



Gourmet-Grillen
auf Grillstein &
Grillpfanne

Rezeptheft

Gyrospfanne vom Grill



Zutaten

400 g Gyros vom Metzger
1 Zwiebel
1 Paprika
200 g Feta

Zubereitung

1. Den Grill auf 350 °C vorheizen. Die Gusseiserne Bratpfanne flach daraufstellen und 5 Minuten vorheizen.
2. Etwas Öl auf der Gusseisernen Bratpfanne flach verteilen. Das Fleisch dazugeben und einige Minuten gut anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebel und Paprika schneiden und anschließend zum Fleisch geben. Alles weiter schön anbraten lassen, bis das Fleisch gar ist.
3. Den Grill jetzt auf indirekte Hitze stellen. Den Feta über das Gyros bröseln, den Grilldeckel schließen und so den Käse 5-10 Minuten schmelzen lassen. Mit einem Fladenbrot und frischem Salat servieren.

Focaccia vom Grill



Zutaten

500 g Mehl Type 550
360 ml Wasser (lauwarm)
30 ml Olivenöl
10 g Salz
1/2 Würfel Hefe
1 TL Zucker
Olivenöl
Oliven
Frischer Rosmarin
Grobes Meersalz

Zubereitung

1. Wasser mit Zucker und Hefe vermischen. Mehl, Salz und Olivenöl hinzugeben und gründlich verkneten, bis ein geschmeidiger Hefeteig entstanden ist. Den Teig an einem warmen Ort ca. 60 Minuten gehen lassen.
2. Die Gusseiserne Bratpfanne flach einfetten. Den Teig darauf verteilen und mit Olivenöl bestreichen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill auf 200 °C indirekte Hitze vorheizen.
3. Mit den Fingern die für Focaccia typischen Dellen vorsichtig in den Teig drücken. Oliven und Rosmarin darauf verteilen, etwas grobes Meersalz darübergeben. Anschließend wird die Focaccia auf dem Grill 20-22 Minuten bei geschlossenem Deckel goldbraun gebacken.

Überbackene Nachos mit Rinderhack



Zutaten

- 200 g Gouda
- 200 g Cheddar
- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 2-3 EL hoch erhitzbares Öl
- 500 g Hackfleisch
- 1 Päckchen Taco-Würz Mischung
- 1 Dose Mais
- 8-10 Jalapeño-Scheiben (aus dem Glas)
- Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Gusseiserne Bratpfanne flach auf den Grill stellen und den Grill auf 240 °C vorheizen.
2. Den Käse mit der verstellbaren groben Reibe reiben und in der kleinen Nixe aufbewahren.
3. Paprika und rote Zwiebel mit der Mandoline zerkleinern in die kleine Edelstahl-Rührschüssel geben.
4. Öl in die Gusspfanne geben und das Hackfleisch mit den Gewürzen unter Rühren mit dem „Mix ‘N Scraper“-Schaber schön krümelig anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und mitbraten.
5. Paprika und Mais auf das Hackfleisch geben. Hitze etwas reduzieren. Nach ca. 5 Minuten etwas Käse darübergeben. Die Nachos dazugeben und mit dem restlichen Käse bestreuen.
6. Den Deckel des Grills schließen und alles ca. 5 Min überbacken lassen.
7. Zum Schluss mit den Jalapeños und der Petersilie garnieren.



Loaded Nachos vom Grill



Zutaten

400 g Hähnchen- oder Putenbrustfilet
Salz, Pfeffer, Rauchpaprika,
Knoblauchpulver,
2-3 EL Öl
1 Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Dose Mais
200 g Nachos
200 g geriebener Käse
Etwas Crème fraîche und
Frühlingszwiebeln zum Servieren

Zubereitung

1. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Zusammen mit den Gewürzen und 1 EL Öl in die kleine Edelstahl-Rührschüssel geben, gut durchmengen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten. Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden, Knoblauch pressen. Den Mais dazugeben.
4. Den Grill auf 350 °C vorheizen. Die Gusseiserne Bratpfanne flach daraufstellen und 5 Minuten vorheizen. Etwas Öl in die Pfanne geben und das Hähnchenfleisch dazugeben. Kross anbraten. Das Gemüse hinzugeben und mit anbraten, anschließend mit dem Fleisch vermengen. Die Gusspfanne vom Grill nehmen und das Fleisch und das Gemüse in eine Schüssel geben.
5. Den Grill auf indirekte Hitze stellen. Auf der Gusspfanne eine Schicht Nachos verteilen. Die Hälfte des Belags und die Hälfte vom Käse darauf verteilen. Eine weitere Schicht Nachos darauf verteilen und den Vorgang wiederholen. Die Gusseiserne Bratpfanne flach auf den Grill stellen und alles bei indirekter Hitze einige Minuten überbacken. Mit Crème fraîche und Frühlingszwiebeln servieren.



Bratkartoffeln vom Grill



Zutaten

400 g Kartoffeln
etwas Rapsöl
1 TL Salz
2 TL Paprikapulver, geräuchert

Zubereitung

1. Den Grill mit der Gusseisernen Bratpfanne flach vorheizen.
2. Die Kartoffeln in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden und in der Großen Nixe mit Rapsöl, Salz und Paprikapulver vermischen.
3. Nun die Kartoffeln auf die heiße Gusspanne geben und regelmäßig wenden. Nach ca. 20 Min. sind die Kartoffeln fertig.
4. Dazu passt am besten ein Dip mit frischen Kräutern und Quark.

Lammfilet mit gegrillten Auberginenscheiben



Zutaten

4 Lammfilets

Für die Marinade:
Schale einer Zitrone

1 EL Majoran
1 TL Kümmel
½ Bund Petersilie
8 EL Olivenöl
Salz & Pfeffer

1 Aubergine
Saft einer Zitrone
Olivenöl
Salz & etwas Majoran

Zubereitung

1. Lammfilets kurz abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
2. Die Schale einer Zitrone mit dem Verstellbaren Zester abzesten, die Filets damit einreiben und mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.
3. Petersilie mit dem Super-Hacker fein hacken und mit dem Olivenöl verrühren. Die gewürzten Lammfilets in das Petersilien-Öl einlegen. Zugedeckt mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
4. Auberginen mit dem Beschichteten Kochmesser in 1 cm dicke Scheiben schneiden, gut mit Salz einreiben und ca. 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Mit einem Küchenpapier trockentupfen.
5. Zitronensaft mit der Zitruspresse auspressen und die Auberginenscheiben damit einreiben. Olivenöl mit dem Silikonpinsel darauf auftragen und mit Majoran würzen.
6. Gusseiserne Bratpfanne flach auf dem Grill vorheizen und etwas Öl darin verteilen.
7. Lammfilets aus der Marinade heben, abtropfen lassen, in die Pfanne geben und die Auberginenscheiben drumherum verteilen.
8. Das Fleisch und die Auberginenscheiben von jeder Seite 4-5 Minuten grillen und mit frischen Kräuterzweigen garnieren.



Dorade vom Grill



Zutaten

- 2 Doraden (fertig geschuppt)
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Zweige Rosmarin
 - 2 Zweige Thymian
 - 1 Zitrone
 - Olivenöl
 - Salz & Pfeffer
 - Butterschmalz
-

Zubereitung

1. Doraden waschen, trockentupfen und die Haut mit dem beschichteten Kochmesser quer einschneiden.
2. Knoblauch mit dem KnoblauchFix in Würfel schneiden, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und die Fische innen damit einstreichen.
3. Zitronen in Scheiben schneiden und den Bauchraum mit Zitronen, Rosmarin und Thymian füllen.
4. Gusseiserne Bratpfanne flach bei mittlerer Hitze auf dem Grill vorheizen, etwas Butterschmalz hineingeben und die Fische darauf platzieren.
5. Bei mittlerer Hitze (ja nach Dicke) ca. 10-15 Minuten von jeder Seite grillen.



Pancakes vom Grill



Zutaten

250 ml Milch
2 Eier
3 EL Öl
1 EL Vanilleextrakt
220 g Dinkelmehl Type 630
1 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz

etwas Öl zum Ausbacken

Zubereitung

1. Zuerst alle flüssigen Zutaten in den Teigmischer und -spender geben, danach die trockenen Zutaten.
2. Den Teigmischer und -spender verschließen und alles gut miteinander vermengen.
3. Nach dem Mischen die Silikonscheibe zum Spenden einsetzen.
4. Die Gusseiserne Bratpfanne flach im Grill auf ca. 230 °C mit vorheizen.
5. Die Gusspfanne anschließend mit dem Silikonpinsel großzügig einfetten.
6. Nun die Pancakes mit dem Teigmischer und -spender auf kleinster Einstellung in die Gusspfanne portionieren.
7. Sobald sie goldbraun gebacken sind, die Pancakes wenden und von der anderen Seite ebenfalls goldbraun backen.
8. Die ersten Pancakes können in der 2,4 Liter isolierten Isolierschüssel warmgehalten werden, bis alle Pancakes fertiggebacken sind.

Pestoschnecken



Zutaten

330 g Mehl Type 405
1/2 Würfel frische Hefe
200 ml Wasser
10 g Salz
1 EL Zucker
3-4 EL Olivenöl
100 g Pesto (rot oder grün)
Käse nach Belieben (z. B. Gouda)

Zubereitung

1. Zuerst den Teig vorbereiten. Dazu Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Anschließend den Teig in die große Nixe geben, mit dem Deckel abdecken und ca. eine Stunde gehen lassen.
2. Den Grill auf ca. 200 °C vorheizen. In der Zwischenzeit den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und flach ausrollen. Das Pesto darauf verteilen und den Käse darüber reiben. Von der langen Seite her aufrollen und anschließend in etwa 2 cm breite Schnecken teilen. Den rechteckigen Grillstein dünn einfetten und die Schnecken daraufsetzen.
3. Den Grill auf indirekte Hitze stellen und den rechteckigen Grillstein auf den Grill stellen. Die Schnecken ca. 18-20 Minuten backen, bis sie schön gebräunt sind.

Pesto-Grillgemüse- Bruschetta



Zutaten

150 g grüner Spargel
150 g Kirschtomaten
1 Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Pesto
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Handvoll Basilikum
1 Baguette zum Servieren

Zubereitung

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In die mittlere Edelstahl-Rührschüssel geben und mit den restlichen Zutaten (bis auf Pinienkerne, Basilikum und Baguette) gut vermengen. Während der Grill vorheizt, das Gemüse ziehen lassen.
2. Den Grill auf 350 °C vorheizen. Den Rechteckigen Grillstein auf den vorgeheizten Grill stellen und für ca. 15 Minuten vorheizen. Den Grill dann auf indirekte Hitze einstellen. Das Gemüse auf den Grillstein geben und so lange garen, bis es schön bissfest ist.
3. Das Baguette in 2-3 cm breite Scheiben schneiden und auf dem Grill kurz anrösten. Wer möchte, kann das geröstete Brot mit etwas Knoblauch einreiben. Basilikum in Streifen schneiden, Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten.
4. Sobald das Grillgemüse fertig ist, auf dem Baguette verteilen, Basilikum und Pinienkerne darübergeben und servieren.

Grill-Kartoffeln



Zutaten

Ca. 300-400 g Drillinge, vorgekocht
Rapsöl
Kartoffelgewürz

Zubereitung

1. Kartoffeln halbieren und mit Rapsöl und Gewürz in der Edelstahl-Rührschüssel vermischen.
2. Rechteckigen Grillstein auf dem Grill gut vorheizen.
3. Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf den Grillstein legen und einige Minuten anbraten. Dann wenden und von allen Seiten goldbraun anbraten.
4. Die leckeren und knusprigen Grill-Kartoffeln sind eine tolle Beilage zu vielen Grillgerichten.

Gemischtes Grillgemüse



Zutaten

Gemüse nach Wahl z. B.:

Paprika rot oder gelb

Zucchini

Aubergine

Champignons

Porree

Sellerie

2 EL Olivenöl

1 Knoblauchzehen

2 TL italienische Kräuter

1 EL Zitronensaft

Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Gemüse waschen, gegebenenfalls entkernen und in Scheiben oder Streifen schneiden.
2. Mit den Gewürzen, Olivenöl, gepresstem Knoblauch und Zitronensaft in der Edelstahl-Rührschüssel vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Rechteckigen Grillstein auf dem Grill gut vorheizen.
4. Das Gemüse auf dem Grillstein ohne zusätzliches Fett verteilen und von beide Seiten einige Minuten grillen.

Rösti-Ecken mit Grillgemüse



Zutaten

- 1 Packung Rösti-Ecken, TK
- Gemüse nach Wahl z. B. Paprika rot oder gelb, Zucchini, Aubergine, Zwiebel etc.
- 2 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL italienische Kräuter
- 1 EL Zitronensaft
- Salz & Pfeffer
- Etwas Öl für den Grillstein

Zubereitung

1. Gemüse waschen, gegebenenfalls entkernen und in Scheiben oder Streifen schneiden.
2. Mit den Gewürzen, Olivenöl, gepresstem Knoblauch und Zitronensaft in der Edelstahl-Rührschüssel vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Rösti-Ecken etwas antauen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Rechteckigen Grillstein auf dem Grill gut vorheizen und etwas Öl hineingeben.
5. Rösti-Ecken und das Gemüse auf dem Grillstein verteilen und von beiden Seiten einige Minuten grillen.

Berner Würstchen mit Feta-Kartoffeln



Zutaten

- 1 Packung Berner Würstchen
- 300 g Kartoffeln
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 1 Feta
- etwas Kokosöl oder Butterschmalz

Zubereitung

1. Den Grill mit dem Grillstein zusammen vorheizen.
2. In der Zwischenzeit die Kartoffeln mit dem GemüseMax in Spalten schneiden und in die Große Nixe geben. Die Kartoffeln mit Rapsöl und Paprikapulver marinieren und zum Grill stellen.
3. Zwiebeln mithilfe des Kleinen Küchenhobels in Scheiben schneiden und separat in einer Kleinen Elfe aufbewahren.
4. Den Feta in Würfel schneiden und ebenfalls in einer Kleinen Elfe separat aufbewahren.
5. Nun den Grillstein mit etwas Kokosfett oder Butterschmalz fetten und die Kartoffeln drauflegen.
6. Die Kartoffeln lassen sich gut mit dem „Mix ‘N Scraper“-Schaber wenden. Nach ca. 15 Minuten die Zwiebeln dazugeben und die Berner Würstchen am Rand verteilen.
7. Nach 5 Minuten den Feta darauf verteilen.
8. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sie leicht gebräunt und knusprig sind. Heiß genießen.

Lachs mit grünem Spargel vom Grill



Zutaten

1 Lachsfilet mit Haut
500 g grüner Spargel
etwas Zitronenpfeffer

Zubereitung

1. Den Grill mit dem Grillstein zusammen vorheizen.
2. Den grünen Spargel in beide Hände nehmen, mit den Daumen im unteren Drittel festhalten und den Stiel abknicken.
3. Der Spargel bricht an der Stelle, wo das holzige Ende aufhört.
4. Den Lachs auf der Oberseite mit etwas Zitronenpfeffer einreiben.
5. Den Lachs mit der Hautseite auf den heißen Stein legen und den Spargel links und rechts davon verteilen. Wenn die Haut anfängt sich abzulösen, den Lachs drehen.
6. Nach ca. 20 Minuten sind Lachs und Spargel fertig gegrillt. Guten Appetit!

Panuzzo - italienisches Pizza-Sandwich



Zutaten

Für den Teig:

220 ml Wasser

1 TL Zucker

20 g Hefe, frisch

400 g Weizenmehl Type 550

30 ml Olivenöl

1 TL Salz

Für die Füllung:

Rucola

Einige Tomaten

Grünes Pesto

Einige Scheiben Prosciutto

3 Burrata Kugeln

Olivenöl

Balsamico-Creme

Salz & Pfeffer

Geröstete Pinienkerne, optional

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig zu einem Hefeteig verkneten und in der Edelstahl-Rührschüssel abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
2. Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 3 gleichgroße Teile schneiden. Teiglinge rundwirken und mit einem Tuch abdecken.
3. Rechteckigen Grillstein auf dem Grill gut vorheizen.
4. Die Teiglinge nacheinander zu runden Pizzen ausrollen, 1 EL Olivenöl daraufgeben, mit dem Silikonpinsel verstreichen und zusammenklappen.
5. Auf dem Grillstein von beiden Seiten ohne Fett ca. 10 Minuten goldbraun backen.
6. In der Zwischenzeit Rucola und Tomaten waschen. Die Tomaten mit dem Tomatenmesser in Scheiben schneiden.
7. Den fertigen Pizzaboden wieder auseinanderklappen, eine Seite mit Pesto bestreichen und mit Rucola, Tomaten und Prosciutto belegen. Burrata darübergeben, vorsichtig aufreiben und etwas verteilen.
8. Etwas Olivenöl, Balsamico-Creme, Salz und Pfeffer darübergeben und mit Pinienkernen bestreuen.
9. Die Pizza zusammenklappen und genießen.

Pizza vom Grillstein



Zutaten

Für den Teig:

1/4 Würfel Hefe

Prise Zucker

150 ml lauwarmes Wasser

215 g Mehl Type 405

1/2 TL Salz

2 EL Olivenöl

Hartweizengrieß zum Ausstreuen

Für die Füllung:

200 g stückige Tomaten (Dose)

2 TL italienische Kräuter

Salz / Pfeffer / Zucker

1 Kugel Mozzarella

Belag nach Wunsch (z. B. Salami,
Schinken, Zwiebeln, Grillgemüse etc.)

Zubereitung

1. Die Hefe in der großen Nixe mit einer Prise Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten.
3. Den Teig abgedeckt mind. 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. Am Ende der Gehzeit den Grill mit dem Grillstein auf 250 °C vorheizen.
5. Den Teig auf der mit Hartweizengrieß ausgestreuten Teigunterlage ausrollen.
6. Die stückigen Tomaten mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verrühren und anschließend mit dem Kleinen Streicher auf dem Teig verteilen.
7. Den Mozzarella mit der Verstellbaren groben Reibe reiben und auf dem Teig verteilen.
8. Die Pizza mit weiterem Belag nach Wunsch belegen und mit einem Pizzaschieber Pizza auf den heißen Grillstein schieben.
9. Die Pizza ist fertig, wenn sie am Rand leicht braun wird. Evtl. die Hitze etwas reduzieren.

Gegrillte Früchte mit Joghurt-Minzsoße



Zutaten

Obst nach Wahl, z. B.
Pflirsiche
Ananas
Äpfel
Birnen
Bananen

Für die Joghurt-Minzsoße:
500 g griechischer Joghurt
50 g Zucker
Saft einer Limette
1/2 Bund Minze, klein gehackt

Zubereitung

1. Den Grill auf 350 °C vorheizen. Den Rechteckigen Grillstein auf den vorgeheizten Grill stellen und ca. 15 Minuten vorheizen. Den Grill dann auf indirekte Hitze einstellen.
2. Obst in mundgerechte Stücke schneiden und auf den Grillstein legen. Grillen, bis das Obst schön weich ist.
3. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Joghurt-Minzsoße vermengen. Zum Grillobst servieren.



pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

Wir Bedanken uns bei unserem Product & Content Council
für die Mitarbeit an der Erstellung dieses Rezepthefts:

Rebecca Reith
Nina Schlüter
Helene Zeiler
Tobias Kerler
Sevi Schmid