



# SMASHBURGER-TACOS

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Hamburgerpresse, Wender für Grillplatten

## ZUTATEN:

SMASHBURGER: 200 g Rinderhack, 1 Ei, Pfeffer und Salz, ½ TL Knoblauchpulver, ½ TL Zwiebelpulver

4 Tortillas, 15 cm Durchmesser, 60 g Cheddar, gerieben, ¼ Eisbergsalat, in Streifen geschnitten

Smashburger Taco-Sauce

## IN DER KÜCHE:

- 1 Alle Zutaten für den Smashburger gründlich vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. 4 gleichgroße Kugeln formen und beiseitestellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220°C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Die Hackfleischkugeln auf der heißen Plancha platzieren und mit der Burgerpresse plattdrücken.
- 3 Die Tortillas auf das Fleisch legen und mit der Presse andrücken. 1–2 Minuten auf der Fleischseite grillen, wenden, den Käse aufstreuen und nochmals 1–2 Minuten grillen.
- 4 Vom Grill nehmen, Salat und SBT-Sauce darauf verteilen, zusammenklappen und servieren.



# SMASHBURGER-SAUCE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:  
10 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Einfach

## ZUTATEN:

100 g Essiggurken im Glas  
120 g Mayonnaise, 1 TL Balsamico hell, 2 TL Dijonsenf, 1 TL Paprikapulver,  
edelsüß, ½ TL Knoblauchpulver, 1 TL Zwiebelpulver  
Pfeffer und Salz

## IN DER KÜCHE:

- 1 Die Gurken sehr feinhacken.
- 2 Die restlichen Zutaten glattrühren, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Gurkenstücke unterziehen.





# BULGUR-BOWL MIT TAHIN-DRESSING

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:  
25 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Einfach

## ZUTATEN:

SALAT: 200 g Bulgur, küchenfertig, 50 g Walnüsse, grob gehackt, 2 Frühlingszwiebeln, diagonal in feine Ringe geschnitten, 4 EL getrocknete Tomaten, gehackt (das Öl aufbewahren), Pfeffer und Salz, Curry Jaipur

150 g Wildkräutersalat o. Ä., ½ Salatgurke, 4 EL Parmesanflocken

DRESSING: 3 EL Tahin/Sesampaste, 2 EL Joghurt, 2 EL Balsamico hell, Pfeffer und Salz

## IN DER KÜCHE:

- 1 Den Bulgur nach Anleitung kochen oder quellen und abkühlen lassen.
- 2 Die Walnüsse, die Hälfte der Frühlingszwiebeln, die gehackten Tomaten und 2 EL von dem Tomatenöl unterziehen. Mit Pfeffer, Salz und Curry abschmecken.
- 3 Die halbe Salatgurke schälen, längs halbieren und entkernen. Mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden.
- 4 Den Bulgur, die Gurke und den Wildkräutersalat zusammen mit den Knoblauchchampignons und den Lachsflakes anrichten.
- 5 Mit den restlichen Frühlingszwiebeln und den Parmesanflocken bestreuen und das Dressing darüberträufeln.



# KNOBLAUCH-CHAMPIGNONS

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Schaufel und Wender für Grillplatten

## ZUTATEN:

400 g Champignons, geputzt und in gleichgroße Stücke geschnitten, 1 große Schalotte, fein gehackt, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt, 1 TL Paprikapulver, 1 TL ital. Kräuter, getrocknet, Pfeffer und Salz, Oliven- oder Knoblauchöl

SAUCE: 200 g Schmand, ½ TL Knoblauchpulver, 1 TL ital. Kräuter, getrocknet, 1 TL Zitronensaft, Pfeffer und Salz

## IN DER KÜCHE:

- 1 Für die Sauce sämtliche Zutaten gleichmäßig vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Ziehen lassen 15 Minuten beiseitestellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf die Platte geben und die Champignons ca. 3 Minuten anbraten, die Zwiebeln zugeben und weiter 2–3 Minuten anbraten.
- 3 Mit Knoblauch, Paprika, Kräuter, Salz und Pfeffer würzen und weitere 3 Minuten braten.
- 4 Sauce darübergeben und kurz heiß werden lassen.





# LACHSSTEAK-FLAKES

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C

KERNTemperatur:

58 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart Grilling Hub,

Wender für Grillplatten

## ZUTATEN:

4 Lachssteaks auf der Haut, je 50–80 g

RUB: 2 EL geräuchertes Paprikapulver, 2 EL Knoblauchpulver, 1 EL Zwiebelpulver, 1 TL Thymian, getr., 1 TL Selleriesaat, gemahlen, 1 TL Salz, ½ TL Cumin, 1 Prise Piment, gemahlen

Oliveöl, Salz

## IN DER KÜCHE:

- 1 Sämtliche Zutaten für den Rub gründlich vermischen und beiseitestellen.
- 2 Die Lachssteaks rundherum leicht einölen. Auf der Fleischseite leicht salzen und mit 2 EL von dem Rub würzen. Der Rest kann bis zu einem Jahr in einem licht- und luftdichten Behälter aufbewahrt werden.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) vorbereiten.
- 2 Die Lachssteaks direkt auf die Hautseite auflegen und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 3 Auf direkter, mittlerer Hitze 10 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist.
- 4 Vom Grill nehmen und als Steak servieren, oder zerpflücken und als Topping z. B. für eine Salatbowl verwenden.



# STEAKS

Für 4 Portionen



GRILLDAUER:  
35 Minuten  
GESAMTZEIT:  
20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:  
250 °C / 130 °C  
KERNTEMPERATUR:  
54 °C



GRILLMETHODE:  
Direkt /Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Einfach



ZUBEHÖR:  
Weber Connect Smart Grilling Hub,  
Bratenrost, Hitzeschild

## ZUTATEN:

2 küchenfertige Rinderrückensteaks à 550 g, 380 g Schweinesteaks, Meersalz, Pfeffer

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Die Steaks in der direkten Zone von beiden Seiten angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- 3 Die Grilltemperatur auf 130 °C reduzieren, Hitzeschild mit Bratenrost in der indirekten Zone platzieren. Die Steaks daraufgeben und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 4 Die Steaks weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- 5 Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, nach dem Aufschneiden mit Meersalz und Pfeffer würzen.





# LÁNGOS VON DER GRILLPLATTE

9–10 Stück



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

5 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Grillplatten-Zubehörset

## ZUTATEN:

1 Rolle Pizzateig aus dem Kühlregal

CREME: 200 g Schmand, ½ EL Kräuter der Provence, getrocknet, Pfeffer und Salz

2 Schalotten, 5–10 Blätter Basilikum, in feinen Streifen, 80 g Parmesanflocken, Knoblauchöl, Öl

## IN DER KÜCHE:

- 1 Schmand und Kräuter zusammenrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 2 Die Schalotten schälen, längs halbieren und diagonal in sehr feine, halbe Ringe schneiden.
- 3 Den Pizzateig entrollen und etwa 10 cm große Teile schneiden. Von beiden Seiten leicht mit etwas Knoblauchöl einsprühen und auf das Backpapier legen. Mit einem weiteren Blatt Backpapier abdecken und beiseitestellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf der Grillplatte erhitzen und die Teigkreise 30 Sekunden ausbacken, bis sie nicht mehr aufgehen und schön gebräunt sind. Wenden und nochmal 30 Sekunden backen.
- 3 Mit der Creme bestreichen, Schalotten, Basilikum und Parmesan darauf verteilen und warm servieren.



# APFELRINGE IN BIERTEIG

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Wender für Grillplatten

## ZUTATEN:

4 Äpfel, Boskop, Elstar oder Braeburn

BIERTEIG: 100 g Mehl, 2 Eier, 2 EL Rum, 125 ml Bier

Butterschmalz

Zimtzucker, Vanillesauce

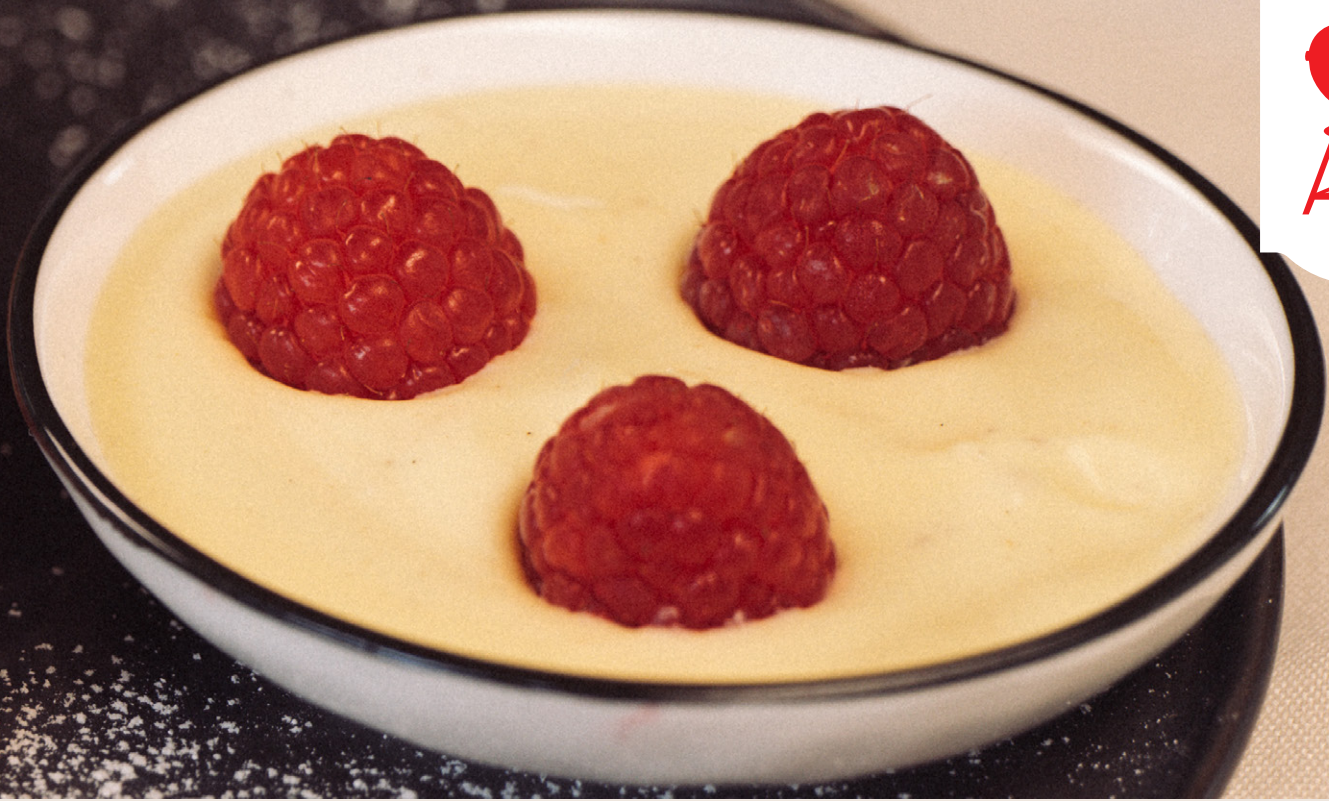
## IN DER KÜCHE:

- 1 Die Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden.
- 2 Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen.
- 3 Die übrigen Teigzutaten gründlich verrühren, anschließend das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Auf einer Grillplatte bei mittlerer Hitze etwas Butterschmalz zerlassen. Die Apfelringe in den Bierteig tauchen und im Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun ausbacken.
- 3 Kurz abkühlen lassen, mit Zimtzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren.





# VANILLESAUCE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:  
5 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Mittel

## ZUTATEN:

500 ml Milch, 50 g Zucker, 2 Eigelbe, 15 g Maisstärke, ½ Vanilleschote

## IN DER KÜCHE:

- 1 150 ml der Milch mit den Eigelben verschlagen. Zucker und Stärke zugeben und auflösen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark unterrühren. Die ausgekrazte Schote ebenfalls zugeben.
- 2 Die restliche Milch aufkochen und sofort die Vanillemischung einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen.
- 3 Vom Feuer nehmen, abkühlen lassen und servieren.