



22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



22 ausgefallene Beilagen FÜR LECKERE GRILLABENDE

Beim Grillen dreht sich alles nur um das saftigste Stück Fleisch und den zartesten Fisch? Von wegen. Mit diesen 22 Grillbeilagen, kannst du bei deiner Grillparty wirklich auftrumpfen. Unsere Lieblings-Foodblogger zeigen, wie aus einer Beilage ein echtes Highlight wird. Endlich Grillsaison! Wenn es nach uns geht, könnte diese Zeit von Sommer bis zu den letzten Herbsttagen ruhiger öfter kommen. Fleisch, Gemüse, Obst oder sogar Desserts - bei uns wird alles gegrillt, was warm mindestens genauso gut schmeckt wie kalt. Doch vergessen wir nicht die heimlichen Stars. Die Grilltellerbunt-Macher. Die Grillbeilagen. Unsere Foodblogger haben dafür gesorgt, dass sich Steak, Maiskolben und Co. nicht einsam fühlen und uns 22 mal zum Nachhaken verführt.

Blitzschnelles Baguette-Rezepte

Beginnen wir erstmal mit den Klassikern unter den Grillbeilagen. Ein knuspriges Baguette gehört einfach dazu wie die Würstchen auf den Grill. Mehl, Hefe, Wasser, Salz und fertig ist der Basisteig. Wer mag, verfeinert sein Blitzbaguette noch mit allerlei würzigen Zutaten wie Oliven oder Kräutern. [Zum Rezept](#)



[Blitzschnelles Baguette-Rezept](#) © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

Ketchup aus ofengerösteten Tomaten

Ketchup aus der Tube kann ja jeder. Aber selbstgemacht und dann auch noch mit ofengerösteten Tomaten... mit dieser Aromaexplosion kann der Bruder aus dem Supermarkt einfach nicht mithalten. Schmeckt außerdem warm und kalt, also doppelt gut. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Ketchup aus ofengerösteten Tomaten © Simone Filipowsky | S-Küche

Pastasalat mit cremigem Tomaten-Ricotta-Pesto

An Nudelsalat kommt man in puncto Grillbeilagen nicht vorbei. Und das ist auch gut so. Denn dann könnte man diese feine Köstlichkeit verpassen. Hier trifft Pasta auf Ofengemüse und frisches Pesto. [Zum Rezept](#)



Pastasalat mit cremigem Tomaten-Ricotta-Pesto © Stefanie Hiekmann | Schmeckwohl

Gegrillter Tomatensalat

Bei diesem Salat macht es sich die Hauptattraktion erstmal auf dem Grill gemütlich. So wird's eben extra aromatisch! Und dabei ist die Zutatenliste so schön kurz. Knoblauch, Thymian, Öl, Essig und saftige Tomaten, das war's. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Gegrillter Tomatensalat © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

Chili-Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Koriander-Joghurt-Dip

Süß, scharf, knusprig und dann lassen sie sich auch noch wunderbar wegmümmeln, während man auf sein Steak wartet. Die selbstgemachten Süßkartoffel-Pommes sind 1A Grillbeilagen, um sich genüsslich auf den Abend am Rost einzustimmen. [Zum Rezept](#)



Chili-Süßkartoffel-Pommes © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

Linsen-Hummus

Das Blitzbaguette von oben braucht noch seinen Aufstrich. Et voilà, da ist er: ein würziger Hummus aus Linsen und Kichererbsen. Lässt sich in Nullkommanix zusammen mixen. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Linsen-Hummus © Ramona Urschel | FrI. Moonstruck kocht!

Lavendelbrot und Lavendelmarinade

Jetzt gibt's gleich zwei Rezepte in einem Durchgang. Und beide Male spielt duftender Lavendel die Hauptrolle. Erst einmal wird ein fluffig-knuspriges Brot mit Lavendelblüten und Lavendelhonig gebacken. Aus Blüten, Honig, Öl, Salz, Thymian und Zitrone wird dann noch fix eine Marinade gemixt, die Fisch und Hühnchen eine raffinierte Note verleiht. [Zum Rezept](#)



Lavendelbrot und Lavendelmarinade © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Gegrillter Feta mit Walnuss-Panade und Lavendel

Und weil Lavendel einfach Sommer pur ist, gibt's ihn jetzt einfach nochmal. Dieses Mal verleiht er gegrilltem Feta mit knuspriger Walnuss-Panade sein einzigartiges Aroma. Und hübsch sieht das Ganze auch noch aus. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Gegrillter Feta mit Walnuss-Panade und Lavendel © Ela | Transglobal Pan Party

Orzo-Salat mit geräucherter Forelle

Hier hat sich der Fisch statt auf den Grill in die Salatschüssel verirrt. Finden wir aber gut. Zusammen mit Orzo (sieht aus wie Reis, schmeckt aber wie Pasta), Artischocken, Fenchel und einem Zitronen-Kaper-Dressing macht er nämlich auch in unserer Reihe der Grillbeilagen eine formidable Figur. [Zum Rezept](#)



Orzo-Salat mit geräucherter Forelle © Elle Teuscher | Whole Food Republic

Gefülltes Zwiebelbrot mit roten Zwiebeln und getrockneten Tomaten

Bei dem Brot kann man sich die Kräuterbutter getrost sparen. Stefanies gezwirbeltes Zwiebelbrot ist so aromatisch und übrigens bereits gefüllt mit flüssiger Butter, das ist "pur" schon ein echter

Gaumenschmaus. [Zum Rezept](#)



Gefülltes Zwiebelbrot © Stefanie Hiekmann | Schmecktwohl

Aprikosenketchup

Den Klassiker hatten wir ja schon, dann darf's jetzt auch mal etwas ausgefallener sein. Wie wär's also mit fruchtig-würzigem Ketchup mit Aprikosen? Keine Angst, das ist alles andere als Kompott und auch die Tomate hat ihren Weg in die Flasche gefunden. Und allein Curry, Chili, Muskat und Ingwer sorgen für ordentlich Wums. Und das ist nur ein kleiner Ausschnitt aus der raffinierten Zutatenliste. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Aprikosenketchup © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Surf & Turf Burger

Ok, als Grillbeilagen würde man diese kleinen Pracht-Burger wohl nicht mehr bezeichnen. Aber mit 08/15-Grillen haben die auch nichts mehr zu tun. Deswegen sagen wir einfach: Lecker! [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Surf & Turf Burger © Eva Fischer | Foodtastic

Faltenbrot mit Kräuterbutter und Käse

Hier kann sich jeder sein Stückchen Brot einfach aus der Form zupfen. Die Leckerei wird direkt mit Kräuterbutter und Käse gebacken. Dadurch ist sie extra saftig! Und dann diese knusprige Käsekruste... mmhh! [Zum Rezept](#)



Faltenbrot mit Kräuterbutter und Käse © Yvonne Fischer | Experimente aus meiner Küche

Gegrillte Zucchini und Räucherlachs Lasagne

Bei Lasagne denkt man an dicke Käseschicht und lange Garzeit im Ofen. Hier aber nicht. Das Gemüse wird auf dem Grill gegart und dann mit Lachs, Ziegenfrischkäse und Sahne zu einer schnellen, leichten Lasagne gestapelt. So einfach können fantastische Grillbeilagen gehen. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Gegrillte Zucchini und Räucherlachs Lasagne © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Grundrezept für Senfmarinade

Mariniertes Grillfleisch schmeckt einfach wunderbar. Noch besser schmeckt's, wenn die Marinade selbstgemacht ist. Irinas süß-scharfe Variante ist definitiv einen Versuch einen wert! [Zum Rezept](#)



Grundrezept für Senfmarinade © Irina Lauterbach | lecker macht laune

Bulgur-Salat im Knusper-Schälchen

Erfrischend, würzig, saftig und das alles zugleich – Beilage trifft es bei diesem Salat eigentlich wirklich nicht. Der Bulgur-Salat auf türkische Art mit ordentlich Kräutern im Gepäck geht fast schon als ganzer Hauptgang durch. [Zum Rezept](#)



Bulgur-Salat im Knusper-Schälchen © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Pull Apart Bread oder Zupfbrot ‚Caprese Style‘

Wenn man ehrlich ist, dann könnte man den ganzen Grillabend eigentlich auch einfach nur mit diesem fluffigen, luftigen und käsig-würzigen Zupfbrot verbringen. Denn erstens schmeckt es unglaublich köstlich und zweitens macht's einfach unheimlich Spaß, daran herumzupfen! [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Pull Apart Bread oder ‚Caprese Style‘

Zucchini-Kartoffeln

Die Kartoffel muss beim Grillen einfach dabei sein. Aber als Kartoffel-Zucchini-Spieß, verfeinert mit Basilikum, Parmesan und Olivenöl? Ja, das ist etwas Neues. Und der kleine Kartoffel-Spieß kann sich sehen lassen. [Zum Rezept](#)



Zucchini-Kartoffeln © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

Backkartoffelsalat mit Pesto

Von Kartoffel zu Kartoffel: Zusammen mit frischem Pesto, knackigem Rucola und saftigen Kirschtomaten versammeln sich die im Ofen gegarten Kartoffeln in der Schüssel zu einem herrlichen Sommersalat. [Zum Rezept](#)



Backkartoffelsalat mit Pesto © Elena Möller | Elena isst...

Landbrot

Was soll man sagen, Brot gehört zum Grillen eben wie die Butter aufs Brot. Da darf so ein klassisches, innen fluffiges und außen knuspriges Landbrot einfach nicht fehlen. Für das ultimative Grillfeeling die Brotscheiben auf dem Grill rösten und anschließend mit geschmolzener Butter genießen. [Zum Rezept](#)

22 Grillbeilagen, die deinem Fleisch womöglich die Show stehlen



Landbrot © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

Gurken-Feta-Röllchen

Als Appetizer vorab oder zum Snacken für zwischendurch – von den kleinen Röllchen mit einer würzigen Füllung aus Feta, getrockneten Tomaten, Oliven und Dill kann wahrscheinlich den ganzen Abend keiner die Finger lassen. [Zum Rezept](#)



Gurken-Feta-Röllchen

Klassisches Tabouleh

Zum Schluss gibt's noch einen Salat mit Bulgur, diesmal klassisch libanesisch. Auch hier haben Minze und Petersilie ihren großen Auftritt und sorgen für eine Gaumenfreude vom Allerfeinsten. [Zum Rezept](#)



Klassisches Tabouleh © Eva Fischer | Foodtastic