

GRILLEN BASICS / WIE GRILLEN WIR?



In diesem Video zeige ich euch wie wir einen gelungenen Grillabend vorbereiten und gestalten. Jeder Grillabend sieht bei uns anders aus, immer gibt's selbstgemachte Spezialitäten und eigens kreierte Rezepte.



Zubereitungszeit

2 Stunden

MAGISCHES BAGUETTE – OHNE KNETEN UND FORMEN

Für unsere Grillfeier backe ich 2 magische Baguettes. Das Rezept findet ihr bereits auf meinem Blog. Hier kann der Teig entweder am Morgen, oder auch schon am Abend vorher zubereitet und in der Küche oder im Kühlschrank gelagert werden. Die Baguettes werden dann einfach nur noch kurz vor dem Grillen in den Backofen geschoben und gebacken.

FETA CREMES

Für die Feta-Creme verwende ich die zwei Basic Zutaten Frischkäse und Schafskäse. Diese Creme kann dann nach Belieben verfeinert werden. Alle Zutaten werden hierfür zerkleinert und mit der Creme vermischt. Die Cremes sind im Kühlschrank 4-5 Tage haltbar.

CAPRESE SALAT TOMATE & MOZZARELLA

Schneide die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben, streue die Basilikumblätter darüber und beträufele sie mit dem Olivenöl und der Balsamico Creme. Streue das Salz und den Pfeffer erst kurz vor dem Verzehr darüber.

GEBACKENER SCHAFSKÄSE

Dieses Rezept findet ihr ebenfalls schon auf meinem Blog. Hier verwende ich nun einen Fasskäse aus Schafsmilch. Der Schafskäse kann in einer grillfesten Form auf dem Grill oder im Ofen gegart werden.

SÜSSKARTOFFELN & GUACAMOLE

Das Guacamole Rezept findest du bei meinen Süßkartoffelpommes. Die Süßkartoffeln können einfach auf dem Grillrost für etwa 40-50 Minuten, oder im Backofen gegart werden, bis sie weich sind. Serviere dazu die Guacamole.

KRÄUTERBUTTER

Butter selber herstellen ist gar nicht schwer. In meinem Blog findest du bereits die Anleitung. Frische Kräuter geben der Butter einen besonders guten Geschmack. Spritze die Kräuterbutter dann mit einer großen Sterntülle auf ein Backpapier und

PAPRIKA-FETA-CREME:

- 150 g** Frischkäse
- 100 g** Schafskäse
- $\frac{1}{4}$ Paprika (rot)
- $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer

PEPERONI-CREME:

- 150 g** Frischkäse
- 100 g** Schafskäse
- 50 g** getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 40 g** Peperoni
- 1 EL** Tomatenmark
- Salz
- Pfeffer

CAPRESE SALAT TOMATE & MOZZARELLA:

- 100 g** Cocktailtomaten
- 100 g** Mini Mozzarella
- 10** Basilikum
- 1 EL** Olivenöl
- 1 EL** Balsamico Creme
- Salz
- Pfeffer



GRILLEN BASICS / WIE GRILLEN WIR?

lasse sie im Kühlschrank festwerden. So hat man einzelne, schöne Portionen, die nach dem Festwerden auch eingefroren werden können. Damit hast du immer Kräuterbutter auf Vorrat.

ZUCCHINI & CHAMPIGNONS & AUBERGINEN

Halbiere die Auberginen und lege sie auf den Grill, bis sie weich sind. Schneide die Zucchini in dünne Scheiben und spieße die Champignons auf. Dazu serviere ich einen 10%-igen Joghurt, der mit Salz, Pfeffer und Minze verfeinert wird.

SALAT

Ein Salat darf auch nie fehlen – bei uns gab es das Honig-Senf-Dressing aus meinem Blogbericht „meine Lieblings-Salat-Dressings“.

BBQ-SAUCE & FLEISCH

Wir haben für uns ein 800 Gramm T-Bone-Steak gegrillt. Dieses wird einfach nur von beiden Seiten angebraten, bis zur gewünschten Kerntemperatur. Dazu habe ich meine selbstgemachte BBQ-Soße serviert.

DESSERT

Zum Dessert gibt's gebackene Bananen. Dazu gibt's einen eigenen Blogbericht.

So macht das Grillen wirklich viel Spaß, denn man kann einiges vorbereiten und gerät nicht in Stress. Ich hoffe, dass ich euch hiermit einige Anregungen geben konnte.

Viel Spaß beim Grillen
Eure Sally <3