

NINJA WOODFIRE OUTDOOR GRILL & SMOKER REZEPTBUCH

*Kreative Holzfeuer-Rezepte für Grillen, Räuchern,
Frittieren und Braten unter freiem Himmel*





Inhalt

Grillen mit Holzfeueraroma.....	14
Klassische Grillrezepte: Steak, Burger und mehr	14
Das perfekte Steak: Saftig und zart mit Holzfeueraroma**	14
Klassischer Cheeseburger mit rauchiger Note**	15
BBQ-Hähnchenschenkel: Außen knusprig, innen zart**	16
Holzfeuer-gegrillte Kalbsrippchen im Ninja Woodfire**	17
Lammkoteletts mit Rosmarin und Holzaroma im Ninja Woodfire**	18
Smoky Pork Chops mit Apfelholz-Glasur	18
Knusprige Chicken Wings vom Grill**	20
Surf and Turf: Steak und Garnelen in perfekter Harmonie**	20
Gegrillte Bratwürste mit karamellisierten Zwiebeln**	21
Das ultimative BBQ-Sandwich mit Pulled Beef und Apfelholzchips	22
Vegetarische Highlights: Gemüse und Käse perfekt grillen	24
Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter**	24
Auberginen-Steaks mit rauchigem Aroma**	25
Smoky Halloumi-Burger: Der vegetarische Star**	25
Gefüllte Paprika mit Quinoa und Feta**	26
Grill-Gemüseplatte mit Balsamico-Glasur**	26
Vegetarische Highlights: Noch mehr köstliche Optionen vom Grill**	27
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Frischkäse und Kräutern**	27
Knusprige Süßkartoffelscheiben mit Smoky-Dip**	28
Gegrillte Avocado mit Limettensauce**	28
Räucher-Kartoffeln mit Rosmarin**	29
Marinaden und Rubs für unvergleichlichen Geschmack	30
Mexikanische Chipotle-Marinade für Rindfleisch**	30
Mediterraner Rub mit Thymian und Oregano**	31
Süßes Hickory-Rub für Putenfleisch**	32
Zitronen-Pfeffer-Marinade für Geflügel**	33
Rauchiger Espresso-Rub für ein besonderes Steak-Erlebnis**	34
Klassische BBQ-Marinade mit rauchigem Touch**	35
Honig-Senf-Marinade für saftige Hähnchenfilets**	35
Kräuter-Knoblauch-Marinade für Gemüse**	36
Asiatische Soja-Ingwer-Marinade für Lachs und Tofu**	36
Scharfer Cajun-Rub für Steaks und Burger**	37

Gegrilltes Hähnchen mit Kräutern und Rauch**	38
Besondere Grillgerichte mit Holzfeueraroma	39
Holzfeuer-Pizza direkt vom Grill**	39
Gegrillter Lachs in Zedernholzplanke**	39
BBQ-Rinder-Spareribs mit Honigglasur**	40
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kräuterbutter**	41
Rauchige Wurstspieße mit Paprika und Zwiebeln**	42
Gegrillte Ananas mit Zimt-Zucker-Kruste**	43
Bacon-Wrapped Spargel mit Holzaroma**	43
Tandoori-Hähnchen auf dem Grill**	44
BBQ-Flatbread mit geräuchertem Käse**	44
Tex-Mex-Grillspieße mit Mais und Avocado**	45
Tipps und Tricks für perfektes Grillen.....	46
Tipps und Tricks für perfektes Grillen**	46
Räuchern wie ein Profi.....	49
Die Kunst des Räucherns: Welche Holzchips passen zu welchem Gericht? (Kalb, Lamm, Pute, Gans, Tofu und mehr)	49
1. Hickory – Kräftig und rauchig	49
2. Apfelholz – Mild und fruchtig	49
3. Kirschholz – Süßlich und leicht	49
4. Zedernholz – Aromatisch und kräftig	50
5. Eiche – Universell und robust	50
6. Ahorn – Süßlich und mild	50
7. Mesquite – Intensiv und erdig	51
Zusammenfassung der Holzchips und Gerichte	51
Gerichte mit rauchiger Note: Rippchen und mehr**	52
Pulled Beef mit Apfelholz: Ein Klassiker neu interpretiert	52
Rauchige Kalbschulter im Ninja Woodfire**	53
Brisket räuchern: Tipps für saftiges Rindfleisch**	54
Geräucherte Hähnchenschenkel mit Honigglasur**	54
Gerichte mit rauchiger Note: Rinderbauch, Spareribs und mehr**	55
Rinderbauch mit Karamell-Räuchernote**	55
Spareribs nach Texas-Art mit rauchigem Touch**	55
Geräucherte Truthahnbrust für besondere Anlässe**	56
Rauchiger Schinken: Selbst gemacht im Ninja Woodfire**	56
Wildfleisch räuchern: Reh, Hirsch und Co. perfekt zubereitet**	57
Fisch und Meeresfrüchte räuchern: Zarter Genuss vom Grill.....	58

Zarter Lachs mit Zedernholzrauch**	58
Geräucherte Garnelen mit Knoblauchbutter**	58
Heilbutt im Apfelholzrauch**	59
Muscheln im Rauch: Eine überraschende Delikatesse**	59
Geräucherte Jakobsmuscheln mit Zitrusnote**	60
Fisch und Meeresfrüchte räuchern: Klassiker und neue Ideen	61
Forelle aus dem Rauch – ein Klassiker neu aufgelegt	61
Geräucherter Aal mit Kräutermarinade**	61
Tintenfisch und Sepia: Rauchige Aromen für Meeresfrüchte	62
Fischsteaks wie Schwertfisch oder Thunfisch im Rauch**	62
Räucher-Rub für Fisch: Die besten Gewürzkombinationen**	63
Räuchern für Vegetarier: Gemüse und mehr	64
Süßkartoffeln aus dem Rauch – eine perfekte Beilage**	64
Gefüllte Paprika im Rauch: Gemüse neu entdecken**	64
Geräucherte Pilze für Salate und Suppen**	65
Räuchertofu: Eine vegane Proteinquelle mit Geschmack**	65
Räuchern für Vegetarier: Köstliche Gemüse- und Käseideen**	66
Geräucherter Käse: Mozzarella, Gouda und mehr selbst räuchern**	66
Gegrillte und geräucherte Maiskolben mit Kräuterbutter**	66
Räucherzucchini und Kürbis für Herbstgerichte**	67
Geräucherte Tomaten: Basis für Saucen und Suppen**	67
Vegane Burger-Patties mit rauchigem Aroma**	68
Kreative Ideen für Räuchern im Ninja Woodfire	68
Räucher-Salz selbst herstellen: So geht's**	68
Geräucherte Nüsse und Mandeln als Snack**	69
Würzig-rauchige Dips: Baba Ghanoush und mehr**	69
Geräucherte Öle: Perfekt für Dressings und Marinaden**	69
Kreative Ideen für Räuchern im Ninja Woodfire**	70
Rauchige Brotaufstriche mit Räuchertofu oder geräuchertem Gemüse	70
Geräucherter Mocktail: Smoky Old Fashioned (alkoholfrei)**	71
Räuchern von Obst: Äpfel, Pfirsiche und Birnen im Rauch**	72
Desserts aus dem Rauch: Schokoladenkuchen mit Hickory-Aroma**	72
Geräucherte Kräuter: Thymian, Rosmarin und Co. verfeinern jedes Gericht*	73
Heißluftfrittieren auf Outdoor-Art	74
Knusprige Snacks: Pommes, Onion Rings und mehr**	74
Perfekte Pommes: Goldbraun und knusprig mit Heißluft**	74
Würzige Süßkartoffel-Pommes mit Dips**	74

Onion Rings mit knuspriger Panade**	75
Knoblauch-Parmesan-Pommes aus der Heißluftfritteuse**	75
Zucchini-Sticks mit knusprigem Mantel**	76
Knusprige Snacks: Wings, Mozzarella-Sticks und mehr**	76
Chicken Wings im BBQ-Stil: Knusprig und rauchig**	76
Buffalo Wings: Würzig und saftig ohne Ölbad**	77
Mozzarella-Sticks mit heißer Käseschmelze**	77
Knusprige Frühlingsrollen: Asiatische Leckerei für unterwegs**	78
Gemüsechips: Karotten, Zucchini und rote Bete**	78
Frittieren ohne schlechtes Gewissen	79
Avocado-Fries mit Limettendip**	79
Blumenkohl-Wings in scharfer Buffalo-Sauce**	80
Panierte Tofu-Sticks: Eine vegane Alternative**	80
Knusprige Falafel-Bällchen ohne Ölbad**	81
Brokkoli-Nuggets mit Käsekern**	81
Frittieren ohne schlechtes Gewissen: Kartoffelspalten, Snacks und mehr	82
Kartoffelspalten mit Rosmarin und Knoblauch**	82
Vegane Gemüsebällchen: Karotten, Zucchini und mehr**	82
Heißluftfrittierte Kichererbsen für den Snack zwischendurch**	83
Fischstäbchen leicht gemacht: Selbstgemacht und gesund**	84
Räuchertofu-Nuggets: Die proteinreiche Knabberei**	85
Süße Leckereien: Donuts, Apfelringe und mehr	85
Klassische Donuts ohne Fett: Süß und fluffig**	85
Apfelringe im Zimt-Zucker-Mantel**	86
Mini-Croissants gefüllt mit Schokolade**	86
Knusprige Bananen-Chips mit Honig**	87
Gebackene Birnenspalten mit Ahornsirup**	87
Süße Leckereien: Fruchtig, knusprig und unwiderstehlich**	88
Karamellisierte Ananas mit Vanille-Eis**	88
S'mores-Taschen: Marshmallows und Schokolade im Teigmantel**	89
Heißluftfrittierte Muffins mit Beerenfüllung**	89
Churros mit Zimt und Zucker: Die gesunde Version**	90
Pudding-Bällchen mit Vanillesoße**	90
Hauptgerichte aus der Heißluftfritteuse	91
Heißluftfrittierter Hähnchenschenkel: Saftig und knusprig**	91
Kartoffelauflauf: Goldbraune Kruste garantiert**	91

Gemüsespieße mit knuspriger Panade**	92
Lachsfilets mit Kräuterkruste aus der Heißluftfritteuse**	92
Vegane Burger-Patties mit knusprigem Finish**	93
Cordon Bleu ohne Fett: Zart und goldbraun**	93
Fisch und Chips neu interpretiert: Leichter Genuss**	94
Heißluftfrittierte Auberginenrollen mit Käse**	94
Gefüllte Champignons: Ein knuspriger Leckerbissen**	95
Kreative Ideen für Heißluftfrittieren	96
Kreative Ideen für Heißluftfrittieren: Snacks und Beilagen**	96
Knusprige Tortilla-Chips aus Maisfladen**	96
Pizza-Taschen mit würziger Füllung**	96
Käsestangen aus Blätterteig – extra knusprig**	97
Sushi Bites: Gebackene Reisrollen mit Algenmantel**	97
Pita-Chips mit Hummus als Beilage**	98
Panierte Ravioli aus der Heißluftfritteuse**	98
Knusprige Gnocchi als Snack oder Beilage**	99
Mini-Pizzen aus Toastbrot in Minuten**	99
Wonton-Taschen mit würziger oder süßer Füllung**	100
Braten und Slow Cooking im Freien	101
Zarte Fleischgerichte: Braten, Schmorgerichte und mehr	102
Pulled Kalb: Das perfekte Langzeitgericht aus dem Outdoor-Grill**	102
Zarter Rinderbraten mit Kräuterkruste**	103
Schmorhähnchen mit Gemüse und Kräutern**	103
Lammschulter mit Rosmarin und Knoblauch**	104
Rinderbauch mit knuspriger Kruste und saftigem Kern**	104
BBQ-Kalbnacken: Langsam gegart für intensiven Geschmack**	105
Gulasch aus dem Outdoor-Grill: Deftige Hausmannskost**	105
Wildtierragout: Ein rustikales Highlight**	106
Gefüllte Putenkeule mit Kräutern und Gemüse**	106
Rinderschmorbraten in Rotweinsteinmarinade**	107
Rinder-Rippchen im Low-and-Slow-Verfahren: Butterweich und aromatisch	108
Ossobuco vom Grill: Italienischer Klassiker langsam zubereitet**	109
Klassische Rinderrouladen im Ninja Woodfire**	110
Spanferkelbraten mit knusprigem Finish**	111
Ente mit Orangensauce aus dem Outdoor-Grill**	112
Vegetarische und vegane Gerichte: Aufläufe und Gemüsepfannen	113
Vegetarische Lasagne mit gegrilltem Gemüse**	113

Ratatouille aus dem Dutch Oven: Mediterraner Genuss**	114
Kartoffel-Kürbis- <i>Auflauf</i> mit knuspriger Kruste**	115
Vegetarische und vegane Gerichte: Aromatisch und vielfältig	116
Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Tomaten und Quinoa**	116
Auberginen-Cannelloni mit veganer Füllung**	117
Brot und Gebäck aus dem Outdoor-Grill	119
Rustikales Bauernbrot mit knuspriger Kruste**	119
Focaccia mit Rosmarin und Oliven im Dutch Oven**	120
Gefülltes Fladenbrot mit Kräutern und Käse**	121
Zimtschnecken aus dem Dutch Oven: Süßes Highlight im Freien**	123
Maisbrot mit Honig: Perfekt als Beilage zu Schmorgerichten**	125
Beilagen und Saucen	126
Perfekte Begleiter: Salate, Gemüse und Kartoffelbeilagen	126
Gegrillter Mais mit Kräuterbutter**	126
Frischer Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum**	127
Gegrillte Spargelspitzen mit Parmesan**	127
Bunte Grillgemüseplatte mit Balsamico-Reduktion**	128
Gebackene Süßkartoffel mit Avocado-Creme**	129
Rahmspinat vom Grill: Eine besondere Beilage**	130
Hausgemachte Saucen und Dips: Von BBQ bis Aioli	131
Klassische BBQ-Sauce mit rauchigem Aroma**	131
Fruchtige Mango-Chili-Sauce für Grillgerichte**	131
Hausgemachte Kräuterbutter mit frischem Knoblauch**	132
. Aioli mit Zitrusnote: Perfekt für Fisch und Fleisch**	132
Hausgemachte Saucen und Dips: Perfekte Begleiter für jedes Gericht**	133
Honig-Senf-Dip für knusprige Snacks**	133
Cremiger Ranch-Dip mit Kräutern**	133
Tzatziki mit geröstetem Knoblauch**	134
Chimichurri-Sauce: Frischer Begleiter für Steaks**	134
Tomatensalsa mit frischem Koriander**	135
Hummus mit geröstetem Paprika**	135
Guacamole mit Limette und Chili**	136
Blauschimmelkäse-Dip für Gemüse und Wings**	136
Sweet-Chili-Sauce: Die asiatische Klassikerin**	137
Orangen-Ingwer-Sauce für Geflügel und Ente**	137
Pfeffersauce mit grünem Pfeffer und Sahne**	138
Desserts vom Grill	139

Süßer Abschluss: Grillfrüchte, Schokokuchen und mehr	139
Gegrillte Ananas mit Zimt und Honig**	139
Schokoladenkuchen aus dem Dutch Oven**	140
Gegrillte Bananen mit Schokoladenfüllung**	141
Apfel-Crumble im Grill: Knusprig und aromatisch**	142
Karamellisierte Pfirsiche mit Vanilleeis**	143
Kochbanane im Ninja Woodfire:	144
Gegrillte Kochbanane**	144
Frittierte Kochbananen (Heißluft)**	144
Geröstete Kochbananen mit Rauchgeschmack (Smoker-Modus)**	145
Kochbananen-Chips (Heißluft)**	145
Süße gebackene Kochbananen mit Honig**	146
Süßer Abschluss: Grillfrüchte und kreative Desserts**	147
Birnenhälften mit Ahornsirup und Pekannüssen**	147
Mango-Spieße mit Limetten-Dip**	148
Blaubeer-Tarte aus dem Dutch Oven**	149
Überraschende Dessertideen mit Räuchern und Heißluftfrittieren	151
Räucher-Cheesecake im Glas**	151
Donuts aus der Heißluftfritteuse mit Zimt-Zucker**	152
Gebackene Schokobananen im Rauchmantel**	153
. Süßkartoffel-Küchlein mit Ahornsirup**	154
Räucher-Feigen mit Honig und Ziegenkäse**	155
Apple Rings aus der Heißluftfritteuse**	156
Räucherschokolade: Eine außergewöhnliche Kreation**	156
Karamellisierte Nüsse mit Rauch-Aroma**	157
Räucher-Birnen mit Vanille-Sabayon**	158
Menüvorschläge und Inspiration	159
Komplettmenüs für jede Gelegenheit.....	159
Sommerliches Menü: Frischer Couscous-Salat, gegrilltes Hähnchen und Mango-Spieße**	159
Vegetarisches Fest: Zucchini-Schiffchen, Grillgemüseplatte und gegrillte Ananas	159
Romantisches Dinner: Gegrillter Lachs, Spargel mit Parmesan und Räucher-Birnen**	160
Party-Menü: Pulled Kalb, Coleslaw und S'mores-Taschen	160
Mediterraner Abend: Focaccia, Ratatouille und Aprikosen mit Amaretto**	161
. Vegan und lecker: Auberginen-Cannelloni, Quinoa-Salat und Räucher-Cheesecake** ..	162
Amerikanisches BBQ: Brisket, Maiskolben und Blaubeer-Tarte**	163
Herbstlicher Genuss: Lammschulter, Kürbisauflauf und karamellisierte Nüss	163

Exotisch und würzig: Thai-Gemüsecurry, Jasminreis und gegrillte Bananen**	164
Fisch-Spezialitäten: Räucherlachs, Heilbutt im Rauch und Orangen-Ingwer-Sauce.....	164
Leicht und frisch: Grill-Salate, gegrillte Pfirsiche und Kokos-Panna-Cotta**	165
Kinderfreundlich: Mini-Pizzen, Chicken Wings und Marshmallow-Sandwiches**	165
Tipps für die perfekte Outdoor-Grillparty	166
Pflege und Wartung des Ninja Woodfire.....	168
Reinigung und Lagerung**	168



Einleitung

Was macht den Ninja Woodfire so besonders?*

Der **Ninja Woodfire Elektrische Outdoor Grill & Smoker** vereint modernste Technik mit dem authentischen Geschmack von Holzfeuer. Seine Vielseitigkeit ermöglicht es, auf kleinem Raum eine Vielzahl von Kochtechniken wie Grillen, Räuchern, Heißluftfrittieren und Braten zu nutzen. Mit seiner innovativen Kombination aus Holzrauch-Technologie und elektrischer Präzision hebt er das Outdoor-Kochen auf ein völlig neues Niveau.

Besondere Vorteile des Ninja Woodfire:

- **Holzfeueraroma auf Knopfdruck:** Kein klassischer Grill benötigt, um den Geschmack von Holzchips ins Essen zu bringen.
- **Kompaktes Design:** Ideal für Terrassen, Balkone und Campingplätze.
- **Vielseitige Funktionen:** Vom knusprigen Frittieren bis zum langsamen Räuchern bietet das Gerät eine enorme Bandbreite.
- **Einfachheit:** Kein Holzkohle-Stress, keine Gasflaschen – einfach anschließen und loslegen!

Die Grundlagen von Grillen, Räuchern, Heißluftfrittieren und Braten*

- **Grillen:** Perfekt für das schnelle Garen bei hoher Temperatur. Ideal für Fleisch, Gemüse und Fisch, um das charakteristische Grillmuster und einen saftigen Geschmack zu erzielen.
- **Räuchern:** Eine langsame Garmethode, bei der das Essen im aromatischen Rauch von Holzchips gegart wird. Besonders geeignet für Fleisch, Fisch und sogar Käse.
- **Heißluftfrittieren:** Eine gesündere Alternative zum klassischen Frittieren. Durch heiße Luft werden Speisen knusprig, ohne viel Fett zu benötigen.
- **Braten:** Perfekt für größere Stücke Fleisch, Aufläufe oder Slow-Cooking-Gerichte. Der gleichmäßige Temperaturfluss garantiert ein optimales Ergebnis.

Tipps zur Vorbereitung und Pflege des Ninja Woodfire*

- **Vorbereitung:** - Lesen Sie die Bedienungsanleitung, um das Gerät und seine Funktionen besser zu verstehen.
 - Verwenden Sie die richtigen Holzchips: Hickory für ein kräftiges Aroma, Apfelholz für süßlich-milde Noten usw.
 - Heizen Sie das Gerät vor, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

- ****Pflege:**** - Reinigen Sie den Grillrost und die Auffangschale nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel.

- Entleeren Sie die Holzchips-Kammer nach jedem Räuchervorgang, um Rückstände zu vermeiden.

- Wischen Sie das Äußere des Geräts regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab.

- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort, wenn es nicht in Gebrauch ist, und verwenden Sie eine Abdeckhaube, um es vor Witterungseinflüssen zu schützen.

Ein gut gepflegter Ninja Woodfire wird Ihnen viele Jahre Freude und köstliche Mahlzeiten bereiten.

Mit diesen Grundlagen können Sie sich auf eine spannende kulinarische Reise begeben – voller rauchiger Aromen und kreativer Gerichte.

Grillen mit Holzfeueraroma

Klassische Grillrezepte: Steak, Burger und mehr

Das perfekte Steak: Saftig und zart mit Holzfeueraroma**

****Portionen:**** 2

Zutaten:**

- 2 Rindersteaks (je ca. 250 g, z. B. Ribeye oder Filet)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 Handvoll Hickory-Holzchips

****Zubereitung:****

1. Die Holzchips in Wasser einweichen (ca. 30 Minuten).
2. Die Steaks auf Zimmertemperatur bringen, mit Olivenöl einreiben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen.
3. Ninja Woodfire vorheizen und die Holzchips in die Räucherammer geben.
4. Die Steaks auf den Grill legen und bei hoher Hitze 3–4 Minuten pro Seite grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.
5. Die Steaks 5 Minuten ruhen lassen, bevor sie serviert werden.

****Nährwerte pro Portion:****

- Kalorien: 320
- Eiweiß: 28 g
- Fett: 22 g
- Kohlenhydrate: 0 g

Klassischer Cheeseburger mit rauchiger Note**

****Portionen:**** 4

Zutaten:**

- 4 Burgerbrötchen
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 4 Scheiben Cheddar-Käse
- 1 Tomate (in Scheiben)
- 1 kleine Zwiebel (in Ringe geschnitten)
- 4 Salatblätter
- BBQ-Sauce nach Geschmack
- 1 Handvoll Mesquite-Holzchips

****Zubereitung:****

1. Holzchips einweichen und den Ninja Woodfire vorheizen.
2. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in 4 Patties formen.
3. Patties bei hoher Hitze ca. 4–5 Minuten pro Seite grillen. Kurz vor Ende eine Käsescheibe auf jedes Patty legen, bis sie schmilzt.
4. Brötchenhälften kurz auf den Grill legen, um sie anzurösten.
5. Burger zusammenbauen: Brötchenunterseite, Salatblatt, Patty, Tomatenscheibe, Zwiebelringe, BBQ-Sauce und Brötchenoberseite.

****Nährwerte pro Portion:****

- Kalorien: 520
- Eiweiß: 35 g
- Fett: 28 g
- Kohlenhydrate: 35 g

BBQ-Hähnchenschenkel: Außen knusprig, innen zart**

****Portionen:**** 4

Zutaten:**

- 8 Hähnchenschenkel
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 Handvoll Apfelholzchips

****Zubereitung:****

1. Holzchips einweichen und den Ninja Woodfire vorheizen.
2. Hähnchenschenkel mit Olivenöl einreiben und mit den Gewürzen gleichmäßig bedecken.
3. Hähnchenschenkel bei mittlerer Hitze ca. 20–25 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis sie knusprig und durchgegart sind (Kerntemperatur: 75 °C).
4. Nach Wunsch mit BBQ-Sauce bestreichen und weitere 2 Minuten grillen.

****Nährwerte pro Portion:****

- Kalorien: 290
- Eiweiß: 25 g
- Fett: 18 g
- Kohlenhydrate: 2 g

Holzfeuer-gegrillte Kalbsrippchen im Ninja Woodfire**

****Portionen:**** 4

Zutaten:**

- 1,5 kg Kalbsrippchen , - ****Für die Marinade:**** , - 3 EL Olivenöl
- 2 EL Dijon-Senf , - 3 EL Honig , - 3 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver , - 1 TL Rosmarin (frisch, gehackt) , - 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- ****Für das Holzfeuer-Aroma:****
- 2 Handvoll Apfelholz- oder Kirschholzchips (im Ninja Woodfire geeignet, 30 Minuten in Wasser einweichen)

Zubereitung im Ninja Woodfire Grill:**

1. ****Rippchen vorbereiten:**** - Die Kalbsrippchen abspülen und trocken tupfen.
 - Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen mit einem Messer lösen und entfernen, damit die Marinade besser einzieht.
2. ****Marinieren:**** - In einer Schüssel Olivenöl, Dijon-Senf, Honig, Knoblauch, Paprikapulver, Rosmarin, Salz und Pfeffer vermengen.
 - Die Kalbsrippchen großzügig mit der Marinade einreiben. Abgedeckt mindestens 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
3. ****Grill vorbereiten:**** - Die Holzchips in die Räucherbox des Ninja Woodfire geben.
 - Das Gerät auf ****Smoker-Modus**** einstellen und die Temperatur auf 120 °C setzen. Warten, bis der Rauch zu entwickeln beginnt (ca. 10 Minuten).
4. ****Rippchen räuchern:**** - Die Kalbsrippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Grillrost legen.
 - Im ****Smoker-Modus**** bei 120 °C etwa 2 Stunden räuchern. Alle 30 Minuten mit der restlichen Marinade bestreichen, um sie saftig zu halten.
5. ****Rippchen glasieren und anbräunen:**** - Nach 2 Stunden den Modus auf ****Grill (Grill-Setting)**** wechseln und die Temperatur auf 200 °C erhöhen.
 - Die Rippchen mit einer Honig- oder BBQ-Glasur bestreichen und 5–10 Minuten grillen, bis sie leicht karamellisiert sind.
6. ****Servieren:**** - Die Rippchen vom Grill nehmen und vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen lassen.
 - In Portionsstücke schneiden und mit Beilagen wie Kartoffelsalat, Coleslaw oder Grillgemüse servieren.

Tipps für den Ninja Woodfire:** - ****Rauchintensität:**** Apfel- oder Kirschholzchips sorgen für ein mildes, fruchtiges Aroma. Für kräftigeren Geschmack können Hickory-Chips verwendet werden.

- ****Zarteres Fleisch:**** Um das Fleisch besonders zart zu machen, können die Rippchen vor dem Räuchern für 1 Stunde in Alufolie gewickelt bei 120 °C gegart werden.

Nährwerte pro Portion:** - ****Kalorien:**** 520 - ****Eiweiß:**** 42 g - ****Fett:**** 28 g - ****Kohlenhydrate:**** 14 g

Lammkoteletts mit Rosmarin und Holzaroma im Ninja Woodfire**

****Portionen:**** 2

Zutaten:**

- 6 Lammkoteletts
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL gehackter frischer Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 Handvoll Eichenholzchips

****Zubereitung:****

1. Holzchips einweichen und den Ninja Woodfire vorheizen.
2. Lammkoteletts mit Olivenöl einreiben und mit Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
3. Koteletts bei mittlerer Hitze ca. 3–4 Minuten pro Seite grillen, bis sie medium-rare sind.
4. Koteletts kurz ruhen lassen und servieren.

****Nährwerte pro Portion:**** - Kalorien: 350 - Eiweiß: 30 g - Fett: 25 g - Kohlenhydrate: 1 g

Smoky Pork Chops mit Apfelholz-Glasur

****Portionen:**** 4

Zutaten:**

- 4 Kalbskoteletts (alternativ: 4 Hähnchenbrustfilets oder 4 dicke Blumenkohlscheiben)

- **Für die Apfelholz-Glasur:**

- 3 EL Apfelsaft (naturtrüb) , - 2 EL Honig , - 1 EL Dijon-Senf , - 1 EL Sojasauce
- 1 TL Apfelessig , - 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL Zimt (optional, für ein herbstliches Aroma)

- **Für das Holzfeuer-Aroma:**

- 2 Handvoll Apfelholzchips (30 Minuten in Wasser eingeweicht)