

10 BBQ Ideen vom kleinen Grill



Keinen Platz für fette Grillpartys? Alles nur Ausreden, denn auch auf kleiner Grillfläche kannst du Geschmacksbomben zünden. Gefüllter Portobello, Bratwurst selbst gewurstet oder der US-Klassiker Moink Balls passen wirklich auf jeden Rost und versorgen dich mit einer ordentlichen Portion Vitamin B B Q.

Glasierte Portobello Pilze

Die heilige Dreifaltigkeit für BBQ Pilze lautet: Gefüllt, glasiert, gegrillt. Und genau das machen wir mit dicken Portobello Pilzen! Außen glänzt der Lack aus Knoblauch, Weißwein, Averta. Innen schmecken Bacon, Schalotten, Ziegenkäse und ein kleiner Klecks Honig. [Zum Rezept](#)



[Glasierte Portobello Pilze](#)

Indische Chicken Spieße

Platz da auf der Grillfläche! Dieses Bollywood Chicken am Spieß duldet keine Konkurrenz und schmeckt pur, im Fladenbrot, zum Salat oder auch kalt als Aufschnitt am nächsten Tag. Über Nacht in Joghurt einlegen, damit es schön zart wird. Und am nächsten Tag darf das Geflügel – indisch gerubbt – auf den heißen (!) Grill. [Zum Rezept](#)



[Indische Chicken Spieße](#)

Moink Balls

Lieber „Muh“ oder „Oink“? Griller wissen: Nur beides kombiniert verspricht BBQ Erfüllung. Zumindest sind die sogenannten „Moink Balls“ in den USA so beliebt, dass sie ihre eigene – nicht ganz ernst gemeinte – „Appreciation Society“ besitzen. So machst du die Hackbällchen aus Rinderhack und Bacon auf deinem Grill. [Zum Rezept](#)

10 BBQ Ideen vom kleinen Grill



Moink Balls



Schweinebauch Yakitori

Smashed Lammburger Slider „Prometheus“

Kleine Lehrstunde aus dem Bereich griechischer Mythologie: Warum brachte Prometheus den Menschen das Feuer? Damit sie irgendwann den Grill anschmeißen und sich diese Smashed Lammburger Slider machen. Die Burger-Happen halten zwischen fluffigen Buns neben 2 saftigen Patties, Minze, Aubergine und `ne ordentliche Portion Feta bereit. [Zum Rezept](#)



Smashed Lammburger Slider „Prometheus“

Bratwurst selber machen

Wenn du mal nix vor hast am Wochenende oder dir eindeutig Besseres vorstellen kannst, als Schwiegermutter zu besuchen: Mach doch Bratwurst! Nicht im Sinne von Fertigware auf den Rost. Sondern wofür, wursten, ruhen lassen und beim nächsten Grillabend sagen: „Jap, die sind aus der Hausmetzgerei.“ [Zum Rezept](#)



Bratwurst selber machen

Schweinebauch Yakitori

Japanische Grillspieße, die klassisch mit Hähnchenfleisch bestückt werden, erhalten bei uns ein kleines Upgrade. Denn statt Geflügel kommt mariniertes Schweinebauch auf die Piekler und anschließend auf den Grill. Anders willst du deine Yakitori-Spieße nicht mehr essen, versprochen. [Zum Rezept](#)

Hot Wings

„Heißer Hühnerflügel“ klingt einfach nicht so gut wie „Hot Wing“, aber egal, wie du dein BBQ Fingerfood liebevoll bezeichnest: Mit Worcestershire-, Hot Sauce und einem Schuss Apfelsaft schmeckt's halt einfach „finger lickin' good“. [Zum Rezept](#)

10 BBQ Ideen vom kleinen Grill



Hot Wings

Pork Tenderloin Sandwich

Butterzarte Schweinelende, krosser Bacon und Käse satt – endlich mal wieder eine Stulle, die sich sehen lassen kann. Die Zutaten kannst du notfalls auch in Ofen und Pfanne zubereiten, besser schmeckt das Schweinchen Duo natürlich vom Grill. [Zum Rezept](#)



Pork Tenderloin Sandwich

Schaschlik klassisch

Evergreen, Grillklassiker, Grundnahrungsmittel. Beim guten Schaschlikspieß kannst du nicht Nein sagen. Saftig mariniertes Fleisch, Zwiebeln, Paprika, Bauchspeck – schön im Wechsel damit es nicht langweilig wird – und natürlich nur vom Rost! [Zum Rezept](#)



Schaschlik klassisch

Toskanisches Lammkarree

Zum Schluss noch was Feines mit Knochen dran. Messer und Gabel brauchst du beim Lammkarree höchstens zum Aufschneiden und dann gehen die Chops direkt von der Hand in den Mund. Gibt's was Besseres als italienische Gewürzpower plus Fleischsaft direkt vom Knochen nagen? [Zum Rezept](#)



Toskanisches Lammkarree