

20 ziemlich geniale Grillbrote - mehr als eine Beilage!



Riechst du ihn auch schon, den Sommer? Die vielen Blumen, den warmen Regen und den Duft von Grillkohle? Raus in den Garten, ab auf den Balkon - Hauptsache an die Luft! Immer dabei: dein Grill.

Egal ob kleiner Kugelgrill oder großer Gasgrill - das Grillen gehört im Sommer einfach dazu. Und das nicht wegen der saftigen Steaks, der leckeren Würstchen oder würzigen Gemüsesteaks. Sondern wegen der vielen Beilagen. Gefüllte Avocados, marinierte Auberginen und nicht zu vergessen - Brote. Ja genau, Brote! Keine altbackenen Stullen oder langweilige Butterbrote, sondern ziemlich geniale Brote. Gegrillt, gefüllt und überbacken - eben so, wie wir sie am liebsten mögen.

Die Grillbrot-Klassiker

Stockbrot - so einfach und so gut

Ein warmer Sommerabend im August, der Klang von deiner Gitarre und der Duft von frisch gebackenem Stockbrot. Hört sich nach ein paar ziemlich schönen Stunden, oder? Und damit dein Stockbrot genauso perfekt wie der Abend wird, hier alles Wissenswerte über das Knüppelbrot. [Zum Artikel](#)



[Das perfekte Stockbrot für dich](#)

Klassisches Kräuterbaguette

Ja, es geht so viel einfacher. Und ja, es schmeckt tatsächlich nicht schlecht - dieses Kräuterbaguette aus dem Tiefkühlfach. Aber manchmal, da wollen wir einfach alles selber machen - das Baguette, die Kräuterbutter... So wie bei diesem selbstgemachten Kräuterbaguette. Schritt für Schritt erklärt. [Zum Rezept](#)



[Klassisches Kräuterbaguette](#)

Knuspriges Zwiebelbaguette

Beim Grillen gilt: Baguette vom Bäcker ist gut, selbstgebackenes Zwiebelbaguette ist besser. Wenn dir der würzige Duft der knusprigen Köstlichkeit in die Nase steigt, vergisst du alles um dich herum - sogar die

20 ziemlich geniale Grillbrote - mehr als eine Beilage!

Würstchen auf dem Grill. [Zum Rezept](#)



[Würziges Zwiebelbaguette](#)

Kleine Pizzabrötchen

Sie sind kleiner, kugelig und die heimlichen Stars bei deinem Lieblingsitaliener - Pizzabrötchen. Mal mit Schinken und Käse, mal mit Tomaten und Mozzarella gefüllt. Und manchmal auch ganz pur. Lauwarm und mit Butter bestrichen - ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



[Pizzabrötchen](#)

Fluffiges Fladenbrot

Wie ein weiches Kissen kommt das fluffige Fladenbrot frisch aus deinem Backofen und ist sofort bereit, in [Tzatziki](#) getunkt und zu Würstchen, Fleisch, Salat und Co. verputzt zu werden. [Zum Rezept](#)



[Traditionelles Fladenbrot](#)

Frisches Walnussbrot mit Kräuterbutter

Weil ein frisch gebackenes Nussbrot jedes pappige Baguette von der Backtheke um Längen schlägt, ist es eine geniale Alternative zum bekannten Zwiebel- und Fladenbrot für das nächste BBQ. [Zum Rezept](#)



[Walnussbrot mit Kräuterbutter](#)

Deluxe Grillbrote mit Füllung und Toppings

Ciabattabrötchen hoch Vier

Na, welches ist dein Lieblingstopping? Magst du dein Ciabatta eher puristisch mit Kräutern und Meersalz? Oder lieber mit würzigem Oliven-Haselnuss-Pesto? Darf es mit Caprese-Topping echt italienisch sein, oder solls mit Paprika und Sardellen eher ausgefallen sein? Du hast die Wahl. [Zum Rezept](#)

20 ziemlich geniale Grillbrote - mehr als eine Beilage!



Ciabattabrötchen mit Toppings

Gefülltes "Cheesy" Baguette mit Knoblauchbutter

Eine richtig gute Stulle wird nicht belegt, sondern gefüllt. Und zwar mit Bacon, Jalapenos und dreifach Käse. Frischkäse sorgt für die Cremigkeit, Mozzarella und Cheddar sorgen für den Geschmack. [Zum Rezept](#)



"Cheesy" Baguette mit Knoblauchbutter

Pull Apart Bread 'Caprese Style'

Hier verstecken sich cremiger Mozzarella und fruchtige Tomaten und verschmelzen mit luftigen Hefeteilchen zu Amerikas liebstem Klassiker, dem Pull Apart Bread. Eine amerikanische Romanze auf Italienisch. [Zum Rezept](#)



Pull Apart Bread oder Zupfbrot 'Caprese Style'

Würzige Focaccia

Für alle, die sich nicht entscheiden können, die das Leben im Doppelpack genießen oder die lieber zu zweit als alleine sind - zweierlei Focaccia. Einmal mit Rosmarin und Tomaten und einmal mit Salbei und Zwiebeln belegt - gleich doppelt so viel Geschmack. [Zum Rezept](#)



Würzige Focaccia im Doppelpack

Tortano mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen

Das soll eine Pizza sein? Ohja - und was für eine! Eine ziemlich geniale, oberleckere, besonders knusprige...mit Ziegenkäse, Honig und Walnüssen gefüllte Pizza. Einmal gebacken, möchtest du nichts anderes mehr. Keine Pizza, keine Pizzabrötchen, nur dieses neapolitanisches Kranzbrot. [Zum Rezept](#)

20 ziemlich geniale Grillbrote - mehr als eine Beilage!



Tortano-mit-Ziegenkäse, Honig und Walnüssen



Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat-Füllung

Crispy Chicken Baguette mit Parmesan

Du willst wissen was sich in diesem Baguette versteckt? Innen knusprige panierte Hähnchenstücke in geschmolzenem Mozzarella. Außen würzige Knoblauchbutter mit frischer Petersilie und Parmesan - das ist mal ein ordentliches Grillbrot! [Zum Rezept](#)

"Cheesy" Partybrot

Wie du ein einfaches Mischbrot zum Star deines Partybuffet machst? Mehrmals einschneiden, mit geriebenem Mozzarella füllen und mit Kräuterbutter bestreichen. Im Ofen überbacken und zupf, zupf, zupf ... zum Partybrotglück. [Zum Rezept](#)



Gefülltes Crispy Chicken Baguette



"Cheesy Partysnack"

Gegrilltes Pide-Sandwich mit Spinat

Fladenbrot halbieren, mit angebratenem Spinat und cremigem Camembert füllen und anschließend grillen. Ein Pide-Sandwich deluxe. Oder einfach die leckerste Fladenbrot-Kreation der Welt. [Zum Rezept](#)

Griechische Knusperstangen mit Blätterteig

So gut, dass man am liebsten alle Stangen auf einmal wegknuspern würde. Hier in der griechischen Variante mit cremigem Feta, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven. Und dank fertigem Blätterteig blitzschnell gemacht. [Zum Rezept](#)

20 ziemlich geniale Grillbrote - mehr als eine Beilage!



Blätterteigstangen

Pestoblume

Pesto geht nicht nur zu italienischer Pasta, sondern auch zu selbstgebackenem Brot. Hier ineinander verschlungen und als hübsche Blume angerichtet. Der Hingucker auf deinem Partybuffet - versprochen! [Zum Rezept](#)



Pestoblume

Gefülltes Ciabatta mit Spinat und rotem Pesto

Eins steht fest: Wer im selbstgebackenen Ciabatta die Füllung aus rotem Pesto und frischem Spinat als erster entdeckt, hat am Grillbuffet definitiv gewonnen. Da darf die Wurst auch warten. [Zum Rezept](#)



Ciabatta mit Pesto und Spinat

Brottorte mit Bratwurst

Die Wurst ist fertig, aber das Brot noch nicht? Das Brot ist fertig, aber die Wurst nicht nicht? Das kann dir hier nicht passieren. Kein Grillbrot im klassischen Sinne, dafür eine Brottorte mit Bratwurst und Sauerkraut - ja genau, Sauerkraut. Wenn schon deftig, dann richtig. [Zum Rezept](#)



Brottorte mit Bratwurst

Italienisches Fladenbrot: Piadina romagnola

Vom Armeleuteessen auf die Straßen Italiens! Die Piadina romagnola findest du heute an jeder Straßenjecke und hat sich als ziemlich beliebtes Streetfood etabliert. Also weg mit dem Besteck und rein in den Mund - buon appetito! [Zum Rezept](#)

20 ziemlich geniale Grillbrote - mehr als eine Beilage!



Italienisches Fladenbrot: Piadina Romagnola

Mediterranes Brot mit Oliven und getrockneten Tomaten

Außen knusprig, innen fluffig und dank eingelegter Tomaten und würziger Oliven so herrlich mediterran. Schmeckt lauwarm und mit etwas Butter bestrichen am besten. Da wird der Grillabend zum Italienurlaub. [Zum Rezept](#)



Mediterranes Brot mit getrockneten Tomaten und Oliven