

## Grillbeilagen: 20 außergewöhnliche Beilagen zum Grillen



Endlich Grillsaison! Wenn es nach mir geht, darf von Frühling bis Herbst ruhig jeden Tag der Grill glühen. Mal Fleisch und Fisch, mal Gemüse, mal Obst – mein Grill hat schon alles gesehen. Aber was wären die Hauptdarsteller ohne ihre Kumpanen, die **Grillbeilagen**? Ganz genau ... ziemlich trostlos. Denn am Ende sind doch die Grillbeilagen die heimlichen Stars und machen einfach jeden Grillteller noch bunter. Von **knusprigen Broten** über **erfrischende Salate** bis hin zum knackigen **Maiskolben** – bei diesen **20 Beilagen zum Grillen** wird dir garantiert nicht langweilig.

Und wenn das Wetter mal nicht mitspielt, schnapp dir einfach deine **Grillpfanne**. So verpasst du Hauptdarstellern und Komparsen ohne Umwege und langes Aufheizen die geliebten Grillstreifen!

### Brote

#### Kräuter-Baguette

Beginnen wir erstmal mit den Klassikern unter den Grillbeilagen. Ein knuspriges Baguette gehört doch einfach dazu wie die Würstchen auf den Grill, oder? Unschlagbar wird es, wenn du dein Baguette selber machst und mit würziger Kräuterbutter füllst. Dafür lassen wir sogar die Würstchen links liegen. [Zum Rezept](#)



Kräuter-Baguette

#### Pfannenbrot ohne Hefe

Für dich darf es ruhig ein wenig schneller gehen? Dann ist dieses Pfannenbrot ohne Hefe genau das Richtige! Einfach Mehl, Wasser, Joghurt, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel vermengen und in einer beschichteten Pfanne knusprig backen. Mach dich bereit für dieses 15-Minuten-Brot! [Zum Rezept](#)



Pfannenbrot ohne Hefe

#### Focaccia mit Pesto und Kirschtomaten

Wir finden, dieses italienische Brotwunder darf bei den besten Grillbeilagen auf keinen Fall fehlen. Die Kombination aus luftigem, in Olivenöl getränktem Teig

## Grillbeilagen: 20 außergewöhnliche Beilagen zum Grillen

mit selbstgemachtem Pesto ist einfach unschlagbar. Was diese Focaccia noch besser macht? Saftige, leicht karamellierte Kirschtomaten! [Zum Rezept](#)



[Focaccia mit Pesto und Kirschtomaten](#)

### Bruschetta

Wir bleiben in Italien und zwar bei diesem absoluten Antipasti-Must-have: Bruschetta. So simpel und doch so lecker – einfach knuspriges, Olivenöl getränktes Brot mit einem Berg würziger Tomatenwürfel und Basilikum versehen. Buon appetito! [Zum Rezept](#)



[Bruschetta](#)

### Zupfbrot ‚Caprese-Style‘

Das perfekte Partybrot? Definitiv Zupfbrot – besonders, wenn es ofenwarm und mit Mozzarella, Tomaten und Knoblauch aus deiner [Kastenform](#) schlüpft. Wer kann bei diesen Käsefäden schon widerstehen? [Zum Rezept](#)



[Zupfbrot ‚Caprese Style‘](#)

## Dips und Saucen

### Kräuterbutter

Wenn sich Fleisch, Maiskolben und knuspriges Brot zu einem geselligen Grillabend treffen, darf Kräuterbutter auf keinen Fall fehlen. Die ist so lecker und schnell gemacht, da greift niemand mehr zum Fertigprodukt. Kleiner Tipp: Mach gleich die doppelte Menge und frier sie ein – so bist du immer bereit, wenn die spontane Grillwurst ruft. [Zum Rezept](#)



[Kräuterbutter](#)

### Aioli

Was beim Grillbuffet für uns die Kräuterbutter ist, ist in Spanien die Aioli: Einfach unverzichtbar! Zum Glück hast du die würzige Knoblauchmayo mit deinem [Stabmixer](#) im Handumdrehen gezaubert. [Zum Rezept](#)



## Grillbeilagen: 20 außergewöhnliche Beilagen zum Grillen



Aioli

### Feigen-Frischkäsedip

0815 kommt uns nicht in die Tüte ... äh auf den Grillteller! Dir auch nicht? Dann überrasch deine Gäste doch mal mit diesem fruchtig-cremigen Feigen-Frischkäsedip. Einfach getrocknete Feigen, Macadamianüsse und Frischkäse in einem Zerkleinerer zu einem cremigen Dip vermischen und zu knusprigem Baguette servieren. Zum Rezept



Feigen-Frischkäsedip

### 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. Das weiß Bloggerin Simone Filipowsky am besten und serviert uns diese aromatischen Sauce. Zum Rezept



Ketchup aus ofengerösteten Tomaten © Simone Filipowsky | S-Küche

### Beilagensalate

#### Radieschensalat mit Pistazien-Minz-Dressing

Wir lieben die pinken Rübchen nicht nur als Rohkost auf Schnittchen, sondern auch als Grillbeilage in einem frischen Radieschensalat. Und das Beste: Mit einer Küchenmaschine bewaffnet, steht dieser Sommersalat bereits nach 20 Minuten auf deinem Grillbuffet. Einfach Radieschen, Gurke und Apfel in feine Scheiben hobeln lassen und mit einem frischen Minz-Pistazien-Dressing vermengen. Zum Rezept

## Grillbeilagen: 20 außergewöhnliche Beilagen zum Grillen



Radieschensalat mit Minz-Dressing

### Cremiger Coleslaw

Wenn du uns fragst, dann darf Coleslaw auf keinem gut bestückten Buffet mit Grillbeilagen fehlen. Okay, zugegeben, ein bisschen Schnippelarbeit ist es schon ... es sei denn, du lässt dir die Arbeit abnehmen. Gib Möhrchen und Weißkohl einfach in eine Küchenmaschine und vermische die feinen Gemüsestreifen nachher nur noch mit einem cremigen Dressing aus Mayonnaise, Apfelessig und ein paar Gewürzen. Worauf wartest du? Zum Rezept



Cremiger Coleslaw

### Gegrillter Tomatensalat

Ein Sommer ohne Tomatensalat kommt für uns nicht in Frage ... genauso wie Grillbeilagen ohne gegrillten Tomatensalat. Deshalb macht es sich bei Bloggerin Anastasia Franikes der Hauptakteur erstmal auf dem Grill gemütlich, bevor es in den Salat geht. Das macht

diesen Salat noch einmal extra aromatisch! Zum Rezept



Gegrillter Tomatensalat © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

### Cremiger Nudelsalat mit Cocktailtomaten

Nudelsalat gehört definitiv zu unseren Grillbeilagen Must-haves! Deshalb möchten wir euch diesen super cremigen Pastasalat auf keinen Fall vorenthalten. Und das Besondere: Anstelle von Mayo wandern unsere geliebten Teigwaren nämlich in ein geröstetes Mandeldressing. Egal ob Fleischliebhaber oder Veganer – mit diesem Nudelsalat zauberst du garantiert jedem Gast ein Strahlen ins Gesicht. Zum Rezept



## Grillbeilagen: 20 außergewöhnliche Beilagen zum Grillen



Cremiger Nudelsalat mit Cocktailtomaten

### Kichererbsensalat mit Erdnusssauce

Wenn du auf der Suche nach einer exotischen Grillbeilage bist, kommt dieser Kichererbsensalat mit Quinoa wie gerufen. Den besonderen Twist verleiht übrigens eine würzige Sauce aus Erdnussmus, Ingwer, Chili, Sojasauce und Limettensaft. Einfach fix alle Zutaten mit einem Stabmixer cremig pürieren und über den Salat gießen. Et voilà! Zum Rezept



Kichererbsensalat mit Erdnusssauce

### Beilagengemüse

#### Maiskolben

Welches Gemüse darf für dich auf einem üppigen Grillbuffet auf keinen Fall fehlen? Für uns sind es goldgelbe, knusprig geröstete Maiskolben! Aber nicht nur würzige Kräuterbutter macht sich hervorragend zu den

süßen Körnern, auch Chili und ein Spritzer Limettensaft bilden ein aromatisches Geschmackstrio. Zum Rezept



Maiskolben

#### Grillkartoffeln mit Sour Cream

Hand aufs Herz – wir Deutschen lieben unsere Kartoffeln! Natürlich auch auf dem Grill; ganz besonders, wenn sie dampfend aus ihrem Backpapierpäckchen schlüpfen und mit einem ordentlichen Klecks Sour Cream garniert werden. So einfach und doch so köstlich! Zum Rezept



Grillkartoffeln mit Sour Cream

#### Antipasti

Was wir als Vorspeisenplatte vom Italiener kennen, kannst du zu Hause ganz easy selber machen. Dafür brauchst du noch nicht mal deinen Grill, schnapp dir einfach eine Grillpfanne und mach deinem Lieblingsitaliener ordentlich Konkurrenz. Zum Rezept

## Grillbeilagen: 20 außergewöhnliche Beilagen zum Grillen



Antipasti



Gegrillte Pilze

### Auberginen-Sandwich

Auch dieses gegrillte Auberginen-Sandwich kannst du ganz einfach in einer Grillpfanne zaubern. Dazu passt eine Extraportion Kräuter, wie wär's zum Beispiel mit Chimichurri? Zum Rezept



Auberginen-Sandwich

### Gegrillter Lauch

Zuletzt wandert bei uns als Grillbeilage noch gerösteter Lauch auf den Teller. Wusstest du, dass Lauch beim Garen einen fein-süßlichen Geschmack bekommt und von innen geradezu cremig wird? Im Kontrast mit der leicht rauchigen Außenseite eine unschlagbare Kombi – insbesondere wenn du deine Lauchstangen noch mit knusprigen Croûtons und Kräuterbutter servierst. Gib Lauch eine Chance und du wirst es nicht bereuen! Zum Rezept



Gegrillter Lauch

### Gegrillte Pilze

Wir sind uns einig, Pilze landen viel zu selten auf dem Grill. Dabei entfalten sie erst im gerösteten Zustand ihre geschmacksverstärkende Wirkung und damit ihr volles Aroma. Mach also Platz auf deinem Grill, verpass deiner Pilzmischung die geliebten Grillstreifen, veredel sie mit Kräutern und tauch sie in ein Salatdressing. So wirst du deine Pilze noch mehr lieben – versprochen! Zum Rezept