

Köstlichkeiten vom Grill



PowerXL
SMOKELESS GRILL
ELITE



AS SEEN ON
TV
ORIGINAL

Inhaltsverzeichnis

Quick Start Guide 4

Montage 6

Rezepte für den Grillrost, Seite 8

Mexikanische Maiskolben 8

Gegrillte Chorizo-Pizza. 9

Gegrilltes Parmesan-Hähnchen. 10

Eric's Hähnchenfilet-Sandwich 11

Zitronen-Thymian-Hähnchen 12

Grillhuhn mit Maissalat. 13

Chipotle Hähnchen Bowl 14

BBQ Hähnchen 15

Tacos mit gegrillter Forelle 16

Surf & Turf 17

Eric's Hochrippen-Steak 18

Mit Wein- und Estragon aufgegossener Lachs 19

Eric's Südstaaten-BBQ-Rippchen 20

Kronfleisch mit Balsamico Schalotten 21

Gefüllte Mac & Cheese Burger 22

Lendensteak und gegrilltes Fajita-Gemüse. . 23

Donut Hamburger 24

Mit Mozzarella gefüllte Burger 25

Koriander-Limetten-Garnelen 26

Gegrillte Schweinekoteletts mit jungen Paprika 27

Obst-Spieße mit Minze-Orangensirup. 28

Gegrillte Garnelen-Spieße 29

Rezepte für die Grillplatte, Seite 30

Speckgeflecht mit Eiern	32	Philly Käsesteak	42
Spinatomelett mit Cheddar	33	Cubano Sandwich	43
Blaubeerpfannkuchen	34	Rinderschmorbraten mit gegrilltem Käse	44
Hefezopf French Toast	35	Gebratener Reis mit Garnelen	45
O'Brien-Kartoffeln	36	Teriyaki-Hähnchen	46
Erdbeerpfannkuchen.	37	Südstaaten-Eintopf	47
Frühstücks-Quesadilla	38	Schweinsmedaillons	48
Hähnchen-Quesadilla	39	Gebratene Teigtaschen	49
Hähnchen-Burrito	40	Hähnchen-Paillard.	50
Frühstücks-Sandwich	41	Gegrillter Kuchen mit gegrilltem Obst	51

HINWEIS:

1 Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!

1 TL = 1 Teelöffel, 1 EL = 1 Esslöffel.

Quick Start Guide

WICHTIG: Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und entfernen Sie alle durchsichtigen oder blauen Schutzfolien von den Bauteilen. Reinigen Sie den Grillrost, die Grillplatte und die Wasserschale vor der erstmaligen Benutzung mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung für eine genaue Anleitung und wichtige Sicherheitshinweise vor der Nutzung aufmerksam durch.



1 Packen Sie alle verpackten Teile aus und entfernen

Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bauen Sie die Teile in der gleichen Reihenfolge, in der sie verpackt waren, zusammen (oder schlagen Sie die Reihenfolge des Zusammenbaus in der Gebrauchsanleitung nach).



2 Vergewissern Sie sich, dass die Wasserschale eingesetzt ist, und füllen Sie sie mit etwa einer 3/4 Tasse Wasser*.



3 Schließen Sie das Stromkabel zuerst an die Gerätebasis und dann an eine Wandsteckdose an.



4 Betätigen Sie die An-/Aus-Taste und anschließend die Rauchabzugs-Taste. Stellen Sie die Temperatur für 4–6 Min. auf mittlere oder hohe Hitze ein, um den Grill vorzuheizen. Dann stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein und legen Ihr Grillgut auf!

*Tasse entspricht einer Tasse von ca. 240 ml Fassungsvermögen!

Zusammenbau



1. Stellen Sie die Gerätebasis (B) auf eine stabile, ebene Fläche.
2. Schieben Sie die Wasserschale (A) in die Gerätebasis (B).
3. Setzen Sie die Abtropfschale (D) in die Gerätebasis (B) ein. Richten Sie die Pfeile auf der Abtropfschale (D) mit den Pfeilen an der Gerätebasis (B) aus.
4. Setzen Sie das Heizelement (E) oben auf die Abtropfschale (D).
5. Legen Sie entweder den Grillrost oder die Grillplatte (F) auf das Heizelement (E).
6. Wenn Sie mit dem Glasdeckel (G) grillen, schließen Sie den Glasdeckel (G) über dem Grillrost oder der Grillplatte (F).



Rezepte für den Grillrost

Mexikanische Maiskolben	8	Mit Wein- und Estragon aufgegossener Lachs	19
Gegrillte Chorizo-Pizza.	9	Eric's Südstaaten-BBQ-Rippchen	20
Gegrilltes Parmesan-Hähnchen.	10	Kronfleisch mit Balsamico Schalotten	21
Eric's Hähnchenfilet-Sandwich	11	Gefüllte Mac & Cheese Burger	22
Zitronen-Thymian-Hähnchen	12	Lendensteak und gegrilltes Fajita-Gemüse.	23
Grillhuhn mit Maissalat.	13	Donut Hamburger	24
Chipotle Hähnchen Bowl	14	Mit Mozzarella gefüllte Burger	25
BBQ Hähnchen	15	Koriander-Limetten-Garnelen	26
Tacos mit gegrillter Forelle	16	Gegrillte Schweinekoteletts mit jungen Paprika	27
Surf & Turf	17	Obst-Spieße mit Minze-Orangensirup.	28
Eric's Hochrippen-Steak	18	Gegrillte Garnelen-Spieße	29

Mexikanische Maiskolben

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

½ Tasse Mayonnaise
½ Tasse Saure Sahne
½ TL Salz
1 EL Paprika
1 EL Chilipulver
6 Maiskolben
1 Tasse Queso Fresco
(weißer mexikanischer
Käse)
¼ Tasse gehackter
Koriander

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 205 °C vor.
2. Die Mayonnaise, die saure Sahne, Salz, Paprika und Chilipulver zum Herstellen der Mayonnaisemischung in einer Schüssel vermengen. Die Mayonnaise-Mischung in der Schüssel zur Seite stellen.
3. Die Maiskolben auf den Grillrost legen, den Deckel schließen und die Maiskolben an allen Seiten grillen.
4. Die gegrillten Maiskolben vom Grillrost nehmen. Den gegrillten Mais mit der Mayonnaisemischung bestreichen und mit Queso Fresco und Koriander bestreuen.
5. Als Beilage zum Steak servieren.



Gegrillte Chorizo-Pizza

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, gehackt
- ½ rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- ½ grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- ½ gelbe Paprikaschote, in Streifen geschnitten
- 2 Chorizo-Würste, schräg in Scheibchen geschnitten
- 1 Pizzateig (Fertigteig)
- ½ Tasse Tomatensauce
- 1 Tasse geriebener Pizzakäse

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Stellen Sie eine Sautierpfanne auf die Herdplatte. Erhitzen Sie 2 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze und braten Sie dann die Zwiebel und die Paprika an, bis sie weich sind (etwa 5 Min.).
3. Die Chorizo-Scheiben hinzugeben und anbraten, bis sie gebräunt sind (etwa 3 Minuten).
4. Den Pizzaboden mit 1 Esslöffel Olivenöl bestreichen, auf den Grillrost legen und 3 Min. lang garen.
5. Den Teig wenden und weitere 3 Min. lang garen.
6. Auf dem Pizzaboden die Sauce verteilen, mit Pizzakäse, Zwiebeln, Paprika und Chorizo belegen und bei geschlossenem Deckel weiter garen, bis der Käse geschmolzen ist (etwa 4 Min.).



Gegrilltes Parmesan-Hähnchen

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

6 Hähnchenbrüste ohne Knochen
1 EL Meersalz
1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
¼ Tasse Olivenöl
¼ Tasse Basilikumpesto
1 ½ Tassen Marinara-Sauce (Tomatensauce)
2 Tassen geriebener Mozzarella-Käse

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Die Hähnchenbrüste mit dem Salz, Pfeffer und mit Olivenöl in einer Schüssel einreiben.
3. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf den Grillrost und grillen Sie jede Brust von jeder Seite, bis sie eine Innentemperatur von 74 °C erreicht haben (ca. 5-6 Min. pro Seite).
4. Die Hähnchenbrüste mit dem Pesto einpinseln und dann die Marinara-Sauce und den Mozzarella darauf verteilen.
5. Den Deckel auf den Grill geben und schließen. Weiter garen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Herausnehmen und mit Pasta oder Salat servieren.

Eric's Hähnchenfilet-Sandwich

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen

Eric's Everyday Gewürzmischung

2 EL grobes Meersalz

2 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Knoblauchpulver

2 EL Zwiebelpulver

1 EL getrocknetes Basilikum

½ EL Chiliflocken

1 EL Koriander

1 TL Senfmehl

1 TL brauner Zucker

—
4 Briochebrötchen, in Hälften geschnitten

½ Tasse Butter

16 Scheiben saure Gurken

1 Tasse zerpfückte Salatblätter

8 Tomatenscheiben

Eric's Spezial-Mayonnaise

¼ Tasse Mayonnaise

½ Frühlingszwiebel, fein gehackt

1 geröstete junge rote Paprikaschote, gewürfelt

1 EL süße Chilisauce

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Die Zutaten der Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Die Hähnchenbrüste mit ¼ Tasse der Gewürzmischung einreiben.
3. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf den Grillrost. Garen Sie jede Seite, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von 74 °C erreicht hat (ca. 5 Min. pro Seite).
4. Das Hähnchenbrüste herausnehmen und beiseitestellen.
5. Jede Brötchenhälfte innen mit Butter bestreichen. Die Brötchenhälften (mit der Schnittseite nach unten) auf den Grill legen und grillen, bis sie leicht goldbraun sind.
6. Die Zutaten für Eric's Spezial-Mayonnaise in einer separaten Schüssel vermengen.
7. Das Hähnchen zwischen den Brötchenhälften mit den Gurkenscheiben, dem Salat, den Tomaten und Eric's Spezial-Mayonnaise servieren.

Zitronen-Thymian-Hähnchen

4–6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

1 ganzes Hähnchen
(ca. 1,3 kg)
1 TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer
Pfeffer
2 Knoblauchzehen, fein
gehackt
4 Zweige Thymian, gehackt
1 Zitrone, in Scheiben
geschnitten
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchen zerteilen, dazu das Rückgrat aus dem Hähnchen lösen. Das Brustbein entfernen, dabei das Hähnchen intakt lassen.
2. Das Hähnchen mit dem Salz, dem gemahlene schwarzen Pfeffer, dem Knoblauch, dem Thymian, der Zitrone und dem Olivenöl einreiben.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. Das Hähnchen auf den Grillrost legen, den Deckel schließen und das Hähnchen von allen Seiten garen, bis es eine Innentemperatur von 74 °C erreicht hat (ca. 15 Min.).
5. Mit Bratkartoffeln servieren.



Grillhuhn mit Maissalat

4-6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Marinade

- ½ Tasse Olivenöl
- ¼ Tasse Sherry-Essig
- 1 Schalotte, fein gehackt
- 4 TL Paprika
- 1 TL grobes Salz
- ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

4 Hähnchenbrüste ohne Knochen,
dünn geklopft

Maissalat

- 4 ganze Maiskolben, geschält
- ½ Tasse gewürfelte rote Zwiebel
- Saft von 1 Limette
- ½ TL grobes Salz
- ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ Tasse gehackter Koriander
- ½ Jalapeño-Chili, gehackt
- ½ Tasse Kirschtomaten, geviertelt

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
2. Die Hähnchenbrüste in die Marinade legen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. Den Mais auf den Grill legen und von jeder Seite grillen. Die Maiskörner vom Kolben schneiden und in einer zweiten Schüssel beiseitestellen.
5. Die übrigen Zutaten für den Maissalat in einer dritten Schüssel verquirlen und die Maiskörner zum Vermengen darin schwenken.
6. Das Hähnchen aus der Marinade nehmen und auf den Grillrost legen. Garen Sie das Hähnchen auf jeder Seite, bis die Innentemperatur 74 °C beträgt (ca. 4-5 Min. pro Seite). Das Hähnchen herausnehmen und beiseitestellen.
7. Mit dem Maissalat servieren.



Limettenreis
3 ½ Tassen Wasser
2 Tassen Reis
1 EL Olivenöl
2 TL Salz
Saft von ½ Limette

Chipotle Hähnchen Bowl

4 Portionen • Rezept mit mittlerem Schwierigkeitsgrad • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Marinade

Saft von ½ Limette

¼ Tasse Olivenöl

1 Päckchen Taco-Gewürz

4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen

½ Tasse rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten

½ Tasse grüne Paprikaschote, in Streifen geschnitten

½ Tasse gewürfelte rote Zwiebel

½ Tasse gewürfelte Tomaten

½ Tasse Maiskörner

½ Tasse schwarze Bohnen, abgetropft

½ Jalapeño-Chili, gewürfelt

½ Tasse saure Sahne

2 Avocados, geschält, entkernt, geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel verquirlen.
2. Die Hähnchenbrüste in die Marinade legen und 15 Minuten marinieren lassen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf den Grill und grillen Sie jede Seite, bis das Huhn eine Innentemperatur von 75 °C erreicht (etwa 5 Min. pro Seite).
5. Stellen Sie eine Saucenpfanne auf die Herdplatte. Das Wasser bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Den Reis, Olivenöl und Salz hinzufügen. Die Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis der Reis gar ist (15–20 Min.).
6. Den Reis in Limettensaft schwenken, um den Limettenreis fertig zu stellen.
7. Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden.
8. Den Limettenreis und das Gemüse auf vier Schalen aufteilen und mit den Hähnchenbrust-Streifen garnieren.

BBQ Hähnchen

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Grillsauce

- 1 EL Rapsöl
- ½ Tasse gehackte Zwiebeln
- 1 Tasse Ketchup
- ¼ Tasse Dijon-Senf
- 3 EL Reisessig
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL Wasser
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ⅛ TL Salz
- ½ TL Paprika

-
- 4 Hähnchenkeulen
 - 4 Hähnchenschenkel
 - 1 TL Salz
 - 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
 - 1 tsp. ground black pepper

ZUBEREITUNG

1. Stellen Sie eine Saucenpfanne auf die Herdplatte. Das Rapsöl bei mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebelwürfel anbraten, bis sie weich sind.
2. Die übrigen Zutaten für die Grillsauce hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 10 Min. lang köcheln lassen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. Das Hähnchen mit Salz und Pfeffer würzen und (mit der Hautseite nach unten) 20 Min. lang grillen.
5. Das Hähnchen mit der BBQ-Sauce bestreichen, wenden, die andere Seite bestreichen und garen, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von 74 °C erreicht.

Tacos mit gegrillter Forelle

4 Portionen • Rezept mit mittlerem Schwierigkeitsgrad • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Ananas-Salsa

½ Ananas, entkernt, geschält
und in Würfel geschnitten

Ca. 80 g Kirschtomaten
geviertelt

½ rote Zwiebel, gewürfelt

½ Jalapeño-Chili, entsamt
und gehackt

1 EL Limettensaft

½ Bündel gehackter
Koriander

½ TL Salz

Grillgewürzmischung

1 ½ TL Paprika

1 TL Oregano

1 TL Knoblauchpulver

½ TL Cayennepfeffer

½ TL Kümmel

½ TL grobes Salz

1 TL brauner Zucker

1 TL getrockneter Thymian

2 EL Öl

8 kleine Maistortillas

1 Forellenfilet (ca. 450 g)

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Ananas-Salsa in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Ananas-Salsa in der Schüssel beiseitestellen.
2. Die Zutaten für den Krautsalat in einer zweiten kleinen Schüssel vermengen und mischen. Den Krautsalat in den Kühlschrank stellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. Die Zutaten für die Gewürzmischung in einer dritten kleinen Schüssel vermengen. Die Gewürzmischung auf beide Seiten der Forelle streuen.
5. Die Forelle auf die Grillplatte legen und auf jeder Seite 3-5 Minuten garen. Die Forelle entnehmen und zur Seite stellen.
6. Die Tortillas auf die Grillplatte legen und braten, bis sie gebräunt sind (etwa 5 Min.).
7. Die Tortillas auf eine Servierplatte legen. Die Forelle in Scheiben schneiden und den Krautsalat und die Forellenscheiben auf die Tortillas legen. Mit der Ananas-Salsa garnieren.

Krautsalat

¼ Kopf Blaukraut in Streifen
geschnitten

½ Grünkohl in Streifen geschnitten

½ rote Zwiebel, in Streifen
geschnitten

¼ Tasse gehackter Koriander

Schale von ½ Limette

Saft von 1 Limette



Surf & Turf

2 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

1 Cowboy-Steak (ca. 450 g)

Eric's Fleisch-Gewürzmischung

2 EL grobes Meersalz

2 EL brauner Zucker

2 EL gemahlener schwarzer Kaffee

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Kümmel

1 EL Koriander

1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer

8–10 Garnelen (ca. 450 g)

Saft von ½ Zitrone

½ TL Salz

½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotte, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 205 °C vor.
2. Die Zutaten für Eric's Fleisch-Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Das Steak mit 1 EL der Gewürzmischung einreiben.
3. Das Steak auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist.
4. In einer Schüssel die Garnelen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Schalotte vermengen.
5. Wenn das Steak fast durch ist, die Garnelen auf den Grill legen und grillen, bis sie ganz gar sind (etwa 8 Min.).
6. Das Steak mit den Garnelen servieren.



Eric's Hochrippen-Steak

2 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

- 1 TL Chili-Pulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Koriander
- 2 Ribeye-Steaks (je 350 g)
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 230 °C vor.
2. Chili-Pulver, Knoblauch, Zwiebelpulver, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, brauner Zucker, Paprikapulver und Koriander in einer Schüssel zu einer Gewürzmischung vermengen.
3. Die Steaks mit der Gewürzmischung einreiben.
4. Die Steaks auf den Grillrost legen, mit Olivenöl beträufeln und auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (5-6 Min. pro Seite).

Mit Wein- und Estragon aufgegossener Lachs

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

½ Tasse Weißwein
4 Estragonzweige
1 Zitrone, in Scheiben
geschnitten
6 Lachsfilets (je 120 g)
¼ Tasse extra natives
Olivenöl
2 EL Sojasauce
1 TL gemahlener schwarzer
Pfeffer
1 Schalotte, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Wein, den Estragon und die Zitronenscheiben in die Wasserschale des Geräts.
2. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
3. Den Lachs mit Olivenöl, Sojasauce, Pfeffer und den Schalotten würzen.
4. Den Lachs auf den Grillrost legen, den Deckel auf den Grill geben und schließen. Den Lachs pro Seite ca. 4-5 Min. grillen.
5. Vom Grill nehmen und mit gegrilltem Spargel servieren.

Eric's Südstaaten-BBQ-Rippchen

Für 3 Personen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

3 Kotelettrippchen, halbiert
2 Tassen Grillsauce (Sorte nach Belieben)
¼ Tasse Molasse
¼ Tasse brauner Zucker
½ TL Flüssigrauch (Liquid Smoke)
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver

ZUBEREITUNG

- 1.** Die Rippchen in einen großen Topf auf den Herd stellen und mit Wasser bedecken. Kochen Sie die Rippchen 30 Min. lang auf hoher Hitze. Wenn sie fertig sind, die Rippen herausnehmen und zur Seite stellen.
- 2.** Vermengen Sie die Grillsauce, die Molasse, den braunen Zucker, den Flüssigrauch, das Knoblauchpulver und das Zwiebelpulver in einer Schüssel und mischen Sie alle zu einer Sauce.
- 3.** Die gekochten Rippchen der Sauce wenden.
- 4.** Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
- 5.** Legen Sie die Rippchen auf den Grillrost, den Deckel schließen. Grillen Sie die Rippchen von jeder Seite, bis sie zart sind (3-4 Min. pro Seite).



Kronfleisch mit Balsamico Schalotten

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Marinade

¼ Tasse Balsamico-Essig
2 TL brauner Zucker
1 EL Meersalz
1 TL grob gemahlener
schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt
¼ Tasse extra natives
Olivenöl

10 Schalotten, geschält
450 g Kronfleisch

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
2. Das Steak und die Schalotten in die Marinade legen und 30 Minuten lang im Kühlschrank marinieren.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. Das Steak und die Schalotten auf den Grillrost legen. Das Steak auf jeder Seite grillen, bis es den gewünschten Gargrad erreicht hat (ca. 5 Min. pro Seite). Die Schalotten anrösten, bis sie karamellisiert sind (ca. 3 Min. pro Seite).



Gefüllte Mac & Cheese-Burger mit Speck

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

- 680 g Rinderhackfleisch
- ⅓ Tassen geriebener Cheddar
- ¾ Tasse Makkaroni und Käse (Mac & Cheese)
- 3 gekochte Speckstreifen, geviertelt
- 4 Briochebrötchen, in Hälften geschnitten
- ½ Tasse Margarine

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Teilen Sie das Hackfleisch in 8 gleich große Bällchen auf.
3. Drücken Sie die Bällchen flach, um den Unterteil der Bratlinge zu formen.
4. Füllen Sie jeden Bratling mit 1 EL Cheddar, 2 EL Makkaroni und Käse und 3 Speckvierteln. Dann mit einem anderen Stück des Rinderhackfleisches abdecken, um den fertigen Bratling zu formen. Wiederholen, bis alle Bratlinge geformt sind.
5. Die Fleischbratlinge auf den Grillrost legen, den Deckel schließen und die Bratlinge von jeder Seite 4-5 Minuten lang garen.
6. Die Bratlinge entnehmen und zur Seite legen.
7. Die Brötchenhälften auf der Innenseite mit Margarine bestreichen, (mit der Schnittseite nach unten) auf den Grill legen und goldbraun grillen.
8. Burger zusammensetzen und genießen.

Lendensteak und gegrilltes Fajita-Gemüse

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

1 rote Paprika,
in Streifen geschnitten
1 grüne Paprikaschote,
in Scheiben geschnitten
1 große Zwiebel,
in Scheiben geschnitten
1 Lendensteak
1 Packung Fajita-Gewürz
3 EL Olivenöl
8 Mehl tortillas
1 Tasse Guacamole
1 Tasse Salsa
¾ Tasse saure Sahne
¼ Tasse gehackter
Koriander

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Legen Sie die roten und grünen Paprika und die Zwiebel auf den Grillrost und braten Sie sie an, bis sie weich sind (etwa 5 Min.).
3. Das Steak mit dem Fajita-Gewürz und dem Olivenöl einreiben.
4. Das Steak auf den Grillrost legen und auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (5-6 Min. pro Seite).
5. Das Steak entnehmen und zur Seite stellen. Die Tortillas etwa 1 Minute pro Seite grillen.
6. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Tortillas, dem Gemüse, Guacamole, Salsa, saurer Sahne und Koriander servieren.

Donut-Hamburger

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

18 Scheiben
Frühstücksspeck, halbiert
6 glasierte Donuts, halbiert
Ca. 700 g Rinderhackfleisch
½ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer
Pfeffer
6 Scheiben Käse

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Sechs halbe Speckscheiben so miteinander verflechten, dass 3 vertikale halbe Scheiben mit 3 horizontalen halben Scheiben zu einem Gitter verflochten werden. Wiederholen, bis der gesamte Speck in Gitter geflochten ist.
3. Die Speckgeflechte auf den Grillrost legen und braten, bis sie knusprig sind (5-8 Min.).
4. Die Donuts (mit der Schnittseite nach unten) auf den Grill legen und grillen, bis sie leicht goldbraun sind (3-5 Min.). Die Donuts entnehmen und zur Seite legen.
5. Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rinderhackfleisch in sechs gleich schwere Bratlinge formen.
6. Die Bratlinge auf den Grill legen und von jeder Seite 5-8 Min. lang grillen.
7. Legen Sie jeden Bratling auf eine untere Donut-Hälfte und belegen Sie ihn dann mit den Speckgeflecht, Käse und der anderen Donut-Hälfte.
8. Die Hamburger auf den Grill geben und grillen, bis der Käse schmilzt.



Mit Mozzarella gefüllte Burger

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

680 g Rinderhackfleisch
80 g geriebener
Mozzarellakäse
1 geröstete und geviertelte
rote Paprikaschote
4 Briochebrötchen,
in Hälften geschnitten
½ Tasse Margarine

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Teilen Sie das Hackfleisch in 8 gleich große Bällchen auf.
3. Drücken Sie die Bällchen flach, um den Unterteil der Bratlinge zu formen.
4. Füllen Sie jeden Bratling mit einem Viertel des Mozzarellakäses und einer roten Paprikaschote. Dann mit einem weiteren Stück Hackfleisch verschließen, um den fertigen Burger zu formen. Mit den verbleibenden drei Burgern wiederholen.
5. Die Burger auf den Grillrost legen, den Deckel auf den Grill und schließen. Pro Seite 4-5 Min. lang grillen.
6. Wenn sie durch sind, die Burger entnehmen und zur Seite legen.
7. Die Innenseiten der Brötchen mit Margarine bestreichen. Die Brötchen (mit der Schnittseite nach unten) auf den Grill legen und grillen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Die Burger auf die Brötchen legen.



Koriander-Limetten-Garnelen

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

¼ TL Salz
⅛ TL Cayennepfeffer
¼ Tasse Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL Koriander, gehackt
2 EL Limettenschale
2 EL Limettensaft
450 g Garnelen, geschält und entdarmt

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und 30 Min. im Kühlschrank marinieren.
2. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
3. Die Garnelen auf den Grillrost legen und grillen, bis sie ganz durch sind (3-5 Min.).

Gegrillte Schweinekoteletts mit jungen Paprikas

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Marinade

¼ Tasse Honig
2 EL Dijon-Senf
2 EL Senfkörner
2 EL Apfelweinessig
1 EL Sojasauce
2 Knoblauchzehen, gehackt
½ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Schweinskoteletts (je 170 g)
450 g Paprika, halbiert

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
2. Das Schweinefleisch in der Marinade 30 Min. im Kühlschrank marinieren.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 205 °C vor.
4. Das Schweinefleisch und die Paprika auf den Grill legen. Die Paprika und jede Seite des Schweinefleischs grillen, bis es durch ist (3–5 Min. pro Seite).

Obst-Spieße mit Minze-Orangensirup

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Minze-Limettensirup

- 1 Tasse Zucker
- 2 EL Orangenlikör
- 1 Tasse frische Minzblätter

12 Bambusspieße

Spieße

- 12 große Erdbeeren,
geputzt
- 12 Ananasscheiben, in
große Stücke geschnitten
- 12 Zuckermelonen-
Spalten, in große Stücke
geschnitten
- 12 Kiwi-Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker, den Orangenlikör und die Minzblätter in einer Pfanne bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Eine Minute kochen lassen und dann vom Herd nehmen. Dreißig Minuten lang abkühlen lassen, um den Sirup zu bekommen.
2. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
3. Die Erdbeeren, Ananas, Melonen und Kiwi gleichmäßig auf den Spießen verteilen.
4. Die Spieße auf den Grillrost legen und jede Seite grillen, bis sie karamelisiert sind (3-5 Min. pro Seite).
5. Mit dem Minze-Orangensirup servieren.

Gegrillte Garnelen-Spieße

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillrost verwenden

ZUTATEN

Spieße

6 Bambusspieße (ca. 30cm),
etwa 1 Stunde in Wasser
eingeweicht

2 rote Paprikaschoten, in 4 cm
große Quadrate geschnitten

24 große Garnelen

1 gelbe Paprikaschote, in 4 cm
große Quadrate geschnitten

½ rote Zwiebel, geviertelt und
in 6 Stücke geteilt

6 Cherry-Tomaten

Marinade

¼ Tasse weißer Balsamico-
Essig

¾ Tasse Olivenöl

1 Schalotte, fein gehackt

1 EL Senf

1 EL Paprikapulver

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Spieße zusammen: 1 rotes Paprikaquadrat, 1 Garnele, 1 rotes Paprikastück, 1 gelbes Paprikastück, 2 Garnelen, 1 rotes Paprikastück, 1 gelbes Paprikastück, 1 Garnele, 1 Stück rote Zwiebel und 1 Kirschtomate aufspießen. Diesen Vorgang wiederholen, bis sechs Spieße fertig sind. Die Spieße in eine flache Pfanne legen.
2. Essig, Olivenöl, Schalotte, Senf und Paprikapulver in einer Schüssel verrühren. Die Marinade über die Spieße gießen. 1 Stunde lang kaltstellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und heizen Sie den Grill auf 205 °C vor. Die Spieße 3-4 Minuten pro Seite grillen.
4. Vorschlag zum Servieren: Mit Salat oder Reis servieren.



Rezepte für die Grillplatte

Speckgeflecht mit Eiern	32	Philly Käsesteak	42
Spinatomelett mit Cheddar	33	Cubano Sandwich	43
Blaubeerpfannkuchen	34	Rinderschmorbraten mit gegrilltem Käse	44
Hefezopf French Toast	35	Gebratener Reis mit Garnelen	45
O'Brien-Kartoffeln	36	Teriyaki-Hähnchen	46
Erdbeerpfannkuchen.	37	Südstaaten-Eintopf	47
Frühstücks-Quesadilla	38	Schweinsmedaillons	48
Hähnchen-Quesadilla	39	Gebratene Teigtaschen	49
Hähnchen-Burrito	40	Hähnchen-Paillard.	50
Frühstücks-Sandwich	41	Gegrillter Kuchen mit gegrilltem Obst	51

Speckgeflecht mit Eiern

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

12 dicke Speckscheiben, in
Hälften geschnitten
4 Eier
2 EL Butter
½ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer
Pfeffer
½ Tasse Schnittlauch,
gehackt

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte in das Gerät ein und heizen Sie den Grill auf 205 °C vor.
2. Sechs halbe Speckscheiben so miteinander verflechten, dass 3 vertikale halbe Scheiben mit 3 horizontalen halben Scheiben zu einem Gitter verflochten werden. Wiederholen, bis der gesamte Speck in Gitter geflochten ist.
3. Legen Sie das Speckgeflecht auf die Grillplatte und braten Sie jede Seite 5 Minuten lang. Die Speckgeflechte entnehmen und zur Seite stellen.
4. Die Butter auf der Grillplatte schmelzen und dann die Eier als Spiegeleier 3–5 Min. braten.
5. Die Spiegeleier vom Grill nehmen und auf jedes Speckgeflecht legen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Schnittlauch garnieren.



Spinatomelett mit Cheddar

4 Portionen - Einsteigerrezept - Grillplatte verwenden

ZUTATEN

6 Eier, geschlagen

450 g Blattspinat, kurz
angedünstet

1 rote Paprikaschote, in
feine Würfel geschnitten

½ Tasse geriebener
Cheddar

230 g Frischkäse,
aufgeschlagen und in einen
Spritzenbeutel gefüllt

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte in den Grill und heizen Sie den Grill auf 150 °C vor.
2. Die Eier auf die Grillplatte gießen. Wenn die Eier etwas gestockt haben, den Spinat, die Paprikawürfel und den Cheddar darüber streuen.
3. Den Frischkäse an der Schmalseite des Omeletts aufspritzen und dann das Omelett einrollen. Die Rolle von der Grillplatte nehmen und in vier Stücke schneiden.



Blaubeerpfannkuchen

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

2 ½ Tassen Mehl
2 EL Zucker
2 EL Backpulver
1 TL Salz
2 Tassen Buttermilch
2 Eier
¼ Tasse zerlassene Butter
1 TL Vanillezucker
1 Tasse Blaubeeren

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Backpulver vermischen.
3. Die Buttermilch, Eier, geschmolzene Butter und Vanillezucker in einer separaten Schüssel vermengen.
4. Die flüssigen Zutaten langsam in die trockenen Zutaten einrühren.
5. Die Mischung 3 Min. lang stehen lassen, um den Teig fertig zu machen.
6. Für jeden Pfannkuchen ¼ Tasse Teig auf die Grillplatte gießen.
7. Einen Esslöffel Blaubeeren auf jeden Pfannkuchen streuen und backen, bis sie luftig und gebräunt sind.

Hefezopf French Toast

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

6 große Eier
1 ¼ Tassen Milch-Sahne-
Mischung (50:50)
½ TL Vanille
1 TL geriebene
Orangenschale
1 TL Butter
1 Hefezopf, in 8 Scheiben
geschnitten
2 Tassen Himbeeren
¼ Tasse Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1.** Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
- 2.** Die Eier, das Milch-Sahne-Gemisch, Vanillezucker und Orangenschale in einer großen Schüssel miteinander verrühren.
- 3.** Die Butter auf der Grillplatte schmelzen, die Hefezopf Scheiben in die flüssige Mischung tauchen und auf jeder Seite goldbraun backen (3-5 Min.).
- 4.** Mit den Himbeeren und dem Puderzucker bestreuen.

O'Brien-Kartoffeln

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

2 EL Rapsöl
2 EL Butter
5 rotbraune Kartoffeln,
geschält, gewürfelt und
blanchiert
1 grüne Paprika gewürfelt
1 rote Paprika, gewürfelt
1 gelbe Zwiebel gewürfelt
1 TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Das Rapsöl und die Butter auf der Grillplatte erhitzen und dann die Kartoffeln grillen, bis sie goldbraun sind (etwa 10 Min.).
3. Die grünen und roten Paprikawürfel und die Zwiebel hinzugeben und weiter garen, bis sie weich sind (etwa 3 Min.).
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5 Min. weiter garen.



Erdbeerpfannkuchen

4 Portionen - Einsteigerrezept - Grillplatte verwenden

ZUTATEN

Eingelegte Erdbeeren

2 Tassen geschnittene Erdbeeren

3 EL Zucker

2 Tassen Mehl

2 EL Zucker

2 ½ TL Backpulver

½ TL Salz

1 EL Zitronenschale (unbehandelt)

2 Eier

1 ½ Tasse Milch

2 EL Butter, geschmolzen

½ TL Vanille

ZUBEREITUNG

1. Erdbeeren und Zucker in einer Schüssel vermengen. Die Erdbeeren in der Schüssel 30 Min. ruhen lassen.
2. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
3. In einer zweiten Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Zitronenschale vermischen.
4. Die Eier, geschmolzene Butter, Milch und Vanille in einer dritten Schüssel vermengen.
5. Die flüssigen Zutaten langsam in die trockenen Zutaten einrühren.
6. Die Mischung 3 Min. lang stehen lassen, um den Teig fertig zu machen.
7. Für jeden Pfannkuchen ¼ Tasse Teig auf die Grillplatte verteilen.
8. Mit einem Löffel die Erdbeeren auf die noch rohen Pfannkuchen streuen und backen, bis sie luftig und gebräunt sind.



Frühstücks-Quesadilla

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

2 TL Olivenöl
2 Frühlingszwiebel, gehackt
1 rote Paprikaschote in feinen Streifen
1 Jalapeno-Chili, entkernt und fein gehackt
3 große Eier, geschlagen
4 große Eiweiß
4 Tortillas
½ Tasse geriebener Cheddar

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Das Olivenöl erhitzen und dann die Frühlingszwiebel, die roten Paprika und die Jalapeno 5 Min. andünsten.
3. Reduzieren Sie die Temperatur des Grills auf 150 °C.
4. Die Eier unter häufigem Rühren auf die Grillplatte geben. Wenn die Eimischung gar ist, vom Grill nehmen und beiseitestellen.
5. Die Tortillas auf die Grillplatte legen und die Eimischung gleichmäßig darauf aufteilen.
6. Den Cheddar-Käse über die Tortillas streuen, jede Tortilla in der Hälfte falten und garen, bis der Käse geschmolzen ist (4–5 Min.).
7. Mit Salsa und saurer Sahne servieren.

Hähnchen-Quesadilla

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

2 EL Rapsöl
120 g gekochtes
Hühnerfleisch, zerkleinert
1 Tasse geriebener Cheddar
1 EL gehackte Jalapeños
1 EL gehackter Koriander
2 Frühlingszwiebel, gehackt
1 Pflaumentomate, gehackt
2 Mehl tortillas (ca. 20 cm)

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Das Rapsöl auf der Grillplatte erhitzen.
3. Für die Füllung Hähnchen, Cheddar, Jalapeño, Koriander, Frühlingszwiebeln und Tomaten in einer Schüssel vermengen.
4. Die Füllung auf der Hälfte jeder Tortilla verteilen und dann die Tortillas falten, um sie zu verschließen.
5. Jede Seite der Quesadillas auf der Grillplatte goldbraun grillen (2–3 Min. pro Seite).
6. Mit Avocado und saurer Sahne servieren.

Hähnchen-Burrito

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

1 Tasse gekochtes und zerkleinertes Hähnchenfleisch
1 TL Salz
1 TL Kümmel
2 EL Adobo-Sauce (oder Chilisaucе)
1 EL Pflanzenöl
1 400 g-Dose schwarze Bohnen, abgetropft
1 400 g-Dose Maiskörner, abgetropft
1 Tasse weißer Reis, gekocht
1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
Saft von 1 Limette
4 Tortillas (ca. 25 cm)

ZUBEREITUNG

1. Das Hähnchenfleisch, Salz, Kümmel und Adobo-Sauce in einer Schüssel vermengen und mischen.
2. Legen Sie die Grillplatte auf das Gerät und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
3. Das Pflanzenöl auf der Grillplatte erhitzen.
4. Das Hähnchen, Bohnen und Maiskörner hinzugeben. 5 Min. lang garen. Dann die Hähnchenmischung zur Seite stellen.
5. Ein Viertel des Reises auf jede Tortilla geben und dann jeweils ein Viertel der Hähnchenmischung. Dann ein Viertel des Cheddars und des Limettensaftes darauf geben.
6. Die Tortillas einschlagen und zusammenrollen, um sie zu Burritos zu formen. Die Burritos auf die Grillplatte legen und auf allen Seiten grillen. Mit Salsa servieren.



Frühstücks-Sandwich

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

4 Eier
½ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Butter
8 vorgekochte Pfannkuchen
4 tiefgefrorene Wurstbratlinge

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Die Eier in einer Schüssel mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer aufschlagen.
3. Die Butter auf der Grillplatte schmelzen und dann das Rührei braten, bis es gar ist (2-4 Min.).
4. Das Rührei entnehmen und in vier Stücke schneiden.
5. Die Wurstbratlinge auf die Grillplatte legen und auf jeder Seite durchgaren (5-6 Min.).
6. Mit den Pfannkuchen, Ei und Wurstbratlingen ein Sandwich machen.
7. Mit Ahornsirup servieren.



Philly-Käsesteak

2 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

1 EL Rapsöl
1 Zwiebel, in Scheiben
geschnitten
1 grüne Paprikaschote, in
dünne Streifen geschnitten
½ TL Salz
½ TL gemahlener schwarzer
Pfeffer
1 Ribeye-Steak (ca.
230 g), ohne Fettrand,
gebraten und in Scheiben
geschnitten
2 Baguettebrötchen
ca. 220 g Provolone-Käse,
in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Erhitzen Sie das Rapsöl auf der Grillplatte und dünsten Sie die Zwiebel, den grünen Paprika, Salz und Pfeffer an, bis sie karamellisiert sind (6-8 Min.).
3. Geben Sie die Steakscheiben hinzu und garen alles unter ständigem Rühren weiter.
4. Wenn alles gar ist, gleichmäßig auf die beiden Baguettebrötchen aufteilen und Provolone-Käse darauf geben.

Cubano Sandwich

2 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

2 Brötchen, halbiert
2 EL Butter, weich
2 EL gelber Senf
230 g Schinken in Scheiben geschnitten
230 g Schweinebraten in Scheiben geschnitten
230 g Käse in Scheiben
½ Tasse
Essiggürkchenscheiben
2 EL Butter, geschmolzen

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Ein Esslöffel weiche Butter gleichmäßig auf jede untere Brötchenhälfte streichen. Den Senf auf die andere Hälfte streichen.
3. Auf die untere Brötchenhälfte in Schinken, Schweinebraten, Käse und Essiggürkchen legen. Dann die andere Brötchenhälfte darauf geben.
4. Die geschmolzene Butter auf die Außenseite jedes Brötchens pinseln, die Brötchen auf die Grillplatte legen, die Brötchen mit einem Pfannenwender flach drücken und jede Seite grillen, bis sie goldbraun ist (etwa 5 Min.).
5. Vor dem Servieren diagonal in Hälften schneiden.

Rinderschmorbraten mit gegrilltem Käse

2 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

2 EL Butter
4 Scheiben Weißbrot
170 g Rinderschmorbraten,
zerkleinert
¼ Tasse Rindsbratensaft
4 Scheiben Käse

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Eine Seite jeder Brotscheibe gleichmäßig mit Butter bestreichen.
3. Das Rindfleisch und den Bratensaft in einer kleinen Schüssel vermengen.
4. Jedes Sandwich mit 1 Brotscheibe (mit der Butterseite nach unten), 1 Scheibe Käse, der Hälfte des Rinderschmorbratens, 1 Scheibe Käse und 1 Brotscheibe (mit der Butterseite nach oben) belegen.
5. Die Sandwiches auf die Grillplatte legen und auf jeder Seite grillen, bis das Brot goldbraun und der Käse geschmolzen ist (3-5 Min. pro Seite).



Gebratener Reis mit Garnelen

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

3 EL Rapsöl
½ TL grobes Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Schalotten, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 EL fein gehackter Ingwer
2 EL Sojasauce
1 TL Sesamöl
2 EL Reisessig
ca. 230 g Garnelen, geschält und entdarnt
3 Tassen gekochter Reis
1 Tassen gewürfelte Karotten
3 Eier, geschlagen
1 Tasse gefrorene Erbsen

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce, Sesamöl und Reisessig in einer kleinen Schüssel vermengen.
3. Die Garnelen auf die Grillplatte legen und garen, bis sie durch sind.
4. Den Rest der Zutaten hinzugeben und 5 Min. lang andünsten.



Teriyaki-Hähnchen

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

Marinade

- ½ Tasse Sojasauce
- ¼ Tasse brauner Zucker
- 2 TL geriebener Ingwer
- 2 TL gehackter Knoblauch
- 2 TL Sesamöl
- 1 EL Chinesischer Weißwein
- ⅓ Tasse
Orangenmarmelade

-
- 4 Hähnchenbrustfilets ohne Knochen
 - 1 große dicke Karotte, der Länge nach geviertelt
 - 4 Frühlingszwiebel, auf die Länge der Karottenviertel zugeschnitten

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten der Marinade in einer Schüssel vermengen und mischen. Die Marinade in der Schüssel beiseitestellen.
2. Jede Hähnchenbrust in 2,5 cm dicke Streifen schneiden, indem man jede Hähnchenbrust in einer Spirale von außen nach innen schneidet.
3. Die Hähnchenstreifen rund um jedes Stück Karotte und Frühlingszwiebel wickeln, sodass die Streifen über die ganze Länge der Karotten und Frühlingszwiebeln gewickelt sind. Das Hähnchen an jedem Ende mit einem Zahnstocher feststecken.
4. Mit der Marinade bestreichen und 30 Min. im Kühlschrank marinieren lassen.
5. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 205 °C vor.
6. Die Hähnchenstücke auf die Grillplatte legen und grillen, bis sie durchgebraten sind (10-15 Min.).
7. Auf Reis servieren.

Südstaaten-Eintopf

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

3 Maiskolben, in 3 Teile
geschnitten
4 rote Kartoffeln, halbiert und
vorgekocht
1 Zwiebel, geschält und
geviertelt
900 g Garnelen, mit Schalen
450 g Wurst, in große
Stücke geschnitten
2 EL Garnelen-
Gewürzmischung (oder
Fisch-Gewürz)
¼ Tasse Weißwein

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 230 °C vor.
2. Geben Sie alle Zutaten auf die Grillplatte. Den Deckel auf den Grill geben und schließen. Alles garen, bis es durch ist (ca. 5 Min.).

Schweinsmedaillons

6 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

450 g Schweinelenden, in
Medaillons geschnitten
½ TL Salz
¼ TL gemahlener schwarzer
Pfeffer
6 Knoblauchzehen
(geschält)
2 EL Olivenöl
¼ Tasse Rosmarin
Saft von 1 Zitrone
Schale von 1 Zitrone
(unbehandelt)

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Das Schweinefleisch mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Schweinefleisch und die Knoblauchzehen mit Olivenöl bepinseln, den Rosmarin darüber streuen, auf die Grillplatte geben und 3–5 Min. lang grillen.
4. Das Schweinefleisch wenden, den Zitronensaft darüber geben und weitere 3–5 Min. lang grillen.
5. Mit der Zitronenschale garnieren.



Dip-Sauce

- 1 EL Chilipaste
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Honig
- 1 EL Weißwein
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Geröstete Sesamsamen

Gebratene Teigtaschen

6-8 Personen • Rezept mit mittlerem Schwierigkeitsgrad • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

Füllung

230 g Wasserkastanien,
abgetropft und fein gehackt

½ Tasse dünn geschnittene
Frühlingszwiebeln

¼ Tasse Karotte in
Juliennestreifen

¼ Tasse Sellerie in
Juliennestreifen

1 TL geriebener frischer
Ingwer

1 EL süße Sojasauce

225 g klein gewürfelte
Hähnchenbrust

24 Stück Packung Wonton-
Teigblätter

1 Ei geschlagen und mit
etwas Milch vermischt

¼ Tasse Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Dip-Sauce in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Sauce in der Schüssel beiseitestellen.
2. Alle Zutaten der Füllung in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
4. 1 Esslöffel Füllung auf die Mitte jedes Wonton-Teigblatts geben, die Ränder der Teigblätter mit Eiklar bestreichen, dann die Teigblätter über der Füllung falten und die Ränder des Teigblatts zusammendrücken.
5. Das Pflanzenöl auf die Grillplatte geben und die Teigtaschen hineinlegen. Den Deckel auf den Grill geben und schließen. Garen, bis die Teigtaschen gebräunt sind.
6. Mit der Dip-Sauce servieren.



Hähnchen-Paillard

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

- 2 Hähnchenbrüste, in Hälften geschnitten
- ¼ Tasse Olivenöl
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Schalotte, gewürfelt
- ¼ TL Salz
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft
- ½ Tasse fertiges Pesto

ZUBEREITUNG

1. Die Hähnchenbrüste auf ein Schneidebrett legen, mit Plastikfolie abdecken und das Hähnchen dünn klopfen.
2. Olivenöl, Rotweinessig, Schalotte, Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen.
3. Das Hähnchen in der Schüssel 30 Minuten lang im Kühlschrank marinieren.
4. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
5. Das Hähnchen auf die Grillplatte legen und von jeder Seite grillen, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von 74 °C erreicht (3-4 Min. pro Seite).
6. Das Hähnchen mit dem Pesto bestreichen und auf gemischtem Salat servieren.



Gegrillter Kuchen mit gegrilltem Obst

4 Portionen • Einsteigerrezept • Grillplatte verwenden

ZUTATEN

1 Fertigkuchen, in dicke Scheiben geschnitten
½ Tasse Margarine
3 Bananen, geschält und in Scheibchen geschnitten
1 Ananas, entkernt, geschält und in Würfel geschnitten
24 große Erdbeeren, halbiert
3 Pfirsiche, in Scheiben geschnitten und entkernt
½ Tasse einfacher Sirup
1 Tasse Schlagsahne
¼ Tasse Himbeersauce
1 EL Minze, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Setzen Sie die Grillplatte ein und heizen Sie den Grill auf 180 °C vor.
2. Die Kuchenscheiben mit der Margarine bestreichen. Den Kuchen, Bananen, Ananas, Erdbeeren und Pfirsiche auf die Grillplatte legen und jede Seite 2–3 Min. grillen.
3. Wenn es gar ist, das Obst im Sirup schwenken.
4. Schlagsahne, Himbeersauce und Minze auf den Kuchen geben und mit dem gegrillten Obst servieren.



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoeverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-smokeless-grill-elite>

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-smokeless-grill-elite-ch>



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland
EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline
ROW: +43 1 267 69 67