

Das ultimative Gasgrill Kochbuch



**Die leckere, gesundes und einfache illustrierte Rezepte.
Meisterhaftes Grillen für einzigartige mit Freunden und Familie!**

Ursula Schweizer

Alle Rechte vorbehalten.

Der Inhalt dieses Buches darf nicht reproduziert, vervielfältigt oder übertragen werden ohne direkte schriftliche Genehmigung des Autors oder des Herausgebers vervielfältigt oder übertragen werden. Unter keinen Umständen wird irgendeine Schuld oder rechtliche oder Autor für Schäden, Wiedergutmachung oder finanzielle Verluste, die durch die in diesem Buch enthaltenen Informationen, die in diesem Buch enthalten sind, weder direkt noch indirekt.

Rechtlicher Hinweis:

Dieses Buch ist urheberrechtlich geschützt. Es ist nur für den persönlichen Gebrauch bestimmt. Sie dürfen es nicht verändern, verbreiten, verkaufen, oder den Inhalt dieses Buches ohne die Zustimmung des Autors oder Herausgebers verändern, vertreiben, verkaufen, zitieren oder paraphrasieren. Herausgebers.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Bitte beachten Sie, dass die in diesem Dokument enthaltenen Informationen nur zu Bildungs- und Unterhaltungszwecken dienen. Es wurden alle Anstrengungen unternommen, um genaue, aktuelle, zuverlässige und vollständige Informationen zu präsentieren. Informationen zu präsentieren. Es werden keine Garantien jeglicher Art erklärt oder impliziert. Der Leser nimmt zur Kenntnis, dass der Autor nicht der Autor keine rechtliche, finanzielle, medizinische oder professionelle Beratung anbietet. Der Inhalt dieses Buches wurde wurde aus verschiedenen Quellen entnommen. Bitte konsultieren Sie einen zugelassenen Fachmann, bevor Sie die in diesem Buch beschriebenen Techniken die in diesem Buch beschrieben werden. Durch das Lesen dieses Dokuments erklärt sich der Leser damit einverstanden, dass der Autor unter keinen Umständen Der Leser erklärt sich damit einverstanden, dass der Autor unter keinen Umständen für direkte oder indirekte Verluste verantwortlich ist, die durch die Verwendung der in diesem Dokument enthaltenen Informationen entstehen. in diesem Dokument entstanden sind, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, Fehler, Auslassungen oder Ungenauigkeiten.

INHALT

INHALT 3

Kapitel 1: Einleitung 8

Gasgrill einbrennen: Schritt für Schritt Anleitung	8
Gasgrill mit Öl richtig vorbereiten	9
Brenner langsam auf die richtige Temperatur bringen	10
Gasgrill lang genug brennen lassen	10
Brenner wieder langsam abkühlen lassen	10
Rückstände richtig entfernen	11
Grillrost und Grillplatte einbrennen: So geht's	11
Die Unterschiede zwischen dem Ein- und Freibrennen	12
So funktioniert das Freibrennen: Anleitung	12
Wie oft sollte man einen Gasgrill freibrennen?	13
Warum sollte man einen neuen Gasgrill einbrennen?	13
Welche Öle & Utensilien benötigt man, um einen Gasgrill einzubrennen?	13
Wie lange sollte ich den neuen Gasgrill einbrennen?	14

Kapitel 2: Beilagen, Saucen Und Dips Rezepte 15

Bohnen-dip	16
Grüner Dip	16
Zitronen Thymian Sauce	17
Salsa Dip	17
Kräuterbutter	18
Ketchup „seelenbalsam“	18
Scharfer Asia-dip	19
Mayonnaise – Selbst Gemacht	19
Alioli	19
Knoblauch-dip	20
Käse Dip	20
Guacamole	20
Käse-kräuter-dip	21
Espresso Sauce	21
Mango-tomaten-dip	22

Kapitel 3: Fisch & Meeresfrüchte Rezepte 23

Bbq Lachs	24
Garnelen In Limetten~marinade	24
Gegrillter Folienverpackter Lachs Mit Zitronenspargel	24
Gegrillte Margarita Garnelen	25
Saibling Mit Senftopping	25
Muschel Spieße	26
Karibisches Heilbutt Schmankerl	26
Makrele Auf Koreanische Art	27
Fisch Tacos Mit Mango Salsa	28

Italienische Garnelen	28
Gremolata-schwertfisch-spieße	29
Knusprige Fischbällchen	29
Thunfischsteaks Auf Asiatische Art	30
Surf 'n Turf	30
Kabeljau Mit Scharfer Honig-marinade	31
Heilbutt Mit Getrockneten Tomaten Und Zweierlei Oliven	32
Würzig Gegrillter Tintenfisch	32
Bbq-sardinen Mit Chermoula Sauce	33
Gegrillte Makrele	33
Heilbuttfilet Auf Spinat	34
Catfish Thai Style	34
Gegrillte Garnelen Tacos Mit Sriracha Krautsalat	35
Gegrillte Sardinen	35
Gegrillter Branzino Mit Eingemachter Zitronengremolata	36
Knoblauch Heilbutt Steaks	36
Gambas Al Ajillo	37
Lachsfilet	37
Asiatisch Gegrillter Ingwer Limetten Schwertfisch	38
Gegrillte Forelle	38
Asiatischer Bbq Lachs	39

Kapitel 4: Fleisch Rezepte **40**

Tex-mex Hähnchen	41
Ananas Burger	41
Saftige Rindfleisch-burger	42
Papaya-hähnchenspieße	42
Gegrillte Honig Sriracha Hähnchenschenkel	43
Gegrilltes Hähnchen Bruschetta	43
Tequila-hähnchenkeulen	44
Gegrilltes Hähnchen Mit Pilz- Und Feigensalat	44
Truthahn-sandwich	45
Grill-schaschlik	45
Koreanisches Rindfleisch Bulgogi	46
Flank-steaks Vom Grill	46
Teki Frikadellen	47
Steak Fajita Spieße	47
Steak-burger	48
Roastbeef-sandwich	48
Rib Eye Mit Himbeersauce	49
Dijon-schweinefleisch-spieße	49
Glasierte Schweinelende Koteletts Ohne Knochen	50
Hähnchen Bier Spieße	50
Mariniertes Hähnchen Mit Buttermilch	50
Wild Spieß	51
Gegrilltes Entrecote-steak	51
Jerk Chicken	52
Gorgonzola Rolle	52
Panierte Kalbsleber	53

Geflügelspieße	53
Koreanisches Bulgogi	54
Rinder Burger	54
Cheeseburger Vom Grill	55
Griechische Lamm Flache Frikadellen	55
Salbei-thymian-junghuhn	56
Chili Bälle	56
Pesto Frikadellen	56
Bourbon Bbq Schweinekoteletts	57
Gegrillte Hirschspieße	58
Bunte Grillspieße	58
Chili Steaks	58
Gegrilltes Pesto-hähnchen Mit Sommerkürbis	59
Currywurt	59
Gegrillte Artischocken Mit Speck	60
Gegrilltes Hähnchen Kalifornische Art	61
Zitronen-rosmarin-junghuhn	61
Lammkoteletts Mit Minze-salsa	62
Gegrillte Lammkoteletts Mit Harissa Joghurt	62
Glasierte Rippchen	63
Spargel Rouladen	64
Schweinebauch Im Asiastyle	64
Speck-„kröten“	65
Bbq Steak Burger	65
Teriyaki Hähnchen	66
Mediterranes Schweinefilet	66
Hawaiianische Hähnchen Spieße	67
Gegrillte Schweinelende	68
Gemüse-hacksteaks	68
Chicken-teriyaki-burger	68
Kaukasus-schaschlik	69
Jäger Burger	69
Grilliertes Schweinefilet	70
Peruanisches Hähnchen Mit Würziger Peruanischer Grünen Sauce	70

Kapitel 5: Hauptgerichte Rezepte **72**

Huhn Im Gugelhupf	73
Lammschlägel	73
Entenbrust Gefüllt ~ Mexiko	74
Gefüllte Kalbsbrust	74
Usa Burger	75
Hühnerbrust Mit Kartoffelhülle	75
Lammrücken Mit Senfkruste	75
Rippchen Cajun Style	76
Melone Mit Minze	76
Filet Wellington Vom Schwein	77
Rippchen Orient	77
Wildschweinsteak	78
Lammburger Orientalisch	78

Gemischter Wild~spieß	79
Lamm~spieß Provence	79
Gegrillter Kalbsnacke	80
Apfelröllchen Mit Strudelteig	80
Schweine~medaillons	80
Kotelett Vom Wildschwein	81
Vanille Soufflee	81
Pork Burger Orientalisch	81
Rehrücken Im Ganzen	82
Surf And Turf Deluxe	82
Bratbirne Mit Beeren	83
Schokoladen Kirsch Dessert	83

Kapitel 6: Vegetarisch Und Vegane Rezepte **84**

Gefüllte Zucchini	85
Würziger Couscous Und Gemüse	85
Tofuspieße	86
Geräucherte Pilze	86
Blumenkohl Steaks	87
Marinierte Paprika Und Zwiebeln	87
Gemüse Mit Oliven	87
Honig Limetten Tilapia Mit Mais	88
Gemüse Schale	88
Zucchini Blumenkohl Spieße Mit Feta	89
Gemüsesandwich	89
Gegrillte Kartoffeln	90
Gegrillte Gefüllte Zucchini	91
Sellerie Steak	91
Grüne Bohnen Mit Salz Und Pfeffer	92
Champignon-rucola Burger	92
Gegrillte Avocado	93
Ratatouille Aus Tomaten Und Zucchini	93
Kartoffel Hobo Packungen	94
Knoblauch Süßkartoffel Pommes	94
Geräuchertes Gemüse	95
Mangold-päckchen	96
Quesadillas	97
Champignon-grillspieße	97
Gegrillte Jalapeños	98
Paprikaschoten Mit Knoblauch	98
Feta-tomaten-päckchen	99
Halloumi Mit Zitronensalsa	99
Scharfe Kartoffelspieße	99
Gegrillte Aubergine Mit Frischem Tomatensalat	100
Wassermelone vom Grill	100
Pfirsiche vom Grill	101
Gorgonzola-Birnen	101
Gemischter Obstspieß mit Honig	102
Erdbeeren vom Grill	103

Nektarinen mit Frischkäse-Haube	104
Gegrillte Wassermelone mit Eis	104
Apfel-Blaubeer-Crumble	104
Ananas-Spieße	105
Schoko-Banamentaschen	105
Gegrillter Pfirsich mit Karamelleis	106
Gegrillte Wassermelone mit Limettenzucker	106
Gegrillte Ananas mit Rocher-Creme	107
Gegrillte Aprikosen mit Vanilleeis	107
Bier-Pancakes vom Grill	107
Karamellisierte Bananen	108
Bratäpfel	108
Nutella-Frenchtoast	108
Obstspieße mit Karamell	109
Gegrillte Birne	109

Kapitel 7: Desserts Und Salate Rezepte 110

Gegrillter Waldorf Salat	111
Gegrillte Ananas	111
Grünkohl Caesar Salat Mit Gegrilltem Hähnchen	111
Gegrillte Banane	112
Salat Mit Schinken~ Und Käse~ Rollen	112
Apfel-selleriesalat	113
Salat Mit Gebratenen Pilzen	113
Gegrillter Rührkuchen Mit Saurem Kirschsirup	114
Spritziger Krautsalat	114
Grill-eis	115
Fruchtige Grillspieße	115
Couscous~salat Mit Gegrilltem Lamm	115
Marmeladen Parfaits Mit Gegrillten Pfirsichen	116
Zimt-äpfel Mit Vanille Nicecream (vegane Eiscreme)	116
„gegrillte Pfirsiche Mit Brombeersöße“	117
Salat Mit Schweinefilet Und Pfirsich	118
„gegrillte Bananenhälften Mit Schokoguss“	118
Gegrillte Eisbombe	119
Salat Mit Gefüllten Zucchini~rollen	119
Pesto Gefüllte Gegrillte Portobellos	120

INDEX..... 121

Kapitel 1: Einleitung

Du hast dir einen neuen Gasgrill angeschafft und würdest am liebsten direkt mit dem Grillen loslegen? Das ist verständlich, allerdings solltest du deinen Gasgrill richtig einbrennen, bevor dieser mit Lebensmitteln in Berührung kommt.

Das Einbrennen vor der ersten Benutzung verhindert, dass ungesunde Rückstände auf das Grillgut übertragen werden und es weniger an den Rosten klebt. Wie du einen Gasgrill einfach und schnell einbrennst, erfährst du nun.

Gasgrill einbrennen: Schritt für Schritt Anleitung

Egal, ob du ein Profi-Modell von Weber oder einen günstigeren Gasgrill bis 300 Euro besitzt. Wer seinen Grill vor der ersten Benutzung nicht einbrennt, muss leider auf Dauer Abstriche in seiner Langlebigkeit machen.

Damit das nicht der Fall ist, stellen wir dir im Folgenden eine Schritt für Schritt Anleitung vor, mit der du beim Einbrennen sicher nichts falsch machen kannst:



1. Gasgrill mit hitzebeständigem Öl einfetten
2. Einen Brenner langsam auf kleine Stufe aufdrehen
3. Alle Regler nacheinander leicht aufdrehen
4. Brenner innerhalb von 10 Minuten auf höchste Stufe regeln
5. Gasgrill für 25 Minuten auf min. 300 °C laufen lassen
6. Alle Brenner wieder nacheinander ausschalten
7. Gasgrill abkühlen lassen
8. Rückstände entfernen

Gasgrill mit Öl richtig vorbereiten

Bevor du die Brenner deines neuen Gasgrills das erste Mal aufdrehst, solltest du diesen richtig vorbereiten. Damit die Flächen des Grills voll und ganz von Produktionsrückständen befreit werden und eine gleichmäßige Schutzschicht bilden, ist ein hitzebeständiges Öl zu empfehlen.

Geeignet sind beispielsweise Rapsöl und Sonnenblumenöl, da diese sehr hohen Temperaturen ausgesetzt werden können und nicht verbrennen. Nur so kann der Schutzfilm – auch Patina genannt – auf dem Edelstahl-Gasgrill erzeugt werden.



Brenner langsam auf die richtige Temperatur bringen

Sind sämtliche Flächen mit dem Öl eingesprüht bzw. bedeckt, kann es nun an die Temperatureinstellung gehen. Wenn du die Brenner das erste Mal bedienst, sollten sie nicht direkt ganz aufgedreht werden.

Daher fange mit einem Brenner an, drehe diesen auf eine niedrige Stufe und führe dies mit den weiteren Brennern fort. Nun kannst du alle Brenner nacheinander höher drehen, bis jeder die maximale Stufe erreicht hat.

Gasgrill lang genug brennen lassen

Um einen Gasgrill richtig einzubrennen, sollte er mindestens eine Temperatur von 300 Grad Celsius erreichen, um wirklich alle Produktionsrückstände zu entfernen. Diese Hitze sollte er für etwa 20-25 Minuten halten.

Achte während des Einbrennens darauf, nicht in den ungesunden Dämpfen zu stehen, welche der Grill nun absondern könnte. Da häufig noch Plastikteile oder andere Rückstände auf den Oberflächen vorhanden sind, wäre dies durchaus gesundheitsschädlich.

Brenner wieder langsam abkühlen lassen

Ist der Gasgrill lang genug in Betrieb gewesen, sollte er nun genauso langsam wieder heruntergeregelt werden, wie du es beim Erhitzen der Brenner getan hast. D.h. alle Regler sollten nacheinander in kleinen Schritten ausgedreht werden.



Du hast sicherlich alles richtig gemacht, wenn die gesamte Prozedur mit Ein- und Ausschalten der Brenner bis hier her in etwa 50 bis 60 Minuten gedauert hat. Nun musst du die Oberflächen nur noch abwischen und du bist fertig.

Rückstände richtig entfernen

Beim Entfernen möglicher Rückstände im Grillkorpus solltest du unbedingt darauf achten, dass der Grill nicht mehr heiß ist. Um Verbrennungen auszuschließen, benutze hitzebeständige Handschuhe und einfaches Küchenpapier, um die Oberflächen abzuwischen.

Nicht geeignet sind in diesem Schritt haushaltsübliche Reiniger, wie Spülmittel o.ä.. Diese würden die Patina, die sich nun gebildet hat, beschädigen. Putze daher vor allem Teile aus Gusseisen nur trocken ab.

Grillrost und Grillplatte einbrennen: So geht`s

Neben dem Gasgrill aus Edelstahl, muss natürlich auch sämtliches Zubehör aus anderen Materialien eingebrannt werden, bevor du es das erste Mal nutzt. Das gilt sowohl für den Rost als auch für sämtliche Features, wie Drehspieße usw.

Im Prinzip gehst du beim Einbrennen des Zubehörs genauso vor wie bereits beschrieben. Drehe die Temperatur innerhalb von etwa 10 Minuten voll auf und lasse diese dann etwa 25 Minuten auf voller Stufe.



Sollte sich hierbei nun Rauch bilden, ist es wichtig das Zubehör in diesem Moment – mit einem Handschuh(!) – vom Grill zu nehmen und es kurz abzuwischen.

Gerade bei Gusseisen sollte man hierbei besonders behutsam sein, um dieses nicht zu beschädigen. Danach wiederholt man den Vorgang noch etwa 2 bis 3 Mal, bis kein Rauch mehr entsteht.

Während Gasgrills von Enders oder Napoleon oftmals mit Edelstahl-Rosten daherkommen, sind bei den Herstellern Broil King oder TAINO meist emaillierte Grillroste inklusive. Hier sollte dann besondere Vorsicht gelten.

Die Unterschiede zwischen dem Ein- und Freibrennen

Wer sich bereits mit dem Gasgrill-Thema auseinandergesetzt hat, mag bereits auf den Begriff des Freibrennens gestoßen sein. Auch wenn es ähnlich klingt, hat dies nicht mit dem Einbrennen zu tun, sondern mit der Reinigung des bereits genutzten Gasgrills.

Beim Freibrennen werden die Roste nach dem Grillen noch einmal erhitzt, damit Reste des Grillguts „verbrennen“ und durch die Pyrolyse im Nachhinein leichter entfernt werden können. Oftmals werden die Reste bereits zu Asche und fallen somit von allein ab.

So funktioniert das Freibrennen: Anleitung

1. Benutzte Grillroste unbehandelt auf den Gasgrill legen
2. Gasgrill ca. 10 Minuten auf hoher Stufe laufen lassen



3. Brenner langsam herunterregeln
4. Ascherückstände entfernen

Anders als beim Einbrennen sollten für das Freibrennen keine Öle oder andere Hilfsmittel verwendet werden. Das Gerät sollte nach dem Grillen lediglich für etwa 10 Minuten auf der höchsten Stufe laufen.

Danach lassen sich Aschereste und eingebrannte Rückstände mittels einer Grillbürste oder einem Haushaltstuch ganz einfach entfernen. Um den Grill lange hygienisch und sicher zu halten, sollte man dies in sehr regelmäßigen Abständen durchführen.

Wie oft sollte man einen Gasgrill Freibrennen?

Um gefährliche und ungesunde Fettbrände zu vermeiden, sollte der Gasgrill regelmäßig freigebrannt und gereinigt werden. Mindestens vor jeder Grillsaison sollten alle Reste und Rückstände entfernt werden.

Benutzt man den Grill gerade im Sommer sehr häufig, ist es ratsam diesen nach dem Grillen etwa 1 bis 2 Mal im Monat freizubrennen. Bei der letzten Benutzung vor der „Winterpause“ sollte er außerdem gründlich gereinigt werden, um die Langlebigkeit zu bewahren.

Warum sollte man einen neuen Gasgrill einbrennen?

Ein neuer Gasgrill sollte stets eingebrannt werden, da die Modelle direkt aus der Produktion kommen. Hier kann es sein, dass Produktionsrückstände auf den Materialien und Oberflächen des Grills sind. Auch wenn man diese mit bloßem Auge nicht erkennt, sind die sehr ungesund und dringend von den Geräten zu entfernen.



Außerdem trägt das Einbrennen zum späteren Grillerlebnis bei. Durch die Patina, die sich durch das Öl bildet, bleibt das Grillgut weniger am Rost kleben, was auf Dauer für ein deutlich entspannteres und schöneres Grillen sorgt.

Welche Öle & Utensilien benötigt man, um einen Gasgrill einzubrennen?

Im Prinzip benötigt man für das Einbrennen eines Gasgrills nichts, was sich nicht in einem regulären Supermarkt finden lässt. Wie bereits beschrieben, eignen sich hitzebeständige Öle am besten zur Vorbereitung des Grills und des Zubehörs.