

Gruß vom Grill Camembert-/Baconpäckchen

für 6 Personen

Zubereitung:

Einen runden Camembert in 8 oder 10 Stücke teilen. Diese mit einer Scheibe Bacon umwickeln, dabei darauf achten, daß kein Käse auslaufen kann. Mit einem Holzspieschen feststecken.

Dann bei ca. 180 Grad in den indirekten Bereich des Grills legen bis der Bacon knusprig wird.

***1 runder Camembert
8-10 Scheiben Bacon
Holzspieße***

Gang 1

Greek Style Burger

für 6 Personen

Zubereitung:

Vorbereitung der Patties:

Die Fleischmasse mit dem Gyrosgewürz würzen und daraus die entsprechende Anzahl von 100g-Patties formen. Bitte die Burgerpresse vorher mit Olivenöl bestreichen, damit sich das Pattie wieder gut lösen lässt.

Vorbereitung der Feta-Creme:

Hierzu Schafskäse, Frischkäse, Rucola und Knoblauch mit dem Pürierstab gut pürieren. Evtl. mit einem Schuss Olivenöl, damit die Masse „geschmeidiger“ wird. Das ganze vorsichtig mit einer Prise Salz würzen. Dann die Creme bis zur Fertigstellung der Patties kalt stellen.

Vorbereitung Paprika:

Die Paprika in Streifen schneiden und diese in der Wokpfanne in heißem Olivenöl anbraten.

Nun die Burgerpatties scharf angrillen und dann die Burger „zusammenbauen“.

Bun-Unterseite, Feta-Creme, ein Salatblatt, Patty, gegrillte Paprika und die Bun-Oberseite (mit Feta-Creme bestrichen)

6 Burger Buns
200 g Feta Käse
200 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe
1 Handvoll Rucola
600 g Rinderhack
3 Esslöffel Gyros Gewürz
(Dancing Sirtaki)
Salat (Mini Romana)
2 rote Paprika

Gang 2

Pizza

für 6 Personen

Zubereitung:

Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben. Die Hefe mit einer Prise Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mehl-Salz-Mischung geben. Das ganze mit dem Knethaken vermengen, dabei das Öl hinzugeben.

Solange kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Dann den Teig mit den Händen richtig durchkneten.

„Luft in den Teig kneten“ (Hier kann man all seinen Frust freien Lauf lassen ;-)
bis er sich vom Schüsselrand löst.

Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel mit einem Handtuch abgedeckt, an einem warmen Ort ca. 30 Minuten „gehen“ lassen.

Den aufgegangenen Teig noch einmal kurz kneten und in passende Größen teilen. Anschließend ausrollen und „Bunt“ belegen.

Den Pizzastein in den kalten Grill legen und auf voller Leistung vorheizen.

Wenn die Temperatur nicht mehr steigt, die direkte Hitze wegnehmen und die Pizza auf den Stein legen. Wenn der Käse verlaufen ist, servieren.

500 g Mehl
1 TL Salz
250 ml lauwarmes Wasser
½ Päckchen frische Hefe
1 Prise Zucker
2 EL Olivenöl
Belag nach Geschmack
Tomatensoße
2 Tüten Reibekäse

Pizza 1:
Rucola /Serano

Pizza 2:
Salzsiccia/getrocknete Tomaten

Pizza 3:
Ziegenkäse/Feige

Für den Belag:
250 g Salsiccia
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
1 Paket Rucola
1 Paket Serrano Schinken
1 Paket Chavroux Weichkäse
aus Ziegenmilch
Feigen (wenn verfügbar frische)
Parmesan
Tomatensoße

Gang 3

Flank Steak mit mediterranem Grillgemüse

für 6 Personen

Zubereitung:

Das Flank Steak ggfs. parieren. Den Grill auf 250 Grad vorheizen und das Flank Steak auf der Gussplatte oder auf dem Rost grillen. Die Kerntemperatur sollte bei ca. 56- 58 Grad (medium) liegen (Kontrolle mit dem Thermometer). Nach dem scharfen Angrillen kann man das Flank Steak indirekt langsam bis auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen. Anschließend in Tranchen aufschneiden, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und servieren.

Für das Grillgemüse die unterschiedlichen Gemüsesorten in mundgerechte Stücke schneiden. Anschließend aus dem Toskana Gewürz und dem Olivenöl eine Marinade herstellen und damit das Gemüse vorsichtig marinieren. (es soll nicht in der Marinade „schwimmen“) Nun das Gemüse in der Lochpfanne über der direkten Hitze bei ca. 180 Grad in ca. 15 Minuten grillen. Erst gegen Ende die Tomaten zufügen, sie müssen nur noch erhitzt werden.

Flank Steak

- 1 Aubergine*
- 1 Zucchini*
- 4 Tomaten*
- 2 rote Zwiebeln*
- 2 Paprika*
- 2 Esslöffel Toskana Gewürzmischung*
- 5 Esslöffel Olivenöl*
- 1 Bund Frühlingszwiebel*

Gang 4

Rippchen mit selbst gemachter BBQ-Sauce

für 6-12 Personen

Zubereitung:

Als erstes entfernt man die Silberhaut von der Knochenseite der Ribs, danach die Rippchen mit Magic Dust bestreuen und einreiben.

Die Rippchen auf den Grill in die indirekte Zone geben und bei geschlossenem Deckel für mindestens 1 Stunde (besser 2 Stunden) garen. Die Temperatur sollte die gesamte Garzeit zwischen 110° und 130° C gehalten werden.

Für einen feineren Geschmack kann eine Räucherbox mit Räucherholz nach Belieben und Geschmack hinzu gegeben werden. Wir empfehlen: Hickory, Apfelholz, Buche oder Erle.

Die Rippchen vom Grill nehmen und in die Auflaufform legen. Ca. 1 Liter Apfel- oder Kirschsafft in die Auflaufform geben und den Deckel schließen. Nun die Rippchen für weitere 1,5 Stunden bei 140-150°C in den Grill stellen.

Die Rippchen aus der Auflaufform nehmen und dünn mit der BBQ-Sauce bepinseln, weitere 30 Minuten in der indirekten Zone des Grills bei 110°C glasieren. Ab und zu erneut mit der BBQ-Sauce bepinseln.

**Rippchen, flache (Spareribs)
Gewürzrub „Magic Dust“
2 Flaschen
Apfel- oder Kirschsafft**

**200 ml Apfelsaft
200 ml Cola
2 EL Magic Dust
2 TL Knoblauchpulver
2 EL Tomatenmark
5 EL Ketchup
2 EL Honig**

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz (ähnlich Ketchup) köcheln lassen. Die Sauce eignet sich für Rippchen, Burger und auch Pulled Pork.

Gang 5 - Dessert

S`mores (süßes Sandwich aus Keksen, Marshmallows und Schokolade)

*Butterkekse ohne Schokolade
Butterkekse mit Schokolade
Marshmallows*

Zubereitung:

Den Grill auf 180 Grad vorheizen (indirekte Grillzone). Man nimmt nun einen Butterkeks (ohne Schokolade), plaziert darauf einen Marshmallow und setzt einen Schoko- Butterkeks als TOP darauf. Nun kommt alles in die indirekte Zone auf den Grill und wenn die Schokolade und der Marshmallow in wenigen Minuten angeschmolzen sind ist der S`mores fertig zum Verzehr.
Achtung!! Serviette nutzen