

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Komm mit in unseren Grill-Garten und lass dich von unseren 45 köstlichen Ideen rund um Grillfleisch inspirieren. Hier ist alles dabei: saftige Burger, zartes Pulled Pork, eine Auswahl an Grillspießen und natürlich eine ganze Ladung Steaks in den leckersten Marinaden. Für alle Chicken-Fans gibt es natürlich auch fantastische Chicken Wings, gefüllte Hähnchenrollen oder kross gegrillte Schenkel. Du siehst, die Auswahl ist riesig und es gibt einiges zu entdecken.

Sei ein echter Grillmeister - dein Grill kann noch so viel mehr als nur Würstchen.

Burger & Sandwiches

Stuffed Burger ‚Signore Pedersoli‘ Style

Carlo Pedersoli alias Bud Spencer bleibt für immer unvergessen. Unser Tribut an den Schauspieler mit der geballten Faust und dem herzhaften Lachen ist dieser Burger gefüllt mit dem Besten, was Bella Italia zu bieten hat. Also, hau rein! [Zum Rezept](#)



[Stuffed Burger vom Beefeater ‚Signore Pedersoli‘ Style](#)

Philly Cheese Steak Sandwich

Ein echtes Philly Cheese Steak Sandwich steck voller Grillfleisch, so saftig, dass es nur so tropft. Schmeiß deinen Beefeater an, mach den Cheese Whiz fertig und ab geht's nach Philadelphia. [Zum Rezept](#)



[Philly Cheese Steak Sandwich vom Beefeater – ‚sooo amazing‘](#)

Big Kahuna Burger: So machst du den Klassiker aus Pulp Fiction

Wenn sogar Samuel L. Jackson auf diesen Burger abfährt, dann muss es ein echt guter Burger sein. Wenn du schon

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill

immer wissen wolltest, wie der saftige Cheeseburger mit Ananas aus Tarantinos Pulp Fiction schmeckt, dann bist du hier genau richtig. [Zum Rezept](#)



[Big Kahuna Burger: So machst du den Klassiker aus Pulp Fiction](#)

Scharfe Hähnchen-Burger

Du möchtest zwischendurch mal ein wenig auf die Kalorien-Bremse treten und auf deine Linie achten? Ein Burger muss es aber trotzdem sein? Na, dann versuche es mal mit diesem scharfen Burger mit Hähnchen Grillfleisch, frischen Gurken und Joghurt-Avocado-Sauce. [Zum Rezept](#)



[Scharfe Hähnchen-Burger](#)

Lamm-Burger mit gegrillter Zucchini und Tzatziki

Lass das Rind mal kurz auf der Weide und wirf mal einen Blick in den Orient. Mit diesem Lamm-Burger mit Za'atar, Joghurtsauce und gegrillter Zucchini holst du dir eine Portion Abwechslung in Sachen Grillfleisch auf die Terrasse. [Zum Rezept](#)



[Lamm-Burger mit gegrillter Zucchini und Tzatziki](#)

Gorgonzola Burger

Schaffst du diesen Burger oder schafft der Burger dich? Trau dich, probier es aus und leg dir satte 250 g Rinderhack auf deinen Grill und lass ganze 150 g Gorgonzola darauf zerlaufen. [Zum Rezept](#)



[Gorgonzola Burger](#)

Stuffed Ratatouille Burger

Wie machst du ein saftiges Burger Patty noch saftiger?

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill

Genau! Fülle es einfach mit köstlichem Ratatouille und belege deinen Burger mit herrlichen Bourbon-Rotweiz-Zwiebeln. [Zum Rezept](#)



[Stuffed Ratatouille Burger](#)

Texas Bacon Burger

Morgens um 9 auf dem Zeltplatz. Das Festival geht erst am Nachmittag weiter, aber dein Magen donnert schon. Wie gut, dass du deinen Grill vor dem Zelt hast, der dir einen Texas Bacon Burger zubereitet. Frisches Rinderhack, Bacon, Zwiebeln, Spiegelei und Käse – alles, was du für ein gutes Frühstück à la Grillfleisch brauchst. [Zum Rezept](#)



[Auf die Faust – Texas Bacon Burger](#)

Mini Burger mit scharfer Tomatensauce

Ganz schön scharf, diese Minis. Sie sind zwar mit einem Haps in deinem Mund, aber je nachdem, wie feurig du die

Tomatensauce zubereitest, könnten die Zwerg-Burger eine große Herausforderung sein. Ein Fest für Chili-Fans! [Zum Rezept](#)



[Mini Burger mit scharfer Tomatensauce](#) © GU Verlag, Foto: Tim Turner

Grillfleisch deluxe - Pulled Pork

Lust auf unfassbar saftiges Pulled Pork?

So zart, dass es schon beim bloßen Ansehen zerfällt. So saftig und gut, dass du schon nach nur einem Bissen die Augen verdrehst und dir viele köstliche Rezeptideen einfallen. Wenn du schon immer wissen wolltest, wie du unfassbar saftiges Pulled Pork zubereiten kannst, dann wirf mal einen Blick in diesen Guide. [Zum Guide](#)

Pulled Pork BLT Sandwich

Bacon, Lettuce, Tomato – kurz BLT. Das allein ist schon ein Sandwich wert, aber mit einer großen Portion saftig-rauchigem Pulled Pork wird aus dem Sandwich-Klassiker etwas völlig Neues – etwas, das du so schnell nicht vergessen wirst. [Zum Rezept](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Pulled Pork BLT Sandwich

Pulled Pork Bowl

Für alle, die gern alles aus Schüsseln essen, kommt diese Köstlichkeit vom Grill gerade richtig. Saftiges Pulled Pork an aromatischem Sesam-Reis, knackig eingelegten Gurken und Krautsalat. Da kommst du aus dem Schlemmen nicht so schnell raus. [Zum Rezept](#)



Pulled Pork Bowl

Pulled Pork Burger

„Von nücht kommt nücht, wa?!“ Wenn du dir diesen Burger der Extraklasse gönnen möchtest, musst du dich schon etwas ins Zeug legen und dein ganzes Herzblut reinlegen. Über und unter dem saftigen Pulled Pork stapeln sich Krautsalat, Feldsalat, Erdnussbutter und gereifter Camembert – ein Traum für Fans von Grillfleisch und Burgern. [Zum Rezept](#)



Auf die Faust – Pulled Pork Burger

Steaks & Co

T-Bone Steak mit Kräuterbutter vom Beefer

Simple Klassiker leben von der Perfektion ihrer Zubereitung. Wenn du deinem Steak eine wirklich tolle Kruste bereiten willst, dann kommst du am Beefer nicht vorbei. Auf das saftig gegrillte Steak nur noch etwas Salz und dann Pfeffer und mit selbstgemachter Kräuterbutter servieren. [Zum Rezept](#)



T-Bone Steak mit Kräuterbutter vom Beefer

Skirt-Steaks aus dem Mesquite-Rauch

Kurz angegrillt und gut geräuchert kommt dieses saftige Skirt-Steak auf deinen Teller. Auch wenn der Salat mit gegrilltem Mais und zarten Kartoffeln neben dem Steak zurücktritt, ist er dennoch nicht zu verachten. [Zum Rezept](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Skirt-Steaks aus dem Mesquite-Rauch © GU Verlag, Foto: [Tim Turner](#)

Tim Mälzers Steak mit Kräutersauce

Küchenbulle Tim liebt sei perfekt gegrilltes Steak aus dem Beefer. In diesem Video zeigt er dir nicht nur, wie man mit dem Beefer eine krosse Kruste aufs Steak zaubert, sondern auch wie man eine leckere Kräutersauce zubereitet. Schau dir hier das Video an.

Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin

Diese Kombination ist einfach nur göttlich: Steak an Kartoffelgratin. Sous Vide gegart und anschließend kurz in den Beefer geschoben, schon kommt dein Entrecôte auf den Teller. Das Rezept für das Gratin haben wir sogar aus einem Kloster in der Normandie für dich aufgetrieben. [Zum Rezept](#)



[Sous Vide Entrecôte mit französischem Kartoffelgratin](#)

In Bier marinierte Skirt-Steak-Spieße

Ein kaltes Bier hilft beim Grillen schon sehr gut gegen die sommerliche Hitze. Ein kühles Bier hilft aber auch, dein Grillfleisch zu marinieren und es zart zu machen. [Zum Rezept](#)



[In Bier marinierte Skirt-Steak-Spieße](#) © GU Verlag, Foto: [Tim Turner](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill

Über heißer Flamme – Schweinekotelett vom Grill

Schmeiß den Grill an und die Flammen werden beim Anblick deines Koteletts anfangen zu tanzen. Wie du den Klassiker vom Grill richtig zubereitest, erfährst du hier.

[Zum Rezept](#)



[Über heißer Flamme – Schweinekotelett vom Grill](#)

Rauchige Rib-Eye Steak in Balsamico-Marinade

Rib-Eye, Hochrippe oder auch Entrecôte – dieses saftige Stück Fleisch hört auf viele Namen. Durch das charakteristische Fetttage in der Mitte wird das Steak besonders saftig. Für die aromatische Frische sorgt dann die Balsamico-Marinade. [Zum Rezept](#)



[Rauchiges Rib-Eye Steak in Balsamico Marinade](#)

Flank Steak in Thai-Marinade

Das Flank-Steak grillst du am besten nur kurz. Als Belohnung bekommst du ein saftig-zartes Stück

Grillfleisch. Mit der richtigen Thai-Marinade sicherst du dir dein Ticket nach Südostasien. [Zum Rezept](#)



[Flank Steak in Thai Marinade](#) © GU Verlag, Foto: Tim Turner

Rinderkotelett für Grillhedonisten

Das ist Grillgenuss durch und durch. Für ein gutes Kotelett vom Rind brauchst du nicht viel Chichi. Vielleicht ein Stück gesalzene Butter und etwas Rosmarin dazu und der Grillmeister ist happy. [Zum Rezept](#)



[Rinderkotelett für Grillhedonisten](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill

Super aromatisches Thai Style Skirt Steak

Kokos, Ingwer, Limetten ... Das sind die Aromen, die dich bei diesem Thai Skirt Steak erwarten. Vergiss also deine Esstäbchen nicht. [Zum Rezept](#)



[Super aromatisches Thai Style Skirt Steak](#)

Provenzalische Strip-Steaks

Karamellierte Zwiebeln betten sich auf zartes und saftiges Roastbeef. Allein dafür lohnt sich schon die Anschaffung eines Grills mit Seitenbrenner. [Zum Rezept](#)



[Provenzalische Strip-Steaks © GU Verlag, Foto: Tim Turner](#)

Nackenkotelett vom Grill mit Tamarinden-Dip

Lass deine Nackenkoteletts über Nacht in Sesamöl, Limettensaft und Sojasauce baden und verpasse ihnen am nächsten Tag ein paar kräftige Grillstreifen. Währenddessen zauberst du noch schnell die frisch-herbe

Tamarinden-Sauce. [Zum Rezept](#)



[Nackenkotelett vom Grill mit Tamarinden-Sauce](#)

Sous Vide Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion

Es steht ein Jahrestag an? Deine Freunde kommen dich besuchen? Die Schwiegereltern kommen zu Besuch? Okay, du solltest auf jeden Fall dieses Sous-Vide gegarte Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Rotweinreduktion zaubern. [Zum Rezept](#)



[Sous Vide Rinderfilet auf Kartoffelstampf und Rotweinreduktion](#)

Surf & Turf

Du kannst dich nicht entscheiden, ob Meer oder Land? Fleisch oder Meeresgetier? Wieso entscheiden, wenn beides doch so gut miteinander harmoniert? [Zum Rezept](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Surf and Turf

Geflügel

Gefüllte Wachtel mit Steckrüben vom Beefer

Ein nicht alltägliches Rezept vom Grill. Mit der gefüllten Wachtel mit Steckrübenstampf wirst du deine Lieben garantiert überraschen. Das ist gute Hausmannskost mit einem Touch Glamour. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Wachtel mit Steckrübenstampf vom Beefer

Hähnchen-Drumsticks mit Chipotle-Honig-Marinade vom Grill

Entweder du teilst diesen köstlichen Snack mit deinen Freunden oder du gönnst dir einfach die ganze Ladung zarter Drumsticks mit Chipotle-Honig-Marinade. Aber ganz ehrlich? Teilen macht doch mehr Freude – mach also lieber gleich die doppelte Menge. [Zum Rezept](#)



Hähnchen-Drumsticks mit Chipotle-Honig-Marinade vom Grill

Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel vom Grill

Einen Steakesser kann eigentlich nichts von seinem Stück Fleisch ablenken. Außer vielleicht die knusprige Haut und das zarte Fleisch der Hähnchenschenkel, die du mit rauchiger BBQ-Sauce servierst. [Zum Rezept](#)



Knusprige BBQ-Hähnchenschenkel vom Grill

Bourbon BBQ Chicken Wings mit Blauschimmelkäse-Dip

Das ist der Snack für Genießer: würzige Chicken Wings mit Bourbon Whiskey verfeinert und dazu reichst du einen Dip mit kräftigem Blauschimmelkäse. [Zum Rezept](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Bourbon BBQ Chicken Wings mit Blauschimmelkäse-Dip

Hähnchenrollen mit Chili-Käse-Füllung vom Grill

Glänzend sehen sie aus und du möchtest sie beim ersten Anblick direkt verputzen, diese kleinen zarten Hähnchenrollen. Aber Vorsicht! Die mit Bacon eingewickelten BBQ-Röllchen haben es feurig in sich. Es versteckt sich eine kleine Jalapeño mit cremigem Frischkäse darin. Wenn du also gerne scharf isst, dann gönn dir einen Happen. [Zum Rezept](#)



Hähnchenrollen mit Chili-Käse-Füllung vom Grill

Knuspriges Beer Can Chicken mit Rosmarinkartoffeln

Ein Abendessen, das sich fast von selbst macht, während du noch einige Aufgaben erledigen kannst? Du möchtest

lieber dabei in der Sonne liegen? Auch kein Problem! Reibe das Hähnchen einfach einen Abend zuvor mit Gewürzen ein und lass es am nächsten Tag 2 Stunden gemütlich auf dem Grill garen. [Zum Rezept](#)



Knuspriges Beer Can Chicken mit Rosmarinkartoffeln

Ribs

Saftige Spareribs

Spareribs sind, wenn sie richtig gemacht wurden, der Geschmackshimmel auf Erden. Es dauert zwar eine ganze Weile, bis man die köstlichen Rippchen endlich verputzen kann – aber es lohnt sich jede einzelne Sekunde! Wenn das Fleisch so zart ist, dass es fast von selbst vom Knochen fällt, lässt du Gabel und Messer automatisch beiseite liegen. [Zum Guide](#)



Saftige Spareribs

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill

Feurige Spareribs mit Sriracha-Marinade

Ebenso saftig, wie die klassischen Sparereibs mit BBQ-Sauce, nur mit einem deutlichen Kitzeln auf der Zunge. Feurig und zart bringen dir die Sriracha Ribs eine kleine Abwechslung auf den Rippchenteller. [Zum Rezept](#)



[Feurige Spareribs mit Sriracha-Marinade](#)

Chilischarfe Baby Back Ribs

Kleine Chilis haben es besonders in sich. So auch diese kleinen Baby Back Ribs. Klein, köstlich, zart und scharf. [Zum Rezept](#)



[Chilischarfe Baby Back Ribs](#) © GU Verlag, Foto: Tim Turner

Spieße

Asia Meatballs

Bulette meets asiatisches Fingerfood. Saftig gegrillt, mit Sesam bestreut und in Sojasauce gedippt, sind diese Asia-Meatballs schneller weg, als du „Hackbällchen mit Koriander vom Beefer“ sagen kannst. [Zum Rezept](#)



[Asia Meatballs vom Beefer](#)

Türkische Köfte-Spieße

Rühr schon mal die Joghurtsauce mit Knoblauch und Minze an, denn die herrlich aromatischen und unglaublich saftigen Köfte-Spieße brauchen nur ein paar Minuten auf deinem Grill. Und deine Freunde freuen sich bestimmt schon auf den perfekten Starter für den Grillabend. [Zum Rezept](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Türkische Köfte-Spieße vom Grill

Schaschlik

Der absolute Grill-Klassiker am Spieß ist wohl Schaschlik. Saftiges Fleisch wechselt sich mit frischen Zwiebeln, knusprigem Speck und knackiger Paprika ab. Hier kommt zusammen, was zusammengehört. [Zum Rezept](#)



Schaschlik – der Klassiker vom Grill

Grillfackeln selber machen

Lass die Wunderkerzen aus dem Supermarkt mal schön liegen und bau dir ein paar ordentliche Fackeln. Wie es geht, erklären wir dir hier Schritt für Schritt. [Zur Anleitung](#)



Grillfackeln selber machen

Hacknum Mandel

Hack am Stiel überzogen mit köstlicher Schokolade. Beiß rein und deine Geschmacksknospen drehen durch, sobald sie Schokolade, Bacon, Hack durchbrechen und auf den Kern aus zart schmelzendem Cheddar treffen. Hacknum Mandel ist der wohl abgefahrenste Snack vom Grill. [Zum Rezept](#)



Hacknum Mandel – Hackfleisch am Stiel vom Beefer

Schinken und Bauch

Schweinbauch auf der Räucherplanke aus dem Beefer

Gib den lecker speckigen Schweinbauch auf eine Räucherplanke aus Apfel-, Eichen- oder Pekanholz und erlebe, wie sehr sich der Geschmack verändert. Damit du keine 6 Stunden warten musst, bis du reinhauen darfst, verraten wir dir im Rezept eine kleine Abkürzung. [Zum Rezept](#)

Ein Fest für Grillmeister: 45 Fleischgerichte vom Grill



Schweinebauch auf der Räucherplanke aus dem Beefer

Süßsauer glasierter Schinken aus dem Apfelrauch

Ein ganzer Schinken – nur für dich und deine Freunde. Und du hast ihn frisch auf deinem Grill zubereitet. Wie klingt das? Noch besser wird es, wenn du den Schinken zusätzlich mit Apfelrauch aromatisierst. [Zum Rezept](#)



Süßsauer glasierter Schinken aus dem Apfelrauch © GU Verlag, Foto: Tim Turner

Ne scharfe Nummer – Selbstgemachte Bratwürste für den Grill

Bratwurst ist nicht gleich Bratwurst. Sei kreativ und gib ordentlich Gewürze und Kräuter hinein. Wenn du willst, sogar Käse, Nüsse und eigentlich alles, was dir schmeckt. Wie du Bratwürste selber machen kannst, verraten wir dir hier. [Zum Rezept](#)



„Ne scharfe Nummer – Selbstgemachte Bratwürste für den Grill

Salbeiwürziger Schinken mit Ahornglasur

Beim Grillen gibt der Salbei seine ätherischen Öle an den Schinken ab und würzt ihn damit zu einem unglaublich leckeren Stück Fleisch, das du gut mit deiner Familie und deinen Freunden teilen kannst. Und da garantiert etwas übrig bleibt, kannst du dir noch Tage später leckere Schinken-Sandwiches der besonderen Art machen. [Zum Rezept](#)



Salbeiwürziger Schinken mit Ahorn-Glasur © GU Verlag, Foto: Tim Turner