

13 geniale Grillideen für deinen Beefer



Heidewitzka! Was eine Maschine! Wenn du deinen Steaks, Burger-Patties oder Meeresbewohnern ordentlich einheizen möchtest, kommst du an einem Beefer nicht vorbei. Der Oberhitze grill röstet Rib Eye und Co. bei sagenhaften 800 °C. Ergebnis ist eine sagenhafte Kruste und damit auch ein phenomener Geschmack. Ausprobieren lohnt sich!

Stuffed Burger 'Signore Pedersoli' Style

Er ist ein Urgestein der Filmgeschichte. Kinder der 1980er und 90er Jahre wurden durch seine Filme und den gutherzigen Charakter geprägt. Die Rede ist von Carlo Pedersoli - besser bekannt als Bud Spencer. Ihm haben wir diesen Burger-Patty gewidmet und letzteren mit all den guten Zutaten aus seiner Heimat Neapel gefüllt. [Zum Rezept](#)



[Stuffed Burger vom Beefer 'Signore Pedersoli' Style](#)

Hacknum Mandel

Das Erste, woran man denkt, wenn die Sonne auf der Haut kitzelt, ist natürlich: Hackfleisch, logisch! Eis am Stiel ist lecker ... Hack ist lecker. Kombiniere beides und zauber dir diesen zeitlosen Klassiker mit leicht schmelzendem Cheddar-Kern, krossem Bacon und einer Hackmischung mit Schokoladenüberzug. [Zum Rezept](#)

13 geniale Grillideen für deinen Beefer

Schweinebauch auf der Räucherplanke

Bacon und Frühstücksspeck sind ja soooo ... langweilig. Wird Schweinebauch richtig zubereitet, kann es mit allen Sternegerichten dieser Welt mithalten. Hier mit allerlei Gewürzen mariniert, auf einer Holzplanke geräuchert und im Beefer zur knusprigen Vollendung gebracht. [Zum Rezept](#)



[Schweinebauch auf der Räucherplanke](#)

Gefüllte Wachtel mit Steckrübenstampf vom Beefer

Wachteln unterm Beefer? Na logo. Das funktioniert sogar richtig gut. Unter die Haut der Wachtel schiebst du selbstgemachte Kräuterbutter und beefst den Vogel von allen Seiten kross. Dazu servierst du einen fluffigen Steckrübenstampf und bepinselst das Geflügelchen mit einer herrlich asiatischen Soja-Sake-Glasur. [Zum Rezept](#)



[Gefüllte Wachtel mit Steckrübenstampf vom Beefer](#)

T-Bone Steak mit Kräuterbutter vom Beefer

Der absolute Klassiker und die Lieblingsdisziplin deines Beefers ist und bleibt ein perfektes Steak. Ein ca. 3 cm dickes T-Bone Steak vom Jungbullen kommt unter das gut 800 °C heiße Feuer. Man kann buchstäblich beim Knuspern der Kruste zuhören. Mit frischer, selbstgemachter Kräuterbutter serviert lässt dieses simple Rezept keinerlei Wünsche offen. [Zum Rezept](#)



[T-Bone Steak mit Kräuterbutter vom Beefer](#)

Sous Vide Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

Euer Jahrestag steht an? Koch dieses Gericht! Du willst deine Freunde beeindrucken? Koch dieses Gericht! Die Schwiegereltern in spe kommen das erste Mal zu Besuch? Koch auf jeden Fall dieses Gericht! Ein krosses und auf den Punkt gegartes, rosafarbenes Rinderfilet, ein grober Kartoffelstampf und eine kräftige, dickflüssige Rotweinreduktion - eine Angebertrilogie für den besonderen Moment. [Zum Rezept](#)

13 geniale Grillideen für deinen Beefer



Sous Vide Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinredaktion

Asia Meatballs

Buletten gehen immer. Authentisches asiatisches Essen auch. Also warum nicht beides miteinander kombinieren? Knusprig gebeeft, mit Sesam bestreut und in milde Sojasauce gedippt sind diese Asia-Meatballs schneller weg als du „Schweine-Garnelen-Hackbällchen mit Koriander vom Beefer“ sagen kannst. [Zum Rezept](#)



Asia Meatballs

Philly Cheese Steak Sandwich

Wer schon einmal die Ostküste der USA besucht hat, kennt das voll bepackte Sandwich nur zu gut. Ein ordentliches Stück Steak, grüne Paprika, ein paar Zwiebeln und na klar - Chimchuri. Nicht zu vergessen Cheez Whiz - ein flüssiger Käse, den wir aus Cheddar und Chester natürlich selber machen. Der

Tropffaktor - riesig. Aber hey, bei einem Philly Cheese Steak Sandwich man muss sich dreckig machen, sonst ist es kein echtes 'Philly Cheese'. [Zum Rezept](#)



Philly Cheese Steak Sandwich

Johnnys ultimatives Steak-Sandwich

Das ist mal 'n dickes Ding. [Bei Johnny](#) gibt es keine halben Sachen, deshalb ist auch sein Steak-Sandwich extra groß. Auf den Beefer-Rost kommen beim Grillmeister saftige Ribeye Steaks, die nach der Hitzekur bei 800 °C in jedem New Yorker Steakhouse auf dem Teller landen könnten. Richtig Schmackes gibt Johnny seinen Steaks mit ordentlich Kräuterbutter, Mayo und Chili-Pesto. Wem jetzt noch nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, der sollte sich schleunigst das ganze Beefer Rezept im Video anschauen:

Lachs Tataki Style

Beefer goes Japan: Der Beefer Erfinder Frank Hecker hat sich für seinen gegrillten Lachs einer japanischen Zubereitungsmethode bedient. Beim Tataki werden Fleisch und Fisch nur kurz bei sehr hoher Hitze angebraten. Dass der Beefer perfekt dafür ist, liegt auf der Hand. Vor dem Grillen geht's für die Lachsfilets erst einmal in eine würzige Marinade aus Sake, Sojasauce, Reisessig und Ingwer. Die Kombi aus Lachs und Avocado ist außerdem ein echter Klassiker, der die Geschmacksknospen garantiert zum Jubeln bringt. [Zum Rezept](#)

13 geniale Grillideen für deinen Beefer



Gefüllter Hummer mit Brotsticks vom Beefer

Auch die Zubereitung eines edlen Hummers ist lediglich eine Sache von wenigen Minuten. In diesem amerikanischen Südstaaten-Klassiker mischen sich frisches Hummerfleisch mit Flusskrebsen, Schalotten, Knoblauch, salzigen Crackern und Parmesan. Kurz gebeeft und mit geschmolzener Butter übergossen ist dieses Rezept nicht nur verdammt lecker, sondern auch optisch etwas für ganz besondere Anlässe. [Zum Rezept](#)



[Gefüllter Hummer mit Brotsticks vom Beefer](#)

Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin

Und wieder einmal ist bewiesen: die einfachen Gerichte sind die besten. Ein knusprig-kross gegartes französisches Kartoffelgratin, dazu ein Sous Vide gegartes Entrecôte, das vor dem Servieren kurz in den Beefer kommt - besser kann man Steak und Kartoffeln nicht zusammenbringen.

Die Seele Frankreichs in einem Gericht! [Zum Rezept](#)



[Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin](#)

Tim Mälzers Steak mit Kräutersoße

Küchenbulle und Beefer-Enthusiast Tim Mälzer zeigt wie's geht: ein perfektes Steak mit Salat und schicker Soße in gerade mal...10 Minuten. Kein Scherz, sondern gebeefte Wahrheit. Während das saftige Steak oben der Vollendung entgegenbrutzelt, macht der Küchenbulle unten zackig eine leckere Kräuter-Butter-Soße. Dazu richtet er einen knackigen italienischen Salat mit ordentlich Parmesan an, auf dem das fertige Fleisch eine perfekte Figur macht. Einfache und lässige Küche aus dem Handgelenk - das ist Beefen. Das ganze Beefer Rezept von Tim Mälzer gibt's im Video: