

Folgen Sie uns gerne auf Instagram



**Herausgeber:**

Bayerischer Bauernverband Niederbayern  
Dammstraße 9  
84034 Landshut  
niederbayern@bayerischerbauernverband.de  
Tel: Tel: 0871 601-510

April 2023



**REZEPTE ZUM NACHGRILLEN**

**BAYERISCHE  
GRILLSAISON  
ERÖFFNUNG  
2023**





# BASIS GRILL GEWÜRZ

## ZUTATEN

- 1 Teil Speisesalz
- 1 Teil frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Teil Paprikapulver
- 1 Teil Zwiebel Granulat
- 1 Teil Knoblauch Granulat

## ZUBEREITUNG

- Zutaten miteinander vermengen
- Diese Grundmischung passt zu Schwein, Rind und Geflügel und ist kostengünstig und ohne Zusatzstoffe leicht herzustellen.
- Für etwas mehr Schärfe einfach Chili oder Chayenne Pfeffer beifügen
- Für die mediterrane Variante getrockneten Oregano, Thymian und Salbei dazu geben
- Für Geflügel empfehlen wir noch einen Teil Curry



# KLASSISCHE GRILL SAUCE

## ZUTATEN

- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Ketchup
- 5 EL Apfelessig
- 5 EL Zucker
- 2 EL Basis Grillgewürz
- 1 TL Chili Pulver

## ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einem Topf vermischen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Sobald sich Bläschen bilden ist die Sauce fertig





Bildquelle: Canva

# FLANKSTEAK MIT PFLAUMEN MOP

## ZUTATEN

- 1 Peperoni
- 50 g Ingwer
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Trockenpflaumen
- 200 ml Pflaumensaft
- 200 ml Fleischfond
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1/2 TL Salz

## ZUBEREITUNG

- Peperoni, Ingwer und Knoblauchzehen klein hacken und zusammen mit den übrigen Zutaten bei mittlerer Hitze zu einem Sirup einkochen. Anschließend warm halten.
- Das Flanksteak (ein Teilstück aus der Dünung des Rinds) mit Basis Grillgewürz und etwas getrocknetem Thymian und Oregano bestreuen und ca 2 Stunden einwirken lassen.
- Vor dem Grillen die Gewürze entfernen, da sie sonst bei großer Hitze verbrennen und einen un guten Geschmack hinterlassen.
- Das Steak von beiden Seiten scharf anbraten, anschließend mit dem Pflaumen Mob bestreichen und bei geschlossenem Deckel und indirekter Hitze auf ca 56 Grad Kerntemperatur fertig garen.



Bildquelle: Canva

# WAMMERL IN BIER MARINADE

## ZUTATEN

- 1 große Zwiebel
- 3 EL Rapsöl
- 2 EL Zucker
- 500 ml dunkles Bier
- 4 EL grober Senf
- 1 TL Curry Pulver
- 1 TL Chili Pulver

## ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel fein hacken, in Rapsöl glasig anschwitzen und mit dem Zucker karamellisieren.
- Das Bier angießen und die restlichen Zutaten untermengen. Alles abkühlen lassen.
- Die Schweinebauch Scheiben darin, am besten über Nacht, marinieren.
- Zum Grillen die Fleischstücke aus der Marinade nehmen und bestmöglich trocken tupfen.
- Anschließend bei hoher direkter Hitze knusprig grillen. Vor dem Essen noch etwas salzen und pfeffern.





Bildquelle: Canva

# GRÜNER SPARGEL MIT ZITRONEN VINAIGRETTE

## ZUTATEN

- 2 EL Apfelessig
- 1 EL fein gewürfelte Schalotten
- 1 EL Zitronen Abrieb
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 4 EL Sonnenblumenöl
- etwas Salz und schwarzen Pfeffer

## ZUBEREITUNG

- Essig, Schalotten, Zitronen Abrieb und Senf in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermengen und anschließend langsam das Öl unterrühren bis eine Emulsion entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die harten Enden des Spargels entfernen und mit der Hälfte der Vinaigrette beträufeln und mit etwas extra Salz bestreuen.
- Den marinierten Spargel in einem Gemüsekorb bei mittlerer direkter Hitze ca 10 Minuten grillen.
- Vor dem Servieren mit der restlichen Vinaigrette bestreichen.
- Wer mag, kann noch einige Scheiben Rohschinken knusprig grillen und sie über dem fertig gegrillten Spargel zerbröseln.



Bildquelle: Canva

# GEFÜLLTE HÄHNCHEN BRUST "ALPIN STYLE"

## ZUTATEN

- 1 Teil Salz
- schwarzer Pfeffer
- Knoblauch Granulat
- getrockneter Thymian
- Rosmarin
- einige Schreiben Rohschinken
- ein schönes Stück Bergkäse

## ZUBEREITUNG

- In die abgewaschenen und trocken getupften Hühnchen Brüste mit einem scharfen Messer eine geräumige Tasche schneiden.
- Die Fleischstücke mit unserer Gewürzmischung würzen und in jede Tasche ein Stück Bergkäse geben
- Das Hühnchen mit Rohschinken umwickeln und mit Küchengarn fixieren.
- Dieses Paket bei mittlerer Hitze auf den Grill knusprig angegrillen
- Sobald alles kross ist, wird das Fleisch in den indirekten Bereich gezogen
- Dort auf 75 Grad Kerntemperatur gar ziehen lassen

