



## **Vanille Reis**

Für 4 Portionen

### **Zutaten:**

80 g	Basmati Reis
160 ml	Gemüsebrühe
50 g	Butter
½	Vanilleschote
	Salz

### **Zubereitung:**

Den Reis mit Brühe und Salz in eine kleine Weber Style Grillform geben. Die Butter obenauf setzen und die ausgekratzte Vanilleschote in die Form legen. Mit Alufolie abdecken, und bei indirekter, mittlerer Hitze auf den Grill stellen. Kontrollieren Sie den Flüssigkeitsstand nach ca. 20 Minuten. Bei Bedarf etwas Gemüsebrühe nachfüllen.

<b>Grillen:</b>	Mittlere Hitze indirekt
<b>Grill:</b>	OTG, Spirit, Q-Serie, Genesis, Summit
<b>Grillzeit:</b>	30 Minuten
<b>Vorbereitungszeit:</b>	10 Minuten
<b>Hilfsmittel:</b>	1 kleine Weber Style Grillform



## **Ananas**

mit Orangen-Karamell

Für 4 Portionen

### **Zutaten:**

125 g	Zucker
1	unbehandelte Orange
50 ml	Sahne
4 Kugeln	Vanilleeis
1 TL	grüner Pfeffer in Salzlake
4 Scheiben	Ananas ohne Strunk
2 TL	Puderzucker

### **Zubereitung:**

Den Zucker und die abgeriebene Orangenschale in eine Weber Grillform geben und langsam erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Zum Kochen bringen und 4 – 5 Minuten köcheln lassen, bis sich ein goldgelber Karamell gebildet hat. Vom Grill nehmen, den Saft der Orangen und die Sahne unterrühren, wieder auf den Grill stellen und bei niedriger Hitze zu einer glatten Masse verrühren. Warmhalten.

Die Pfefferkörner grob hacken, die Ananasscheiben damit von beiden Seiten einreiben. Je eine Seite mit Puderzucker bestreuen.

Die Scheiben mit der gezuckerten Seite nach unten auf den Grillrost legen und bei mittlerer Hitze 6 – 7 Minuten direkt grillen, bis Sie leicht gebräunt sind.

Die Ananasscheiben auf den Tellern verteilen, je eine Kugel Vanille-Eis darauf geben und mit dem warmen Orangen-Karamell begießen.

<b>Grillen:</b>	mittlere Hitze direkt
<b>Grill:</b>	OTG, Spirit, Q-Serie, Genesis, Summit
<b>Grillzeit:</b>	6-7Minuten
<b>Vorbereitungszeit:</b>	15 Minuten
<b>Hilfsmittel:</b>	Weber Grillform



## **Auberginen-Burger**

Für 4 Personen

### Zutaten:

600 g	Auberginen
100 ml	Olivenöl
80 g	getrocknet Tomate
80 g	Feta
10 g	Basilikum

### **Zubereitung:**

Auberginen in 4 gleich dicke Scheiben schneiden und in das Olivenöl legen. Jetzt den Grill auf hohe Hitze vorheizen. Auberginen von beiden Seiten grillen. Nun eine Scheibe der getrockneten Tomate auf die Hälfte der Aubergine geben, den Feta darüber krümeln, ein Basilikumblatt darauf geben und zusammenklappen.

<b>Grillen:</b>	Hohe Hitze direkt 220°C
<b>Grill:</b>	Q - 300
<b>Grillzeit:</b>	5 - 8 Minuten
<b>Vorbereitungszeit:</b>	10 Minuten



## **Flammkuchen**

mit Speck und Zwiebeln

Für 4 Portionen

### Zutaten:

180 gr.	Mehl
¼ Würfel	frische Hefe (10 gr.)
1 Prise	Salz
120 gr.	Zwiebeln
100 gr.	Crème fraîche
1	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Kümmelsamen
80 gr.	Geräucherten Bauernspeck

### **Zubereitung:**

#### **Teig**

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 30 ml lauwarmem Wasser auflösen und in die Mulde geben. Einen kleinen Teil des Mehls einrühren bis ein sämiger Vorteig entsteht. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann 120 ml Wasser und eine Prise Salz dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig zu einem dünnen Kreis, ca. 27 cm, ausrollen.

### **Zubereitung:**

#### **Belag**

Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Crème fraîche und Eigelb verrühren, auf dem Teig verstreichen und die Zwiebelwürfel darauf verteilen. Den Belag mit Salz, Pfeffer und Kümmelsamen würzen. Den Bauernspeck in kleine Würfel schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen. Den Flammkuchen auf dem vorgeheizten Pizzastein in ca. 10 – 15 Minuten backen.

<b>Grillen:</b>	hohe Hitze indirekt
<b>Grill:</b>	OTG, Spirit, Q-Serie, Genesis, Summit
<b>Grillzeit:</b>	10 – 12 Minuten
<b>Vorbereitungszeit:</b>	10 Minuten
<b>Hilfsmittel:</b>	Pizzastein



## **Hähnchennuggets**

mit Gemüsecurry

Für 4 Portionen

### Zutaten:

150 g	Zuckerschoten
2	Möhren
4	Frühlingszwiebeln
400 g	Mangold
8	Mini-Maiskolben (aus dem Glas)
1/2	Blumenkohl
6	Cocktailtomaten
4	Hähnchenbrüste (ca.150 g)
50 g	Mehl
2	verquirlte Eier
150 g	Kokosflocken
3 EL	Sesamöl
1 TL	gelbe Currypaste
120 ml	Kokosmilch
	Olivenöl

### **Zubereitung:**

Hähnchenbrüste waschen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenteile zuerst in Mehl wenden, dann durch 2 verquirlte Eier ziehen und zuletzt mit den Kokosflocken panieren. Zuckerschoten putzen, waschen und diagonal halbieren. Möhren waschen, schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln waschen. Den hellen Teil in Stücke, den grünen Teil in feine Ringe schneiden. Mangold, waschen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Maiskolben schräg vierteln. Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen zerteilen. Cocktailtomaten waschen und halbieren.

Olivenöl im Wok erhitzen und die Hähnchennuggets darin goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sesamöl erhitzen und Möhren, Mais und Blumenkohl darin scharf anbraten. Den Frühlingszwiebel und die Currypaste hinzufügen, zum Schluss Mangold, Zuckerschoten und Cocktailtomaten Kokosmilch hinzugeben etwas köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse anrichten, die Nuggets verteilen und mit Frühlingszwiebelringen bestreut servieren.

<b>Grillen:</b>	Hohe Hitze
<b>Grill:</b>	OTG 57 cm
<b>Grillzeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Vorbereitungszeit:</b>	20 Minuten
<b>Hilfsmittel:</b>	Wok



## **Saftige Steaks**

mit Kräuterbutter

Für 4 Portionen

### Zutaten:

50 gr.	weiche Butter
30 gr.	Kräuterfrischkäse mit Knoblauch
1 EL	gehackte, frische, glatte Petersilie
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
4	Rostbeef ca. 200 gr. / 2,5 cm dick
16	Cocktailtomaten

### **Zubereitung:**

#### **Kräuterbutter**

Butter, Frischkäse und Petersilie mixen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in einer Lage Frischhaltefolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Kräuterbutterrolle in 4 dicke Scheiben schneiden.

#### **Steak**

Die Steaks leicht mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern und bei starker Hitze jede Seite ca. 2,5 – 3 Minuten (je nach Dicke der Steaks) grillen.

Das Fleisch vom Grill nehmen und je eine Scheibe Kräuterbutter auf die Steaks geben. Anschließend mit Alufolie bedeckt ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Tomaten mit Olivenöl beträufeln und 4 - 5 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Steaks auf einem Teller mit je 4 Tomaten anrichten und servieren.

**Grillen:** hohe Hitze direkt (Steaks), mittlere Hitze direkt (Tomaten)

**Grill:** OTG, Spirit, Q-Serie, Genesis, Summit

**Grillzeit:** ca.4-6 Minuten (Steaks), 4 – 5 Minuten (Tomaten)

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten