
Österreichische Grillrezepte

Rostbraten mit Senfkruste

Für 4 Personen

4 Stück Rostbraten oder Rindersteak à 200 gr.
2 EL Brösel, 1 Ei, geriebene Nüsse, 1 EL Öl,
Salz, Pfeffer, 3 EL Senf (körnig)

Steaks auf dem heissen Grill auf beiden Seiten je 2 Minuten grillen

Dann das Fleisch rausnehmen und würzen.

Das Ei in einem Gefäss auf dem heissen Grill schaumig schlagen, würzen und die Brösel, Nüsse sowie den Senf dazu rühren.

Die Masse auf die Oberfläche der Steaks streichen. Bei indirekter Hitze im geschlossenen Grill überbacken bis das Fleisch im Kern rosa ist.

Die Steaks rausnehmen, abdecken und 5 Minuten ruhen lassen.

Gegrillter Kartoffelsalat mit Tomaten und Rucola

Für 4 Personen

600 g kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge) halbiert.

2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 2 Lorbeerblätter,

10 Kirschtomaten halbiert, ½ TL körniger Dijon Senf, 50ml weisser Balsamico, kleiner Bund Rucola, Salz, Pfeffer, Öl.

Den Grill auf direkte Hitze (160) vorbereiten.

Die Kartoffeln leicht, ölen würzen und auf einer Grillschale verteilen. In den geschlossenen Grill die Kartoffeln garen.

Nach 15 Minuten die Kräuter und Lorbeerblätter dazugeben und weiter 15 bis 20 Minuten grillen bis Sie weich sind.

Dabei gelegentlich rühren.

Sobald die Kartoffeln gar sind die Tomaten dazugeben und die Kräuter rausnehmen.

Essig und Senf verrühren und alles in einer Schüssel mit dem Rucola vorsichtig vermengen

Topfenschmarren mit Preiselbeeren

Für 4 Personen

200 ml Schlagrahm, 250 g Topfen (grobkörnig, 20% Fettgehalt)
4 Eidotter 6 Eiklar, 2 KL Vanillezucker, Prise Salz,
6 EL Mehl (glatt) ,8 cl Milch, 4 EL Kristallzucker,
100 g Butterschmalz (zum backen), 40 g Rosinen (in Rum eingelegt), 4 EL Kristallzucker (zum karamellisieren)
Staubzucker (nach Belieben).

Schlagrahm mit Topfen, Eidottern, Vanillezucker und Salz vermengen. Mehl begeben, glattrühren und Milch hinzufügen.

Eiklar mit Kristallzucker zu halbsteifem Schnee schlagen und behutsam unterheben.

In einer vorgeheizten Grillpfanne (Gusspfanne) das Butterschmalz erhitzen und den Schmarren Teig eingiessen. Gleichmässig verteilen, Rosinen darüber streuen und im geschlossenen Grill bei indirekter Hitze (180°C) anbacken.

Dann wenden und fertig backen. Mit 2 Holzlöffeln in Stücke zerreißen, mit Zucker bestreuen und auf dem Grill durch wiederholtes wenden karamellisieren lassen.

Mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben mit Preiselbeeren oder einem Fruchtkompott servieren.

Mediterrane Grillrezepte

Hähnchen – Chorizo - Paella

Für 6 Personen

60 ml Olivenöl, 1 grosse rote Paprika in Streifen geschnitten,
600 g Hähnchenbrust in 3 cm Würfel geschnitten,
200 g Chorizo in Scheiben geschnitten, 200 g Champignons geschnitten
3 geschnittene Knoblauchzehen, 1 EL abgeriebene Zitronenschale,
200 g Gemüsestreifen, 1 EL gehackter Rosmarin, 2 EL geh. Petersilie
2 g Safran, ½ EL Paprikagewürz 440 g Paellareis od. Langkornreis, 750 ml heisse Hühnerbrühe.

Den Grill und die Paella Pfanne (Grillpfanne) vorheizen.

Gemüse und Paprika mit Öl anbraten. Hähnchen dazugeben.

Champignon, Petersilie, Rosmarin, Zitronenzeste, Knoblauch, und Chorizo dazu und kurz mitbraten.

Mit Paprikagewürz und Safran bestreuen und mit Hühnerbrühe aufgiessen.

Den Reis dazugeben, durchrühren, Deckel schliessen und im geschlossenen Grill fertig dünsten. Ab jetzt nicht mehr rühren.

Abschmecken und eventuell würzen.

Scaloppine mariniert

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel aus der Schale dünn geschnitten (à 180 g)
4 EL Olivenöl, 5 Stiele Thymian und Rosmarin, 2 Knoblauchzehen,
Meersalz, Pfeffer,

Die Scaloppine mit den Kräutern, geschnittenem Knoblauch und Olivenöl 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Auf dem vorgeheizten Grill kurz auf beiden Seiten grillieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln und servieren.

Mediterranes Püree von der Folienkartoffel

Für 4 Personen

1 kg mehlig Kartoffeln, 50 g grüne Oliven, Saft von einer halben Zitrone, etwas fruchtiges Olivenöl, 1kl. Bund Basilikum oder andere Kräuter, Meersalz und Pfeffer,

Folienkartoffeln im Grill zubereiten. Wenn die Kartoffeln weich sind schälen. Grüne Oliven hacken, mit Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben.

Mit dem Kartoffelstampfer alles zerdrücken. Püree darf noch stückig sein. Das Basilikum oder andere Kräuter klein schneiden und abschmecken.

Passt gut zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

Tipp: Wer möchte kann auch geschnittene, getrocknete Tomaten dazugeben.

Asiatische Gerichte

Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch vom Wok

Für 4 Personen

400 g Hühnerbrust in dünne Streifen geschnitten,
300 ml Kokosmilch, 300 ml Hühnerbrühe, ½ EL rote Currypaste,
2Stk Zitronengras plattiert, 300 g Wok Gemüse, 5 Frühlingszwiebeln in Streifen geschnitten,
½ Babyananas, geschält und gewürfelt
(1cm Kantenlänge), Sojasauce hell, Fischsauce japanisch, etwas Ingwer gerieben, 1 EL
Korianderblätter grob gehackt

Grill für direkte Hitze (200°C) inklusive Wok Einsatz vorbereiten.

Etwas Erdnussöl im Wok erhitzen und das Gemüse anbraten.

Hähnchenfleisch dazugeben, kurz anbraten, würzen, Sojasauce und Fischsauce begeben.

Mit Hühnerbrühe und Kokosmilch aufgiessen. Zitronengras, Ingwer, rote Currypaste und
Korianderblätter mitkochen.

10 min. köcheln lassen, abschmecken, binden und Ananas dazugeben.

Fladenbrot gegrillt auf dem Schamottstein

Für 8 Personen

1 Pk Backpulver, 1 Stk. Ei, 2 EL Butterschmalz, 500 g glattes Mehl,
50 ml Joghurt, 150 ml Milch, 1 TL Salz, 150 ml Wasser, 1 TL Zucker,

Für das Fladenbrot Mehl mit Backpulver, Ei, Butterschmalz, Joghurt, Milch, Salz, Zucker und Wasser vermischen.

Den Teig wie Pizzateig gut durchkneten und zugedeckt kurz rasten lassen.

Den Grill auf höchste Stufe (250°C) mit Pizzastein indirekt 15 min. vorheizen.

Aus dem Teig tennisballgrosse Bällchen formen und diese länglich und dünn ausrollen. Brote auf den heissen Pizzastein legen und mit geschlossenem Deckel 10 bis 15 min. backen.

Garnelenspiesse mit Zitronen-Chili-Marinade

Für 4 Personen

16 Riesengarnelen (Darm entfernen) 2 Zehen Knoblauch gehackt,
1 Stk. Ingwer (ca. 1 cm), 1 EL Koriandergrün fein geschnitten,
2 EL Chilisauce, 1 EL Sojasauce, 1 EL Honig, 2 EL Zitronensaft,
1 EL Sesam, 1 EL Olivenöl, 12 Cocktailtomaten,

Für die Marinade alle Zutaten bis auf Riesengarnelen und Cocktailtomaten in einer Schüssel gut vermischen.

Die Garnelen hinzugeben und in der Marinade wenden.

Abgedeckt für ca. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Abwechselnd Garnelen und Tomaten auf den Spiess stecken.

Den Grill vorheizen und die Garnelen ca. 3 Min. pro Seite grillen.

Tipp: Man kann das Rezept auch erweitern und die Spiesse mit Babymaiskolben, Frühlingszwiebeln oder rote bestücken.

Orientalische Grillrezepte

Marokkanische Lammspiesschen mit Dörrpflaumen

Für 4 Personen

300 g Lammfleisch (z. B. Nierstück)
12 Stück Dörrpflaumen, Salz und Pfeffer

Für die Marinade:

2 EL Olivenöl, 1 TL Kreuzkümmel gemahlen, 1 EL Sojasauce.

1 EL Weisswein, 1 Zehe Knoblauch, kleines Stück Ingwer gerieben, wenig Zimt gemahlen.

Für die Sauce:

150 g Joghurt, (am besten Griechischer) 2 EL Minze gehackt

1 kleine Frühlingszwiebel, Salz und Pfeffer.

Fleisch in 2 cm grosse Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken.

Für die Marinade alle Zutaten mischen und mit den Fleisch-würfeln 1-2 Stunden marinieren.

Abwechslungsweise Fleisch und Dörrpflaumen auf Spiesse stecken.

Für die Sauce Frühlingszwiebel hacken, mit Minze und Joghurt vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen und über der heissen Glut je nach gewünschtem Garungsgrad 2-3 Minuten grillen.

Couscous – Bratlinge mit Käse

Für 4 Personen

200 g Couscous, 250 ml Gemüsebrühe, 2 Eier, 100 g Käse gerieben,
z. B. Emmentaler oder Gouda, 3 EL Semmelbrösel, 1 TL Petersilie,
Salz und Pfeffer, Thymian, Kurkuma, Kreuzkümmel, Paprika

Couscous mit heisser Gemüsebrühe übergiessen und quellen lassen.

Die restlichen Zutaten beimengen, und aus der Masse Bratlinge formen. Auf dem heissen Grill auf beiden Seiten 5 Minuten braten.

Orientalischer Popcorn vom Grill

Für 4 Personen

150 g Maiskörner, 1 EL neutrales Öl, 1TL Zimtpulver, 2 EL Zucker,
½ TL Nelkenpulver, ½ TL Piment gemahlen, ½ TL Cardamon gem. wenig Muskatnuss, 4 EL Butter
(flüssig)

Grill für indirekte Hitze (180°C) inklusive Drehspiess-Vorrichtung vorbereiten. Mais und Öl
vermischen und 20 Minuten stehen lassen. Mais in den Drehspiess-Korb geben und ca. 15 Minuten
grillen, bis der Mais aufplatzt. Der Korb muss sich immer drehen.

Das warme Popcorn mit Butter und den Gewürzen mischen.