

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S FEIERABEND- GRILLEN

•
KOMPLETT
NEUE
REZEPTE
•

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind. Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

UMSCHLAGKLAPPEN



Erfolgstipps



Die besten Kombis



Grill vorbereiten:
Step by Step

Zubehör:
Welcher Grill für wen?



Zubehör:
Wichtige Grillhelfer

Pizza backen auf dem
Pizzastein: Step by Step

INHALT



6
LUST AUF
KLEINES & FEINES



16
LUST AUF PIZZA,
BURGER & TORTILLAS



38
LUST AUF FLEISCH & WURST



50
LUST AUF FISCH



62
LUST AUF GEMÜSE & SALATE

4 VORWORT
78 REGISTER
79 IMPRESSUM

GEGRILLTE PIZZA MIT FEIGEN UND GORGONZOLA

Mildwürziger Gorgonzola und süße Feigen geben das Traumpaar, und ein bisschen Chili bringt zusätzlichen Schwung in die Liaison. Ein raffiniertes Abendessen!

FÜR 1–2 PERSONEN (ERGIBT 1 PIZZA) / ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. / GRILLZEIT: ETWA 7 MIN.
ZUBEHÖR: BREITER GRILLWENDER, GRILLZANGE, PIZZAHEBER (NACH BELIEBEN)

- Olivenöl zum Ausrollen und Beträufeln
- 220 g fertiger Pizzateig (Kühlregal) oder TK-Ware, aufgetaut, zimmerwarm
- 4 EL Feigenkonfitüre
- 120 g Gorgonzola dolce, zerbröckelt
- 8 grüne oder violette Feigen, entstielt und längs geviertelt
- 3 kräftige Prisen Chiliflocken
- 1 TL Honig (oder nach Geschmack)
- 8 Basilikumblätter, grob zerpflückt

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (220–230 °C) vorbereiten.
2. Ein großes Schneidbrett dünn mit Olivenöl bestreichen. Den Pizzateig auf das Brett geben, mit etwas Öl beträufeln und zu einem Kreis (25 cm Ø) ausrollen. Sollte der Teig am Brett kleben bleiben, wenden und noch etwas Öl aufträufeln. Über den fertig ausgerollten Teigkreis ein quadratisches Stück Backpapier von gut 30 cm Kantenlänge breiten. Das Brett und die Papieraufgabe gut festhalten, das Ganze schwungvoll umdrehen und das Brett abnehmen. Mithilfe des Papiers den Teigboden auf den Pizzaheber oder ein randloses Backblech legen. Zusammen mit der Feigenkonfitüre, dem Käse und den Feigen zum Grill bringen.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Den Teig mit dem Papier nach unten auf den Rost gleiten lassen, sofort wenden und das Backpapier mit der Grillzange abziehen. Über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. backen, bis der Pizzaboden auf der Unterseite leicht gebräunt, ein wenig gemustert und etwas aufgegangen ist. Wenden und die Pizza weitere 2–3 Min. backen, bis die Unterseite gemustert ist. Vom Grill auf den Pizzaheber oder das Backblech geben.
4. Die Feigenkonfitüre zügig auf dem heißen Pizzaboden verstreichen. Die Pizza mit dem Käse bestreuen, dann die Feigen dekorativ auf der Pizza verteilen. Die belegte Pizza behutsam auf den Grillrost gleiten lassen und bei geschlossenem Deckel etwa 1 Min. backen, bis der Käse etwas geschmolzen ist.



5. Die Pizza auf ein großes Schneidbrett heben. Mit Chiliflocken bestreuen, mit Honig beträufeln und mit Basilikum garnieren. Wie eine Torte aufschneiden und sofort servieren.

T-BONE-STEAK MIT KNOBLAUCH UND ROSMARIN

Wenn Sie nach Hause kommen, sollten Sie das Highlight des Abends gleich mal aus dem Kühlschrank nehmen, damit es zimmerwarm auf den Grill kommt.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN. / GRILLZEIT: 10–14 MIN.
ZUBEHÖR: KLEINER FEUERFESTER TOPF MIT HOHEM RAND, DIGITALES THERMOMETER

- 80 ml plus 2 EL Olivenöl
- 1 EL fein gehackter Rosmarin, plus einige Rosmarinzweige für das Öl und zum Garnieren
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1½ TL Salz
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 2 T-Bone-Steaks (je 700 g schwer und 4 cm dick), zimmerwarm

1. In einer kleinen Schüssel 2 EL Öl mit gehacktem Rosmarin, Knoblauch, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer zu einer Paste verrühren. Die Steaks auf beiden Seiten mit der Rosmarinpaste einreiben. Bei Raumtemperatur beiseitelegen.

2. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten.

3. Inzwischen 80 ml Olivenöl und 1 Rosmarinzweig in den feuerfesten Topf geben. Sobald der Grill betriebsbereit ist, den Grillrost mit der Bürste säubern, dann den feuerfesten Topf über direkte Hitze stellen. Das Öl erwärmen und den Rosmarin darin ziehen lassen, während die Steaks gegrillt werden.

4. Die Steaks über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 8–10 Min. für rosa/rot bzw. medium rare bei einer Kerntemperatur von 52–57 °C. Dabei die Steaks ein- bis zweimal wenden. Vom Grill nehmen und auf einem Schneidbrett 3–5 Min. nachziehen lassen. Den Topf ebenfalls vom Grill nehmen.

5. Von den T-förmigen Knochen jeweils Roastbeef und Filet ablösen und quer zur Faser in 1–2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer Servierplatte anrichten und das Fleisch mit ein wenig Rosmarinöl beträufeln. Mit Rosmarinzweigen garnieren und die Steakscheiben warm servieren. Restliches Rosmarinöl separat zu den Steaks reichen.



GEGRILLTE LACHSFILETS MIT ZAZIKI

Auch wenn Fischfilets meist grätenfrei im Handel sind: Prüfen Sie sie vor der Zubereitung immer auf Gräten und entfernen Sie diese gegebenenfalls.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. / GRILLZEIT: 8–12 MIN.
ZUBEHÖR: BREITER GRILLWENDER

FÜR DEN FISCH

- 4 Lachsfilets mit Haut (je 180 g schwer und 2 cm dick), gut gekühlt
- 1 Zitrone, geviertelt
- ¼ TL Salz
- 1 EL Olivenöl

FÜR DAS ZAZIKI

- 1 Salatgurke (etwa 300 g), gewaschen und trocken getupft
- 250 g griechischer Naturjoghurt
- 1 EL fein gehackte Minze, Oregano oder Estragon, plus einige ganze Blätter oder Stängel
- 2 TL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt oder durchgepresst
- 1 TL Salz

AUSSERDEM

- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (etwa 230 °C) vorbereiten.

2. Die Lachsfilets auf einem großen Teller mit dem Saft von 2 Zitronenvierteln beträufeln und mit dem Salz würzen. Bis zum Grillen in den Kühlschrank stellen.

3. Für das Zaziki die Gurke grob raspeln. Anschließend die Gurkenraspel mit den Händen gut ausdrücken. In einer mittelgroßen Schüssel mit den übrigen Zutaten für das Zaziki vermischen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Fischfilets auf beiden Seiten mit 1 EL Olivenöl bepinseln und mit der Hautseite nach oben über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, bis sie sich leicht vom Rost lösen lassen, ohne haften zu bleiben. Mit dem breiten Grillwender die Filets behutsam umdrehen und bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, für halb durchgebraten bzw. medium rare 2–4 Min. Mit dem Grillwender die Fischfilets von der Haut abheben und auf einzelne Teller legen.

5. Auf jedes Lachsfilet 1 großzügigen Löffel Zaziki geben, dann Fisch und Zaziki mit etwas Pfeffer würzen. Die übrigen beiden Zitronenviertel halbieren. Auf jeden Teller 1 Zitronenstück legen, alles mit ganzen Kräuterblättern oder -stängeln garnieren und sofort servieren. Restliches Zaziki separat dazu reichen.





GRILLGENUSS IN 30 MINUTEN!

- Für Gas- oder Elektrogrill:
schnelle Rezepte für jeden Tag
- Schritt für Schritt:
wichtiges Grill-Know-how Bild für Bild erklärt
- So einfach geht Grillen:
minimaler Aufwand – maximaler Genuss

 Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6538-1



9 783833 865381

www.gu.de

