

Autor	Beitrag
Sigi2910 23.12.2007 11:30	:gruessgott: :moin: oder wie auch immer. Die Grill-Saison ist eröffnet :rasta_banane: - wie ich in einem anderen Thread, als es um die Heizpilze ging :pilze_sammeln:, schon habe anklingen lassen. Heute heize ich meinen Weber-Grill :lagerfeuer:, mit dem man prima indirekt grillen kann, an, um ein Hähnchen auf den Tisch zu bringen und am ersten Weihnachtsfeiertag wird es für meine weihnachtlichen Gäste :hunger: ein Rollbraten sein :essen04:, der auf der Terrasse vor sich hinschmurgeln wird. Dazwischen bin ich am heiligen Abend bei meinem Bruder zu Gast :gaenseschmaus:, der seinen Gas-Grill freilich bei den Minus-Temperaturen :schneepflug: nicht anheizen will. Schade drum :heul:. Dafür werde ich die Briketts am zweiten Weihnachtsfeiertag wieder für uns alleine anzünden und Flammkuchen kredenzen :koch04: :gastG:. So, Appetit bekommen :koch04:? Gut, es ist noch eine Weile hin, bis die Grill-Saison wirklich eröffnet ist :sunny: - aber bis dahin sollten wir gewappnet sein. Deshalb heute schon mein Aufruf: Stellt hier Eure Grill-Rezepte ein :brief: Dann kann jeder sagen: :des nemma: und danach geht es ab aufs :laufband: oder in den Wald :laeufer:, um die Kilos wieder runterzumachen. Das :schwimm: ginge auch, wobei ich es inzwischen lieber damit :biketrip1: halte. So, jetzt aber ab :brief: und geschrieben auf Teufel komm raus. Mein erster Tipp: Man nehme eine Schweinelende und Schwarzwälder Schinken und ein paar schwarze Oliven. Schweinelende in schöne Stücke schneiden und jedes Stück mit Schwarzwälder Schinken ummanteln. Dann zusammen mit den Oliven auf Spieße gebracht, schön im Wechsel Olive - Lendenstück - Olive - ... und ab auf den Grill. Indirekt grillen! Also unten außen rechts und links die Briketts lagern und die Spieße in die Mitte des Rostes legen. Keine zehn Minuten später sind die Spieße fertig - und des Schwarzwälder Schinkens wegen muss man das Fleisch übrigens weder pfeffern, noch salzen. So, der Nächste bitte. Und im Voraus schon mal :danke04: an alle. Ach ja: Frohe Weihnachten :weihnachten13: und :weihnachten07: und haltet Euch ran, damit wir bis :o32: eine stolze Anzahl an Rezepten haben. Ich freue mich jedenfalls schon aufs erste :weizenbier: draußen am Grill.
Sigi2910 24.12.2007 18:22	Hier übrigens ein Rezept für eine Weihnachtsgans - passend fürs Fest.

Autor	Beitrag
Sigi2910 20.01.2008 18:59	Ich gebe nicht auf - zumal es heute bei uns recht frühlingshaft war und ich natürlich den Weber-Kugelgrill wieder angeheizt habe. Gab Hähnchen. Aber jetzt will ich mich - was ich auch gerne mache - auf Pizza oder Flammkuchen konzentrieren. Beides gelingt im Kugelgrill oberprima. Den Teig dazu macht man wie folgt: 2 TL Trockenhefe 1 TL Zucker 350 g Mehl 1 TL Salz 2-3 EL Olivenöl Hefe, Zucker, Mehl und Salz verrühren, eine Mulde in die Mitte drücken und dorthinein 200 ml warmes Wasser und das Olivenöl geben und unterrühren. Dann das Ganze ordentlich kneten und anschließend eine knappe Stunde an einem warmen Platz gehen lassen. Währenddessen aus 2 EL Olivenöl 1/2 gehackten Zwiebel 1 (oder auch 2) gehackten Knoblauchzehe 500 g passierten Tomaten 1 TL getrockneten Oregano 2 TL Zucker Salz schwarzem Pfeffer aus der Mühle den "Aufstrich" herstellen, dabei das Olivenöl erst erhitzen und dann die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Tomaten und Oregano zugeben, den Deckel drauflegen und 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zucker, Salz und Pfeffer unterrühren und ohne Deckel weitere 10 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Dann den Teig nochmals kräftig durchkneten und (zwei) schöne Fladen ausrollen. Tomatensauce drauf und nach Geschmack belegen. Ich nehme gerne ein bißchen Schinken und Salami, dazu eingelegte Artischockenherzen, Champignons und frische, rote Paprika. Drüber geriebenen Käse, vorzugsweise Gouda. Und dann rauf auf den Grill... Übrigens kann man mit dem Teig auch tolles Pizzabrot machen. Schmeckt auch außerordentlich gut. Genau der Teig eignet sich auch hervorragend für Flammkuchen. Wie man den macht, kommt nächstes Mal.
Alfi 21.01.2008 12:08	Hallo Sigi! Da läuft einem ja das Wasser aus dem Mund...eehm, so war doch der Spruch? Ich überlege auch schon, meine Grillkugel wieder in Aktion zu setzen. Für Pizza und dergl benutze ich da Schamottsteine, die ich auf den Grillrost lege. Das Ergebnis ist Klasse ! ach ja übrigens: 1.) Wenn man sein Gewicht halten will, muss man auch mal was essen, wenn man keinen Hunger hat!! 2.) Ein Milchreis wird besonders schmackhaft, wenn man ihn kurz vor dem Verzehr durch ein saftiges Steak ersetzt. Grüße aus dem nassen Münsterland!

Autor	Beitrag
ve-ru 21.01.2008 15:36	:gruessgott: Herr Morlock, also Ihr Grillrezept klingt echt lecker, bin gespannt auf die Fortsetzung mit dem Flammkuchen. Aber nachdem der Weber-Kugelgrill - nach Ihrem Pinguin - Ihr zweitbestester Freund zu sein scheint, wieviele Kilometer fahren Sie eigentlich pro Woche auf Ihrem Dreirad, wenn das nicht gerade verborgt ist, damit der Grill immer schön weiter bruzeln kann? ?:laufband: Nach Diät klingen Ihre "Kochorgien" mt Weber-Kugelgrill nämlich nicht. :biggrin: :
Sigi2910 21.01.2008 15:46	Wenn man täglich 10 bis 15 Kilometer joggt, muss man gar nicht mehr so viel Dreirad fahren. Da kann man sich futtermäßig alles leisten. Nur habe ich mir zwei Bandscheibenvorfälle zugezogen und kann nun grade nicht mehr joggen. Also mache ich, was "Mann" dann so macht, ich lege mir einen Bauch zu... weil doch auch das Dreirad seit kurzem meist verborgt ist... :heul:
ve-ru 28.01.2008 08:52	:moin: :moin: Hallo Herr Morlock, kommt das Rezept für den Flammkuchen noch? :anbeten: Ich würde ja im Gegenzug auch ein Rezept rausrücken. :brief:
Sigi2910 28.01.2008 10:50	Also Teig wie gehabt. Ob Pizza, ob Flammkuchen, egal was drauf kommt. dann nehme ich einen Becher Crème fraîche, einen Becher Sauerrahm (Schmand geht auch) und einen halben Becher Sahne, bißchen Salz und Pfeffer rein und drauf auf den teig. Dann noch ein paar Zwiebeln in Ringe schneiden und drauf verteilen, ebenso Rauchfleisch (Schwarzwälder Schinken kommt da gut) würfeln (oder dünne Streifen schneiden) und ebenfalls drauf verteilen. Und dann ab auf den Grill. Ich hab übrigens einen Pizza-Stein auf dem Rost, funktioniert besser (vgl. oben Schamottstein), zur Not gehts aber auch auf Backpapier direkt auf dem Rost.
Sigi2910 28.01.2008 10:52	Oh, ganz vergessen: Ich hau in Sahne, Sauerrahn und Crème fraîche neben Pfeffer und Salz auch noch ein paar Knoblauchzehen rein, schön kleingemacht - dazu habe ich so eine Knoblauchmühle, ganz praktisch, das Ding.
ve-ru 28.01.2008 13:27	Hallo Her Morlock, schönen Dank für den Flammkuchen. :applaus: Soll das versprochene Rezept für den Grill sein oder lieber ein Salat? :weisnicht:

Autor	Beitrag
Abraham 28.01.2008 15:22	Jaja, da ist es nicht weit vom Kugelgrill zum Kugelbauch... Gute Besserung Sigi! *das Dreirad wieder vor die Tür stellt* :D Und hier mein Beilagenrezept zum Grillfleisch: Lauchsalat Zutaten: 5 Stangen Lauch (nur das Weiße) 1 mittelgroße Dose Ananas 2 Dosen Mais 1 Glas Sellerie gestiftelt 1 Apfel 250 g Joghurt 1/4 - 1/2 Glas Salatmayonnaise Salz, Pfeffer Zubereitung: Mais-Flüssigkeit fürs Dressing auffangen. Apfel klein würfeln. Sellerie, Mais, Joghurt und Salatmayonnaise begeben. Salz und Pfeffer nach Geschmack. Mind. 3-4 Std. ziehen lassen. Die Ananas kann auch durch Mandarinen ersetzt werden. Gruß aus dem Ruhrgebiet Abraham

Autor	Beitrag
Neptun 28.01.2008 16:38	:gruessgott: zusammen, auch wenn ich gerade auf Diät bin und standhaft versuche meine Sporterfolge nicht zu gefährden, was aufgrund der Rezepte schwerfällt: Hier mein absolutes Lieblings-Nudel-Salat-Rezept, damit alle auch schön weiterhin auf joggen und Dreiradfahren angewiesen sind::laeufer: 500 g Nudeln (am besten Penne) 1 Glas Pesto (oder natürlich selbst gemacht) 500 g Mozzarella 1 Glas Olivenöl 4 cl weißen Balsamico 1 kg Cherrytomaten 200 g Oliven ohne Stein (Farbe ist Geschmackssache) 1 Bund Basilikum, Salz und Pfeffer Nudeln kochen. In der Zwischenzeit Tomaten putzen und waschen, den Mozzarella abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden. Aus dem Olivenöl, dem Pesto, dem Essig, Pfeffer und Salz eine kräftige Marinade herstellen. Alle Zutaten (außer Basilikum) mischen, die Marinade drübergießen und mind. 1 Stunde ziehen lassen. Zum Schluß Basilikum drübergerben, fertig! Kalorien: Sag ich nicht... :Zeigefinger: schmeckt aber genau deswegen so gut! :koch04: P. S. Werde mir nun zwecks Pizza einen Kugelgrill anschaffen!
Sigi2910 28.01.2008 18:52	Und wenn man dann proppenvoll ist und eigentlich nix mehr geht, machen wir noch als Nachtisch einen süßen Flammkuchen. Teig natürlich wie gehabt, wenn man vorher doppelt so viel macht, ist man gewappnet. Dann einen Becher Sahne und einen Becher Schmand oder Crème fraîche mit etwas Salz und 2 - 3 El. Zucker gut vermischen. Rauf auf den Teig (der natürlich hauchdünn ausgewellt ist - das mach ich überhaupt nicht gerne, da lasse ich mir gerne von meiner besseren Hälfte zur Hand gehen). Zwei Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Apfelringe drauf verteilen. Einen El. Zucker mit Zimt mischen und darüberstreuen und dann ab auf den Grill. Und nachher dann schön servieren und zwar: Licht ausmachen, am Tisch noch Calvados über den Flammkuchen kippen, anzünden, Finger verbrennen :heul:, genießen :D. Anmerkung: Der Calvados brennt besser, wenn er leicht warm ist. Und schmeckt danach als Getränk kalt auch hervorragend...

Autor	Beitrag
ve-ru 08.02.2008 17:27	Hallo Herr Morlock, ich schulde Ihnen immer noch ein Rezept für Ihren zweitbesten Freund: Also, ich hoffe sie essen Fisch und haben kein Problem damit, am nächsten Morgen nur bedingt "gesellschaftsfähig" zu sein Zunächst die Einkaufsliste: 50g frisches Koriandergrün - gehackt 2 EL fein gehackter Knoblauch 3-4 scharfe rote Chilis (am besten piri-piri, aber ander tun es auch) 1 EL Paprikapulver -edelsüß 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 125 ml. Olivenöl 60ml frisch gepreßter Zitronensaft ca. 750-800g Thunfischfilet in 4 möglichst gleich große Scheiben geschnitten Salz 1. Marinade anrühren: in einer Schüssel (auf keinen Fall was aus ALU) die Chilis, die Hälfte des Koriander, den Knoblauch, Paprika und Pfeffer miteinander vermengen. Dann Öl und Zitronensaft unterrühren, den Thunfisch in die Marinade geben und gründlich mit der Marinade einreiben. Die Schüssel zu decken und für zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. (ich persönlich würde es bei auch bei zwei Stunden belassen, da man das Ganze auch noch essen möchte- die Mariande ist etwas herzhaft.) 2. Grillen Den Grill mit Öl bepinseln (man kann auch den Fisch auf eine Grillpfanne legen) und den Fisch aus der Marinade auf dem Grill befördern. Hier wird nichts vorher nichts abgepusst - Knoblauch, Chilli und alles was so festgepappt ist bleibt dran. Auf beiden Seiten grillen - in der Regel ist der Fisch nach 3-Minuten midium, schmickt mir so eigentlich am besten, aber ganz durch ist auch ok. Wenn der Fisch fertig ist, anrichten und das restliche Koriandergrün darüber streuen. Rezept ist für Bandscheiben-Patienten bestens geeignet, da Thunfisch kalorienarm ist. :biggrin:

Autor	Beitrag
Sigi2910 14.02.2008 09:14	Hallo Frau Venz, nachdem Sie Fisch wohl mögen, hätte ich auch was mit Thunfisch. Zwar nicht für den Grill, aber trotzdem auch empfehlenswert. Ein Thunfisch-Gulasch. Als Zutaten benötigen wir:_ 1 große Zwiebel 4-6 Knoblauchzehen (ich mag es gerne knobich) 1 grüne Paprikaschote 1 rote Paprikaschote 1 Chilischote 400 g Kartoffeln 500 g Thunfisch 500 g Fleischtomaten 1 Zitrone Salz Pfeffer, frisch gemahlen 2 EL Olivenöl 2 TL mildes Paprikapulver 250 ml trockenen Weißwein Und dann geht es los: Zwiebel und Knoblauch würfeln. Paprikaschoten putzen und vierteln und in Streifen schneiden. Tomaten überbrühen, häuten, den Stilsatz entfernen und in Würfel schneiden. Chili entkernen und in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Thunfisch in 2-Zentimeter-Würfel teilen. Zitrone auspressen. Thunfischwürfel mit dem Saft der Zitrone, Salz und Pfeffer in einer Schüssel etwa 30 Minuten marinieren lassen. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen, dann Knoblauch und Paprikastreifen dazugeben und bei schwacher Hitze circa 5 Minuten dünsten lassen. Tomaten, Chili, Salz, Pfeffer und das Paprikapulver dazugeben und 10 Minuten bei kleiner Flamme garen. Kartoffelwürfel und Wein in der Pfanne bei geschlossenem Deckel garen lassen. Zum Schluss die Thunfischwürfel unterrühren und 5 Minuten gar ziehen lassen. :hunger: :koch04:
ve-ru 14.02.2008 10:15	och nö, Herr Morlock, wie sind Sie denn an mein Rezeptbuch gekommen 8o Habe das Rezept schon seit längerem im Programm. Wird von Fischliebhabern auch immer wieder gern genommen. .:essen03: Aber wenn Sie auch so auf Knofi stehen, irgendwo auf einer Seite geistert noch eine Knoblauchsuppe herum. Ich werde Sie Ihnen demnächst mal zukommen lassen :koch04:

Autor	Beitrag
Sigi2910 14.02.2008 10:25	Bin bei Ihnen am 8. September kurz eingestiegen, als ich vom Urlaub auf Usedom auf dem Heimweg war. Teures Pflaster übrigens, dieses Thüringen, wegen ein paar Kilometer zu viel musste ich auch noch 20 € zahlen....:wand: Aber dafür hatte ich ja die Rezepte....:gastG:
ve-ru 14.02.2008 10:46	Aha, aber für 20 Euro hätten Sie auch einige Bratwürste bekommen :biggrin: Dafür muss man nur anhalten und nicht so rasen. :motorrad02:
Sigi2910 14.02.2008 11:13	Was für mich als Bandscheibengeschädigter wiederum nicht von Vorteil gewesen wäre. Und wenn ich angehalten hätte, hätte ich noch mehr Zeit verloren. Ich war ja nach meinem Einstieg bei Ihnen auf der Flucht. Und gerast... statt 100 hatte ich auf der Autobahn 110 drauf. :heul:
ve-ru 14.02.2008 12:21	Ganz schön flott, mit Ihrem Dreirad Herr Kollege :biggrin: Na ja, wenigsten gabs keinen Punkt in Flensburg :eiei:
Bresgen 20.02.2008 17:16	quote----- Original von ve-ru Ganz schön flott, mit Ihrem Dreirad Herr Kollege :biggrin: ----- Das liegt an seinem Pinguin, der sich als Außenbordmotor betätigt ! :huepf1:
ve-ru 20.02.2008 19:56	@Bresgen, der Pinguin als Aussenborder, na so kannn man auch den hohen Spritpreis umgehen, :applaus: aber was wohl die Kollegen vom Tierschutz dazu sagen :b_keule:
Bresgen 21.02.2008 07:43	quote----- aber was wohl die Kollegen vom Tierschutz dazu sagen ----- Der macht das doch freiwillig, der schiebt ja und wird nicht hinterhergeschleift - er denkt dabei an seine Belohnung - "leckerer Gegrilltes" !!! :biggrin: Außerdem muss er ja trainieren - in freier Wildbahn rutschen die ja auch mit Anlauf auf dem Bauch um die Fortbewegung zu beschleunigen. Und bei dem guten Essen, was er beim grillen bekommt, muss er ja darauf achten, dass das Bäuchlein nicht zu rund wird, sonst muss er sich schaukelnd fortbewegen - das ist dann wirklich nicht mehr schnell !! :schlappachen:

Autor	Beitrag
Sigi2910 21.02.2008 08:36	quote----- er denkt dabei an seine Belohnung - "leckeres Gegrilltes" !!! :biggrin: ----- und zwar Thunfisch von ve-ru
Abraham 21.02.2008 09:02	:moin: der Pinguin ist sicherlich froh zu hören, dass er genug tut, um nicht selbst als Grillgut zu enden... :D Gruß Abraham
Bresgen 21.02.2008 09:21	@Abraham Da wäre Ihr Pinguin aber sicherlich schmackhafter, an dem ist mehr dran ! Ich glaube, der müsste auch mal mehr :laeufer: oder :laufband: :biggrin: :biggrin: Im Ernst: Pinguin kann doch gar nicht schmecken, so süß wie die beiden ausschaun. Wobei wir da bei einem äußerst gefährlichen Thema sind: ich darf das Tier auch nicht kennengelernt haben, was da hinterher als Schnitzel oder als Hühnerbrust auf meinem Teller liegt - auch zu putzig !!
Sigi2910 21.02.2008 09:23	 übrigens mag er auch ein Menü, das mit Riesengarnelen als Vorspeise beginnt. Erst mal benötigen wir - bei 4 Essern - dazu 16 geschälte Jumbogarnelen, 1 - 2 gehackte Knoblauchzehen, 2 EL Olivenöl, Pfeffer und Salz und 8 Spieße (manche nehmen Bambus, manche anderes Holz - immer dran denken, die vorher einzuweichen, damit sie nicht als Holzkohle enden - ich nehme solche aus Metall). Alsdann die Garnelen putzen (also einschneiden und den dunklen Darm entfernen), kalt abspülen, trocken tupfen und dann zusammen mit dem Knoblauch und dem Olivenöl in eine Schüssel geben, ordentlich salzen und pfeffern und eine Viertelstunde marinieren. Derweil nehmen wir weitere 1 - 2 gehackte Knoblauchzehen, 2 EL helle Sojasauce, 3 EL flüssigen Honig, 2 EL frisch gehacktes Koriandergrün, 1 TL Chilipulver und Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone zur Hand, geben alles in eine Schüssel und verühren es ordentlich. Dann die Garnelen auf die Spieße verteilen und unter einmaligem Wenden 2 - 3 Minuten bei mittlerer Hitze grillen und danach mit der Sauce servieren. Als Hauptgang mag er Lachs. Dazu nachher mehr.

Autor	Beitrag
Sigi2910 21.02.2008 09:41	Für den Hauptgang braucht's 4 Lachssteaks oder -besser noch- -filets. Dann 2 rote Chilischoten, 1 Stängel Zitronengras, den Saft einer Limette, 2 EL thailändische Fischsauce, 4 EL Sonnenblumenöl und wieder 1 - 2 gehackte Knoblauchzehen. Wie üblich den Lachs kalt waschen und trocken tupfen, das Zitronengras fein hacken, die Chilischoten waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden, alles mischen und darin den Lachs kühl eine halbe Stunde marinieren. Derweil nehmen wir 225 g flache thailändische Weizennudeln (ok, man kann auch schwäbische breite Nudeln nehmen), 2 EL thailändische Fischsauce, 2 EL Sonnenblumenöl, 2 EL Erdnussöl, 1 TL Zucker, 1 gehackte Schalotte, 1 Bund Frühlingszwiebeln, erneut 1 - 2 gehackte Knoblauchzehen, eine weitere rote Chilischote, den Saft einer Limette, nochmal 2 EL frisches gehacktes Koriandergrün (haben wir noch von den Garnelen), 50 gr. geröstete, gehackte Erdnüsse, 50 gr. Bohnensprossen. Die Nudeln in gesalzenem Wasser kochen. In einem Wok (gibt es auch für den Kugelgrill - guckst du z.B. hier) Erdnuss- und Sonnenblumenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin 1 - 2 Minuten goldgelb andünsten, die gewaschene, entkernte und geringte (siehe oben) Chilischote, die Fischsauce, den Limettensaft und den Zucker dazu geben und kurz aufkochen lassen und vom Feuer nehmen. Dann die Nudeln, die Bohnensprossen, die Erdnüsse und die Hälfte der Frühlingszwiebeln untermischen. Den Lachs abtropfen lassen und bei mittlerer Hitze 3 - 4 Minuten auf jeder Seite grillen. Die Nudeln mit dem Koriandergrün und der anderen Hälfte der Frühlingszwiebeln bestreuen und rauf auf den Tisch. Da freut sich der Pinguin...
ve-ru 21.02.2008 09:53	Wenn man der Sauce noch einen Schuß Sherry (verwende in diesem Fall Creme Sherry) hinzufügt, macht das Ganze richtig Spaß. Mache ich in der Regel so, wenn ich die Garnelen in der Pfanne zubereite. Kommt dann richtig gut. :essen04: Und hier mein Tip für Lachs: 4 Lachskottlett, salzen und mit Zitronensaft (natürlich Bio) beträufeln. In einem Mörser 10 Wacholderkörner, einen halben Teelöffel Pfefferkörner (es geht auch grob gemahlener Pfeffer, dann aber direkt auf den Lachs) und 4 Teelöffel Thymian grob zerstoßen. Auf dem Lachs verteilen und mit etwas Olivenöl die "Krümelpanade" befestigen. Bei Zubereitung im E-grill reicht Panade auf der Oberseite, da hier die Lachskottlett nicht gedreht werden müssen. Lachskottlett ist sehr fett. Zur Vermeidung von Stichflammen :biggrin: aus dem Kohlegrill auf eine Grillasette - Edelstahl- zurückgreifen (klebt nicht so und schont die Umwelt). Bin mal gespannt mit welcher Lachszubereitung man Pinguine in Morlocks Allwetterzoo füttert.
ve-ru 21.02.2008 09:58	ach nö, jetzt hat der Kollege Morlock schneller getippt :heul: Aha, das Pinguinfutter ist asiatisch angehaucht. Liest sich gut - muss ich unbedingt ausprobieren :koch04:

Autor	Beitrag
Abraham 21.02.2008 10:21	quote----- Original von Bresgen @Abraham Da wäre Ihr Pinguin aber sicherlich schmackhafter, an dem ist mehr dran ! Ich glaube, der müsste auch mal mehr :laeufer: oder :laufband: :biggrin: :biggrin: ----- @ Bresgen Mein Pinguin mag zwar nicht so aussehen, aber er kann sehr wehrhaft sein.... :D Gruß aus dem Ruhrgebiet Abraham
Sigi2910 21.02.2008 10:35	Für die vegetarischen Gäste noch ein paar Spieße: 12 kleine, festkochende Kartoffeln, Halloumi-Käse, 8 Champignon-Knöpfe, 8 Lorbeerblätter, 2-3 Knoblauchzehen, Olivenöl zum Bestreichen, schwarzer Pfeffer, Salz. Kartoffeln waschen und bedeckt im Wasser 15 - 20 Minuten weich kochen, dann auskühlen lassen. Knoblauch in feine Stifte schneiden und die Kartoffeln damit spicken. Aus dem Halloumikäse 12 Stücke machen und zusammen mit den Kartoffeln, den geputzten Champignons und den Lorbeerblättern auf 4 Spieße verteilen, mit dem Öl bestreichen und salzen und pfeffern. Dann nehmen wir 100 gr. Erdnussbutter mit Nussstückchen und lassen die im Wasserbad schmelzen. 3 EL Sesamöl werden erhitzt und darin 1 entkernte und gehackte rote Chilischote sachte darin angedünstet. Beides zusammen mit 2 gehackten Knoblauchzehen, 1 EL süßer Chilisauce, 6 EL warmem Gemüsefond, 2 TL dunkler Sojasauce, 2 TL Zucker, und 1 EL Zitronensaft unter die Erdnussbutter gerührt und alles warm gestellt. Dann die Spieße bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 5 Minuten grillen, bis das Gemüse weich und der Käse goldig ist. Spieße auf den Teller, Sauce drüber und mit 1 EL Sesamsamen bestreut - fertig. :hunger: :gastG: :svienebilanciawi5:
Sigi2910 21.02.2008 10:37	quote----- Original von Abraham Mein Pinguin mag zwar nicht so aussehen, aber er kann sehr wehrhaft sein.... :D Gruß aus dem Ruhrgebiet Abraham ----- :applaus: :applaus: :applaus:

Autor	Beitrag
ve-ru 21.02.2008 10:57	quote----- Original von Sigi2910 Für die vegetarischen Gäste noch ein paar Spieße: :svienebilanciawi5: ----- O weh Herr Morlock, sie sind ein gefährlicher Gastgeber - mit asiatischer Schärfe und viel Gemüse leichte Kost vortäuschen und dann hinterhältig Unmengen von Kalorien im Essen verstecken. Wer hat Ihnen soetwas nur beigebracht ?(Vielleicht sollten Sie auf Ihrem Grundstück (gleich hinter der Grillecke) einen Trimmdich Pfad für die ahnungslosen Gäste einrichten. :hantel: :laufband: :volleyball: :laeuer:
Sigi2910 21.02.2008 11:23	Ach, ich wohn am Waldrand, da kann man danach gleich was für die Wiedererlangung der schlanken Linie tun. Oder wir machen :rasensprenger: ... Wer sich lieber erholen will: :wanne: und wer durstig wurde: :weizenbier: Aber vorher gibt es auf jeden Fall noch einen Nachtsch vom Grill: 125 gr. Zucker, die Schale einer unbehandelten Orange und 2 EL Wasser in einem Topf langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann alles zum Kochen bringen und knappe 5 Minuten köcheln lassen, bis sich ein goldgelber Karamell gebildet hat. Den Saft obiger unbehandelter Orange und 50 gr. Sahne unterrühren und warm halten. 1 TL grüne Pfefferkörner in Salzlake grob hacken und 4 dicke Scheiben Ananas damit einreiben. Je eine Seite mit Puderzucker bestreuen und ab mit der gezuckerten Seite nach unten auf den Grill. Mittlere Hitze, 6 - 7 Minuten - bis die Ananas leicht gebräunt sind. Dann die Scheiben auf Teller verteilen, je 1 Kugel Vanilleeis drauf geben und mit dem warmen Orangen-Karamell begießen. :melone: :geil:
Abraham 21.02.2008 12:59	Ich glaube, ich habe jetzt eine Anhung was Sigi's Pinguin die ganze Zeit in sein Laptop schreibt... Wann gibt es denn die erste Auflage von: Grillen mit Sigi? Oder vielleicht Sigissimo??? :danke: jedenfalls für die vielen Anregungen. Wo ich doch seit kurzem Terrasse UND Grill habe, gibt es jetzt viel zu probieren. Gruß aud dem Ruhrgebiet Abraham

Autor	Beitrag
ve-ru 21.02.2008 13:26	quote----- Original von Abraham Wann gibt es denn die erste Auflage von: Grillen mit Sigi? Oder vielleicht Sigissimo??? ----- Hallo Herr Morlock, da kann ich mich der Kollegin Abraham nur anschließen.:hutab: Ihr Rezeptfundus ist sehr anregend. Da brauchen Sie doch eigentlich nicht bei mir einzubrechen und dann dafür noch 20 Euro zahlen. Im Austausch für Ihren Fundus rücke ich gern doch gen freiwillig mal was aus meinem Rezipetbuch raus. :mail: Leider habe ich nur einen "einfachen" Grill. Die Sache mit dem Kugelgrill muss ich mir mal überlegen. :denken: Wie groß ist den so ein Teil (Grillfläche) eigentlich. Ich benötige in der Regel eine relativ große "Arbeitsfläche". :kopfkratz:
Bresgen 21.02.2008 13:35	quote----- Original von Abraham Wann gibt es denn die erste Auflage von: Grillen mit Sigi? Oder vielleicht Sigissimo??? ----- Aber nicht als Buch, sondern live ! Wir machen das nächste Forentreffen in Pforzheim und gehen dann zu Sigi grillen, statt in ein Restaurant. Ist doch schön - wir lernen nette Leute (und Pinguine) kennen, betätigen uns danach gemeinsam beim Waldlauf und grillen danach, wenn wir durchs laufen wieder tüchtig Appetit bekommen haben, gemeinsam den Nachtsch. :laola04: Wie wärs, Herr Morlock?
Abraham 21.02.2008 14:00	:D Wir können ja im angrenzenden Wald unsere Zelte aufschlagen... :zelten: Gruß aus dem Ruhrgebiet Abraham

Autor	Beitrag
Sigi2910 21.02.2008 14:39	quote----- Original von ve-ru Wie groß ist den so ein Teil (Grillfläche) eigentlich. Ich benötige in der Regel eine relativ große "Arbeitsfläche". :kopfkratz: ----- Also Grillfläche ist bei mir 57 cm im Durchmesser. Mancher Weber, der Lafer Edition, hat auch eine kleine (aber unnötige) Arbeitsfläche dran hängen. Hier gibt es mehr zu sehen. Ich habe übrigens den One Touch Silver. Das Buch machen wir am Besten zusammen, liebe ve-ru. So nach dem Motto "Lafer - Lichter - lecker". Nur mit dem Namen müssen wir uns noch was einfallen lassen. "Morlock - Venz - jetzt brennts" oder so... Und "live grillen" - warum nicht. Wer will, kann sein Zelt dann tatsächlich im Wald ausschlagen - vielleicht auf dem unweit von mir im Wald gelegenen Fußballplatz. In unmittelbarer Nachbarschaft zu mir gibt es auch das "Hohenwart Forum" - siehe hier - wo man sich auch einmieten kann und dann ein richtiges Dach über dem Kopf hat. Nur ob mein eigener Grill ausreichen wird...
ve-ru 21.02.2008 16:30	Insgesamt ist die Idee ja nicht schlecht mit Grillen und Zelten. :huepf1: :laola04: Aber hat denn schon mal jemand daran gedacht, das das letzte Forentreffen im November war. :biggrin: Da wollen doch nur die Pinguine ins Zelt. :big-schnee: Herr Morlock kann ja mit seinen Kollegen schon mal anfangen die Heizpilze bei den Gastwirten einzusammeln. :pilze_sammeln:

Autor	Beitrag
Sigi2910 22.02.2008 09:06	Am Wochenende (soll ja warm werden) wollen wir mal eine Poularde auflegen. Dazu brauchen wir erst einmal eine solche, Gewicht vielleicht anderthalb Kilo. Eine schöne Bio-Zitrone, 50 gr. Zucker, 1 Bund Minze, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL getrockneten Koriandersamen, 2 EL Olivenöl und ½ TL Salz (da nehme ich immer bretonisches Meersalz). Die Zitrone heiß abwaschen und dünn aufschneiden. Ein bisschen Wasser zum Kochen bringen und die Zitronenscheiben darin 2 Minuten kochen. Abgießen, abschrecken. Dann den Zucker mit 150 ml Wasser zum Kochen bringen, die blanchierten Zitronenscheiben zugeben und 10 Minuten leise köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und im Sud abkühlen lassen. Nun wenden wir uns der Poularde zu. Die Haut vorsichtig vom Fleisch anheben und die gewaschene und getrocknete Minze zusammen mit den Zitronenscheiben im Brust- und Keulenbereich unter die Haut schieben. Pfeffer und Koriander in einem Mörser zerkleinern, mit dem Öl und etwas Salz vermischen und die Poularde von allen Seiten damit einreiben. Bei mittlerer Hitze indirekt (also nicht direkt über der Glut, die rechts und links platziert ist - sieh auch hier) 1 bis 1 ¼ Stunden grillen. Zwischen die beiden Glutnester noch eine Aluschale stellen, in der das Tropf-Fett aufgefangen wird. Ich schneide noch Tomaten und Zwiebeln rein und häcksel ein wenig Knoblauch drüber und gebe noch ein wenig Wasser - gerne auch Gemüsebrühe o.ä. - dazu, damit das Zeug nicht verbrennt. Und schon hat man eine prima Soße. „Normale“ Hähnchen (Poularden sind ja Masthähnchen) mache ich auch gerne – vornehmlich solche, die mit Mais gefüttert wurden. Zum Würzen nehme ich in dem Fall ganz einfach Olivenöl, in das (Meer-) Salz, Pfeffer und edelsüßer Paprika reinkommt. Gut mischen und dann das Hähnchen damit einpinseln. Innen reibe ich das Hähnchen gerne auch mit Kräuterbutter ein. Dazu wieder entweder die obige Alu-Schale unten zwischen die Holzkohlenbriketts (ich nehme immer Holzkohlenbriketts, keine Holzkohle – die Briketts halten länger) geben oder den Weberschen Hähnchenhalter (hier) verwenden und die Tomaten und Zwiebeln und den Knoblauch direkt dem Hähnchen zu Füßen legen. Ähnlich verfare ich übrigens auch mit Rollbraten. Den kaufe ich fertig beim Metzger, dann kommt mein Schälchen Olivenöl mit den Gewürzen und das Prachtstück wird ordentlich eingepinselt und auf dem Bratenkorb auf den Rost gelegt (man rechnet übrigens pro Kilo eine Stunde Garzeit, also bei einem 2 Kilo-Rollbraten muss man schon mit 2 Stunden Garzeit rechnen). Unten drin wieder die obligatorische Alu-Schale, damit es nachher nicht zu trocken ist. Man will ja auch das Brot, das man gleich mitbacken kann (das indirekte Grillen ist schon segensreich), nicht so trocken runterschlucken. Zum Brot nehme ich ganz gerne die fertigen Backmischungen, die es in allen Schattierungen da so gibt. Alternativ kann man auch selbst mischen. Und dann gleich richtiges Gewürzbrot machen. Dazu benötigt man 500 g Mehl, 40 g Hefe, 1/8 Liter (lauwarme) Milch, 1 Prise Zucker, 2 Zwiebeln, 1 - 2 Koblauchzehen, 50 g Butter, 2 Eier, ½ TL Salz, 1 Prise (geriebene) Muskatnuss, 1 TL Anis, ½ TL Fenchel, 4 EL (getrockneter) Dill, ½ TL (getrockneter) Rosmarin, 1 TL Anis und Butter oder Öl (für die Blumentöpfe, in denen wir das Brot backen). Das ist nämlich der Gag: Da kommt das Brot aus dem tönernen Blumentopf. Natürlich nehme ich dazu nicht irgendwelche, die grad frei sind, sondern neue, die nur fürs Backen Verwendung finden. Die werden ausgefettet (ich nehme Butter, Öl geht auch), dann kommt der Teig rein und wenn er nachher beim Backen toll aufgeht, sieht das am Ende richtig gut aus. Zum (eigenen) Teig: Das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch, dem Zucker und wenig Mehl zu einem Vorteig

Autor	Beitrag
	verrühren. Eine Viertelstunde gehen lassen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe(n) schälen, die Zwiebeln feinhacken und die Knoblauchzehe(n) zerdrücken. Die (geschmolzene) Butter mit den Eiern, den Gewürzen und dem Dill verrühren. Den Rosmarin im Mörser zerreiben. Mit dem Buttergemisch zum Vorteig geben und alles ordentlich verkneten. Eine halbe Stunde gehen lassen und dann ab in den Blumentopf (nicht eben voll machen, da quillt was nach!) und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen, mit dem 2. TL Anis bestreuen und ab auf den Rost (nachdem man unten rein noch eine Tasse Wasser gestellt hat). Achtung: Indirekt – also nicht auf die Glut stellen.
Abraham 22.02.2008 10:40	:moin: Als Fan der einfachen aber leckeren Küche hätte ich da einen klassischen Nachtsch. Wo der Grill doch schon einmal warm ist...:hunger: Banane vom Grill (4 Personen) 4 gelbe ungeschälten Bananen(reif aber ohne braune Flecken) über direkter Hitze (mittlere Hitze ist angemessen) zugedeckt etwa 5 bis 6 Minuten grillen, oder solange, bis die gesamte Schale dunkel geworden ist. Bananenschale der Länge nach aufschlitzen, aufbiegen und soviel Soße wie möglich hineingießen. Zudecken und nochmals 1 bis 2 Minuten grillen. Die Bananen vorsichtig auf Teller übertragen und heiß servieren (direkt aus der Schale löffeln). Gut kombinierbar mit Eis. Soweit kennt das womöglich jeder, aber, was ist mit der Soße? Honig-Curry-Soße 4 EL Currysauce 4 EL Honig 4 TL Limettensaft Alle Zutaten in eine Schüssel schütten und gut zu einer glatten Soße verrühren - fertig! Gruß aus dem Ruhrgebiet (wo heute nur die Hardcoregrillmeister grillen) Abraham

Autor	Beitrag
Sigi2910 27.02.2008 15:50	Wie wäre es mit einem mediterranen Salat? Die Zutaten: 2 rote Paprikaschoten 2 gelbe Paprikaschoten 1 Bund Frühlingszwiebeln 6 Scheiben Toastbrot 8 EL Olivenöl 750 gr. Tomaten 9 Sardellenfilets 100 gr. Spinatblätter (jung) 3 Knoblauchzehen 1 EL Dijon-Senf 2 EL Weißweinessig Salz schwarzer Pfeffer aus der Mühle Öl (zum Bestreichen) Mit dem Öl den Rost bestreichen und dann die roten und die gelben Paprika direkt über mittlerer Hitze grillen, bis sie dunkel werden, dabei gelegentlich wenden. Das obere Grün der Frühlingszwiebeln abschneiden, die weißen Teile putzen, auf den Rost legen und zusammen mit den Paprika weitere 4 - 5 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Die heißen Paprikaschoten dann in eine Schüssel geben, mit Folie bedecken und auskühlen lassen. Die Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Haut der erkalteten Paprikaschoten abziehen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und unter die Frühlingszwiebeln mischen. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 4 EL Olivenöl erhitzen und die Brotwürfel hineingeben. 5 - 6 Minuten braten und die Pfanne gelegentlich schütteln, bis alle Würfel rundherum goldgelb gebraten sind. Auf Küchenpapier abkühlen lassen. Die Tomaten waschen, achteln und die Sardellenfilets klein schneiden. Beides zusammen mit den Tomaten und den Spinatblättern vorsichtig unter den Paprika-Zwiebel-Salat mischen. Den Knoblauch hacken, dann mit dem Senf, Essig, Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl verrühren und über den Salat gießen. Die Croutons darüber streuen. Fertig.
Alfi 27.02.2008 16:53	:gruessgott: an alle Freunde des Grillsports! Auch auf die Gefahr hin, dass man Sie/Euch voraussichtlich für lange Zeit hierin diesem Forum nicht mehr antreffen wird (der Tag hat nunmal nur 24 Std) : http://www.grillsportverein.de/forum/index.php Da gibst es alles was des Grillers Herz höher schlagen läßt! So, dann bis demnächst einmal.

Autor	Beitrag
Sigi2910 19.03.2008 10:37	Mal schnell für den Karfreitag ein Forellenrezept: Benötigt werden: (3) ganze Forellen Salz Pfeffer 3 Zweige Rosmarin Basilikum Petersilie Marinade aus: Saft einer Zitrone 3 EL Senf 1 EL Petersilie, fein gehackt 1 EL Olivenöl Die Forellen abtupfen und im Innern leicht salzen und pfeffern. Je 1 Kräutersträußchen mit Basilikum, Rosmarin und Petersilie in den Bauch legen. Senf, Petersilie, Olivenöl und Zitronensaft mischen und die Forellen außen mit der Marinade einstreichen. Forellen in ein geöltes Fischgitter klemmen und bei indirekter Hitze je nach Größe 12 bis 15 Minuten knusprig grillen. Eventuell noch für wenige Sekunden der direkten Glut aussetzen, damit sie noch knuspriger werden.
Abraham 19.03.2008 10:58	:moin: Sigi! :blob16: Danke, ich dachte schon, der Grill sei geklaut worden. 8o So ein Ostergrillen im Schnee:big-schnee: hat ja auch was... Jedenfalls wird der Osterhase es in diesem Jahr in weiten Teilen des Landes einfach haben. Wenn es ihm gelingt, weisse Eier:o3: zu bekommen, ist das Verstecken ein Klacks. :ostern_62: Gruß aus dem noch schneefreien Ruhrgebiet Abraham
Sigi2910 02.04.2008 13:54	Damit es hier nicht einschläft, mal was zum Trinken: Strawberry Margarita 2 cl weißen Tequila, 2 cl Cointreau, 2 cl Zitronensaft, 4 cl Erdbeersirup, 6 Erdbeeren (spanische gibt es derzeit schon - ich würde aber die aus der Bretagne abwarten) und 4 zerstoßene Eiswürfel im Elektromixer pürieren und dann das Ganze mit einigen Eiswürfeln noch im Shaker kräftig schütteln und in zwei Cocktailschalen, die zuvor mit einer Zitrone befeuchtet und in einen flachen, mit Zucker gefüllten Teller getupft wurden, füllen.
Bresgen 02.04.2008 13:57	Und wird das dann gegrillt, wenn es sich bereits in den Cocktailschalen befindet oder schon vorher ? :kopfkratz: :biggrin:
Sigi2910 02.04.2008 13:59	Man trinkt nun schnell aus und macht sich dann beschwingt ans Grillen...
Sigi2910 22.04.2008 16:13	Auf geht's zum öffentlichen Grillen. Mit SWR und Johann Lafer. Am 1. Mai. Guckst (und hörst) Du hier.

Autor	Beitrag
Sigi2910 09.06.2008 16:06	Gestern habe ich als regelmäßiger Bretagne-Urlauber einen bretonischen Kuchen gegrillt. War sehr lecker, fast besser als das Original im wilden Westen. Ging auch ganz einfach und schnell. Zeitlich auch passend, erst hatte ich einen Rollbraten und ein Hähnchen drauf, während die bruzzelten, habe ich den Teig für den bretonischen Kuchen gerichtet. Ich habe 300 gr. Mehl, 300 gr. Zucker und 300 gr. weiche(n) Butter (in BW ist das eigentlich der Butter und nicht die Butter) genommen und 6 Eigelb genommen. Prise Salz über das sechsfache Eigelb und dann alles ordentlich durchgeknetet. Den Teig habe ich in die eingebuttrte Backform gegeben, glatt gedrückt, ein siebtes Eigelb genommen und mit dem das Ganze eingepinselt und noch ein schönes Muster reingemacht. Dann ab auf den Kugel-Grill, in dem ich vorher die Hitze ein wenig reguliert habe und noch auf ungefähr 170 Grad kam. Gute halbe bis dreiviertel Stunde (immer mal reingucken, wenn er schön goldgelb-bräunlich ist, runter mit ihm). Noch ein wenig abkühlen lassen, dann raus aus der Form und das erste Stück vielleicht schon lauwarm probieren. Kalt ist er aber auch noch Klasse.
Ingolstadt 10.06.2008 09:05	:danke: Sigi für die tollen Anregungen, du solltest aber vorsichtig sein, denn wenn du so weitermachst, qualifizierst du dich für die Organisation des 3. Forentreffens in der Goldstadt mit Grillfest in deinem Garten. (Hab's jetzt erst gesehen, das kam oben schon mal vor. Aber eine :guteidee: wird zum Selbstläufer, Sigi, aufgepasst!) Es gäbe dann landestypische Spezialitäten, z.B. Potts-Bier, Gutmann Weizen, Äppelwoi, Trollinger, Rotkäppchen Sekt etc. Das ganze garnieren wir mit ein paar gewerberechtlichen Problemen und dann gibts ein Kuhfladen-Roulette mit Preisen von Tigris Software. Der Verlierer gewinnt die bayerische 42 Stunden Woche, das lässt den Teilnehmerkreis nicht ins Unendliche wachsen. Es grüßt Tom (t-bone) Kirchhammer aus dem sonnigen Ingolstadt.
Sigi2910 06.12.2008 15:11	Hier gibt es noch ein tolles Rezept: Ente in de Bobo.
Sigi2910 06.04.2009 09:26	:kopfkraz: mal wieder das Grillen aktualisieren. Ist ja inzwischen endlich wärmer geworden. Also :brief:: Heute wollen wir mal der alten Rhône-Schiffer gedenken. Früher wurden auf der Rhône die Weine mit Lastkähnen transportiert. Flußaufwärts wurden die Schiffe von Ochsen gezogen. Für die Verpflegung wurde von Zeit zu Zeit einer der Ochsen geschlachtet und das Fleisch in Rotwein (aus den Fässern) geschmort. Unter den Feuerkesseln ist das Feuer praktisch nie ausgegangen und entsprechend mürb war das Fleisch. Heißt für uns, dass wir den Grill "auf Sparflamme" halten müssen. Also die Belüftung halbwegs schöießen, denn wir benötigen nur 100 °. Zum Rezept (wäre für 6-8 Personen): 2 kg Rostbraten (in Scheiben) lagenweise mit 2 kg Zwiebeln in eine Kasserole geben, mit dem Fleisch beginnen. Jede Schicht mit 2 Zehen Knoblauch (nur wer's mag), Pfeffer (grob gemahlen) und Salz würzen. Fleisch-Zwiebel-Masse mit 1 l Rotwein angießen. Bei ca. 100° C im Backofen etwa 8 Stunden lang(sam) garen. Wenn keine Flüssigkeit mehr da ist, Rotwein nachgießen. Danach gibt es Baguettes und Rotwein dazu. :ausschank: :b_wein: :brotkorb::essen04:

Autor	Beitrag
Abraham 14.04.2009 15:22	:moin:@ Sigi Also packe ich das Fleisch erst 8 Stunden in den Backofen und danach nochmal auf den Grill? :kopfkratz: Na, da bleibe ich doch lieber bei Lammlachsen und Käsewürsten. :wink: Gruß aus dem Ruhrgebiet Abraham
Sigi2910 14.04.2009 15:38	:heul: :kopfschuettel: :lighten: oder Also entweder im Backofen oder :lagerfeuer: auf dem (Kugel-) Grill.
Sigi2910 15.04.2009 15:56	Noch ´n Rezept. Allerdings nicht für den Grill, sondern für den Wok.
Sigi2910 15.10.2010 20:15	So, Wiederbelebungsversuch. Habe mir einen Ramster zugelegt! Ramster? Holzbackofen! Kann man hier angucken. Ok, muss erst noch installiert und eingebrannt werden, aber dann...
Gewerbemäusle 04.03.2013 11:45	Die Sonne lacht im Schwabenländle! :wolken weg: Wo bleiben die neuesten Grillrezepte? :gastG:
Sigi2910 02.04.2013 09:08	Vielleicht was für eine Beilage? Hatte am Ostersonntag Rollbraten und dazu gab es (u.a.) gebackene Kartoffelschnitze. Geht so: Kartoffeln mit Schale in Schnitze schneiden Schnitze in eine Schüssel geben Würzen mit: Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Knoblauch (frisch oder getrocknet) und Kräutern der Provence Olivenöl dazugeben, alles vermengen Dann ab auf den Kugel-Grill mit 200 ° (indirekt) oder (auf Backpapier dann) in den Herd bei 200 ° Umluft, 20 – 40 Minuten (je nach Dicke der Schnitze)
Schellen 16.08.2013 10:39	Etwas spät, aber richtiges Gartenwetter gab es ja, wenn man ehrlich ist auch erst in den letzten 4 Wochen so richtig :-) Ich habe 2 neue Dinge ausprobiert beim Grillen: Die Bacon Bomb - nach einer Inspirataion von Ichkoche.at (http://www.ichkoche.at/bacon-bomb-explosion-bild-64) und eine Pizza, wobei ich mir eig. nicht gedacht habe, dass es so super funktioniert. Habe mich da auf dieses Rezept verlassen und es war eine gute Wahl :)

Autor	Beitrag
mirror 06.10.2013 21:18	Probierr mal Gemüsespieße: Zucchini in dicke Scheiben schneiden und längs abwechselnd mit Zwiebeln, Paprika, Kirschtomaten und was man sonst noch gerne mag auf Holzstäbchen spießen. Mit Pfeffer, Paprika, Salz, Knoblauch und (nach Möglichkeit) frischen Kräutern würzen und mit Olivenöl marinieren. Dazu esse ich am liebsten selbstgenachtes Zaziki und frisches Baguette. Schmeckt aber auch lecker als Beilage zu Fleisch, oder Fisch. Das Zaziki stelle ich ganz einfach und kalorienarm her, indem ich Magerquark mit fettarmen Joghurt und Buttermilch glattrühre. Mit Salz und frischem Knoblauch würzen und nach Belieben etwas kleingeraspelte Salatgurke, oder saure Gurke unterheben.
Tessa 28.04.2014 16:30	Zum Grillen finde ich die klassische Senf-Bier-Marinade immer sehr Lecker: Bier, Senf, Pfefferkörner und Salz= fertig

In diesem Thema befinden sich folgende Anhänge:

- johann.lafer´s.weihnachtsgans.pdf 39,05 KB
- grill-smiley.gif 13 KB
- pinguin.gif 390 KB
- barbecue.png 50 KB
- indirektes_grillen_holzkohlegrill.jpg 43 KB
- Chinesisch.doc 2 MB