



GRILLAKADEMIE
AKTIV

Raiffeisen

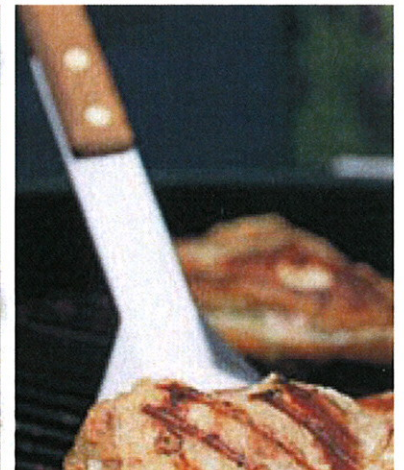


Mannheim eG

Grill-Rezeptbuch

Alle Grillrezepte der Grillakademie Aktiv für Zuhause zum Nachgrillen.

Wir hoffen, dass Ihnen der heutige Abend gefallen hat und wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen beim zukünftigen Grillen.



Raiffeisen Mannheim eG, Kirschgartshäuserstr. 22 - 24, 68307 Mannheim, Tel: 0621-107010

Unser Name bürgt für Qualität!

Raiffeisen Mannheim eG

Apfelstrudel

4 Portionen

Zutaten:

2	Strudelteigblätter ca. 30 x 40 cm
4	Äpfel
100g	Rosinen
50 ml	Rum
50 g	Mandelblätter
150 g	Quark
150 g	Bisquitbrösel
100 g	Zucker
50 g	Butter, flüssig
50 g	Puderzucker
1	Ei
1	Eigelb

Zubereitung:

Äpfel schälen und in feine stücke schneiden. Die Rosinen kurz im Rum aufkochen. Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Alle Zutaten, außer die Butter und den Puderzucker vermischen.

Die Teigblätter auf der langen Seite mit der flüssigen Butter zusammenkleben. Nun die Ränder großzügig mit der flüssigen Butter bepinseln.

Die Apfelfüllung am unteren Ende des Teigblattes auflegen und den Teig aufrollen, dabei die Seiten nach innen einklappen. Die obere Seite des Strudelteigs mit der restlichen Butter bestreichen.

Den Strudel bei 180 °C indirekt auf dem Pizzastein ca. 20 Min. backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Grillen: mittlere indirekte Hitze
Grillzeit: ca. 20 Minuten



Klassische Cheeseburger mit Barbecue-Gewürzen

Für 4 Personen

Zutaten:

650 g	Hackfleisch vom Rind (Fettanteil 20%)
4	dünne Scheiben milder Cheddar (bevorzugt kalifornischer Monterey Jack)
4	Burger-Brötchen
Ketchup	
Senf	

Zutaten für die Würzmischung:

1 TL	grobes Meersalz
½ TL	reines Chilipulver
½ TL	hellbrauner Zucker
½ TL	Knoblauchpulver (Granulat)
½ TL	Paprikapulver
¼ TL	Selleriesamen
¼ TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 Prise	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

In einer großen Schüssel das Hackfleisch mit den Zutaten der Würzmischung vermischen. Achten Sie darauf, dass die Gewürze gleichmäßig in der Fleischmasse verteilt werden. Aus der Fleischfarce 4 gleich große, etwa 2 cm dicke Burger formen. In der Mitte jeweils eine 2,5 cm breite und 1 cm lange Vertiefung mit dem Daumen drücken. Auf diese Weise garen die Burger gleichmäßig und wölben sich nicht während des Grillens.

Eine Zwei-Zonen-Glut für starke Hitze vorbereiten.

Die Burger über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Dabei einmal wenden, sobald sie sich ohne am Rost zu haften lösen lassen. Die Burger über indirekte Hitze legen und auf jeden 1 Scheibe Käse zum Schmelzen bringen. Bei geöffnetem Grilldeckel die Brötchen mit der Schnittseite nach unten über direkter Hitze 20–30 Sekunden rösten, bis sie goldbraun sind. Die Cheeseburger jeweils auf eine untere Brötchenhälfte legen, nach Belieben Ketchup und Senf draufgeben und die obere Brötchenhälfte draufsetzen. Warm servieren.

Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	direkte starke Hitze und indirekte Hitze
Zeit:	8 – 10 Minuten

Teelöffel gestrichen 7 g gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g gehäuft 30 g
Messerspitze 1 g

Lammkarree mit Orangen-Granatapfel-Sirup

Für 4-6 Portionen

Zutaten:

2 Lammkarrees, je etwa 500-700g

Für die Würzpaste:

2 EL Olivenöl
3 zerdrückte Knoblauchzehen
1 EL Chilipulver (Gewürzmischung)
2 TL grobes Meersalz
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für den Sirup:

120 ml Orangensaft 100%
4 EL Granatapfelsaft
2 EL Honig
1 EL Aceto balsamico
1/2 TL grobes Meersalz

Zubereitung:

Fettauflage auf dem Lammkarree entfernen und Suppenknochen sauber abschaben.

Die Zutaten für die Würzpaste in einer kleinen Schüssel vermischen. Das Lammfleisch damit bestreichen und vor dem Grillen 20-30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für den Sirup beide Säfte, Honig und Aceto balsamico in einem kleinen Topf vermischen und rasch aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Mischung 15-20 Min. auf etwa 5 EL einkochen. Den Sirup mit Salz würzen und abkühlen lassen. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Lammkarrees zuerst mit der Knochenseite nach unten über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist (etwa 15-20 Min. für rosa/rot bzw. medium rare). In dieser Zeit ein- oder zweimal wenden. Wenn sich Flammen bilden, das Fleisch über indirekte Hitze ziehen. Sobald die Kerntemperatur etwas über 50°C erreicht hat, die Karrees vom Grill nehmen und 5 Min. ruhen lassen (die Temperatur steigt während der Ruhezeit noch einmal um etwa 2 Grad), dann in Koteletts aufschneiden.

Den Sirup falls nötig auf niedriger Stufe erneut erhitzen, um ihn zu verflüssigen. Die Lammkoteletts mit Sirup beträufeln und warm servieren

Grillen: Direkter mittlerer Hitze
Bei Flammenbildung über indirekte Hitze ziehen

Sirup aufbringen: nach dem aufschneiden beträufeln, wenn nötig den Sirup erneut erhitzen zum verflüssigen

Grillzeit: etwa 15-20 Min. für rosa/rot bzw. medium rare

Kerntemperatur: etwas über 50°C

Rosmarin Kartoffeln

Für 4-6 Portionen

Zutaten:

4-6 Kartoffeln vorwiegend festkochend
5 Eßl. Olivenöl
150 g Butter
1 Rosmarinzweig
 Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß

Zubereitung:

Die gründlich gewaschenen Kartoffel mit Schale in Spalten schneiden, in eine Schüssel geben und die Gewürze untermengen.

Die Butter auf der Kochstelle zergehen lassen und über die Kartoffeln gießen.

Anschließend alles gut vermengen und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

In einer Aluschale die Kartoffelspalten auslegen und einige Butterflocken darüber geben.

Bei indirekter mittlerer Hitze ca. 15 min. grillen.

Grillen: Indirekter mittlerer Hitze

Grillzeit: etwa 15 Min.

Gegrillter Kürbis

Für 5 Portionen

Zutaten:

1 Kürbis (Butternuss oder Hokaido)
3 Stangen Zimt
10 Blätter Salbei
Meersalz
Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis gründlich waschen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
Nun die Kerne gründlich entfernen.
Die Kürbiskringel auf die Gemüseplatte legen und mit Olivenöl bestreichen.
Mit Meersalz und Pfeffer bestreuen und die Zimtstangen und Salbeistängel verteilen.

Grillen: Indirekt (200° C)
Grillzeit: 30 Minuten

Butterplätzchen

Zutaten:

250g	Butter
500g	Mehl
200g	Zucker
2 St.	Eier
2 Pack	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb
1	Dosenmilch

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen, bis er fest ist. Dann auf einer glatten Fläche, die mit Mehl bestreut ist, ausrollen (ca. 3 – 5mm dick) und die Plätzchen nach belieben ausstechen.

Das Eigelb mit etwas Dosenmilch vermischen und die Plätzchen damit bestreichen.

Die Plätzchen auf den leicht bemehlten Pizzastein legen und mit geschlossenem Deckel ca. 8 Minuten grillen.

Grillen:	Direkt (170°)
Grillzeit:	ca. 8 Minuten