

## Grill-Special

17. Januar 2010 |  Autor [Leroy](#)



Heute wollte ich in Ergänzung zum [“Grillen über Holzkohle”](#) noch ein paar Anregungen nachreichen, was man mit einem Grill zubereiten kann.

Hierbei ist eine Kombination zwischen Grill draußen und Küche drinnen möglich, aber man muss auf das Timing achten oder zu zweit sein, sonst kann man ins Schwimmen geraten. Daher setze ich beim Grillen auf Salate (die man gut vorbereiten kann), bzw. auf Gemüse und Kartoffeln als Beilage, die man auf dem Grill zusammen mit dem Fleisch zubereitet.

Im folgenden finden Sie keine vollständig ausformulierten Rezepte, sondern Vorschläge, die Ihre Fantasie anregen sollen und einige hoffentlich hilfreiche Tips zur Zubereitung. Wenn Fragen zu einem der Rezepte auftauchen sollten, dann stellen Sie diese einfach per Kommentar-Funktion, ich werde dann dazu antworten.

### Rinderhack vom Spieß mit Grillkartoffeln und Pepperoni



- Es handelt sich hierbei um eine Art Suzukakia/ Köfte/ Cevapcici bzw. eine längliche Frikadelle, allerdings mit den in Griechenland/ Türkei/ bzw. auf dem Balkan verwendeten Gewürzen. Als Fleisch eignet sich auch Lammhack, das aber etwas schwerer zu beschaffen ist, bzw. kann eine Mischung aus Rind und Lamm verwendet werden.
- Als Gewürze verwendet man Pfeffer, Salz, Knoblauch, Paprikapulver und Kreuzkümmel (Cumin), den man vor dem Zerstossen im Mörser in einer Pfanne ohne Fett geröstet hat. Man kann auch noch etwas Thymian (bevorzugt frisch: fahren Sie mit Daumen und Zeigefinger am Stiel des Thymianzweiges herunter, um die Thymianblättchen abzulösen) hinzugeben.  
Im Gegensatz zur Frikadelle/ Bulette verwendet man hier kein Ei oder Semmelbrösel, man kann aber fein gehackte Zwiebeln hinzugeben.
- Den fertigen Fleischteig fasst man am Besten mit leicht geölten Händen an und formt ihn dann um flache Grillspieße (erhältlich in den meisten türkischen Supermärkten).

Wenn Sie das Fleisch um die Spieße formen, können Sie mit den Fingern diagonal verlaufende Wellen eindrücken. Das ergibt einen schönen optischen Effekt



- Die Kartoffeln werden als Pellkartoffeln vorgekocht (lieber etwas härter lassen, als zu weich). Schale kann man entfernen oder dranlassen – Geschmacksache. Dann halbieren und mit Olivenöl oder Butter, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, grobem Salz und Pfeffer in einem Plastikbeutel marinieren (klassisch).
- Pikante Variante einer Kartoffelmarinade: Butter oder Öl, ein Spritzer Essig, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chilli, Petersilie, Zwiebelringe, Knoblauch, Tomatenmark, Senf.
- Für die Pepperoni verwende ich 2 Spieße, damit sie sich beim Wenden leichter greifen lassen und nicht verdrehen können. Die Marinade besteht hier lediglich aus etwas Olivenöl und viel Knoblauch, denn die Pepperonis sind ja bereits eingelegt gewesen.



- Beim Grillen selbst, sollte man die Spieße mittels einer nicht brennbaren Hilfskonstruktion (hier 2 schmale Streifen Granitstein, die als Abfall beim Zuschnitt übrig geblieben waren) so auflegen, dass das Fleisch den Grillrost zunächst nicht berührt. Wenn man es von beiden Seiten angebräunt hat, ist es fest genug, um direkt auf den Grill gelegt werden zu können.



- Nach dem Durchbraten sofort servieren. Reichen Sie dazu ein Tsatsiki oder eine Joghurtsoße mit Kräutern.

## Rinderhack mit Grillkartoffeln und Spargelsalat



- Hierbei handelt es sich um eine Variante des Rinderhacks wie oben beschrieben; Form und Zubereitung variieren etwas. Zusätzlich habe ich in einer alternativen Mischung den Knoblauch weggelassen und dafür Schafskäse in den Fleischteig gebrösel. Achtung: dadurch wird die Bulette etwas bröckeliger – vorsichtig wenden. Die Kartoffeln sind ebenfalls mariniert.
- Der Spargelsalat ist ein typisches Gericht in unserer Region. Zur Spargelzeit holen wir den Spargel direkt vom Bauern. Für Salat eignet sich die dritte Wahl, da die Spargel in Stücke geschnitten werden (wie beim Gemüse auch). Nach dem Kochen macht man den Salat mit etwas Spargelbrühe, Essig und Öl, Pfeffer und Salz, sowie viel Schnittlauch an. Wenn man Spargelsalat noch nie gegessen hat, hat man etwas verpasst.



- Zubereitet wird diese kleinere Rinderhack-Variante in einer Grillpfanne mit Löchern, siehe Bild.



- In der Grillpfanne gut beidseitig bräunen



- Dann kann es direkt auf dem Grill weitergehen

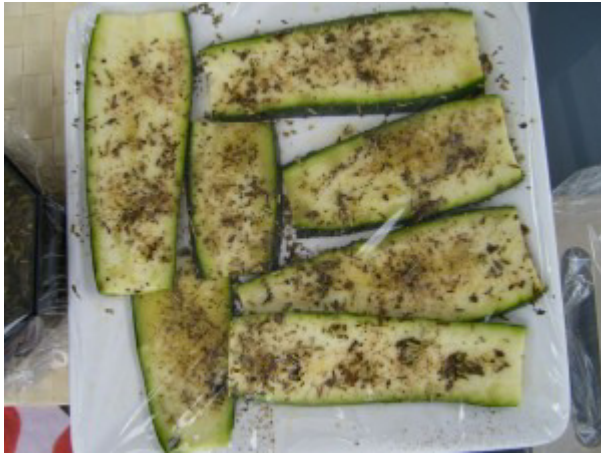


- Nach der Fertigstellung sofort servieren und mit dem Salat anrichten. Dazu passen leichte Joghurt-Quarksaucen mit Kräutern.

### Weitere Grill-Ideen

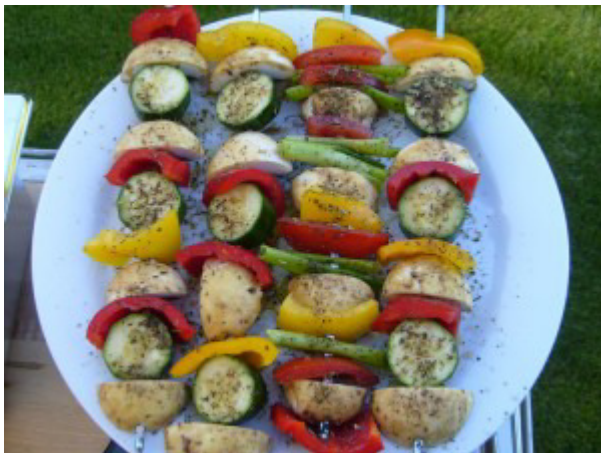
Zucchini

- Als Beilage zum Grillfleisch oder auch für Vegetarier unter Ihren Gästen sind Zucchini eine gute Wahl. Diese werden zuvor gewaschen, von den Enden befreit und in flache Scheiben geschnitten. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence marinieren. Beidseitig grillen.



### Vegetarische Spieße

- Auch wieder als Beilage oder als Hauptmahlzeit zu verwenden. Hierbei sind der Fantasie wenig Grenzen gesetzt. Für die Spieße eignen sich z.B. Champignons, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Cocktailtomaten, Auberginen. Die Marinade ist die gleiche wie beim Zucchini oben.



- Hier eine reine Champignon/ Paprika Variante



### Scampispieße

- Für die Scampispieße eignen sich frische oder vorgebrühte Scampis, die Marinade bleibt die gleiche: Kräuter der Provence, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft. Scampispieße – besonders mit vorgebrühten Scampis – nicht zu lange grillen (je nach Hitze ca. 2 min. jede Seite max.), da sie sonst austrocknen.



- Zum vorläufigen Abschluss dieses Specials ein inspirierendes Bild mit einer bunten Mischung Grillgut bestehend aus Würstchen-Schnecken (roh), kleinen Nürnberger Würstchen (vorgebrüht), Grillkartoffeln, Hähnchenbrustspießen ([wie in diesem Rezept](#)), Scampispieß (roh) und einem Gemüsespieß.



📁 Veröffentlicht in [Specials](#) | 📋 Schlagworte: [Grillen](#), [Rindfleisch](#)