

Rezeptvorschläge

für den

DESIGN GRILL-BARBECUE ADVANCED



Grill-Rezeptvorschläge

Richtwerte für Garzeiten und Temperaturen

Temperaturen und Garzeiten sind vom persönlichen Geschmack sowie Dicke und Beschaffenheit der Nahrungsmittel abhängig. Folgende Angaben dienen als Empfehlungen:

Stellen Sie zum Auftauen oder Aufwärmen eine niedrige Temperatur ein. Bei mittleren Temperaturen garen Sie empfindliche, feine Meeresfrüchte und Muscheln. Hohe Temperaturen sind für Fleisch und Geflügel geeignet.

Australien-Burger

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Rinderhack

1 Tasse Paniermehl oder frisch geraspelttes Brot

1 kleine fein gehackte Zwiebel

1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen

1 Esslöffel fein gehackte Petersilie

1 leicht schaumig geschlagenes Ei

Zum Kochen und Servieren:

4 Scheiben magerer Schinken

4 Brötchen für Hamburger oder Mehrkorn-Brötchen

250-g-Glas rote Bete, abgetropft und in Scheiben geschnitten

2 reife, feste Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten

Etwas Tomatenpüree oder Tomatensoße

4 Cheddar-Käsescheiben

1/4 Eisbergsalat-Herz, in Streifen geschnitten

Zubereitung

- Mischen Sie Hack, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Ei in einer großen Schüssel gut durch und formen Sie 4 Pastetchen.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit. Stellen Sie die Höhenverstellung des Deckels dazu passend ein, so dass die Pastetchen nicht zerdrückt werden.
- Nehmen Sie die Pastetchen vom Grill und legen Sie den Schinken für 2 Minuten darauf.
- Halbieren Sie die Brötchen und streichen Sie etwas Butter darauf. Legen Sie die Pastetchen auf die unteren Hälften. Legen Sie Schinken, rote Bete und Tomaten darüber. Trüpfeln Sie etwas Tomatensoße darauf und legen Sie dann Käse und Salat darüber. Decken Sie mit den oberen Hälften der Brötchen ab und servieren Sie sofort.

Teriyaki-Hähnchenfilets

Für 4 Personen

Zutaten

4 brautfertige Hähnchenbrustfilets (ohne Haut), längs halbiert

1 Esslöffel Mirin

2 Esslöffel Sojasoße

2 Teelöffel Honig

2 Teelöffel Sake

Zum Servieren:

Zitronenfilets

gedämpfter Reis

Grüner Salat

Zubereitung

- Mischen Sie Mirin, Sojasoße, Honig und Sake.
- Legen Sie das Fleisch in eine große Schüssel und gießen Sie die Marinade darüber. Stellen Sie die abgedeckte Schüssel etwa 30 Minuten in den Kühlschrank.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten bis klarer Bratensaft austritt.
- Nehmen Sie das Fleisch vom Grill, decken Sie es mit Folie ab und lassen Sie es etwa 5 Minuten ziehen.
- Servieren Sie das Fleisch auf einem Reisbett und garnieren Sie mit den Zitronenfilets. Reichen Sie den Salat dazu.

Oregano-Lamm-Schaschlik

Für 4 Personen

Zutaten

500 g mageres Lammfleisch ohne Knochen, in 3 cm große Würfel geschnitten

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Zitronensaft

1 Esslöffel fein gehackte Oregano-Blätter

1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen

frisch gemahlener Pfeffer

Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Grüner Salat (Kopfsalat oder Eisbergsalat)
schwarze Oliven
Feta
4 aufgebackene Vollkorn-Brötchen

Zubereitung

- Mischen Sie Öl, Zitronensaft und Knoblauch in einer großen Schüssel.
- Legen Sie das Fleisch dazu und stellen Sie die abgedeckte Schüssel 30 Minuten in den Kühlschrank.
- Stecken Sie das Fleisch auf 4 feuchte Holzspieße. Streuen Sie reichlich Pfeffer darüber und legen Sie die Spieße auf den Grill.
- Garen Sie das Fleisch bei geschlossenem Deckel etwa 4 bis 5 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Servieren Sie mit den knusprig aufgebackenen Brötchen und einem griechischen Salat aus Salatblättern, schwarzen Oliven und zerkrümeltem Feta.

Baby-Tintenfische mit Chili und Knoblauch

Für 4 Personen

Zutaten

750 g gewaschene Baby-Tintenfische
2 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel süße Chili-Soße nach thailändischer Art
Saft und Schale einer ungespritzten Zitrone
1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel Pfeffer

Zum Servieren:

Limonenfilets
Koriandersprossen,
Leicht gedämpfte Fadennudeln

Zubereitung

- Mischen Sie Tintenfische, Öl, Chili-Soße, Limonenschale, Saft, Pfeffer und Knoblauch gut durch.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie die Tintenfische auf den vorgeheizten Grill und garen Sie die Tintenfische bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Füllen Sie die Nudeln in eine große Schüssel, legen Sie die Tintenfische darauf und garnieren Sie mit den Limonenfilets und Koriandersprossen.

Marinierte Steaks nach New Yorker Art

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Steaks, nach New Yorker Art geschnitten (3 cm dick)
- 1 Tasse Rotwein
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel zerdrückte Knoblauchzehen

Zum Servieren:

- Kartoffelpüree
- Knackiger grüner Salat

Zubereitung

- Mischen Sie Wein, Öl, Senf und Knoblauch in einem Schraubdeckelglas oder Shaker und schütteln Sie kräftig.
- Legen Sie das Fleisch auf einen flachen Teller (NICHT aus Kunststoff oder Aluminium!) und gießen Sie die Marinade darüber. Lassen Sie den abgedeckten Teller 30 bis 60 Minuten bei Zimmertemperatur stehen.
- Lassen Sie das Fleisch abtropfen und gießen Sie die Marinade weg.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie das Fleisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie es bei geschlossenem Deckel etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Servieren Sie mit Kartoffelpüree und knackigem Salat.

Seelachs in Wermut-Pfefferkruste

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 x 180 g Atlantik-Lachs-Steaks
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel fein gehackte und getrocknete Tarragon- oder Wermut-Blätter
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Limonen- oder Zitronenfilets

Zum Servieren:

- dünne Pommes Frites oder gedämpfte Baby-Kartoffeln

Zubereitung

- Mischen Sie Öl, Tarragon- oder Wermutblätter und reichlich grob gemahlenem Pfeffer und streichen Sie den Lachs auf beiden Seiten damit ein.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie den Fisch auf den vorgeheizten Grill und garen Sie ihn bei geschlossenem Deckel etwa 2 Minuten oder bis der Fisch außen goldbraun und innen rosig ist. Nach Geschmack können Sie die Garzeit auch etwas erhöhen.
- Servieren Sie mit den Pommes Frites und garnieren Sie mit Zitronenfilets.

Lammsteaks in Rotwein mit Rosmarin

Für 8 Personen

Zutaten

8 Lammsteaks, etwa 125 g pro Stück
2 Esslöffel Rosmarinblätter
1/3 Tasse Rotwein
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
_ Tasse zerdrückter Knoblauch

Zum Servieren:

Gedämpfte grüne Bohnen

Zubereitung

- Legen Sie die Steaks in eine flache Schüssel.
- Mischen Sie Rosmarin, Wein, Pfeffer und Knoblauch und gießen Sie diese Marinade über die Steaks. Marinieren Sie die Steaks darin für mindestens 20 Minuten.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie die Steaks auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Servieren Sie sofort mit den gedämpften Bohnen.

Grüne Curry-Lammkoteletts nach Thailänder Art

Für 4 Personen

Zutaten

1 Esslöffel Thailändische grüne Curry-Paste
3 Esslöffel Kokosnuss-Creme
1 Esslöffel gehackter Koriander
12 Lammkoteletts, bratfertig geschnitten

Zum Servieren:

Gedämpfter Reis und grüner Salat

Zubereitung

- Mischen Sie Curry-Paste, Kokosnuss-Creme und Koriander und verteilen Sie die Mischung mit dem Löffel über dem Fleisch. Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten ziehen.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Servieren Sie mit gedämpftem Reis und grünem Salat.

Chili-Rindersalat mit Cashewnüssen

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Rumpsteak oder Filetsteak
3 milde rote Chilischoten, klein gehackt
2 Esslöffel Sojasoße
1 Teelöffel zerstoßener Ingwer
1/2 Teelöffel zerdrückter Knoblauch
Grüner Salat

Zum Servieren:

1/2 Tasse gehackte Cashewnüsse
Sojasoße

Zubereitung

- Schneiden Sie die Steaks in dünne Streifen und geben Sie Chili, Sojasoße, Ingwer und Knoblauch dazu. Marinieren Sie mindestens 20 Minuten lang.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Verteilen Sie den Salat auf eigenen Salattellern.
- Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie die Steaks auf die glatte Grillfläche und grillen Sie das Fleisch auf allen Seiten etwa 1 bis 2 Minuten bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Verteilen Sie das Fleisch auf dem Salat und streuen Sie gehackte Cashewnüsse darüber. Verteilen Sie etwas Sojasoße auf den Tellern.

Gegrillter Baby Bok Choy mit Austernsoße

Zutaten

- 4 Baby Bok Choy (etwa 50g pro Stück)
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 1 Esslöffel Austernsoße
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel brauner Zucker

Zubereitung

- Entfernen Sie die äußeren Blätter und halbieren die Bok Choy. Waschen Sie die Hälften gut ab.
- Heizen Sie den Grill auf mittlerer Stufe vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um.
- Legen Sie die Bok-Choy-Hälften mit der geschnittenen Seite nach unten auf die glatte Grillfläche und grillen Sie etwa 2 Minuten bis die Bok-Choy-Hälften weich sind. Nehmen Sie die Bok Choy vom Grill.
- Mischen Sie Austernsoße, Sojasoße, Zitronensaft und Zucker und tropfen Sie diese Soße über die gegrillten Bok-Choy-Hälften.

Zitrone-Honig-Hähnchenspieße

Für 4 Personen

Zutaten

500 g Hähnchenbrustfilet
2 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel Honig
2 Teelöffel Sesamkörner
1 Teelöffel gehackter Ingwer
8 Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Basmati-Reis
Gedämpftes grünes Gemüse

Zubereitung

- Schneiden Sie das Fleisch in dünne Streifen und spießen Sie das Fleisch auf 8 Holzspieße.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie die Fleischspieße auf die untere Grillfläche und senken Sie den Deckel des Grills darüber. Garen Sie etwa 3 Minuten oder bis das Fleisch gut durchgebraten ist.
- Mischen Sie inzwischen Zitronensaft, Honig, Sesamkörner und Ingwer.
- Servieren Sie die Fleischspieße auf gedämpftem Basmati-Reis und verteilen Sie die Zitronen-Ingwer-Soße darüber. Servieren Sie dazu das gedämpfte grüne Gemüse.

Gegrilltes Hähnchen mit Zitronenthymian

Für 4 Personen

Zutaten

4 Hähnchenbrustfilets
2 Teelöffel Olivenöl
2 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
2 Esslöffel Zitronenthymian-Blätter
1 Teelöffel geriebene ungespritzte Zitronenschale
2 Esslöffel Zitronensaft
Zerstoßener schwarzer Pfeffer

Zum Servieren:

Zitronenscheiben

Knuspriger grüner Salat

Zubereitung

- Legen Sie das Fleisch in eine große flache Schüssel. Mischen Sie Öl, Knoblauch, Thymianblätter, Zitronenschale, Zitronensaft und Pfeffer gut durch. Gießen Sie diese Marinade über das Fleisch und marinieren Sie das Fleisch 15 Minuten.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie das Fleisch auf die geriffelte Grillfläche des Deckels und grillen Sie das Fleisch auf beiden Seiten jeweils etwa 3 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Schneiden Sie das Fleisch diagonal in Scheiben und servieren Sie mit Zitronenscheiben und grünem Salat.

In Zitronen-Soja-Soße mariniertes Lachs

Für 4 Personen als Vorspeise

Zutaten

300 g Lachsfilet, ohne Haut

2 Esslöffel Sojasoße

1 Teelöffel Wasabi-Paste

2 Esslöffel Zitronensaft

2 Teelöffel Sesamöl

Zum Servieren:

Eingelegter Ingwer

Kurz angebratener Spinat

Zubereitung

- Schneiden Sie den Lachs in 1 cm dicke Scheiben.
- Mischen Sie Sojasoße, Wasabi-Paste, Zitronensaft und Sesamöl. Gießen Sie diese Marinade über den Lachs und lassen Sie den Lachs 20 Minuten darin ziehen.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Drehen Sie den Kippregler des Grills auf die Position FLAT und klappen Sie den Deckel des Grills ganz um. Legen Sie den Lachs auf die ebene Grillfläche und grillen Sie den Lachs auf beiden Seiten jeweils etwa 20 bis 30 Sekunden lang an.
- Servieren Sie den Lachs mit Spinat und Ingwer.

Heiße Ingwer-Garnelen

Für 4 Personen

Zutaten

1 kg grüne Königsgarnelen, ohne Schalen, mit ganzen Schwänzen
1 Teelöffel zerstoßener Knoblauch
1/4 Tasse Sojasoße
1/4 Tasse trockener Weißwein
1 Esslöffel fein gehackter Ingwer
350 ml süße Chilisoße (Thai-Soße)
Gewässerte Holzspieße

Zum Servieren:

Gedämpfter Jasminreis
Kurz angebratener Chinesischer Broccoli

Zubereitung

- Spießen Sie die Garnelen auf die Holzspieße: Jeweils etwa 4 Garnelen auf einen Spieß.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SEAR vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Mischen Sie Knoblauch, Sojasoße, Weißwein, Ingwer und Chili-Soße gut durch und gießen Sie diese Marinade über die Spieße.
- Legen Sie die Spieße auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel darüber. Garen Sie die Garnelen etwa 1 Minute, bis die Garnelen rosa und weich sind.
- Servieren Sie mit dem gedämpften Reis und Broccoli.

Baygl mit geräuchertem Lachs und Kapern

Für 4 Personen

Zutaten

4 Baygl (Brötchen nach jüdischer Art), halbiert
4 Esslöffel Frischkäse
8 Scheiben geräucherter Lachs
6 Schalotten, geschält und in Längsrichtung in dünne Scheiben geschnitten
1 Esslöffel Kapern, abgetropft und gehackt
1 Zitrone
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Streichen Sie den Frischkäse auf die Böden der Baygls.
- Legen Sie den Lachs darüber und verteilen Sie die Schalotten auf die vier Baygls. Streuen Sie die gehackten Kapern darüber und tropfen Sie den Zitronensaft darauf. Würzen Sie mit Pfeffer und legen Sie die obere Hälfte der Baygls darüber.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie die vorbereiteten Baygls auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung entsprechend ein.
- Toasten Sie die Baygls etwa 1 1/2 Minuten oder bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Nehmen Sie die Baygls vom Grill und servieren Sie sofort.

Baygl mit geräucherter Pute,

Preiselbeeren und Camembert

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Baygl (Brötchen nach jüdischer Art), halbiert
- Butter oder Margarine
- 4 Scheiben geräucherte Putenbrust, halbiert
- 3 Esslöffel Preiselbeersoße
- 1 Tasse Soja-Sprossen
- 1 kleiner Camembert, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung

- Bestreichen Sie die Baygl dünn mit Butter oder Margarine. Verteilen Sie die Putenbrustscheiben darauf und streichen Sie die Preiselbeersoße darüber. Streuen Sie die Soja-Sprossen darüber und verteilen Sie die Camembert-Scheiben darauf. Decken Sie das Ganze mit den restlichen Putenbrustscheiben ab.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Stellen Sie die Höhenverstellung passend ein.
- Toasten Sie die Sandwiches etwa 1 1/2 Minute bis zur gewünschten Beschaffenheit.
- Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill und servieren Sie sofort.

Schinken mit grobem Senf und Vollkornbrot

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobes vorgeschnittenes Vollkornbrot

Butter oder Margarine

4 Scheiben Schinken

3 Esslöffel grober Senf

1 Avocado, geschält und in dünne Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft beträufelt

1 Strauchtomate, in Scheiben geschnitten

6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, grob gerupft

Zubereitung

- Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
- Legen Sie den Schinken auf eine Hälfte der Brotscheiben und streichen Sie den Senf darüber. Legen Sie die Avocado-Scheiben darüber, dann die Tomaten und am Ende die Salatblätter. Decken Sie die übrigen Brotscheiben darüber.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie die Sandwiches auf den Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Sandwiches, bis die Brotscheiben goldbraun sind.
- Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill, halbieren Sie die Sandwiches und servieren Sie sofort.

Geräuchertes Hähnchen

mit Basilikum und frischer Mango

Für 4 Personen

Zutaten

8 Scheiben grobkörniges Vollkornbrot, vorgeschnitten

Butter oder Margarine

250 g geräuchertes Hähnchenfleisch in Scheiben geschnitten
(oder knusprig gegrilltes Hähnchen)

1 mittelgroße reife Mango, geschält und in Scheiben geschnitten

3 bis 4 Esslöffel Vollei-Majonäse

1 1/2 Tasse Basilikumblätter, grob gezupft

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.
- Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf der Hälfte der Brotscheiben und legen Sie die Mangoscheiben darüber.
- Verteilen Sie die Majonäse mit dem Löffel über der Mango und streuen Sie die Basilikumblätter darüber. Würzen Sie mit Pfeffer.
- Decken Sie die Sandwiches mit den übrigen Brotscheiben ab.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Sandwiches goldbraun.
- Nehmen Sie die Sandwiches vom Grill, schneiden Sie die Sandwiches jeweils in zwei Hälften und servieren Sie sofort.

Lavosh-Röllchen

mit Garnelen, Limonen und Majonäse

Für 4 Personen

Zutaten

4 Scheiben Lavosh-Brot

6 Esslöffel Majonäse

500 g mittelgroße Königsgarnelen, ohne Schalen, und grob zerteilt

1 Körbchen Alfalfa-Sprossen

6 bis 8 innere Blätter Römischer Salat, in Streifen geschnitten

Saft einer Zitrone

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Legen Sie die Lavosh-Brotscheiben flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brotes.
- Verteilen Sie die Garnelen auf den Broten und legen Sie die Sprossen und den Salat darüber. Verteilen Sie den Zitronensaft darauf und würzen Sie mit Pfeffer.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).
- Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.
- Nehmen Sie die Röllchen vom Grill, schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.

Geröstete Hähnchen-Röllchen

mit halb getrockneten Tomaten und Rocket

Für 4 Personen

Zutaten

4 Scheiben Pita-Brote

6 Esslöffel Majonäse

250 g in Scheiben geschnittenes oder gewürfeltes knusprig gegrilltes Hähnchenfleisch

1 Tasse halbtrocknete Tomaten, in kleine Würfel geschnitten

1 Bund Rauke-Blätter, grob gezupft

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

- Legen Sie die Pita-Brote flach auf die Arbeitsfläche und bestreichen Sie das Brot mit Majonäse. Legen Sie dann alle Zutaten auf ein Ende des Brots.
- Verteilen Sie das Hähnchenfleisch auf die Pita-Brote und legen Sie die Tomaten und die Rauke-Blätter darüber. Würzen Sie gut mit Pfeffer und Salz.
- Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.
- Rollen Sie die Brote zusammen (nicht zu fest).
- Legen Sie die vorbereiteten Röllchen auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Röllchen leicht goldbraun.
- Nehmen Sie die Röllchen vom Grill und servieren Sie im Ganzen oder schneiden Sie die Röllchen jeweils in zwei Hälften und wickeln Sie jede Hälfte in eine Papierserviette. Servieren Sie sofort.

Pastrami auf Türkisch mit Senfmajonäse

Für 6 Personen

Zutaten

1 Türkisches Brot, in 6 gleiche Stücke geschnitten

Butter oder Margarine

18 Scheiben Pastrami (pikant geräucherte Rinderschulter)

6 Esslöffel Senf-Majonäse

2 reife Strauchtomaten, in Scheiben geschnitten

2 Tassen Baby-Spinatblätter

12 Scheiben Schweizer Käse

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- *Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.*
- *Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.*
- *Verteilen Sie die Pastrami-Scheiben auf den Broten und streichen Sie die Senf-Majonäse darüber.*
- *Legen Sie die Tomatenscheiben und die Spinatblätter darüber. Verteilen Sie den Käse auf den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Bröte auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Bröte leicht goldbraun bis der Käse geschmolzen ist.*

Türkisches Brot mit Salami, Bocconcini und Pesto

Für 6 Personen

Zutaten

- 1 Türkisches Brot in 6 gleiche Teile zerteilt*
- Butter oder Margarine*
- 18 Scheiben italienische oder spanische Salami*
- 6 Bocconcini, in Scheiben geschnitten*
- 1 Körbchen Cherry-Tomaten, halbiert*
- 1 Tasse Pesto*

Zubereitung

- *Schneiden Sie alle Stücke des Brots in der Mitte durch und legen Sie die oberen Hälften beiseite.*
- *Bestreichen Sie das Brot dünn mit Butter oder Margarine.*
- *Verteilen Sie die Salami, dann die Bocconcini und die Cherry-Tomaten auf den Broten.*
- *Verteilen Sie den Pesto über den Broten und decken Sie das Ganze mit den beiseite gelegten Brothälften ab.*
- *Heizen Sie den Grill auf Stufe SANDWICH vor, bis die rote Netzkontrolllampe verlischt.*
- *Legen Sie die vorbereiteten Bröte auf den vorgeheizten Grill und senken Sie den Deckel vorsichtig darüber. Toasten Sie die Bröte leicht goldbraun.*

GASTROBACK GmbH
Gewerbestraße 29
D-21279 Hollenstedt /Germany

<http://www.gastroback.de>
E-Mail: info@gastroback.de