

Zum Brutzeln aufgelegt: 19 köstliche Spieße vom Grill



Liebe Grillmeisterin, lieber Grillmeister,

immer nur Würstchen oder Nackensteaks machen deinen Grill etwas eintönig. Gönn dir zartesten Fisch und knackiges Gemüse in den buntesten Farben. Gönn dir saftiges Hack mit einem leckeren Dip, herzhaften Käse und süße Früchte. Gönn dir einfach mal ein paar Spieße vom Grill.

Hier findest du 19 köstliche Ideen für mehr Abwechslung und Farbe für deinen Grill. Du wirst überrascht sein, worauf Grillstreifen sonst noch perfekt aussehen.

Fisch am Spieß

Marokkanische Fischspieße

Saftiger Fisch, getrocknete Tomaten, frische Kräuter und eine geballte Ladung aromatischer Gewürze machen diese Fischspieße zu deinem Highlight vom Grill. [Zum Rezept](#)



Marokkanische Fischspieße vom Grill

Grillspieße mit Lachs und Ananas

Und wenn der Sommer mal nicht will, dann wird trotzdem gut gegrillt. Mit diesen Spießen mit Lachs, roten Zwiebeln und gelber Ananas kommen nicht nur deine Geschmacksknospen in Schwung, sondern auch deine Laune. [Zum Rezept](#)



Grillspieße mit Lachs und Ananas

Gegrillte Lachsspieße in Knoblauch-Senf-Marinade

Lachs macht auf dem Grill immer eine gute Figur – auch mit frischer Zitrone aufspießt. Und da Lachs sehr schnell gar ist, machen sich diese Spieße hervorragend als Warm-up für weitere köstliche Gerichte vom Grill. [Zum Rezept](#)

Zum Brutzeln aufgelegt: 19 köstliche Spieße vom Grill



Gegrillte Lachsspieße in Knoblauch-Senf-Marinade

Fleisch am Spieß

Schaschlik – der Klassiker vom Grill

Ein Spieß, sie alle zu überdauern ... Schaschlik ist wohl einer der berühmtesten Klassiker vom Grill. Wenn auch du ein Fan von saftigem Fleisch, krossem Speck, Paprika und Zwiebeln bist, dann sollten die Spieße bei deiner nächsten Grillparty die Hauptrolle spielen. [Zum Rezept](#)



Schaschlik – der Klassiker vom Grill

In Bier Marinierte Skirt-Steak-Spieße

Bier am Grill ist immer eine gute Sache. Hier solltest du dein Bier allerdings mit dem Fleisch teilen – du wirst es nicht bereuen. Als Belohnung gibt es dann die besten Skirt-Steak-Spieße mit grüner Chilisauce. [Zum Rezept](#)



In Bier marinierte Skirt-Steak-Spieße © GU Verlag, Foto: Tim Turner

Asia Meatballs vom Beefer

Du hast einen Beefer und suchst noch eine leckere Vorspeise für dein saftiges Steak? Na dann solltest du mal diese köstlichen Asia Meatballs aus Hack, Garnelen und einer Menge Koriander probieren. [Zum Rezept](#)



Asia Meatballs vom Beefer

Zum Brutzeln aufgelegt: 19 köstliche Spieße vom Grill

Türkische Köfte-Spieße

Baby, es gibt Hack! Hack mit Petersilie, gehackten Zwiebeln und etwas Kreuzkümmel vom Spieß. Sobald sich der Duft dieser köstlichen Köfte-Spieße erst in der Nachbarschaft verbreitet, könnte sich spontan eine Party entwickeln – leg also lieber noch ein paar mehr Spieße auf den Grill. [Zum Rezept](#)



[Türkische Köfte-Spieße vom Grill](#)

Geflügel am Spieß

Schnelle Saté-Spieße mit Erdnussauce

Hähnchen und Erdnussauce sind die besten Freunde – auch wenn das Hähnchen vorher mit dem Grill gekuschelt hat, um sich eine extra Portion Grillstreifen und Bräune abzuholen. [Zum Rezept](#)



[Schnelle Saté-Spieße mit Erdnussauce](#)

Würzige Hähnchen-Spieße mit Kokos-Reis und Mango-Salsa

Hier sind nicht nur die Spieße das Highlight, sondern auch die Beilagen. In Kokosmilch gekochter Basmatireis, eine frisch-fruchtige Mango-Salsa ergeben gemeinsam mit den Hähnchenspießen vom Grill eine wahre Aromen-Symphonie. [Zum Rezept](#)



[Würzige Hähnchen-Spieße mit Kokos-Reis und Mango-Salsa](#)

Hähnchen-Spieße mit Süßkartoffelecken

Klassisch und simpel kommen sie daher, die leckeren Hähnchenspieße. Klingt langweilig? Sind sie aber absolut nicht. Die süß-scharfe Honig-Senf-Marinade bringt deine Geschmacksnerven so richtig in Wallung. [Zum Rezept](#)



[Hähnchen-Spieße mit Süßkartoffelecken](#)

Zum Brutzeln aufgelegt: 19 köstliche Spieße vom Grill

Schnelle Thai-Satay-Spieße mit Hähnchen und Ananas
Diese schnellen Thai-Satay-Spieße sind eine Garantie für staunende Gesichter. Das Hähnchenfleisch nimmt vor dem Aufspießen ein Bad in einer feinen Marinade aus süßem Ananassaft, scharfer Sriracha-Sauce und herzhafter Sojasauce. Ein Fest für alle, die die Mischung aus herzhaft und süß mögen. [Zum Rezept](#)



[Schnelle Thai-Satay-Spieße mit Hähnchen und Ananas](#)

Naan mit Hähnchenspieße, Hummus und Salat
Während die köstlich marinierten Hähnchenspieße auf dem Grill brutzeln, verstreichst du bereits cremiges Hummus auf das fluffige Naan-Fladenbrot und drapiert es mit Salat und Süßkartoffelpommes aus dem Ofen. Zwischendrin ist Naschen natürlich erlaubt. [Zum Rezept](#)



[Naan mit Hähnchenspieße, Hummus und Salat](#)

Käse, Gemüse und Früchte am Spieß

Dreierlei Spieße mit Mozzarella, Feta und Halloumi
Hier kommen gleich 3 leckere Grillspieß-Variationen für mehr Auswahl für dich und deine Gäste. 1. Süß saftige Melonen-Mozzarella-Spieße. 2. Frisch-aromatische Feta-Gurken-Spieße. Und 3. quietschig süße Halloumi-Nektarinen-Spieße. [Zum Rezept](#)



[Dreierlei Spieße mit Mozzarella, Feta und Halloumi](#)

Rosenkohl-Spieße mit Kokosnuss-Minz-Dip

Der Sommer reicht dir zum Grillen nicht aus? Nimm dir die Grillsaison also einfach mit in den Herbst und Winter und gönn dir Rosenkohl am Spieß mit einer leckeren Sauce aus Kokosnuss und Minze. [Zum Rezept](#)

Zum Brutzeln aufgelegt: 19 köstliche Spieße vom Grill



Rosenkohl-Spieße mit Kokosnuss-Minz-Dip



Halloumi-Melonen-Spieße vom Grill

Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

Für mehr Abwechslung am Grill sorgen diese Spieße mit knackiger Zucchini und aromatischem Feta. Da sind nicht nur Vegetarier Feuer und Flamme. [Zum Rezept](#)



Eingerollt und aufgespießt: Zucchini-Feta-Spieße vom Grill

Halloumi-Wassermelonen-Spieße

Du magst würzigen Halloumi? Dann spieße ihn gemeinsam mit Ananas auf, lege ihn auf den Grillrost und verpasse ihm ein paar schöne Grillstreifen. Das Ergebnis: herzhaft, süß und unglaublich saftige Grillspieße. [Zum Rezept](#)

Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis

Nur weil du kein Fleisch isst oder gerade Fleisch fastest, bedeutet das nicht, dass du aufs Grillen verzichten musst. Mit der richtigen Marinade wird Tofu nämlich zu einer richtigen Geschmacksbombe. [Zum Rezept](#)



Aufgespießter Tofu vom Grill mit Physalis

Brot & Dessert am Spieß

Stockbrot

Zu dem gemütlichen Abend am Strand oder auf deiner Terrasse passen herrliche, über dem Feuer gebackene Stockbrote. Du kannst dabei deiner Fantasie freien Lauf lassen. Arbeite Speck, Gemüse, Käse oder sogar Schokolade in den Teig ein und ab geht die Post. [Zum Rezept](#)

Zum Brutzeln aufgelegt: 19 köstliche Spieße vom Grill



So machst du den allerbesten Stockbrotteig – mit und ohne Hefe

Heißer Spieß auf Eis

Ein kleines Dessert vom Grill gefällig? Spieße fluffig süße Marshmallows abwechselnd mit Erdbeeren auf und lass sie auf dem Grill leicht karamellisieren. Dazu noch eine Kugel von deinem Lieblingseis und du sitzt auf Wolke 7.

Zum Rezept



Heißer Spieß auf Eis