



SUÇUC-CROSTINI MIT APFELSALAT

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Wender für Grillplatten

ZUTATEN:

150 g Suçuc, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Apfel, 4 Scheiben Roggenbrot, z. B. Paderborner, 1 TL Fenchelsaat, Olivenöl

VINAIGRETTE: 1 EL Apfelessig, Pfeffer und Salz, 1 Prise Zucker, 1 TL Majoran, getrocknet

IN DER KÜCHE:

- 1 Essig, Zucker, Pfeffer und Salz gut vermischen, 3 EL Öl kräftig unterrühren.
- 2 Fenchelsaat ohne Fett in einer Pfanne etwas anrösten, dann im Mörser zerstoßen. Das lässt sich gut vorbereiten und in einer licht- und luftdichten Dose aufbewahren.
- 3 Den Apfel entkernen, dann erst in Spalten, und dann quer in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln erst längs halbieren und dann schräg in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Apfel- und Zwiebelscheiben und Fenchelsaat mit der Vinaigrette übergießen und vermengen.
- 5 Die Roggenbrotscheiben dritteln und mit etwas Olivenöl beträufeln. Bei mittlerer Hitze rösten, bis sie knusprig sind.
- 6 Die Wurst in Scheiben schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit Grillplatte vorbereiten. Die Wurstscheiben kurz auf der Grillplatte von beiden Seiten angrillen, bis sie schön gebräunt sind.
- 2 Das Brot mit den angebratenen Wurstscheiben belegen, mit dem Apfelsalat bestreuen und sofort servieren.



GEGRILLTER CAESAR SALAD

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

5 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Grillzange

ZUTATEN:

2–4 Miniromana, längs geviertelt, 8 EL Croutons, 8 EL Parmesan, gehobelt, Knoblauchöl

CAESAR'S DRESSING: 100 ml Mayonnaise, 1 EL Sardellenpaste, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Dijonsenf, 2 EL Parmesan, gerieben, 1 TL Knoblauchpulver Pfeffer und Salz

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Salatviertel auf den Schnittflächen mit etwas Knoblauchöl einpinseln oder -sprühen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 2 Die Zutaten für das Dressing vermischen und zu einer glatten Masse verrühren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Die Salatviertel auf den Schnittflächen grillen, bis schöne Grillmarkierungen zu sehen sind. Vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.
- 3 Die Salatstreifen mit Parmesan, Croutons und Dressing vermengen und sofort servieren.



GEGRILLTER CAESAR SALAD MIT HÄHNCHEN

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C

KERNTEMPORATUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Grillzange, Weber Connect

Smart Grilling Hub

ZUTATEN:

4–6 Hähnchen-Oberschenkel ohne Haut und Knochen, alt. Hähnchenbrust, Olivenöl

RUB: 2 EL Salz, 2 EL Paprika, 2 TL Knoblauchpulver, 2 TL Zwiebelpulver, 2 TL Kurkuma, 1 TL Koriandersaat, gemahlen, 1 TL Bockshornklee, getrocknet, 1 TL Rosmarin, gerebelt, 1 TL Thymian, gerebelt, 1 TL Ingwer, gemahlen, 1 TL Cumin, 1 TL Estragon, getrocknet, Cayennepfeffer je nach Schärfegrad

IN DER KÜCHE:

- 1 Für den Rub sämtliche Zutaten gründlich miteinander vermengen und bis zur Verwendung in einem licht- und luftdichten Gefäß aufbewahren.
- 2 Die Hühnerteile leicht einölen und gleichmäßig mit etwa 2 EL von dem Rub würzen.

AM GRILL:

- 1 Direkte Hitze (170–190 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Die Hähnchenteile auf die Grillplatte legen, Temperaturfühler einstecken und ca. 20 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. vom Grill nehmen und servieren oder zerkleinern und mit z. B. gegrilltem Caesar Salad vermengen.



CHIMICHURRI-BOARDSAUCE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

½ Bund Petersilie, 1 Knoblauchzehe, 1 Schalotte, 1 Limette, ½ TL Chiliflocken,
½ TL Pfeffer, schwarz, gemahlen, 1 TL Meersalz, 1 TL Oregano, getrocknet,
1 TL Thymian, getrocknet
3 EL Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- 1 Petersilie waschen und trockenschleudern, Knoblauch und Schalotte schälen.
- 2 Alle Zutaten am besten in einen Blitzhacker geben und zu einer Paste verarbeiten. Alt. mit einem Messer sehr feinhacken.
- 3 Mit Pfeffer und Salz abschmecken, sollte die Masse zu fest sein, mit etwas Olivenöl auf die richtige Konsistenz bringen.
- 4 Auf ein Schneidebrett streichen und das frisch gegrillte Fleisch vor dem Aufschneiden darin wenden.



ANANAS-BURGER

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

5 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Grillplatten-Wender

ZUTATEN:

4 Scheiben Ananas aus der Dose, 4 Laugenbrötchen, ½ Kopf Frisee, 4 TL Pflaumenmus, Salatdressing nach Geschmack, Zimtucker, Sahne

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Ananasscheiben mit etwas Zimtucker bestreuen und die Brötchen aufschneiden. Frisee putzen, waschen, trockenschleudern und zerzupfen.
- 2 Die Ananasscheiben bei mittlerer Hitze auf der Plancha von beiden Seiten braten, bis die Oberfläche schön karamellisiert ist.
- 3 Die Sahne halbsteif aufschlagen.
- 4 Inzwischen die Brötchen bei kleiner Hitze erwärmen.
- 5 Auf die untere Brötchenhälfte etwas Frisee geben und mit Salatsauce beträufeln, die obere Hälfte mit je 1 TL Pflaumenmus bestreichen.
- 6 Die gebratenen Ananasscheiben auf den Salat legen und in das Loch in der Mitte einen Klecks Sahne geben.
- 7 Burger mit der oberen Brötchenhälfte zuklappen und warm servieren, bevor die Sahne zerläuft.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Dabei die Brötchen auf der Ablage erwärmen.



4–5 SORTEN RINDER- UND SCHWEINECUTS

Für 4 Portionen



GRILLDAUER:
35 Minuten
GESAMTZEIT:
35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
250 °C / 130 °C
KERN TEMPERATUR:
54 °C



GRILLMETHODE:
Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht



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.