

ein Ebook von



FRÄNKISCHE *Rezepte*



Grillen in
Franken: Die
besten Rezepte
& Tipps



Servus zusammen!

Schön, dass Du unser digitales Buch zum Thema "Grillen in Franken" heruntergeladen hast. Hier zeigen wir Dir unsere liebsten Grillrezepte und hilfreiche Tipps und Tricks! Von würzigen Fleischrezepten über Beilagen bis hin zum passenden Dessert ist alles dabei. Natürlich kannst Du Dich auch auf viele weitere tolle Inhalte freuen - neben Tipps zur Vorbereitung und Ideen für Fleischalternativen haben wir auch die passenden Getränke für Dich. Damit steht der perfekten Grillsaison nichts mehr im Wege!

Wir von Fränkische-Rezepte.de sind immer auf der Suche nach regionalen und saisonalen Rezepten. Unser Team sammelt hilfreiche Tipps & Tricks und macht vor keinem Genuss-Trend Halt!

Wir wünschen viel Freude beim lesen, grillen & genießen!
Das Team von Fränkische-Rezepte.de

Jessica, Fabio & Nina



GRILLEN AUF FRÄNKISCH

INHALTSVERZEICHNIS



**1 So vielfältig kann
Grillen sein**

2 Beilagen

Salate

Soßen & Dips

Brote

3 Fleisch & Alternativen

4 Süßes

5 Getränke



1

SO VIELFÄLTIG KANN GRILLEN SEIN

MEHR ALS NUR BRATWURST UND STEAK!

Du denkst beim Grillen nur an Bratwurst und Steak? Dann zeigen wir dir, wie vielseitig Grillen sein kann! Grillen ist eine Tradition, die weit über Steak und Bratwurst hinausgeht. Von knuspriger Pizza und Flammkuchen über süße Leckereien bis hin zu winterlichen Grillabenden - der Grill bietet das ganze Jahr über unendlich viele Möglichkeiten, kreativ zu werden. Egal, ob du neu am Grill bist oder schon viele Sommer hinter dem Rost verbracht hast, mach dich bereit, die vielfältigen und spannenden Seiten des Grillens zu entdecken.

Stell dir vor, du zauberst auf deinem Grill alles Mögliche - von Meeresfrüchten über frisches Gemüse bis hin zu Obst, das mit einer süßen Glasur karamellisiert wird. Experimentiere mit verschiedenen Techniken und Zutaten, um deine eigenen Grillgerichte zu kreieren. Also schmeiß den Grill an und lade Freunde und Familie ein - für die richtigen Rezepte sorgen wir!



Pizza und Flammkuchen vom Grill

Einst war Pizza die Speise der armen Leute in Italien. Doch als König Umberto I. und seine Frau Margherita eine Pizza in den Nationalfarben auf den Hof bestellen haben, soll sich das schlagartig geändert haben. Damals ein Skandal, heute sagen wir „zum Glück!“. Denn kaum einer mag sie nicht, die flache Teigscheibe mit allen möglichen Belägen. Fast täglich entstehen neue Kreationen und kreative Rezepte.

Damit sowohl Pizza, als auch Flammkuchen auf dem Grill ein Erfolg werden, ist ein wenig Equipment nötig. Auf jeden Fall benötig man einen Pizzastein für den Rost, damit der Boden auch perfekt knusprig wird. Hilfreich ist außerdem eine Pizzaschaufel oder ein Pizzaschieber, mit dem man die fertige Pizza auch problemlos vom Pizzastein bekommt.



HIGHLIGHT AUF DEINER GRILLPARTY: ENTDECKE DIESE AUSGEFALLENEN REZEPTE

Süßes vom Grill

Vom Grill kommt nur Bratwurst und Steak? Denkste! Der krönende Abschluss eines jeden gelungenen Abends ist doch der Nachttisch, und das geht auch bei einer Grillfeier. Mit dem richtigen Rezept gelangen auch euch die tollsten Gaumenfreuden direkt vom Grill. Wusstet ihr zum Beispiel, dass auch süße Muffins oder Crepes auf dem Grill möglich sind?



Das gelingt ganz einfach durch eine Muffinform aus Gusseisen, die für eine optimale Hitzeverteilung auf dem Grill oder über der Feuerstelle sorgt. Aber auch Crepes vom Rost schmecken hervorragend und sorgen für einen gelungenen Abend. Hierfür gibt es bestimmte Sets für den Grill oder aber ihr benutzt eine Art Pizzastein oder Blech. Damit sind den individuellen Wünschen eurer Gäste keinen Grenzen gesetzt. Viele Grills kommen auch mit einer speziellen Gusseisenplatte, die man anstatt des Grillrosts einsetzen kann. Darauf könnte man schon beim Kauf des Grills achten.

Gegrilltes Obst

Grundsätzlich kann jede Art von Obst mit festem Fruchtfleisch gegrillt werden. Dazu werden die Früchte in Scheiben geschnitten, der Grillrost eingeölt und die Scheiben direkt auf den Rost gelegt. Nach dem Grillen die Scheiben mit Butter glasieren. Unsere Favoriten: Pfirsich und Ananas!

Grills sind vielseitige Werkzeuge, die nicht nur für das typische Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse geeignet sind, sondern auch zum Backen von einer Vielzahl von Gerichten genutzt werden können. Muffins, Crepes und Pizza haben wir ja schon vorgestellt.

Grundsätzlich können auch alle anderen Backwaren auf dem Grill zubereitet werden. Wichtig ist nur, dass es sich um einen Kugel- oder Gasgrill, da diese die Temperatur halten können und somit auch das Backen möglich ist. Am besten ist es, wenn der Grill ein Thermometer hat, damit man die Temperatur auch genau einstellen kann. Ansonsten sollte man darauf achten, dass man indirekte Hitze verwendet, d.h. dass die Hitzequelle nicht direkt unter dem Backgut liegt. Und schon kann es losgehen! Einfach dem Rezept folgen und statt in den Ofen auf den Grill!



DREI GOLDENE REGELN FÜR DAS PERFEKTE WINTERGRILLEN

Grillen lässt sich beinahe alles – und das nicht nur im Sommer. Wer meint, der Grill ist nur etwas für heiße Tage und laue Sommerabende, hat sich getäuscht. Das Winter-Grillen ist auf dem Vormarsch und etabliert sich schon bald als kulinarisches Top-Event. Was ihr beim Wintergrillen beachten solltet, welche Rezeptideen wir für euch parat haben und was man in den kalten Tagen am besten dazu serviert, erfahrt ihr hier.

1. Die richtige Ausstattung zum Wintergrillen

Natürlich braucht es erstmal einen Grill. Hier gehen die Geschmäcker auseinander, doch im Prinzip eignet sich fast jeder Grill auch für einen winterlichen Einsatz. Besonders hilfreich ist beim Wintergrillen definitiv ein Deckel – denn Wind und eisige Temperaturen erschweren es, eine schöne Glut zu erzeugen und erhalten. Ob Holzkohle oder Grillbriketts: Lagert das Material nie im feuchten Keller, denn auch dann wird das Anzünden zur Herausforderung. Übrigens ist Holzkohle im Winter selten im Sortiment der Händler vertreten. Daher lohnt es sich, sich noch vor Saisonende einen kleinen Vorrat zuzulegen.

2. Grillen nach Geschmack: Fast alles ist erlaubt!

Grillen ist schon lange keine reine Fleisch-Veranstaltung mehr. Auch beim Wintergrillen gibt es viele Alternativen und spannende Rezepte ohne Fleisch. Vegetarisch grillen – und das auch noch im Winter: Das entspricht nicht der Norm, und gerade deshalb ist es so überraschend gut. Neben Fleisch glänzt auch Gemüse und Fisch auf dem Rost, im Winter eignen sich hierfür besonders Rote Beete, Lauch oder Rosenkohl.

3. Haltet nicht nur das Essen warm

Damit die Stimmung beim Wintergrillen nicht sofort einfriert, lohnt es sich, wärmende Vorbereitungsmaßnahmen zu treffen. Feuerschalen und warme Getränke sorgen dafür, dass die Finger nicht durchfrieren. Wie wäre es also mit einem leckeren Glühwein oder einer heißen Schokolade? Ein weiterer Tipp: Wärmt auch die Teller an, so kühlt das leckere Fleisch oder Gemüse nicht sofort aus, wenn es vom Grill kommt. Entwarnung für alle Frostbeulen: Nur wer draußen grillt, muss nicht zwangsläufig draußen essen.

2

BEILAGEN

Während beim Grillen oft Steaks, Würstchen und vielleicht Fischfilets im Mittelpunkt stehen, machen erst die Beilagen ein richtiges Grillfest aus. Sie bringen Farbe, Abwechslung und Ausgewogenheit auf den Teller und machen das Grillen zu einem echten Erlebnis. In dieser Rubrik widmen wir uns den Stars neben dem Grillgut: den Beilagen.

Beilagen sind so vielfältig wie die Grillkultur selbst und reichen von klassischen Salaten über würzige Soßen und leckeren Dips bis zum richtigen Brot. Sie runden das Gegrillte nicht nur geschmacklich ab, sondern bieten auch für jeden Geschmack und jede Ernährungsweise das Richtige.

Salate - Mehr als nur Grünzeug

Ein gut gemachter Salat ist erfrischend, leicht und kann eine wahre Geschmacksexplosion sein. Neben dem klassischen Blattsalat gibt es zahlreiche Varianten, die von Kartoffelsalat über Nudelsalat bis hin zu exotischen Obstsalaten reichen. Jede dieser Variationen hat ihre eigene Fangemeinde und passt zu den unterschiedlichsten Grillgerichten. Ein klassischer Kartoffelsalat nach Omas Rezept, ein frischer Krautsalat oder ein leckerer Nudelsalat mit Feta, Tomaten und Rucola - sie alle haben ihren Platz auf dem Grillbuffet.



Soßen und Dips - Unverzichtbare Geschmacksverstärker

Kein Grillfest ist komplett ohne eine Auswahl an Soßen und Dips. Diese kleinen, aber vielseitigen Beilagen verwandeln einfaches Grillgut in wahre Leckerbissen. Von der rauchigen BBQ-Sauce bis zum cremigen Kräuterquark ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die richtigen Soßen und Dips runden den Geschmack ab und fügen eine weitere Geschmacksebene hinzu. Wir haben genau die richtige Auswahl für euch zusammengestellt!

Brot - Der vielseitige Klassiker

Brot spielt beim Grillen eine zentrale Rolle: Ob frisch gebackenes Kräuter-Zupfbrot, fränkisches Bierbrot oder aromatisches Tomaten-Grillbrot - sie alle passen hervorragend zu gegrilltem Fleisch und Gemüse. Für den besonderen Pfiff kann das Brot auch direkt auf dem Grill geröstet werden, was ihm ein leicht rauchiges Aroma und eine knusprige Textur verleiht. Das Wichtigste am Brot ist, dass es selbst gebacken ist. Und das ist gar nicht so schwer! Auch hier haben wir die perfekte Auswahl an Rezepten zusammengestellt.

BROT

Auch das richtige Brot darf beim Grillen nicht fehlen. Zum Fleisch, zu den Salaten und zum Dippen gehört das passende Gebäck. Und selbst gebacken schmeckt schließlich immer am besten!



FRÄNKISCHES BIERBROT

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen - auf Umluft oder falls verfügbar Brotbackstufe. 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 150 g Röstzwiebeln, 2 Ei Zucker und 330 ml Dunkelbier in einer Schüssel gut miteinander verkneten. Wenn der Teig gut durchgemischt ist, 75 g Streukäse unterheben und nochmals verrühren. In einer mit Backpapier ausgelegten Form, oder frei auf einem Backpapier für 50 bis 60 Minuten im Ofen knusprig backen.

ZUPFBROT MIT KRÄUTERN

100 ml Milch und 200 ml Wasser in einem Topf erwärmen und 1 EL Butter darin schmelzen lassen. 500 g Mehl, 1 TL Zucker, 2 TL Salz, 1 Päckchen Trockenhefe in einer Schüssel vermischen, die Flüssigkeit dazu gießen und zu einem glatten Teig kneten und so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten und den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Darauf 100 g Kräuterbruttrter und 100 g geriebenen Käse verteilen. Schneide den Teig nun in Streifen, die in etwa so breit sind wie deine Kastenform. Falte die Streifen dann Ziehharmonika-förmig zu einem Stapel und stapel alle in eine Kastenform hinein. Mit einem verquirltem Ei bestreichen und für 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



GRILLBROT MIT TOMATEN

1300 g Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. 40 g Hefe mit etwas lauwarmem Wasser anrühren, in die Mulde geben und verrühren. Anschließend 3 TL Salz, 6 EL Olivenöl und 700 ml Wasser zugeben und alles verkneten. Den Teig um das Doppelte aufgehen lassen. In der Zwischenzeit ein Glas getrocknete Tomaten und ein Glas Oliven klein schneiden und zum Teig geben. Nochmals gut durchkneten und den Teig in zwei Hälften teilen. Die Teighälften zunächst rund formen, dann etwas flach drücken, mit etwas Mehl bestäuben und auf ein vorbereitetes Backblech legen. Mit einem Messer ein Kreuz in den Teig schneiden. Den Teig nochmals eine Stunde zugedeckt gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad vorheizen und die beiden Brote 25-30 Minuten backen.

SOSSEN & DIPS

Eine gute Soße kann aus einem einfachen Grillgericht ein Festmahl machen. Sie rundet den Geschmack ab und fügt eine weitere Geschmacksebene hinzu. Mit Dips lassen sich auch Gemüsesticks und Brot in verführerische Snacks verwandeln.



WÜRZIGE BBQ SOSSE

50g Tomatenmark, 100 ml Ketchup, 50 ml Cola, 50 g brauner Zucker, 20 g Honig, 50 ml Apfelessig, 2 TL Salz, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 TL Pfeffer, 1/2 TL Chilipulver, 1/2 TL Zimt in einen Topf geben, verrühren und aufkochen. Dann 5 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist, ist die BBQ-Sauce fertig. Die BBQ-Sauce im letzten Schritt in eine verschließbare Flasche oder Glas geben, abkühlen lassen und im Kühlschrank für den Gebrauch aufbewahren.

SCHNELLER KRÄUTERQUARK

125 g Quark in eine Schüssel geben und cremig rühren. Insgesamt 50 g gemischte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie, Dill) waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die gehackten Kräuter zum Quark geben und mit Salz, Pfeffer, und etwas Zitronensaft abschmecken. Für mehr Frische kann auch etwas Zitronenschale hinzugefügt werden. Das geht besonders gut mit einer Zestereibe! Der Quark lässt sich im Kühlschrank gut einige Tage aufbewahren.



BASILIKUM-TOMATEN-AUFSTRICH

2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 2 Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. 2 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und Knoblauch und Tomate kurz anbraten. Wieder herausnehmen und abkühlen lassen. Basilikum waschen und fein hacken. 8 getrockneten Tomaten fein würfeln. Die abgekühlten Tomaten mit getrockneten Tomaten, Knoblauch und Basilikum in eine hohe Schüssel geben und pürieren. Wer es stückiger mag, kann natürlich auch nur die Tomaten pürieren und die anderen Zutaten unterheben. 400 g Frischkäse unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SALAT: VON WEGEN LANGWEILIGE BEILAGE!

Salate sind viel mehr als nur ein bisschen Grünzeug am Rande des Tellers. Sie können Kreativität und Farbe ins Spiel bringen und knackige Texturen und Frische verbinden.

Bei Salaten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Von klassischen, herzhaften Salaten wie unserem fränkischen Kartoffelsalat oder einem einfachen Krautsalat bis hin zu leckeren Kreationen mit Feta, Tomaten und Rucola.

Bei Salaten kann man beliebig variieren: Eine bunte Mischung aus verschiedenen Salatarten, buntem Gemüse, frischen Kräutern und leckeren Dressings macht jeden Salat zur Lieblingsbeilage, die nicht nur sättigt, sondern auch schmeckt. Das richtige Dressing peppt das Aroma jedes Salats auf und kann ihm ganz neue Noten verleihen. Die Auswahl reicht von einem einfachen Zitronen-Olivenöl-Dressing bis hin zu gewagten Kombinationen wie einem fruchtig-saurem Himbeerdressing oder einem Mango-Salatdressing, das perfekt zu Eisberg oder Radicchio passt. Saisonale Zutaten bringen das Beste aus dem jeweiligen Salat heraus und sorgen so das ganze Jahr über für Abwechslung und Frische.

Salate sind echt vielfältig und haben für jeden Geschmack etwas dabei. Sie sind eine echte Abwechslung für den Gaumen und langweilig sind sie auch nicht.

Fünf Gründe wieso Blattsalat bei keiner deiner Grillparties fehlen sollte:

1. Blattsalate enthalten wenig Kalorien, aber viel Wasser - das ist vor allem für ältere Menschen wichtig.
2. Trotz des hohen Wassergehalts sind Blattsalate reich an Vitaminen und Mineralstoffen.
3. Einmal geputzt, kann man Blattsalat mit wenig Aufwand über mehrere Tage verteilt essen.
4. Mit unzähligen verschiedenen Sorten und Dressings wird es nie langweilig.
5. Wer regional und saisonal einkauft, schont den Geldbeutel.



UNSER KLEINES SALAT-LEXIKON

Von Kopfsalat bis Feldsalat - Welcher Salat eignet sich für was?

Salat gehört zum Grillen einfach dazu. Sie überzeugen durch ihre Vielseitigkeit und ihren frischen, leichten Geschmack und sind deshalb auch im Sommer ein Muss. Hier stellen wir die beliebtesten Sorten vor:

Kopfsalat

Der Kopfsalat (auch Buttersalat genannt) ist einer der beliebtesten Blattsalate der Deutschen. Er hat große, grüne Blätter, die zusammen einen lockeren Salatkopf bilden. Wegen seines milden Geschmacks ist er auch bei Kindern sehr beliebt. Da seine Blätter schnell welken, sollte er innerhalb von ein bis zwei Tagen verzehrt werden. Kopfsalat aus deutschem Anbau ist von Mai bis Oktober auf Wochenmärkten und in Supermärkten erhältlich.

Eisbergsalat

Der Eisbergsalat hat knackige und saftige Blätter und ist für seine lange Haltbarkeit bekannt. Er zeichnet sich durch einen hohen Wassergehalt aus. Dadurch hat er besonders wenig Kalorien - aber auch deutlich weniger Nährstoffe als seine Verwandten. Eisbergsalat aus deutschem Anbau ist von Mai bis Oktober erhältlich. Sein Vorteil: Im Gegensatz zu anderen Salatsorten kann er mehrere Stunden vor dem Verzehr zubereitet werden.

Römersalat

Viele kennen ihn: den berühmten Caesar's Salad. In den USA ist er ein echter Klassiker und auch in Deutschland findet man ihn mittlerweile in vielen Restaurants. Hauptbestandteil des Caesar's Salad ist, du ahnst es schon, der Römersalat. Er hat viel mit dem Eisbergsalat gemeinsam - aber mehr Geschmack und auch mehr Nährstoffe. Er wird auch Kochsalat genannt. Das liegt daran, dass er nicht nur ein Salat im klassischen Sinne ist. Dank seiner robusten Blätter kann er auch in der Pfanne gebraten oder im Ofen gebacken werden.

Schnitt- und Pflücksalat

Die bekanntesten Schnitt- und Pflücksalate sind Eichblattsalat, Bataviasalat sowie Lollo Rosso und Lollo Bianco. Im Gegensatz zu den bisher vorgestellten Salatsorten wachsen Schnitt- und Pflücksalate, wie der Name schon sagt, als „offene Blattrosetten“ und nicht als geschlossene Salatköpfe. Es gibt sie in klassischem Salatgrün oder auch in Rot - oft mischen sich die Farben auch. Schnitt- und Pflücksalate haben ein mildes, leicht nussiges Aroma. Bei unseren fränkischen Bauern wächst der Salat von Mai bis Oktober.



SALAT-DRESSINGS SELBER MACHEN

Du entscheidest, was in deiner Salatsoße landet

Zu viel Fett, Zucker und jede Menge Zusatzstoffe – das trifft wohl auf die meisten Fertigsalatsoßen zu. Nicht so, wenn du sie ganz einfach selber machst. Du bestimmst selbst, was in den Salat kommt und was nicht.

Dein Salat wird niemals langweilig

Klar, man kann auch verschiedene fertige Salatsoßen kaufen, aber letztendlich schmecken sie doch sehr ähnlich oder noch schlimmer, du kaufst eine, die dir so gar nicht zusagt. Mit ein paar Grundzutaten kannst du dein selbstgemachtes Dressing so vielseitig gestalten, dass es niemals langweilig wird. Kartoffelsalat, Gurkensalat oder Wurstsalat: die gängigsten Zutaten sind zudem nicht auf Salatsoßen für Grüne Salate beschränkt.

Du sparst Geld und vermeidest Müll

Da man die meisten Grundzutaten sowieso zu Hause hat und häufig auch in größeren Mengen einkauft, spart man im Endeffekt auch noch Geld. Fertige Salatsoßen sind oftmals doppelt in Plastik eingepackt oder gar in der Plastikflasche. Die Selbstgemachte kommt dabei ganz ohne Müll aus. Wenn es das nächste Mal also Salat gibt, probiere doch mal eines unserer Lieblings-Salatdressings aus:

Klassische Vinaigrette

Mit einer klassischen Vinaigrette kann man eigentlich nichts falsch machen. Es bedarf nur weniger Zutaten und sie passt zu nahezu allen Salaten. Noch dazu ist sie ideal, wenn es mal schnell gehen muss.

Joghurt-Dressing

Wer es lieber cremig mag, für den ist unser Joghurt-Dressing das richtige. Zu einem kräftigen Eisbergsalat mag ich es besonders gerne. Es ist aber auch mal eine gelungene Abwechslung zu Essig & Öl.

Himbeer-Dressing

Unser Himbeer-Salatdressing ist ein echter Hingucker. Der fruchtig-saure Geschmack ist einzigartig und vor allem im Salat nicht alltäglich.

Balsamico-Dressing

Egal ob du lieber hellen oder dunklen Balsamico bevorzugst, das Dressing funktioniert nicht nur mit beiden Sorten, es schmeckt auch herrlich lecker.

Mango-Salatdressing

Zwar nicht typisch-fränkisch, aber ein Salat-Dressing der ausgefallenen Art. Zu Eisbergsalat und Radiccio schmeckt es besonders lecker.

SALATE

Salate sind einfach die beliebteste Grillbeilage in Deutschland. Und auch in Franken darf bei einem gemütlichen Grillabend die richtige Salatauswahl auf keinen Fall fehlen! Wir zeigen euch ein paar unserer beliebtesten Rezepte.



FRÄNKISCHER KARTOFFELSALAT

Zuerst 1 kg Kartoffeln abbürsten und in einem Topf mit Wasser bedeckt 30 Minuten garen. Anschließend abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und schälen. Die Kartoffeln noch warm in Scheiben schneiden. Für die Marinade eine Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und anbraten. 6 EL Weinessig, 2 EL Öl, 1 TL Senf, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, die Zwiebelwürfel und 125 ml Gemüsebrühe dazugeben und heiß über die Kartoffeln gießen. Den Kartoffelsalat vorsichtig durchmischen und 20 Minuten gehen lassen. Vor dem Servieren mit geschnittenem Schnittlauch verzieren und gegebenenfalls noch etwas nachwürzen.

NUDELSALAT MIT RUCOLA UND TOMATEN

500 g Nudeln nach Packungsanleitung kochen und in eine große Salatschüssel geben. In der Zwischenzeit ca. 250 g Cherrytomaten halbieren und 200 g getrockneten Tomaten und 200 g Feta-Käse in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend mit zu den Nudeln in die Schüssel geben. 60 g Pinienkerne goldbraun in einer Pfanne anrösten und zum Salat hinzugeben. 125 g Rucola waschen und ebenfalls mit in die Schüssel geben. 180 g Rotes Pesto hinzugeben und alle Zutaten miteinander vermengen.



EINFACHER KRAUTSALAT

Zuerst 500 g Weißkohl und 200 g Karotten fein schneiden oder hobeln und in eine große Schüssel geben. Jetzt in einer kleineren Schüssel das Dressing mischen. Dazu 3 EL Essig, 6 EL Öl, 2 EL Honig, 2 TL Senf, Salz & Pfeffer anrühren. Dann über den Salat geben und alles gut vermischen. Am besten ein paar Stunden ziehen lassen, danach kann der Salat genossen werden.

3

FLEISCH & ALTERNATIVEN

ENTDECKE DIE VIELFALT AUF DEM GRILL

Fleisch ist natürlich der Star vieler Grillabende. Beliebte Klassiker wie Schweinesteaks, Grillbauch und Hähnchen bieten eine hervorragende Grundlage für eine Vielzahl von Marinaden und Gewürzen. Die Kunst des Grillens holt das Beste aus diesen Fleischsorten heraus, von der perfekten Kruste bis zum saftigen Inneren. Um das Fleischerlebnis zu verbessern raten wir, hochwertiges Fleisch zu kaufen und selbst zu marinieren. Hersteller tricksen oft mit Marinaden, die das Gewicht des Fleisches erhöhen. Also: selber machen! Wie ihr das am besten macht, erfahrt ihr auf den nächsten Seiten.

Gemüse - Der Preis für den besten Nebendarsteller

Aber Grillen ist natürlich nicht nur Fleisch! Eine der beliebtesten Fleischalternativen ist zweifellos gegrilltes Gemüse und grundsätzlich kann man jede Art von Gemüse grillen. Von den Klassikern Zucchini und Paprika über Auberginen bis hin zu Zwiebeln, Tomaten und Pilzen - Gemüse bekommt auf dem Grill eine feine Rauchnote und leckere Röstaromen. Allgemein sollte man Gemüse etwas dicker schneiden, da es auf dem Grill viel verliert. Nach dem Schneiden kann das Gemüse entweder direkt auf den Rost gelegt oder mariniert werden. Was es sonst noch alles zu beachten gibt zeigen wir euch auf den nächsten Seiten. Eines steht jedoch fest: Ob in Scheiben oder am Spieß, Gemüse ist eine farbenfrohe und gesunde Ergänzung zu jeder Grillmahlzeit.

Gegrillter Käse - Nicht nur bei Vegetariern beliebt

Grillkäse wird immer beliebter und die Supermarktregale sind voller unterschiedlicher Sorten und Geschmäckern. Neben den klassischen Käsesorten wie Halloumi und Paneer, die ihre Form behalten und eine leckere Kruste entwickeln, können auch weichere Käsesorten in Alufolie gewickelt und auf den Grill gelegt werden. Unser Tipp: Ein Stück Feta in Alufolie einwickeln, mit etwas Olivenöl, Knoblauch, Kräutern und Chili verfeinern und bei indirekter Hitze auf den Grill geben. Nach ein paar Minuten habt Ihr einen weichen Fetakäse, der sich zum Beispiel perfekt aufs Brot streichen lässt.

Drei Tipps zum Grillen von Fisch

1. Hautseite zuerst: Mit der Hautseite nach unten beginnen, damit der Fisch nicht zerfällt und eine knusprige Textur erhält.
2. Nicht zu oft wenden: Wende den Fisch nur einmal während des Grillens, um die Struktur zu erhalten und ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
3. Direktes und indirektes Grillen: Beginne mit direkter Hitze, um den Fisch zu markieren, und beende das Garen mit indirekter Hitze.



DIE FRÄNKISCHEN BRATWURST-SORTEN

Bei uns in Franken nimmt die Bratwurst bekanntlich einen ganz besonderen Platz ein. In keiner fränkischen Stadt kommt man um die regionale Bratwurst herum, deren Duft wahrscheinlich die ganze Innenstadt füllt. Sie wird quasi von Stadt zu Stadt unterschiedlich gemacht und jede hat ihre kleinen Besonderheiten. Doch was macht den Unterschied zwischen einer Nürnberger und einer Coburger Bratwurst aus?

Nürnberger Rostbratwurst

Die Nürnberger Rostbratwurst ist wohl die bekannteste Bratwurst Frankens. Mit einer Länge von ca. 7 bis 9 cm und einem Gewicht von ca. 20 g ist sie ein kleines Geschmackswunder. Seit dem 14. Jahrhundert wird sie nach traditioneller Art hergestellt – aus magerem Schweinefleisch und Gewürzen wie Majoran, Salz und Pfeffer. Sie hat es bis in die Supermarktregele geschafft, aber nichts geht über die echten aus der Nürnberger Innenstadt.

Coburger Bratwurst

Die Coburger Bratwurst hat eine lange Geschichte, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreicht. Sie ist größer als ihre Nürnberger Verwandte und für ihre kräftige Würzung bekannt.

Coburger werden sowohl aus Schweinefleisch als auch aus Kalbs- oder Rindfleisch hergestellt und werden traditionell auf einem Rost mit Tannenzapfen gegrillt, was ihr ein unverwechselbares Aroma verleiht.

Weitere fränkische Bratwurstvielfalt

Natürlich gibt es noch weitere regionale Bratwurstspezialitäten. In Schweinfurt gibt es eine nicht zu fette, gut gewürzte Schweinsbratwurst, die erst kurz vor dem Verzehr gebrüht und kurz gegrillt wird. So ist die Schweinfurter Bratwurst immer frisch. In Würzburg gibt es die sogenannte Winzerbratwurst. Sie ist 15 bis 20 cm lang, kräftig gewürzt und mit einem Schuss fränkischem Weißbier verfeinert.

Katholische oder Evangelische Bratwürste?

Diese Unterscheidung geht vermutlich auf die speziellen Zubereitungsarten in den unterschiedlichen Regionen je nach ihrer Konfession zurück. Man sagt, dass die evangelischen Bratwürste gröber und herzhafter sind und die katholischen feiner und zarter.



FLEISCH RICHTIG MARINIEREN

Selbstgemacht ist immer besser, finden wir! Und wer schon einmal Grillfleisch selbst mariniert hat, der weiß, dass es zwar recht einfach ist, aber doch ein paar Dinge zu beachten sind. Mit den richtigen Tipps und Tricks geht das ganz leicht und bringt zudem geschmackliche Abwechslung auf den Grillteller!

Basics für deine Marinade

Salz und Öl sind die Grundzutaten für jede Marinade. Durch das Salz wird das Fleisch schön saftig und es agiert zudem als wichtiger Geschmacksträger. Auch das Öl ist für den Geschmack deines Fleisches extrem wichtig. Zum Grillen eignen sich Sonnenblumen- oder Rapsöl optimal. Sojasauce, Zucker oder Honig können deinem Fleisch zudem einen einzigartigen Geschmack verleihen.

Gewürze und Kräuter

Gewürze wie Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Curry oder spezielle Gewürzmischungen zum Grillen, können großzügig in die Marinade gegeben werden. Kräuter sollten jedoch lieber erst nach dem Grillen auf das Fleisch gegeben werden, da sie sonst bitter werden können.

Vor dem Marinieren

Damit die Marinade gut in das Fleisch einziehen kann, ist es ratsam im Vorhinein, mit einer Gabel Löcher in das Fleisch zu piksen.

Unser Tipp: Biermarinade

Wer mag, kann die Marinade einfach nach Belieben zubereiten und einen Schluck Bier dazugeben. Das schmeckt nicht nur gut, sondern macht das Fleisch auch zarter!

Das Marinieren

Die Regel Nummer 1 beim Marinieren ist: Geduld haben! Das Fleisch sollte am besten über Nacht, oder zumindest mehrere Stunden, in der Marinade eingelegt werden. Dabei ist es wichtig, dass es von allen Seiten gleichmäßig mit der Marinade in Berührung kommt. Deshalb ist es empfehlenswert, das Fleisch nach der Hälfte der Zeit einmal zu wenden. Gelagert wird es in dieser Zeit im Kühlschrank. Eine Stunde vor dem Grillen sollte das Fleisch jedoch herausgenommen werden, damit es sich an die Zimmertemperatur anpasst.

Fertig zum Grillen

Endlich hat das Warten ein Ende und euer fertig mariniertes Fleisch kann auf den heißen Grill. Aber Achtung! Die Marinade sollte vor dem Grillen am besten mit einem Löffel abgestreift werden. Vergesst ihr diesen Schritt, dann kann die Soße auf die heiße Kohle tropfen und es können Giftstoffe im Rauch entstehen.

FLEISCH & FISCH

Grillen bringt das Beste aus dem Fleisch hervor, von saftigem Hähnchen bis zu klassischen Rippchen. Entdecke die idealen Grillrezepte für intensive Aromen und eine perfekte Kruste.



FRÄNKISCHE CURRYWURST VOM GRILL

Die Haut eines Ringes Stadtwurst abziehen, in etwa 10 cm große Stücke schneiden und halbieren. Die Würste erst mit der runden Seite auf den Grill legen, dass sie schön knusprig werden. Danach wenden. Eine Zwiebel schälen und fein würfeln. In Öl andünsten. 5 Tomaten ohne Haut hinzugeben und mit einem Teelöffel Zucker einköcheln lassen. Wenn die Soße sämig ist, Ketchup nach Geschmack einrühren und die Soße mit Curry, Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wurst in Scheiben schneiden und mit der Soße servieren.

GEGRILLTER SAIBLING

Frischer fränkischer Saibling schmeckt auch vom Grill richtig gut! Mit den passenden Kräutern und Gewürzen wird der heimische Fisch zum gegrillten Leckerbissen. Zunächst 4 Saiblinge waschen und trocken tupfen. Außen und innen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 2 gewaschene Zitronen in Scheiben schneiden. 4 Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. 4 Stiele Petersilie und 4 Stiele Thymian waschen. Die Zutaten in den Bauchhöhlen gleichmäßig verteilen. Die Fische mit Olivenöl einstreichen und in Fischzangen geben oder direkt auf den Rost legen. Von jeder Seite ca. 5-10 Minuten grillen.



HÄHNCHENSCHENKEL VOM GRILL

8 Hähnchenschenkel, 4 Thymianzweige und 2 Rosmarinzweige zunächst waschen und trockentupfen. Den Thymian fein hacken. 1 EL Honig, 1 EL Zitronensaft, Salz, Paprika, Pfeffer, 5 EL Olivenöl, und den gehackten Thymian zu einer Marinade vermischen. Die Schenkel großzügig mit der Mischung bestreichen. Mit den Rosmarinzweigen bei geschlossenem Deckel auf dem heißen Grill ca. 20 Minuten lang grillen. Gelegentlich wenden.

FLEISCH & FISCH

Auch gegrillter Fisch ist ein Highlight auf dem Grill. Erfahre, wie einfache Marinaden und die richtige Grilltechnik Fischfilets in echte Leckerbissen verwandeln.



GRILLHAXE

Das Fett von 2 Haxen abschneiden, die dicke Schwarte jedoch nicht entfernen. Stattdessen schneidest du sie mit einem scharfen Messer rautenförmig ein ohne dabei das Fleisch einzuschneiden. Die Schwarte mit 2 EL Meersalz einreiben und gut in die Einschnitte einmassieren. Anschließend die Haxen mit einer Gewürzmischung einreiben, z.B. aus Pfeffer, Majoran, Rosmarin und Kümmel. Den Grill anschüren - die Temperatur sollte etwa 180° betragen. (Es wird ein Grill mit der Möglichkeit zum indirekten Grillen benötigt). Eine Aluschale mit etwas Wasser befüllen und auf den unteren Rost stellen. Die Haxen auf das darüber liegende Rost legen und je nach Größe ca. 1 - 1,5 Stunden grillen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte etwa 80° erreichen.

LACHS-SPIESSE VOM GRILL

Den Lachs in der Nacht davor am Besten im Kühlschrank auftauen lassen. Lachs kalt abwaschen, trocken tupfen und in gleich große Würfel schneiden. Die Würfel anschließend in einer Schüssel im Olivenöl wenden und auf die Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spieße 10-15 Minuten grillen oder in der Pfanne anbraten. Petersilienblätter abzupfen, Knoblauch abziehen und beides klein hacken. Die Schale der Zitrone abreiben, mit Knoblauch und Petersilie vermischen und über die gegrillten Spieße streuen.



MARINIERTE SCHWEINERIPPCHEN

3 Zwiebeln und 3 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. Zusammen mit 220 ml Honig, 160 ml Apfelessig, 4 EL Sojasoße, 3 TL Chiliflocken, 2 EL Paprikapulver, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. 2 kg Rippchen waschen und trocken tupfen. Die Rippchen in die Marinade geben und zugedeckt in den Kühlschrank geben und mindestens 3-4 Stunden (am besten über Nacht) marinieren. Die Rippchen aus der Marinade nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade aufbewahren. Die Rippchen von jeder Seite etwa 20 Minuten grillen und dabei mehrmals wenden. Zwischendurch immer wieder mit der Marinade bestreichen.



GEMÜSE GRILLEN

Dass Grillen nicht nur etwas für Fleischliebhaber sein muss, haben wir ja bereits geklärt. Für Vegetarier, Veganer oder auch einfach Leute, die gerne etwas Abwechslung auf ihrem Grillteller haben, eignet sich gegrilltes Gemüse sehr gut. Dafür braucht es auch gar nicht viel! Wer Lust auf buntes Grillgemüse hat, kann sich einfach an der Gemüsetheke im Supermarkt des Vertrauens bedienen, vielleicht hat der ein oder andere sogar alles nötige im eigenen Garten. Grillen kann man im Grunde jede Art von Gemüse, da gibt es eigentlich nicht viel zu beachten. Was sich allerdings besonders gut eignet und womit ihr genau das zu einem echten Geschmackserlebnis macht, erklären wir euch hier!

Zucchini und Auberginen

Wenn man an Grillgemüse denkt, fallen den meisten Leuten vermutlich als erstes Zucchini und Aubergine ein. Und das nicht ohne Grund! Beide lassen sich hervorragend grillen und sehen auf dem Teller sehr gut aus. Wir empfehlen die Zucchini der Länge nach in Scheiben zu schneiden, am besten (und sichersten) gelingt das mit einer Art Brotschneidemaschine oder einem Hobel. Ihr solltet nur darauf achten, die Scheiben nicht zu dünn zu machen, da sie auf dem Grill deutlich an Masse verlieren werden. Die Auberginen würden wir in runde, dicke Scheiben schneiden. So behalten sie ihre Form!

Paprika

Hier kann man sich richtig austoben! Paprika gibt es in vielen verschiedenen Größen, Formen und Farben, die sich alle natürlich auch zum Grillen eignen. Am einfachsten wäre es, sich eine Packung bunten Paprika zu holen, das ist nicht nur günstig, sondern sieht auf dem Teller besonders gut aus. Oft gibt es auch speziellen Grillpaprika, diese geht natürlich besonders gut zu grillen!

Zwiebel, Tomaten, Pilze

Sehr gut schmecken auch angegrillte Zwiebeln. Diese würden wir in Dicke Ringe schneiden und in einer Grillschale (oder einfach auf Alufolie) grillen und etwas mit Butter oder Olivenöl beträufeln. Tomaten kann man z.B. halbieren und mit der offenen Seite nach unten bei hoher Hitze angrillen. Bei Pilzen gibt es ähnlich wenig zu beachten. Diese solltet ihr nur nicht zu klein schneiden, da sie beim grillen deutlich kleiner werden.

Allround-Marinade

Gemüse profitiert auf jeden Fall von einer leckeren Marinade. Wir empfehlen eine Marinade aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischen oder getrockneten Kräutern, z.B. Rosmarin und Thymian. Mit Salz sollte man nicht zu sparsam sein!

VEGETARISCHES

Vegetarische Gerichte sind auch beim Grillen nicht mehr wegzudenken. Mit den richtigen Marinaden und Gewürzen können fleischfreie Alternativen zu wahren Geschmackserlebnissen und somit zu unwiderstehlichen Highlights auf jedem Grillabend werden.



FETA-GEMÜSE-PÄCKCHEN

1 Paprika, 1 Zucchini, 1 Aubergine und 100 g Tomaten waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. 1 Block Feta abtropfen lassen und ebenfalls in Stücke schneiden. Eine Alu-Form vorbereiten und das Gemüse mittig als Masse verteilen und den Feta darüber geben oder alles nacheinander auf Spieße stecken. 2 EL Olivenöl darüber gießen, nach Belieben würzen und mit Alufolie verschließen. Für circa 15-20 Minuten auf dem Grill garen lassen.

ANANAS-HALLOUMI-SPIESSE

1 Halloumi aus der Packung holen und abtropfen lassen. Halloumi und 1 Ananas in circa 1 cm dicke Scheiben schneiden, damit sie sich gut aufspießen lassen. Abwechselnd eine Scheibe Ananas und eine Scheibe Halloumi auf Grillspieße aufspießen und alle fertigen Spieße auf den Grill legen und von allen Seiten gut anbraten lassen.



GEMÜSE-BURGER VOM GRILL

4 Burgerbrötchen aufschneiden und von einer Seite grillen. 1 Zucchini und 1 Aubergine waschen, in Scheiben schneiden, mit etwas Öl einreiben und auf den Grill legen. 1 Zwiebel in Scheiben schneiden und roh oder gegrillt auf den Burger legen. Für die Marinade für 1 Halloumi: 1 Knoblauchzehe schälen und zusammen mit frischen Kräutern grob hacken. Etwas Öl, 2 EL Zitronensaft und 2 TL Honig dazugeben und vermischen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken. Für 2 Stunden kalt stellen und danach auf dem Grill anbraten. Burger zum Schluss mit allen Zutaten und etwas Romanasalat belegen.



HALLOUMI RICHTIG ZUBEREITEN

Eine weitere vegetarische Option für den Grill ist natürlich Grillkäse. Allermanns Liebling ist hierbei der Halloumi oder wie wir in Franken sagen "Quietschkäs". Dieser eignet sich besonders gut zum angrillen oder anbraten, weil er seine Form behält und eine leckere Kruste bekommt. Mittlerweile kann man den Halloumi in jedem Supermarktregal finden, dort gibt es ihn in sämtlichen Formen und Geschmacksrichtungen. Von Kräuter über Chili bis hin zu "Honey-BBQ" ist da alles dabei, aber natürlich bekommt man ihn auch in natur. Wir würden natürlich empfehlen, den Käse selbst zu marinieren, das ist nicht nur günstiger, sondern schmeckt auch gleich viel besser! Unseren Halloumi machen wir am liebsten so:

Zutaten:

- 1 Packung Halloumi Käse
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Chilischote
- 100 ml Öl
- 3 EL Zitronensaft
- 2 TL Honig
- frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Minze)
- Salz & Pfeffer

Die Knoblauchzehe schälen und mit Chili sowie einer Hand voll frischen Kräutern grob hacken. Falls ihr einen Mörser habt, benutzt ihr am besten diesen, da die Marinade dann viel feiner wird.

Die Gewürz-Kräuter-Mischung mit Öl (am besten Olivenöl), Zitronensaft und Honig verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer mischen.

Den Käse in 1-1,5 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in ein flaches Gefäß legen. Die Halloumi Scheiben mit der Marinade bedecken und für ca. 2 Stunde kalt stellen.

Danach kann der Käse ohne zusätzliches Öl auf den Grill. Falls ihr größerer Kräuterblätter seht, entfernt ihr diese am besten, weil die sonst bei hoher Hitze verbrennen können und bitter werden.

Halloumi sollte bei hoher Hitze gegrillt werden, da er sonst seine Form verlieren kann. Gleichzeitig solltet ihr den Käse nicht zu lange grillen, da er sonst zu dunkel wird. Der Käse kann wie Grillfleisch auch einfach zu Salat gegessen werden, er schmeckt aber auch als Burger-Patty oder auf Brot.



GRILL-MYTHEN IM CHECK

Bei jeder Grillparty gibt es diesen einen Gast, der alle Grillweisheiten parat hat: Steaks salzt man nach dem Grillen, da es sonst zu viel Wasser verliert, Fleisch muss vor dem Grillen Zimmertemperatur haben und nur der gute, alte Holzkohlegrill schafft richtiges Raucharoma! Stimmt doch alles - oder? Wir schauen uns die gängigsten Grillmythen einmal genauer an und verraten euch, welche wahr sind und welche schlaunen Sprüche ihr getrost ignorieren könnt.

Mythos 1: Öl den Grillrost, damit nichts kleben bleibt

Wahr ist: Es ist effektiver, das Grillgut selbst zu ölen statt den Rost. Das Öl auf dem Fleisch oder Gemüse bildet eine natürliche Barriere, die verhindert, dass es am Grill haftet. Wenn man den Grillrost ölt, kann das Öl oft verbrennen, bevor das Essen überhaupt aufgelegt wird, was wenig nutzt und unnötigen Rauch verursacht.

Mythos 2: Das Fleisch sollte vor dem Grillen Zimmertemperatur haben

Wahr ist: Es ist nicht notwendig, das Fleisch lange vor dem Grillen aus dem Kühlschrank zu nehmen. Längeres Stehenlassen bei Raumtemperatur kann bakterielles Wachstum fördern und sollte vermieden werden. Das Fleisch kann direkt vom Kühlschrank auf den Grill gegeben werden, das dauert nur etwas länger, einen Unterschied im Geschmack oder der Zartheit gibt es nicht.

Mythos 3: Grillen bei geschlossenem Deckel macht das Essen schneller fertig

Es kommt darauf an: Grills mit Deckel sind eigentlich nicht dafür gedacht, mehr Hitze zu erzeugen und dadurch das Gegrillte schneller fertig zu machen, sondern dafür, das mit indirekter Hitze gegrillt werden kann. Das eignet sich besonders gut für dickes Fleisch oder hochwertige Steaks, die man nicht so lange auf direkter Hitze grillen sollte. Will man mit hoher Hitze scharf anbraten, sollte man bei Kohlegrills den Deckel offen lassen, damit mehr Luft an die Glut kommt. Bei Gasgrills macht es wiederum keinen Unterschied.

Mythos 4: Fleisch vom Kohlegrill schmeckt rauchiger

Das ist wahr: Natürlich gibt Holzkohle durch den entstehenden Rauch eine rauchige Note an das Grillgut ab. ABER: Das gilt hauptsächlich für Fleisch das länger auf dem Grill liegt, wie Rippchen oder Pulled-Pork. Bei kurz angebratenem Fleisch gibt es kaum Unterschiede.

Mythos 5: Je öfter man das Fleisch wendet, desto trockener wird es

Wahr ist: Häufiges Wenden des Grillguts kann tatsächlich zu einem gleichmäßigeren Garen führen. Das Fleisch trocknet nicht notwendigerweise aus, solange es nicht übermäßig lange gegrillt wird. Wichtig ist nur, es gleichmäßig oft zu wenden.

4

SÜSSE NACHSPEISEN

SÜSSES BEIM GRILLEN - EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE

Beim Grillen gibt es viele Möglichkeiten, leckere Sachen zuzubereiten und die Sinne zu verwöhnen. Meistens stehen dabei die herzhaften Gerichte im Vordergrund, aber wir wollen uns jetzt mal die süßen Leckereien anschauen, die man auf dem Grill machen kann. Von knusprigen Teigwaren bis hin zu verlockenden Desserts - das Grillen von süßen Speisen bringt eine ganz neue kulinarische Vielfalt. Süße Sachen vom Grill kombinieren das rustikale Kochen mit verlockenden süßen Geschmäckern, die jedem schmecken.

Die Kunst des Grillens von Süßspeisen

Das Grillen von süßen Speisen erfordert ein gewisses Maß an Geschick und Kreativität. Die direkte Hitze des Grills, die normalerweise Fleisch und Gemüse zubereitet, bringt auch die natürlichen Aromen von Früchten und Teigwaren toll zur Geltung. Durch die Hitze karamellisieren die Zuckeranteile in den Zutaten, was den Geschmack intensiviert. Die dabei entstehenden Röstaromen verleihen den Desserts eine besondere Tiefe und ein unverwechselbares Aroma.

Früchte auf dem Grill - Ein Fest für die Sinne

Gegrillte Früchte sind wahrscheinlich die bekannteste Art von süßen Grillgerichten. Die natürliche Süße von Früchten wie Ananas, Pfirsichen oder Bananen wird durch das Grillen verstärkt. Durch den karamellisierten Fruchtzucker auf den Früchten sorgt für eine köstliche, leicht knusprige Kruste. Besonders bei sommerlichen Grillfesten sind gegrilltes Obst eine erfrischende Abwechslung. Sie können pur genossen oder als Teil von aufwendigeren Desserts serviert werden.

Teigwaren und Desserts, die das Feuer entfachen

Teigwaren, die normalerweise im Ofen gebacken werden, sind auch auf dem Grill eine tolle Idee. Ob traditionelle Klassiker oder kreative Neuerungen, der Grill verleiht den Teigwaren eine einzigartige Textur, die mit herkömmlichen Zubereitungsmethoden nur schwer zu erreichen ist.

Teigwaren und süße Speisen erweitern das klassische Grillrepertoire um leckere und kreative Möglichkeiten. Sie bieten eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam Zeit am Feuer zu verbringen und den besonderen Geschmack von über der Flamme zubereiteten Süßspeisen zu genießen.

NACHSPEISEN

Nachspeisen sind der perfekte Abschluss für jeden Grillabend. Mit den richtigen Zutaten und etwas Kreativität lassen sich köstliche Desserts zaubern, die für jeden Geschmack das Richtige bieten.



APPLE CRUMBLE VOM GRILL

Den Grill auf 180-200°C aufheizen. 6-8 Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Diese mit 250 g Apfelmus verrühren und in einer Auflaufform verteilen. Das Ganze mit 5 TL braunem Zucker bestreuen. 200 g Mehl, 130 g Zucker, 130 g Butter und 1 EL Zimt in einer Schüssel miteinander zu Streusel vermengen und gleichmäßig über die Apfelschicht geben. Für ungefähr 30 Minuten auf dem Grill backen, bis die Streusel die gewünschte Bräune erreicht haben.

Nach Belieben mit einer Kugel Eis oder etwas Sahne genießen.

KARAMELLISIERTER PFIRSICHE

Den Grill auf 180°C vorbereiten. 3 Pfirsiche waschen, entkernen, in Spalten schneiden und anschließend von beiden Seiten mit etwas Zimt bestreuen. 2 EL Rapsöl auf eine heiße Grillplatte/Grillpfanne geben, die Pfirsichspalten hineingeben und goldbraun anrösten. 1 EL Apfelessig und 2 EL Honig hinzufügen und kurz köcheln lassen. Die Pfirsichspalten von der Grillplatte nehmen und mit etwas Butter glasieren.



STOCKBROT ZUM AUSKLINGEN

1 Würfel frische Hefe zerbröckeln, $\frac{1}{2}$ TL Zucker hinzugeben und mit 50 ml lauwarmem Wasser übergießen. Zudecken und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. 500 g Mehl mit 1 TL Salz und 1 $\frac{1}{2}$ TL Koriander vermischen. 200 ml lauwarmes Wasser mit 4 EL Olivenöl vermischen und mit der Hefe zum Mehl geben. Die Masse verrühren und zu einem Teig kneten. Ca. 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. Teig erneut durchkneten, in 8 Stücke teilen und zu Strängen formen. 8 Holzstücke zur Hälfte mit Öl bepinseln und die Stränge herumwickeln. Auf dem Grill rösten, bis das Brot braun und knusprig ist.



GETRÄNKE

ERFRISCHENDE BEGLEITER FÜR EIN PERFEKTES GRILLVERGNÜGEN

Ein Grillabend ist nicht nur die Gelegenheit, leckere Speisen zu genießen, sondern auch der perfekte Moment erfrischende Getränke zu servieren, die das kulinarische Erlebnis abrunden. Die richtige Auswahl an Getränken kann das Grillvergnügen entscheidend beeinflussen und den Geschmack der gegrillten Speisen noch besser zur Geltung bringen. Dabei ist es wichtig, eine Vielfalt von Getränken anzubieten, damit für jeden Geschmack etwas dabei ist. Von erfrischenden Limonaden und Fruchtsäften bis hin zu kühlen Bieren und spritzigen Cocktails - die Möglichkeiten sind endlos.

Alkoholfreie Alternativen

Alkoholfreie Getränke dürfen natürlich nicht fehlen, denn an heißen Sommertagen ist es besonders wichtig, ausreichend zu trinken. Beim Grillen ist eine Erfrischung unverzichtbar. Nichts erfrischt an einem heißen Grillabend besser als eine selbstgemachte Limonade oder ein kühler Eistee. Neben Limonaden sind auch spritzige Mocktails eine hervorragende Wahl. Inspiriert von den gängigsten Cocktails, bieten sie den vollen Genuss ohne den Alkohol. Aber auch das klassische Wasser kann im Handumdrehen aufgepeppt werden. Mit frischen Früchten, Kräutern oder Gurkenscheiben aromatisiert, wird Wasser zu einem echten Genuss.

Ob Zitrone und Minze, Erdbeeren und Basilikum oder Gurke und Limette - die natürlichen Aromen verleihen dem Wasser eine erfrischende Note und sorgen für eine willkommene Abkühlung an heißen Sommertagen.

Erfrischende Cocktails

Mit ihren spritzigen Aromen sind Cocktails ideal, um die sommerliche Stimmung zu unterstreichen und den Abend stilvoll einzuleiten. Sie bieten die perfekte Balance aus Süße und Frische, die hervorragend mit gegrillten Speisen passt. Ein gut präsentierter Cocktail ist nicht nur ein geschmackliches, sondern auch ein optisches Highlight. Dabei muss es nicht immer ein traditionelles Rezept sein - ein moderner Twist kann genauso gut funktionieren. Besonders mit regionalen und saisonalen Zutaten gelingt das hervorragend, sodass jeder Gast auf seine Kosten kommt.





ZUM ANSTOSSEN: DIE BESTEN DRINKS FÜR DEINE GRILLPARTY

Ein guter Drink ist mehr als nur ein Getränk - er begleitet besondere Augenblicke, bietet ein Geschmackserlebnis und trägt zur geselligen Atmosphäre bei.

Klassische Aperitifs für den perfekten Start

Ein gelungener Abend verdient einen stilvollen Auftakt, und nichts eignet sich dafür besser als ein klassischer Aperitif, der die Grillparty einleitet und die Vorfreude auf das kommende Essen steigert. Spritzige Aperitifs wie der klassische Aperol Spritz oder der erfrischende Hugo sind beliebte Klassiker, die für gute Laune und eine entspannte Atmosphäre sorgen. Mit ihrer Vielfalt an Geschmacksrichtungen und Aromen bieten sie für jeden Geschmack das Passende.



Fruchtige Bowlen

Fruchtige Bowlen sind die perfekte Wahl, um eine Grillparty zu bereichern und jeden Gast zu begeistern. Ob klassisch mit Rotwein und frischen Früchten, exotisch mit tropischen Aromen oder erfrischend mit Zitrusfrüchten und Minze - Bowlen sind eine herrliche Möglichkeit, um den Sommer zu feiern.

Erfrischende Cocktails

Sie sind die perfekte Ergänzung und sorgen für gute Laune und gesellige Stunden. Klassische Cocktails wie Mojito, Margaritas oder Caipirinhas sind nicht umsonst beliebt - sie bieten eine perfekte Balance aus frischen Aromen und hochwertigen Spirituosen.

Eigenkreationen für besondere Geschmackserlebnisse

Kreative Eigenkreationen sind eine großartige Möglichkeit, um eine persönliche Note in das Grillvergnügen einzubringen. Mit einer Vielzahl von Spirituosen, Früchten, Kräutern und Gewürzen stehen unendlich viele Möglichkeiten zu Verfügung, um einzigartige Cocktails zu zaubern, die die Grillparty zu einem unvergesslichen Ereignis machen.

GETRÄNKE

Auf gute Getränke können und wollen wir bei einem gemütlichen Grillabend nicht verzichten. Sie sind eine erfrischende Ergänzung zu den herzhaften Grillgerichten, sowie den köstlichen Salaten und anderen Beilagen.



SCHABESO

Zuerst 50 g Zucker in 250 ml heißem Wasser auflösen und abkühlen lassen. Dann 3 von 4 Zitronen auspressen und den Saft zusammen mit dem Zuckerwasser und etwas Holundersirup in eine Glaskaraffe geben. Schließlich die vierte Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit ein bisschen Minze und 1,25 l Wasser der Karaffe hinzufügen.

VIN TONIC

Ein Weinglas mit ein paar Eiswürfel befüllen und anschließend 6 cl Weißwein, 10 cl Tonic Water und etwas Zitronensaft nacheinander hinzufügen. Zum Schluss noch mit einer Zitronenscheibe und etwas frischer Minze toppen.



BASILIKUM SPRITZ

100 ml Prosecco und 100 ml Basilikum-Limonade in ein Glas geben. Einen Spritzer Limettensaft hinzufügen und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen. Mit ein paar Basilikum-Blättern und einer Limettenscheibe garnieren.



Grill BINGO



Die Glut ist
gleich
soweit...

Das ist nicht
verbrannt,
das sind
Röstaromen

Ist die BBQ-
Soße noch
gut?

Gemüse ist
mein Fleisch

Ist es schon
durch?

Hat mal
jemand ein
Auge drauf?

Das Schwarze
kann man
abkratzen.

Noch ein
Würstchen?
Das schaffst
du noch!

Esst mal
bitte noch
weng Salat!

So funktioniert: Jeder Gast bekommt eine Bingo-Spielkarte. Während des Abends versucht jeder den Gesprächen gut zu lauschen & möglichst viele der genannten Floskeln auf zu schnappen. Immer dann ein Kästchen auskreuzen, wenn die Aussagen getätigt wurde. Wer eine Reihe mit drei Kästen angekreuzt hat, schreit laut "Bingo!" und hat gewonnen.

GRILL-ABEND VORBEI: KATERSTIMMUNG?

Du bist nun am Ende unseres Ebooks zum Thema "Grillen in Franken" gelangt. Dir hat das E-Book gefallen?

Auf unserer Seite findest du bereits unsere Ebook-Reihe "So schmeckt Heimat", und weitere Ebooks, die sich mit den Rezepten & der Tradition Frankens beschäftigen.

Wir können uns nur mit deiner Hilfe weiterentwickeln, also gib uns gerne Feedback, wie dir das PDF gefallen hat.

Du erreichst uns per Mail an info@fraenkische-rezepte.de oder auf folgenden Kanälen:



Du möchtest gleich loslegen und weitermachen?
Dann ab auf unser Portal

WWW.FRÄNKISCHE-REZEPTE.DE

Copyright

DIESES PDF WURDE VON
FRÄNKISCHE-REZEPTE.DE
ERSTELLT UND IST DEREN
GEISTIGES EIGENTUM.

ES IST NICHT GESTATTET, DAS
PDF AUF ANDEREN SEITEN ZUM
VERKAUF ODER DOWNLOAD
ANZUBIETEN.

Impressum

FRÄNKISCHE REZEPTE IST EIN ANGEBOT DER
MGO LOKALE MEDIEN GMBH & CO KG
BETRIEB REICHWEITE
GUTENBERGSTRASSE 1
96050 BAMBERG

GESCHÄFTSFÜHRER: EVA-MARIA BAUCH,
BORIS HÄCHLER
AMTSGERICHT BAMBERG: HRA 11055

INFO@FRAENKISCHE-REZEPTE.DE