



Rezepte zum Grillen, Zubereitung von  
Saucen und Marinaden



## MARINADE FÜR RINDFLEISCH (Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl  
1 Löffel scharfer Senf  
½ Teelöffel Paprika  
1 Messerspitze Curry und Salbei  
2 Löffel Worcestershire-Sauce  
1 Stk. Knoblauchzehe gepresst  
1 Teelöffel getrocknete Steinpilze, fein zerdrückt  
frischer Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren.

## MARINADE FÜR LAMMFLEISCH (Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl  
1 Löffel scharfer Senf  
1 Löffel Zitronensaft  
½ Teelöffel Oregano  
½ Teelöffel Thymian  
½ Teelöffel Rosmarin  
1 Messerspitze Cayenne Pfeffer  
2 Löffel Worcestershire-Sauce  
2 Stk. Knoblauchzehen gepresst

Alle Zutaten gut verrühren.

## MARINADE FÜR KALBFLEISCH (Zutaten für ca. 1 kg Fleisch)

4 Löffel Erdnussöl  
1 Löffel scharfer Senf  
½ Teelöffel Rosmarin  
½ Teelöffel Majoran  
1 Messerspitze Paprika  
½ Zitrone abgeriebene Schale und Saft  
½ Orange abgeriebene Schale  
1 Löffel Weißwein  
frisch gemahlener Pfeffer

Alle Zutaten gut verrühren.



## CREOLE BARBECUE SAUCE

(Zutaten für ca. 6 - 7 dl sehr scharfe Sauce!)

- 1 Löffel Maisöl (eventuell Sonnenblumenöl)
- 1 mittlere Zwiebel fein geschnitten
- 10 Stk. zerdrückte Pfefferkörner
- 1 Stk. Stangensellerie sehr fein geschnitten
- 3 Stk. Knoblauchzehen
- 2 Stk. Tomaten in Würfel geschnitten
- 1 Tasse Rindsbouillon
- ½ Tasse Weißer Essig
- ½ Tasse Pekannüsse fein gehackt
- 3 Löffel Senf
- 3 Löffel Brauner Zucker
- 2 Löffel Chilli Sauce
- ½ Teelöffel Tabasco
- ½ Teelöffel schwarze Pfefferkörner zerdrückt
- ½ Teelöffel weiße Pfefferkörner zerdrückt
- ½ Teelöffel Cayennepfeffer

### **VERFAHREN:**

In einer Pfanne das Maisöl erwärmen. Zwiebeln, Pfefferkörner, Stangensellerie und Knoblauch ca. fünf Minuten dünsten. Alle anderen Zutaten beifügen, Hitze reduzieren und eindicken lassen, ca. 30 Minuten. Nicht anbrennen lassen. Im Mixer pürieren. Falls die Sauce zu dick ist, etwas Wasser nachgießen. In Gläser abfüllen und kalt stellen. Die Sauce kann kühl, ca. 1 Woche lang aufbewahrt werden. Die sehr scharfe Sauce eignet sich zum bepinseln von Fleisch, ca. ½ Std. bevor das Grillgut gar ist.





## BOUR-BQ SAUCE (Zutaten für ca. 6 - 7 dl Sauce)

- ¼ Tasse Butter
- ¼ Tasse Maisöl (Sonnenblumenöl)
- 2 Stk. Zwiebeln, fein geschnitten
- ¾ Tasse Whisky
- ⅔ Tasse Ketchup
- ½ Tasse Apfelessig
- ½ Tasse Orangensaft
- ½ Tasse Ahorn-Sirup
- ⅓ Tasse dunkle Melisse
- 2 Löffel Worcestershire-Sauce
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel Salz

### VERFAHREN:

In einer Saucenpfanne Butter und Maisöl erhitzen. Die Zwiebeln goldgelb dünsten. Wärme reduzieren. Die übrigen Zutaten mixen und während 40 Minuten langsam mitdünsten. Sauce warm servieren. Die Sauce kann ca. 3 Wochen kühl aufbewahrt werden. Diese süß-saure Sauce eignet sich hervorragend zum bepinseln von Schinken, Spareribs, Kalb- Nierstücke und Schweinsschulter. 1 Stunde bevor das Grillgut gar ist, bepinseln.



## CINDERELLA SAUCE (Zutaten für ca. 5 - 6 dl Sauce)

- 1 ½ Tasse Ketchup
- 1 Tasse Bier
- ¾ Tassen Apfelessig
- 3 Löffel brauner Zucker
- 2 Löffel Worcestershire-Sauce
- 2 Stk. geschnittene Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel Kümmel
- 1 ½ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Tabasco

### **VERFAHREN:**

Alle Zutaten mixen, in einer Saucenpfanne aufkochen. Bei reduzierter Hitze weiterdünsten. Zwischendurch umrühren. Die Sauce wird warm serviert. Diese Sauce eignet sich für Spareribs und Geflügel.

## PEPERONISAUCE MIT BASILIKUM (Zutaten für 5 dl Sauce)

- 3 Stk. große, rote Peperoni
- 3 Stk. große, gelbe Peperoni
- 2 Stk. Schalotten
- 50 g Butter
- ½ dl Noilly Prat (trockener Vermouth)
- 2 dl Hühnerbouillon
- 1 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 12 - 16 Stk. Basilikumblätter

### **VERFAHREN:**

Alle Peperoni entkernen und in Streifen schneiden. Die Schalotten fein hacken und in der Butter andünsten. Die Peperoni beifügen und kurz mitdünsten. Den Noilly Prat und die Hühnerbouillon dazugießen und die Peperoni zugedeckt weich dünsten. Ein Drittel der Peperonistreifen herausnehmen. Das restliche Gemüse samt Flüssigkeit im Mixer pürieren. In die Pfanne zurückgeben. Den Rahm dazugießen, die Sauce aufkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Peperonistreifen wieder beifügen und den feingeschnittene Basilikum untermischen. Die Sauce passt gut zu gebratenem Kalbfleisch, Lamm, Pouletbrüstchen oder Fisch.





## SALAT CAESAR MIT SESAM-PARMESAN DRESSING (Zutaten für 4 - 6 Personen)

4 Stk Pouletbrüstchen (möglichst groß)  
2 dl Bier  
3 Stk Lattich  
¼ Tasse leicht geröstete Sesamsamen  
½ Tasse Extra virgin Olivenöl  
⅛ Tasse Balsamico Essig  
2 Löffel Dijon- / oder scharfer Senf  
1 ½ Tassen frisch geraffelter Parmesan Käse  
Salz und frischer Pfeffer

### VERFAHREN:

Die Pouletbrüstchen mit Dijon Senf einreiben, mit Pfeffer und Salz würzen und bei 120 - 160 Grad ca. 1 ½ Stunden barbecuen. Ab und zu mit etwas Bier übergießen. Den Lattich waschen und in ca. 1 cm dünne Streifen schneiden. Von Vorteil nimmt man nur die inneren, zarten Blätter. Die Sesamsamen in einer Pfanne goldgelb rösten. Lattich, geraffelter Parmesan mit Balsamico Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen und über den Lattich geben. Die Pouletbrust in feine Streifchen schneiden und über den Lattich verteilen. Die Sesamsamen über den Salat streuen. Sofort servieren, da das zarte Pouletbrüstchen noch warm sein sollte. Feiner Rauchgeschmack kombiniert mit Bier, verleiht dem Pouletbrüstchen einen feinen Western-Geschmack. Die Kombination von Pouletbrüstchen, gerösteten Sesamsamen und Parmesan Käse ergeben zusammen einen köstlichen Salat.

### TIP:

Anstelle von Lattich können auch andere grüne Salate oder Gemüse genommen werden. Zum Beispiel Spinat.

## POULETBRÜSTCHEN GEFÜLLT MIT MASCARPONE, TOMATEN UND BASILIKUM (Zutaten für 4 Personen)

4 Stk Pouletbrüstchen (möglichst groß)  
150 g Mozzarella, Buffalo ist sehr fein  
1 Stk Tomate, geschält in kleine Würfel geschnitten  
1 Bund feingeschnittener Basilikum  
8 Tranchen feiner Parmaschinken  
Salz und frischer Pfeffer

### VERFAHREN:

Die Pouletbrüstchen vom Metzger aufschneiden und dünn klopfen lassen. Mozzarella fein schneiden, Tomatenwürfel und Basilikum dazurühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Füllung auf die Pouletbrüstchen streichen, einrollen, würzen und mit Parmaschinken umwickeln. Barbecuen bei 120 bis 160 Grad.



# LAMMRÜCKEN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH UND ROSMARIN

## (Zutaten: für 3 - 4 Personen)

1 Stk 0,9 - 1,2 kg Lammrückenhälfte mit Knochen gut dressiert  
10 Stk. Knoblauch  
2 dl kräftiger Rotwein

### MARINADE:

1 dl Erdnussöl  
2 Stk. Knoblauch  
½ Löffel Tomatenketchup  
1 Löffel Scharfer Senf  
1 Zweig Rosmarin  
3 Spritzer Tabasco  
frischer Pfeffer

Alles in einem Mixglas fein pürieren.

### VERFAHREN:

Die Lammrückenhälfte mit der Marinade einstreichen und ca. 6 Stunden ruhen lassen. Vor dem Barbecuen wenig salzen und bei 120 - 160 Grad in einer feuerfesten Schale garen. Die restliche Marinade und die Knoblauchhälften begeben. Ca. 1 ½ Stunden im SMOKER in der Mitte der Grillkammer durch zeitweiliges übergießen des Saftes langsam garen. Als Beilage eignet sich hervorragend ein Kartoffelgratin den man ebenfalls in der Grillkammer auf der rechten Seite gratinieren kann.

# ROASTBEEF IN DER SALZKRUSTE

## (Zutaten für ca. 6 - 8 Personen)

ca. 1,5 kg Roastbeef  
grob geschroteter schwarzer Pfeffer  
1,5 kg Meersalz  
2 Stk. Eiweiß  
1 Bund Thymian

### VERFAHREN:

Das Roastbeef rundum mit Pfeffer einreiben. In einer Schüssel das Salz mit dem Eiweiß und den abgezupften Thymianblättchen mischen. Eine feuerfeste Form, die etwas größer ist als das Fleischstück, 1 cm hoch mit Salz füllen. Das Roastbeef drauflegen und genau so hoch mit Salz umhüllen. Das Roastbeef in den SMOKER legen. Bei 120 - 160 Grad barbecuen. Das Roastbeef je nach Dicke und Größe des Stückes ca. 2 - 3 Stunden garen. Die Salzkruste des Roastbeefs mit einem Hammer (Holz) aufschlagen, abheben und das Fleisch in feine Tranchen schneiden.





## KALBSNUSS AN PORTWEINRAHM MIT GETROCKNETEN TOMATEN (Zutaten für ca. 5 - 6 Personen)

100 g In Olivenöl eingelegte, getrocknete Tomaten, abgetropft gewogen  
2 Stk. Knoblauchzehen  
2 Stk. Schalotten  
800 g runde Kalbsnuss  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 Löffel Bratbutter  
150 ml Portwein  
200 ml Kalbsfond  
300 ml Rahm  
einige Tropfen Zitronensaft  
1 Bund Schnittlauch

### **VERFAHREN:**

Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Bratbutter rundherum 8 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und in die Platte geben. Im SMOKER während ca. 2 ½ bei 90 Grad langsam barbecuen. In einer Saucenpfanne Bratensatz, Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazugießen und alles auf etwa 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazuschneiden. Die Kalbsnuss in dünne Scheiben aufschneiden, anrichten und mit Sauce umgießen.





## SMOKED TURKEY (GERAUCHTER TRUTHAHN) (Zutaten für 10 - 14 Personen)

1 Stk. á 4 kg Truthahn  
½ Tasse Honig  
1 Teelöffel Selleripulver  
1 Teelöffel Knoblauchpulver  
2 dl Orangensaft  
Salz, Pfeffer

### **VERFAHREN:**

Den Truthahn mit Pfeffer und Salz würzen, Honig, 2 dl Orangensaft, Selleriepulver und Knoblauch zusammen gut verrühren und einen Teil davon über den Truthahn streichen. Den Truthahn auf eine feuerfeste Form legen und im SMOKER auf der linken Seite (Kamin) langsam garen. Zwischendurch mit der restlichen Honig- Orangensaftmarinade übergießen. Bei 95 Grad während ca. 8 - 10 Stunden langsam räuchern.

### **TIP:**

Anstelle von Orangensaft kann auch Ananassaft genommen werden. Der Truthahn kann auch mit der Barbecue-Methode gegart werden, wodurch sich die Garzeit auf ca. 6 - 7 Stunden verkürzt.

## BARBECUE LACHS (Zutaten für ca. 4 - 5 Personen)

1 Stk. Lachshälfte ohne Haut (800 g)  
1 Zweig Dill  
1 Stk. Zitrone  
4 Spritzer Worcestershire-Sauce  
Salz, Pfeffer

### **VERFAHREN:**

Die Lachshälfte mit Pfeffer, Salz, Saft von ½ Zitrone und Worcestershire-Sauce würzen und im mittleren Teil der Mitte im SMOKER auf den Grillrost oder in eine feuerfeste Form legen. Während etwa 1 ½ Stunden bei 100 - 120 Grad barbecuen. Den restlichen Zitronensaft mit dem feingeschnittenen Dill verrühren und 5 Minuten vor dem Herausnehmen aus dem SMOKER den Lachs damit bestreichen.

### **TIP:**

In dem die Temperatur möglichst tief gehalten wird und je länger der Lachs im SMOKER bleibt, um so saftiger bleibt der Lachs.



## GEMÜSEAUFLAUF (Zutaten für ca. 4 - 6 Personen)

100 g Rüebli  
100 g Spargeln  
100 g Broccoli  
2 dl Milch  
3 Stk. Eigelb  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### **VERFAHREN:**

Alle Gemüse in feine Streifen schneiden und in etwas Butter andünsten und würzen. Eigelb mit der Milch vermischen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss dazugeben. Das Gemüse in eine feuerfeste Gratinform verteilen und mit der Milch und Eigelbmischung auffüllen. Im SMOKER ca. 25 - 35 Minuten bei 90 bis 120 Grad garen.

## RINDSFILET CARPACCIO (Zutaten für ca. 4 - 6 Personen)

700 g Rindsfiletmittelstück  
1 dl Olivenöl  
150 g Parmesan  
½ Zitronensaft  
1 Bund Kerbel  
frischer Pfeffer

### **VERFAHREN:**

Bei 120 Grad langsam Barbecuen, während 1 Stunde. (Kerntemperatur 58 Grad) Fein aufschneiden und anrichten, mit Zitronensaft beträufeln, mit frischem Pfeffer und Olivenöl marinieren. Mit frisch geraspelttem Parmesan anrichten. (Kein Salz verwenden)

## KALBSHOHRÜCKEN (Zutaten für ca. 4 - 6 Personen)

1 kg Kalbshohrücken  
1 dl feines Olivenöl  
50 g Senf  
frischer Pfeffer  
1 Bund Rosmarin  
1 Bund Thymian

### **VERFAHREN:**

Kalbshohrücken mit Olivenöl, Senf, Pfeffer und den frisch gehackten Kräutern marinieren. Im SMOKER ca. 2 - 2,5 Stunden bei 125 Grad garen. (Kerntemperatur 70 Grad)