfleischkugel drücken, um eine Mulde zu formen. Die Ränder sollten hoch genug sein, um die Füllung zu halten. Die Dose vorsichtig entfernen.

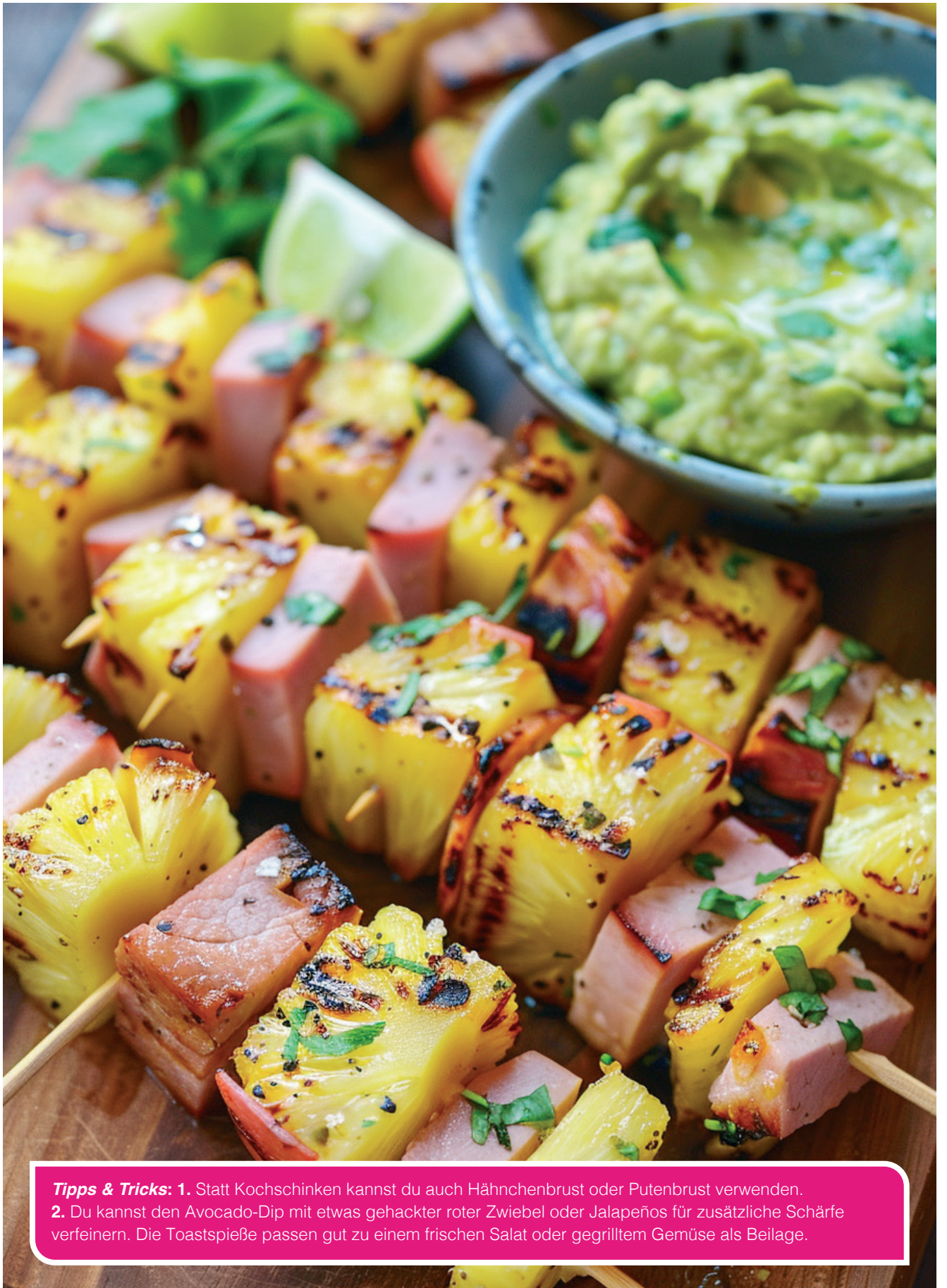
4. Jede Hackfleisch-Mulde mit 2 Scheiben Bacon umwickeln.

5. Die gebratene Zwiebel-Paprika-Champignon-Mischung gleichmäßig auf die Burger-Mulden verteilen. Jede Füllung mit einer Scheibe Cheddar-Käse bedecken.

6. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Bierdosen-Burger auf den Grill legen und indirekt bei geschlossenem Deckel etwa 30-40 Minuten grillen, bis das Hackfleisch durchgegart und der Käse geschmolzen ist.

7. Die Burger-Brötchen halbieren und nach Belieben auf dem Grill kurz anrösten. Die fertigen Bierdosen-Grillkunst-Burger in die Brötchen legen. Optional mit BBQ-Sauce, Salatblättern, Tomatenscheiben und Gurkenscheiben garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Statt Kochschinken kannst du auch Hähnchenbrust oder Putenbrust verwenden.
2. Du kannst den Avocado-Dip mit etwas gehackter roter Zwiebel oder Jalapeños für zusätzliche Schärfe verfeinern. Die Toastspieße passen gut zu einem frischen Salat oder gegrilltem Gemüse als Beilage.

Gespießter Toast Hawaii mit Avocado-Dip

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Gespießter Toast Hawaii:

- 16 Scheiben Toastbrot
- 16 Scheiben Kochschinken
- 16 Scheiben Ananas
(aus der Dose, gut abgetropft)
- 16 Scheiben Gouda
oder Emmentaler Käse
- 2 EL Butter, geschmolzen
- 16 Holzspieße

Zutaten Avocado-Dip:

- 4 reife Avocados
- 2 Limetten (Saft davon)
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 8 EL griechischer Joghurt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: frische Korianderblätter,
fein gehackt

Zubereitung:

1. Die Toastbrotsscheiben diagonal halbieren, sodass Dreiecke entstehen. Auf jedes Toastdreieck eine Scheibe Kochschinken, eine Scheibe Ananas und eine Scheibe Käse legen. Die Toaststapel auf die Holzspieße stecken, sodass sie fest zusammenhalten. Die geschmolzene Butter auf beide Seiten der Toastspieße streichen.
2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Toastspieße auf den Grill legen und etwa 5-7 Minuten pro Seite grillen, bis das Brot goldbraun und der Käse geschmolzen ist. Vorsichtig vom Grill nehmen und warm halten.
3. Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Den Limettensaft hinzufügen und die Avocados mit einer Gabel oder einem Kartoffelstampfer zu einer glatten Masse zerdrücken. Den gehackten Knoblauch und den griechischen Joghurt unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Optional die gehackten Korianderblätter unterheben.
4. Die gespießten Toast Hawaii auf einer Platte anrichten. Den Avocado-Dip in eine Servierschale geben und dazu reichen. Die Toastspieße können warm oder bei Raumtemperatur serviert werden.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst die Mango-Ketchup-Marinade auch für andere Grillgerichte verwenden, wie Hähnchen, Schweinefleisch oder Gemüse. 2. Serviere die Tofu-Steaks mit Reis, Quinoa, gegrilltem Gemüse oder einem frischen Salat. Reste der gegrillten Tofu-Steaks können in Wraps, Sandwiches oder Salaten wiederverwendet werden.

Marinierte Tofu-Steaks

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Tofu:

- 800 g fester Tofu
- 250 ml Mango-Ketchup-Marinade (siehe Rezept unten)
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Mango-Ketchup-Marinade:

- 1 reife Mango, geschält und in Stücke geschnitten
- 200 ml Ketchup
- 2 EL Apfelessig
- 2 EL Sojasauce
- 2 EL Honig
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Ingwer, frisch gerieben
- 1 TL Chiliflocken (nach Geschmack)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Marinade in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Die Marinade in eine Schüssel geben und gut umrühren.

2. Den Tofu in dicke Scheiben schneiden (etwa 1,5 cm dick). Die Tofuscheiben zwischen Küchenpapier legen und mit einem schweren Gegenstand beschweren, um überschüssige Flüssigkeit herauszudrücken. Dies etwa 15 Minuten lang machen. Die gepressten Tofuscheiben in eine flache Schale legen.

3. Die Mango-Ketchup-Marinade über die Tofuscheiben gießen, dabei darauf achten, dass alle Stücke gut bedeckt sind. Den

Tofu mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen, besser noch über Nacht für einen intensiveren Geschmack.

4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die Tofu-Steaks leicht mit Olivenöl bestreichen. Die Tofu-Steaks etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

5. Die gegrillten Tofu-Steaks auf einer Platte anrichten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst weitere Toppings wie schwarze Bohnen, Mais oder Avocado hinzufügen, um die Nachos noch vielseitiger zu gestalten. **2.** Die Jalapeños können vorher in Limettensaft und Salz mariniert werden, um ihnen zusätzlichen Geschmack zu verleihen. Dazu passt eine frische Guacamole oder ein scharfer Tomaten-Salsa-Dip.

Käsenachos mit Sauerrahm-Dip

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Käsenachos:

- 600 g Tortilla-Chips
- 400 g Cheddar-Käse, gerieben
- 200 g Monterey Jack-Käse, gerieben
- 2 rote Zwiebeln, fein gehackt
- 4 Jalapeños, in Ringe geschnitten
- 4 große Tomaten, gewürfelt
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- Frische Korianderblätter zum Garnieren

Zutaten Sauerrahm-Dip:

- 800 g Sauerrahm
- Saft von 2 Limetten
- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Tortilla-Chips auf zwei große Backbleche verteilen. Den geriebenen Cheddar- und Monterey Jack-Käse gleichmäßig über die Chips streuen. Die gehackte rote Zwiebel, Jalapeño-Ringe und gewürfelte Tomaten darüber verteilen.
3. Die Nachos im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.
4. Die Nachos aus dem Ofen nehmen und mit den Frühlingszwiebeln und frischen Korianderblättern garnieren.
5. Den Sauerrahm in eine große Schüssel geben. Den Limettensaft und den fein gehackten Schnittlauch unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Käsenachos sofort servieren, zusammen mit dem Sauerrahm-Dip.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst die Süßkartoffel-Pommes mit verschiedenen Gewürzen wie Rosmarin oder Thymian verfeinern. 2. Zusätzlich zum Essensdip können auch andere Dips wie Ketchup, Guacamole oder Aioli serviert werden. Reste des Essensdips können in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu 3-4 Tage aufbewahrt werden.

Süßkartoffel-Pommes mit Esspressodip

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Süßkartoffel-Pommes:

- 8 große Süßkartoffeln
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Esspressodip:

- 1 Tasse (240 ml) starker Espresso, abgekühlt
- 1 Tasse (240 ml) Mayonnaise
- 2 EL Dijon-Senf
- 2 EL Honig
- 2 TL Balsamico-Essig
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 220°C vorheizen. Die Süßkartoffeln schälen und in gleichmäßige Streifen schneiden. Die Süßkartoffelstreifen in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer gut vermengen. Die gewürzten Süßkartoffelstreifen auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen gleichmäßig verteilen, dabei darauf achten, dass sie nicht übereinander liegen.

2. Die Süßkartoffel-Pommes im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun sind, dabei nach der Hälfte der Backzeit die Pommes einmal wenden.

3. Während die Süßkartoffel-Pommes im Ofen sind, den Esspressodip zubereiten. Den abgekühlten Espresso, Mayonnaise, Dijon-Senf, Honig, Balsamico-Essig und den fein gehackten Knoblauch in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dip im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

4. Die knusprigen Süßkartoffel-Pommes aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Den Esspressodip dazu reichen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst andere Gemüsesorten wie Kirschtomaten, Paprika oder Spargel hinzufügen. Dazu passen hervorragend Reis, Quinoa oder ein frischer grüner Salat. **2.** Die Päckchen können auch auf dem Grill bei mittlerer Hitze für etwa 15-20 Minuten gegart werden.

Zucchini-Fisch-Päckchen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Fischfilets (z.B. Kabeljau, Lachs oder Seelachs), jeweils ca. 150-200 g
- 4 große Zucchini
- 2 Zitronen
- 4 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL getrockneter Thymian
- 2 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Kräuter zum Garnieren (z.B. Petersilie oder Dill)
- 8 große Stücke Alufolie

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitronen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die großen Stücke Alufolie ausbreiten und leicht mit Olivenöl bestreichen.
3. Jeweils ein Fischfilet in die Mitte jedes Stücks Alufolie legen. Die Zucchinischeiben gleichmäßig auf die Fischfilets verteilen. Jeweils 1-2 Zitronenscheiben auf die Zucchini legen.
4. Den gehackten Knoblauch, Thymian und Oregano gleichmäßig über die Fischfilets und Zucchini verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Über jedes Päckchen 1/2 EL Olivenöl träufeln.
5. Die Alufolie um den Fisch und die Zucchini fest verschließen, indem du die Ränder zusammenfaltest und die Päckchen gut verschließt.
6. Die Päckchen auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 Minuten backen, bis der Fisch gar ist und die Zucchini weich sind.
7. Die Päckchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig öffnen (Achtung, heißer Dampf!). Mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst die Aprikosen auch mit einer Kombination aus Ziegenkäse und Blauschimmelkäse füllen für einen intensiveren Geschmack. 2. Dieses Gericht eignet sich hervorragend als Vorspeise oder Beilage zu gegrilltem Fleisch oder Fisch. Serviere die gegrillten Aprikosen mit frischem Baguette oder gerösteten Brotscheiben.

Gegrillte Aprikosen mit Ziegenkäse

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 reife Aprikosen
- 200 g Ziegenkäse
- 4 EL Honig
- 2 EL Balsamico-Glasur
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 Bund frischer Thymian, fein gehackt
- 1/2 Bund frische Minze, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Aprikosen waschen, halbieren und entkernen. Den Ziegenkäse in kleine Stücke schneiden, die in die Aprikosenhälften passen.
2. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
3. Die Aprikosenhälften mit der Schnittseite nach unten leicht mit Olivenöl einpinseln. Die Aprikosen auf den Grill legen und etwa 3-4 Minuten grillen, bis sie weiche Grillstreifen haben. Die Aprikosen wenden und weitere 2-3 Minuten grillen, bis sie leicht weich sind, aber noch ihre Form behalten.
4. Die gegrillten Aprikosenhälften vom Grill nehmen und auf ein Servierplatte legen. Ein Stück Ziegenkäse in jede Aprikosenhälfte legen.
5. Die gegrillten Aprikosen mit Ziegenkäse gleichmäßig mit Honig beträufeln. Ein paar Tropfen Balsamico-Glasur über jede Aprikosenhälfte geben.
6. Die gehackten Thymian- und Minzeblätter über die gefüllten Aprikosen streuen. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
7. Die gegrillten Aprikosen sofort servieren, solange sie noch warm sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Du kannst andere Käsesorten wie Gouda oder Emmentaler verwenden. Füge auch weitere Zutaten wie Schinken, Avocado oder Rucola hinzu, um die Sandwiches zu variieren. 2. Diese Sandwiches passen hervorragend zu einer Tomatensuppe oder einem frischen grünen Salat. Für zusätzlichen Geschmack kannst du das Brot mit Knoblauchbutter bestreichen oder etwas Pesto auf die Brotscheiben geben, bevor du den Käse hinzufügst.

Gegrillte Käse- und Tomaten-Sandwiches

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Scheiben Vollkornbrot oder Sauerteigbrot
- 400 g Cheddar-Käse, in Scheiben geschnitten
- 400 g Mozzarella-Käse, in Scheiben geschnitten
- 8 große Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 16 TL Butter (etwa 150 g), weich
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Basilikumblätter (optional)

Zubereitung:

1. Den Grill oder eine Grillpfanne auf mittlere Hitze vorheizen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen und pfeffern.
2. Jede Scheibe Brot auf einer Seite mit 1 TL weicher Butter bestreichen. Die ungebutterte Seite von 8 Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln und mit Oregano bestreuen. Auf die mit Olivenöl beträufelten Brotscheiben je eine Scheibe Cheddar-Käse und eine Scheibe Mozzarella-Käse legen. Jeweils 2-3 Tomatenscheiben auf den Käse legen. Einige frische Basilikumblätter auf die Tomaten legen (optional). Mit einer weiteren Scheibe Brot (butterseitig nach außen) abschließen.
3. Die Sandwiches auf den vorgeheizten Grill oder in die Grillpfanne legen. Die Sandwiches bei mittlerer Hitze etwa 4-5 Minuten pro Seite grillen, bis das Brot goldbraun und knusprig ist und der Käse geschmolzen ist. Gegebenenfalls einen Deckel auf die Pfanne setzen, um den Käse besser schmelzen zu lassen.
4. Die gegrillten Käse- und Tomaten-Sandwiches vom Grill nehmen und diagonal halbieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Wenn möglich, die Rippchen über Nacht in einem Teil der Blaubeer-BBQ-Sauce marinieren, um einen intensiveren Geschmack zu erzielen. 2. Diese Rippchen passen hervorragend zu Kartoffelsalat, Maiskolben oder gegrilltem Gemüse. Überschüssige Blaubeer-BBQ-Sauce kann für weitere Grillgerichte oder als Dip für andere Gerichte verwendet werden.

Blaubeer-BBQ-Ribs

Zubereitungszeit: ca. 240 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 kg Schweinerippchen
- 500 g frische Blaubeeren
- 2 Tassen BBQ-Sauce Ihrer Wahl
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1/2 Tasse Apfelessig
- 1/4 Tasse Worcestershire-Sauce
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Schweinerippchen waschen und trocken tupfen. Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen entfernen, um zarte Ribs zu bekommen.
2. Die frischen Blaubeeren in einen Topf geben und leicht zerdrücken. BBQ-Sauce, braunen Zucker, Apfelessig, Worcestershire-Sauce, gehackten Knoblauch, gemahlene Ingwer und gemahlene Senf hinzufügen. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Die Sauce etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht eingedickt ist. Gelegentlich umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die vorbereiteten Schweinerippchen großzügig mit der Blaubeer-BBQ-Sauce bestreichen. Die Rippchen auf den Grill legen und etwa 3-4 Stunden grillen, bis sie zart und durchgegart sind. Dabei regelmäßig mit der Sauce bestreichen. Alternativ können die Rippchen auch bei niedriger Temperatur im Backofen gegart werden, falls kein Grill verfügbar ist.
4. Die gegrillten Blaubeer-BBQ-Ribs vom Grill nehmen und auf einem Servierteller anrichten. Mit frischer Petersilie garnieren. Nach Belieben mit zusätzlicher BBQ-Sauce servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst die Knödel mit verschiedenen Gewürzen oder Kräutern nach deinem Geschmack würzen. **2.** Serviere die Knödel mit einer leckeren Sauce wie einer Kräuterbutter oder einer Sauerrahm-Schnittlauch-Sauce. Diese Knödel passen hervorragend zu einer Vielzahl von Grillgerichten, Salaten oder als Beilage zu Suppen.

Gegrillte Kartoffel-Speck-Knödel

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 200 g Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Eier
- 100 g Semmelbrösel
- 50 g Mehl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Butter oder Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln etwa 15-20 Minuten kochen, bis sie weich sind. Die gekochten Kartoffeln abgießen und abkühlen lassen.

2. Den gewürfelten Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die fein gehackte Zwiebel hinzufügen und mitbraten, bis sie goldbraun ist. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Speck und die Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Fett zu entfernen.

3. Die abgekühlten Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken, um Kartoffelpüree herzustellen. Das Kartoffelpüree in eine große Schüssel geben und den gebratenen Speck und die Zwiebeln hinzufügen. Die Eier, Semmelbrösel und das Mehl dazugeben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Aus der Kartoffel-Speck-Mischung kleine Knödel formen und leicht flach drücken, damit sie besser auf dem Grill garen können. Die Knödel auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech oder einem Teller anrichten.

5. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die vorbereiteten Kartoffel-Speck-Knödel auf den Grill legen und etwa 10-15 Minuten grillen, bis sie goldbraun und durchgegart sind. Dabei gelegentlich wenden, damit sie gleichmäßig gegrillt werden.

6. Die gegrillten Kartoffel-Speck-Knödel vom Grill nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Achte darauf, dass das Öl heiß genug ist, damit die Zwiebelringe beim Frittieren schön knusprig werden. 2. Du kannst den Ranch-Dip nach Belieben anpassen, indem du mehr oder weniger Kräuter oder Gewürze hinzufügst. Diese Zwiebelringe sind am besten frisch und warm serviert.

Zwiebelringe im Bierteig

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Zwiebelringe im Bierteig:

- 4 große Zwiebeln
- 2 Tassen Mehl
- 1 Tasse Bier
(am besten ein helles Bier)
- 2 TL Backpulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Frittieren

Zutaten Ranch-Dip:

- 1 Tasse Mayonnaise
- 1/2 Tasse saure Sahne
- 1 TL Zitronensaft
- 2 TL frische Petersilie, gehackt
- 2 TL frischer Dill, gehackt
- 1 TL getrocknete Zwiebeln
- 1 TL Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.
2. In einer Schüssel Mayonnaise, saure Sahne, Zitronensaft, gehackte Petersilie, gehackten Dill, getrocknete Zwiebeln, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen. Den Dip gut umrühren, bis alle Zutaten gut kombiniert sind. In den Kühlschrank stellen, während du die Zwiebelringe vorbereitest.
3. In einer großen Schüssel Mehl, Bier, Backpulver, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Die Zwiebelringe in den Bierteig tauchen und sicherstellen, dass sie gleichmäßig mit Teig bedeckt sind.
5. Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Die Zwiebelringe portionsweise in das heiße Öl geben und goldbraun und knusprig frittieren, dabei gelegentlich wenden. Die fertigen Zwiebelringe auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Teller abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
6. Die heiß gebackenen Zwiebelringe auf einer Servierplatte anrichten und mit dem vorbereiteten Ranch-Dip servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Achte darauf, die Schweinekoteletts nicht zu lange zu grillen, damit sie saftig bleiben. 2. Für eine intensivere Aromen können die Apfelscheiben auch vor dem Grillen kurz in der Marinade eingelegt werden. Dieses Gericht passt gut zu einer Vielzahl von Beilagen wie Kartoffelpüree, Reis oder gemischtem Gemüse.

Apfel-Rosmarin-Schweinekoteletts

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Schweinekoteletts (je ca. 200 g)
- 4 Äpfel
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Honig
- 4 EL Sojasauce
- Saft von 2 Zitronen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den frischen Rosmarin fein hacken. In einer Schüssel Olivenöl, Honig, Sojasauce, gehackten Rosmarin, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vermengen.
2. Die Schweinekoteletts in eine große flache Schüssel oder einen Gefrierbeutel geben. Die Marinade über die Schweinekoteletts gießen und sicherstellen, dass sie gleichmäßig bedeckt sind. Die Schüssel abdecken oder den Gefrierbeutel verschließen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Je länger sie marinieren, desto intensiver wird der Geschmack.
3. Die Äpfel waschen, entkernen und in dicke Scheiben schneiden.
4. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Die marinierten Schweinekoteletts aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Die Schweinekoteletts und die Apfelscheiben auf den vorgeheizten Grill legen. Die Koteletts etwa 7-10 Minuten pro Seite grillen, bis sie durchgegart und goldbraun sind. Die Apfelscheiben 3-5 Minuten pro Seite grillen, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.
5. Die gegrillten Apfel-Rosmarin-Schweinekoteletts auf einer Servierplatte anrichten. Die gegrillten Apfelscheiben auf die Koteletts legen oder daneben platzieren. Nach Belieben mit zusätzlichem frischem Rosmarin garnieren. Sofort servieren und genießen!

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Du kannst die gegrillten Brownie-Sandwiches nach Belieben mit verschiedenen Toppings garnieren, wie zum Beispiel gehackten Nüssen, Schokoladensplittern oder Eiscreme. **2.** Achte darauf, die Marshmallows während des Grillens im Auge zu behalten, da sie schnell schmelzen und sich verbrennen können. Falls kein Grill verfügbar ist, können die Brownie-Sandwiches auch in einer Grillpfanne oder im Backofen bei mittlerer Hitze zubereitet werden. Diese gegrillten Marshmallow-Brownie-Sandwiches sind ein köstlicher Genuss für alle Schokoladenliebhaber und eine tolle Ergänzung für jede BBQ-Party!

Gegrillte Marshmallow-Brownie-Sandwiches

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Brownie-Scheiben (selbstgemacht oder gekauft)
- 16 Marshmallows
- Schokoladensauce (optional)
- Frische Beeren oder Minzblätter zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen.
2. Die Marshmallows auf Spieße stecken, um sie besser über dem Grill zu handhaben.
3. Auf eine Brownie-Scheibe einen Marshmallow legen und mit einer weiteren Brownie-Scheibe bedecken, um ein Sandwich zu bilden. Stelle sicher, dass die Marshmallows in der Mitte der Brownies liegen.
4. Die vorbereiteten Brownie-Sandwiches auf den Grill legen und etwa 2-3 Minuten pro Seite grillen, bis die Marshmallows goldbraun und leicht geschmolzen sind. Achte darauf, die Brownies nicht zu verbrennen.
5. Die gegrillten Marshmallow-Brownie-Sandwiches vom Grill nehmen und auf einer Servierplatte anrichten. Nach Belieben mit Schokoladensauce beträufeln und mit frischen Beeren oder Minzblättern garnieren.
6. Sofort servieren, solange die Brownies noch warm sind und die Marshmallows schön geschmolzen sind.

Guten Appetit!



LUXUS REISE & GENUSS

05/2024

THE TRAVELLER MAGAZINE



**SOMMER
SONNE
REISEN!**

Das neue THE TRAVELLER

THE TRAVELLER, das Luxus-Reise- und Genussmagazin, entführt seine Leserinnen und Leser in eine Welt voller unvergesslicher Erlebnisse und atemberaubender Destinationen. Mit seiner neuesten Ausgabe lädt das Magazin zu einer Reise ein, die nicht nur die Sinne berührt, sondern auch das Fernweh weckt.

Weitere Interessante Magazine aus unserem Haus finden Sie ab sofort in unserem Online-Shop auf **THE PUBLISHER GANG**

www.thepublishergang.shop