

Weitere Profi- Produkte

Kaminbrikett



Kaminholz, Anfeuerholz



Holzbrukett Brik



Das Grüne Holzbrukett



Naturprofi Steine



Naturprofi Erden



Grillfi[®] profi



Garantie für gutes Grillen.



REZEPTE

3

Tipps für den richtigen Brennstoff

Grillbrikett

Hohe, gleichmäßige Hitzeentwicklung.

Lange anhaltende Grillglut.

Ideal für Fleisch, das aussen knusprig und innen saftig und zart sein soll.

Optimal für Steaks, Koteletts und Geflügel.

Der Brennstoff für jede Grillparty, auf der eine größere Gesellschaft bewirtet wird, und für jedes ausgedehnte Grillvergnügen.

Grillholzkohle

Mittlere Hitzeentwicklung.

Schnelle Glutbildung.

Ideal für Speisen, die am Besten bei mittleren Temperaturen garen.

Optimal für Würstchen, Gemüse und Fisch.

Der Brennstoff für das schnelle, genussvolle Grillvergnügen.

Grillbriketts richtig anzünden:



Festen Grillanzünder verwenden. Grillbriketts pyramidenartig über mindestens drei Anzündwürfeln aufschichten. Dabei darauf achten, dass ausreichend Luft an die Anzündwürfel kommt und sie ungehindert abbrennen können. Von der Seite anzünden. Wenn die Briketts glühen - erkennbar an einer leichten Ascheschicht auf den Grillbriketts - vorsichtig auseinanderziehen.

Achtung: Keine entflammaren Flüssigkeiten wie z.B. Benzin, Spiritus etc. zum Anzünden oder Wiederanzünden verwenden, sondern spezielle, DIN-geprüfte Grillkohle-Anzünder. Nach dem Entzünden des Grills keine zusätzlichen Anzündmittel einsetzen. Kinder in sicherem Abstand halten.

Genussvoll grillen:

Auf die richtige Hitze kommt es an!

Sommer und Sonne locken jeden Grillfreund nach draußen und lassen so manches Herz höher schlagen. Denn Grillen ist Spaß pur: Leckeres Essen, gesellige Runden mit der Familie oder Freunden. Ob Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse, der versierte Grillprofi verwandelt alles in einen kulinarischen Hochgenuss.

Wer mit Genuss grillt, der achtet nicht nur auf die richtige Qualität der Lebensmittel, sondern auch auf die Beschaffenheit der Grillkohle. Denn die unterschiedlichen Brennstoffe geben ihre Hitze unterschiedlich ab und beeinflussen somit das Grillergebnis und den Geschmack.

Während man beim Kochen die Temperatur über den Regler variiert, kommt es beim Grill auf die optimale Brennstoffwahl an. Holzkohle entwickelt eine hohe Anfangshitze und verliert relativ schnell an Heizkraft. Holzkohle ist daher der ideale Brennstoff für Gemüse, Fisch und Würstchen, die am besten bei mittleren Temperaturen garen.

Grillbriketts zeichnen sich durch eine hohe Hitzeentwicklung und eine lange Brenndauer mit gleichmäßiger Glut aus. Sie sind daher der ideale Brennstoff für Fleisch und Geflügel, die mit relativ hoher Hitze gegrillt werden. Durch die intensive Wärmebestrahlung schließen sich schnell die Poren des Grillguts, mit dem Ergebnis, dass das Fleisch in kurzer Zeit außen knusprig wird, innen saftig und zart bleibt. Durch die lange anhaltende Glut eignen sich Grillbriketts zudem für jede Grillparty, auf der eine größere Gesellschaft bewirtet wird, und für jedes ausgedehnte Grillvergnügen.





Seite	3	Richtige Hitze
Seite	4-7	Fleisch
Seite	8-10	Geflügel
Seite	11-13	Fisch
Seite	14-15	Gemüse
Seite	16-17	Soßen
Seite	18	Tipps
Seite	19	BBQ

Grillen auf höchstem Niveau

Für die gehobene Form des Grillens – heute BBQ (Barbecue) genannt – sind Grillbriketts deluxe genau die richtige und einzige Wahl. Weiterentwickelt auf Basis der bewährten Grillprofi Grillbriketts bilden sie die Grundlage für stundenlanges Grillvergnügen.



BBQ Grillbrikett deluxe werden auf der Basis von Braunkohlenkoks produziert. Braunkohlenkoks ist ein hochreines Kohlenstoffkonzentrat, dem durch hohe Erwärmung die flüchtigen organischen Bestandteile der Braunkohle entzogen werden. Dadurch entsteht ein gesundheitlich unbedenkliches Produkt, welches z.B. auch zur Trinkwasseraufbereitung verwendet wird.

Die unverwechselbare bräunlich-gelbe Asche der Grillbriketts beruht auf den in dem natürlichen Rohstoff eingebundenen Eisenoxiden, die u.a. auch zum Einfärben von Getränkeflaschen verwendet werden. Diese spezifische Färbung der Asche hat keinerlei negativen Einfluss auf das Brennverhalten oder das Grillgut selbst.

- über Stunden anhaltende Glut
- ergiebiger als Holzkohle
- perfekte Glut in 30 Minuten



Senfbraten gegrillt



2 kg ausgelöstes Kotelettstück, Salz, 1 EL grüner Pfeffer (zerdrückt), 6 EL scharfer Senf, je 1/2 TL zerriebener Salbei, Basilikum und Majoran, 5 EL Öl, 1 Bund Petersilie (gehackt), 2 Zwiebeln (gehackt)

Kotelettstück mit einem scharfen Messer längs bis zur Mitte einschneiden. Innen und außen salzen. Pfefferkörner, Senf, Basilikum, Salbei, Majoran, Petersilie, Zwiebeln und Öl in eine Schüssel geben und gut verrühren. In das Kotelettstück geben und mit Kochgarn umwickeln. Auf den Grillspieß stecken, mit Öl bestreichen und unter ständigem Drehen schön knusprig braun grillen. Etwa 100 Min.

Cevapcici



300 g Rinderhackfleisch, 300 g Schweinehackfleisch, 1 große Zwiebel, 4 Knoblauchzehen, 1TL Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer, Speiseöl

Das Hackfleisch mit der feingehackten Zwiebel, den zerdrückten Knoblauchzehen, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut durcharbeiten. Dann fingergroße Röllchen formen und diese etwa 8-10 Min. grillen. Dabei mit Öl bepinseln.

Cranberry-Soße



1 Orange (unbehandelt), 1 Schalotte, 250 g Cranberries oder Preiselbeeren, 100 ml trockener Rotwein, 75 ml Cranberry- oder Preiselbeersaft, Salz, Cayennepfeffer, 125 g Gelierzucker

Orange heiß abwaschen, etwa 1/4 der Schale in Streifen abziehen, Saft auspressen, Schalotte sehr fein würfeln. Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Beeren, Orangenstreifen, Rotwein, Orangensaft, Salz, Cayennepfeffer und Gelierzucker vermischen. Bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. 4-5 Min. köcheln lassen. Soße in ein Einmachglas füllen, verschließen. Kühl aufbewahren. Die Cranberry-Soße ist 2 Wochen haltbar.

Senf-Dill-Soße



1 EL Senf, 1 Becher saure Sahne, 1 TL Crème fraîche, 1 TL Gin, 4 EL feingehackter Dill, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Saure Sahne mit Senf, Crème fraîche und den feingehackten Dillspitzen vermengen. Danach etwas Gin unterrühren und mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.

Salbeimedallions am Spieß



2 Schweinefilets, Salz, Pfeffer, 24 Salbeiblätter, 6 Scheiben Bauchfleisch (dünn), 1-2 Scheiben durchwachsener Räucher- speck (dünn), 12 paprikagefüllte Oliven, 4 EL Öl, Gewürzgurken

Filet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, etwas flachdrücken, salzen, pfeffern, mit jeweils 2 Salbeiblättern und halber Bauch- fleischscheibe belegen. Räucherspeck um die Gewürzgurken wickeln. Abwechselnd mit Oliven auf Spieße stecken, mit Öl bepinseln. 15-20 Min. grillen, mehrmals wenden.

Lammkarree überkrustet



1 Lammkarree (je Person 3 Rippen), 100 g Butter, 1 Prise Knoblauchsatz, Pfeffer, 1 TL Rosmarin, 2 Nelken, 2 TL Senf, 4 EL Sem- melbrösel, 1 Bund Petersilie

Lammkarree mit einem scharfen Messer kreuzweise an den Fettschichten einschnei- den. Danach mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit Knoblauchsatz, Pfeffer, Rosmarin und zerstoßenen Nelken bestreuen. Auf dem Grill 18 Min. je Kilo grillen. Heraus- nehmen, mit Butter und Senf bestreichen. Semmelbröseln sowie gehackte Petersilie darüber streuen. Noch einmal bei großer Hitze überkrusten.

Mangold gegrillt



8 Mangoldstiele, 2 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft, 2 Knoblauchzehen

Mangoldstiele gut waschen und trocknen, evtl. einmal durchschneiden. Aus Olivenöl, Zitronensaft und ausgepres- tem Knoblauch eine Marinade herstellen und die Mangoldstiele damit bestreichen. Die eingepinselten Mangoldstiele auf den Grill legen und 7-10 Min. grillen.

Gefüllte Paprika



350 g Hackfleisch gemischt, 200 g Feta, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, 2 Knoblauchzehen, 5 kleine Paprika

Bei der Paprika den oberen Teil abschneiden und innen säubern. Das Hackfleisch zusammen mit dem zerbröselten Feta und den Gewürzen, dem Ei in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Paprika mit der Fleischmasse füllen. Die Paprika in Alu- folie einschließen und auf den nicht zu heißen Grill legen und zwischendurch mehr- mals wenden. Grillzeit ca. 30 Min.

Gegrillte Hähnchenflügel



12 Hähnchenflügel, 250 ml Sojasoße, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, 3 EL Sherry, 3 EL Öl, 3 EL Honig

Flügel waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In eine Glasschüssel legen und mit dem Gemisch aus Sojasoße, Knoblauch, Sherry und Öl übergießen. Die Schüssel abdecken und 2-3 Std. im Kühlschrank marinieren, zwischendurch wenden. Die Flügel abtropfen lassen und auf dem Grillrost 30-45 Min. grillen. Den Honig erwärmen. Die Flügel damit bestreichen und weitere 2 Min. grillen.

Geflügelkoftas



450 g Geflügelhackfleisch, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 EL frischer Koriander (gehackt), 1 Ei leicht verquirlt, 1 Knoblauchzehe zerdrückt, 1 TL Salz, 120 g zerkleinerte Cornflakes, 2 TL Chilisauce

Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit den Händen verkneten und um 8 Holzspieße herum zu Würstchen formen. Auf den heißen, leicht eingeölkten Grill legen und unter häufigem Wenden etwa 8 Min. goldbraun und knusprig braten. Auf frischem Baguette mit Salat und einer fruchtigen Tomatensauce servieren.

Gegrillte Makrele



2 Makrelen (je 300 g, küchenfertig), 1 Limette, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen zerdrückt, 2 EL Olivenöl, 10 Radieschen, 200 g frische Gurke, 2 EL Weißweinessig, 2 TL Schnittlauchröllchen

Die Fische auf jeder Seite ca. fünfmal schräg einschneiden und mit Limettensaft, Salz, Pfeffer, Knoblauch und 1 EL Olivenöl marinieren. Radieschen und Gurke fein hacken, mit Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, Essig und Schnittlauch zu einer Vinaigrette rühren. Makrelen aus der Marinade nehmen und auf dem Rost von jeder Seite 5-7 Min. grillen, dabei mehrmals mit der Marinade bestreichen. Mit Radieschen-Vinaigrette anrichten.

Gefüllter Tintenfisch



2 Tintenfische (Tintenfischtuben), 1/2 Bund glatte Petersilie, 200 g Garnelen, 1/2 Chicoree, 100 g milder Käse, Pfeffer schwarz, 1 Zehe Knoblauch

Die Petersilie, den Chicoree und den Knoblauch putzen und sehr klein schneiden. Den Käse in winzige Würfel schneiden. In der Pfanne die Garnelen anbraten. Den Knoblauch, die Petersilie und den Chicoree hinzugeben. Mit Pfeffer würzen und kurz mit anbraten. Die Mischung zusammen mit dem Käse in eine Schüssel geben und vermengen. Die Tintenfische damit füllen, Mit einem Zahnstocher verschließen. Mit Öl bestreichen und auf dem Grillrost bei mittlerer Hitze 12-15 Min. garen, dabei mehrmals wenden und mit Öl bestreichen.

Hähnchenschenkel gefüllt



8 Hähnchenschenkel, Salz, weißer Pfeffer, Paprika edelsüß, 3 EL Zitronensaft
Füllung: 300 g gemischtes Hackfleisch, 150 g Geflügelleber, 1 Brötchen, 2 Eier, Salz, 1 kleine Dose Champignons, weißer Pfeffer, Paprika edelsüß

Die Knochen der Hähnchenkeulen herauslösen. Innen mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Hackfleisch, Geflügelleber mit dem eingeweichten Brötchen, den Eiern sowie den Champignons mischen und abschmecken. Die Keulen damit füllen und gut zunähen. Rundherum mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Auf den Grillrost legen und etwa 45 Min. grillen.

Indonesische Hühnerspieße



500 g Hühnerbrustfilets, Paprika, 3 EL Öl
Marinade: 80 g gehackte Walnüsse, Saft einer Zitrone, 1/8 l Hühnerbrühe, Salz, weißer Pfeffer, 1 feingehackte Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, 1/2 Bund Petersilie, 1/8 l Sahne

Die Brustfilets in Würfel schneiden. Marinadezutaten miteinander vermengen, die Hälfte davon beiseite stellen. Fleisch in die andere Marinade geben und zugedeckt 3-4 Std. ziehen lassen. Das Fleisch und die Paprika auf Spießchen stecken und mit Öl bestreichen. Grillrost mit Alufolie abdecken, die Spießchen darauflegen. Unter regelmäßigem Wenden 12-15 Min. grillen, zwischen durch noch einmal mit Öl bestreichen.

Neptunspieße



300 g Rotbarschfilet, 750 g frischer Aal, 8 Kaisergranatschwänze, 100 g Salatgurke, 4 Salbeiblätter, kleine Zwiebeln, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, Zitronensaft, 1 Paprika

Das Rotbarschfilet mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz bestreuen. Den Aal häuten und in Stücke schneiden, mit wenig Zitrone beträufeln - Zwiebeln schälen, eventuell halbieren. Rotbarschfilet in Stücke schneiden und zusammen mit allen Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken. Mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auf eine mit Alufolie bespannte Fettpfanne legen und auf dem vorgeheizten Grill etwa 8-10 Min. grillen.

Gegrillte Jakobsmuscheln



450 g Jakobsmuscheln, 2 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe (zerdrückt), 2 Frühlingzwiebeln, in feine Streifen geschnitten, Salz, Pfeffer

Die Jakobsmuscheln unter Wasser abspülen und putzen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel gründlich miteinander vermischen und das Muschelfleisch dazugeben. Im Kühlschrank etwa 15 Min. ziehen lassen. Die Muscheln in die eigene Schale geben und mit Käse bestreuen. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten, bis das Fleisch weiß wird. Nicht zu lange garen, sonst wird es zäh.

Grillsardinen



10 mittelgroße Sardinen, 4 EL Mehl, 2 TL Thymianblättchen, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Butter, 1 Zitrone

Die Sardinen ausnehmen und unter fließendem Wasser waschen. Je nach Belieben die Köpfe entfernen. Die Fische trocken tupfen, leicht salzen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. 5 Min. ziehen lassen. Das Mehl mit Thymian mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Sardinen jetzt im Mehlgemisch wenden, danach die Sardinen ca. 3 Min. grillen. Beim Servieren die restliche Zitrone und die Butter darüber geben.

Victoriabarschspieße



400 g Victoriabarsch Filet, 2 EL Zitronensaft, 75 ml Tomatensaft, 1 EL Sojasauce, 1/2 TL Paprikapulver, 1 TL Thymian gehackt, Pfeffer aus der Mühle, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 EL Pflanzenöl, Salz

Für die Marinade Zitronensaft, Tomatensaft, Sojasauce, Paprikapulver, Thymian, Pfeffer, Knoblauch und Öl vermischen. Das Fischfilet waschen, trocknen und in Würfel schneiden. Unter die Marinade mischen und 30 Min. ziehen lassen. Den Fisch sparsam salzen. Fisch auf 4 Grillspieße stecken, bei Belieben auch Gemüse dazutun, und mit der Marinade bestreichen. Auf dem heißen Grill ca. 10-12 Min. grillen. Dabei ab und zu erneut mit der Marinade bestreichen.

Gefüllte Wachteln



8 Wachteln, 8 große dünne Speckscheiben, 250 g Tatar, 150 g Geflügelleber, Wacholderbeeren, 1 EL Semmelbrösel, 1 Eigelb, Pfeffer, Salz, geröstete Speckwürfel

Für die Füllung das Tatar mit der durchgedrehten Leber und gerösteten Speckwürfeln sowie einigen Wacholderbeeren, Semmelbröseln, Eigelb, Pfeffer und Salz mischen. Die Wachteln mit der Mischung füllen und außen etwas salzen, mit Pfeffer bestreuen. Mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Mit Garn festbinden. Kurz vor Beendigung der Grillzeit (20-25 Min.) den Speckmantel abnehmen, damit die Haut schön braun wird.

Truthahn-Rollbraten



1 Truthahn-Rollbraten ca. 800 g
Marinade: 3 EL Meerrettich-Senf, 1 Schalotte fein gehackt, 2 Knoblauchzehen ausgedrückt, 1 EL Salbei gehackt, schwarzer Pfeffer, 20 ml Buttermilch

Rollbraten mit Küchenschnur umwickeln. Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren, mit Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in dieser Marinade an einem kühlen Ort mindestens einen Tag marinieren. Von Zeit zu Zeit wenden. Zum Grillen den Rollbraten nochmals mit der Marinade bestreichen. Mind. 70-80 Min. grillen (mit Fleischthermometer prüfen: Temperatur von 65 bis 70°C).

Gefüllte Zucchini



4 Zucchini à ca. 150 g, 2 Knoblauchzehen, 1 Bund Basilikum, 3 EL Olivenöl, 300 g Feta, 1 Paprika, Pfeffer, Paprikapulver, Salz

Zucchini halbieren, mit Löffel aushöhlen. Die ausgehöhlten Zucchini leicht würzen. Das Ausgehöhlte hacken, in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen, dazupressen. Basilikum fein schneiden, Feta und Paprika würfeln und alles zur Füllung geben, danach würzen. Füllung in die Zucchini geben und diese in Alufolie einpacken (sollte oben noch etwas offen sein). Auf dem nicht zu heißen Grill ca. 20 Min. garen.

Gegrillte Gemüseröllchen



300 g Auberginen, 400 g Zucchini, Salz, 1 rote Paprikaschote, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Kräuter der Provence, 5 EL Olivenöl, Pfeffer

Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden, salzen. Zucchini mit dem Sparschäler der Länge nach in Scheiben schneiden. Knoblauch und die Kräuter mit dem Öl mischen, salzen und pfeffern. Auberginenscheiben abspülen, trockentupfen und mit dem Kräuteröl bestreichen. Auf je 1 Auberginenscheibe 2 Zucchinischnitten legen, mit Paprikastreifen belegen und aufrollen. Röllchen mit Holzspießen feststecken und auf dem Grill je ca. 5 Min. auf beiden Seiten goldbraun garen.

Ingwerbällchen



250 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein), 125 g Rinderhackfleisch, 2 Eier, 2 EL Semmelbrösel, abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Zitrone, 2 TL Currypulver, je 1 Prise Salz und Pfeffer, 1/2 eingelegte Ingwerknolle, 3 EL Öl

Hackfleisch mit Eiern, Semmelbrösel, Zitronenschale, Zitronensaft, Currypulver, Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Ingwerknolle ganz fein hacken und in den Teig kneten. Kleine Fleischbällchen formen und diese in Öl rollen. Eingeölte Fleischbällchen auf dem Grill unter ständigem Wenden bei nicht zu starker Hitze etwa 10 Min. von allen Seiten grillen.

Gefüllte Kalbsröllchen



8 dünne Kalbsschnitzel von je 80 g, Salz, frisch gemahlener weißer Pfeffer, 8 Speckscheiben
Füllung: 100 g Leberwurst, 50 g gemischtes Hackfleisch, 1 Eigelb, Salz, weißer Pfeffer, 1 TL Majoran, 3 EL Öl

Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer bestreuen. Für die Füllung Leberwurst, Hackfleisch, Eigelb und Gewürze mischen. Die Füllung in die Fleischscheiben geben. Die Schnitzel oben und unten einschlagen und seitlich aufrollen. Mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher zusammenhalten. Auf den Grillrost legen und rundherum 12-15 Min. grillen.

Avocado-Dip



1 reife Avocado, 1 EL Zitronensaft, 5 Zehen Knoblauch, 150 g Joghurt, Salz, Pfeffer (weiß, frisch gemahlen), Cayennepfeffer

Die Avocado mittig aufschneiden, den Kern herauslösen und die Schale vom Fruchtfleisch entfernen. Letzteres gleich mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Knoblauchzehen pressen und zusammen mit dem Avocadofruchtfleisch und dem Joghurt pürieren. Mit Salz, einer Prise Cayennepfeffer und weißem Pfeffer abschmecken.

Jacks Hottest BBQ Soße



2 grob gehackte Zwiebeln, 9 Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten, 2 EL Oregano, 3/4 Ta. Worcestershiresauce, 3 EL Tabasco, 1 gehackte Chillischote, 4 Ta. Ketchup, 1/2 Ta. Zitronensaft, 3/4 Ta. Essig, 1/2 Ta. Bratenfond, 3 EL Senf, 1 EL Salz, 1/4 Ta. Zucker, 1/2 Ta. Ahornsirup, 2 EL Cayennepfeffer, 1 TL Curry, 1 Ta. Jack Daniels

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 30 Min. vorsichtig erhitzen. Ab und zu umrühren und nicht aufkochen lassen. Anschließend vom Feuer nehmen und den Jack Daniels einrühren.

Kasseler in der Folie



1 kg Kasseler ohne Knochen, mild gewürzt, 3-4 EL Öl, 1 EL Tomatenmark, 1 TL scharfer Senf, 2 EL gehackte Petersilie, 1 TL geriebenes Basilikum, weißer Pfeffer a. d. Mühle

Fleisch mit Küchenkrepp abtupfen. Das Öl, Tomatenmark, Senf, Petersilie, Basilikum und Pfeffer vermengen und das Kasseler damit bestreichen. In Alufolie packen und auf den Grillrost legen, ca. 45 Min. grillen. Die Folie öffnen, das Fleisch herausnehmen, und mit restlicher Marinade bestreichen. Weitere 10 Min. offen grillen, dabei einmal wenden. Vor dem Anschneiden 10 Min. in der Folie ruhen lassen.

Apfel-Leber-Spieße



1/2 kg Kalbsleber, 4 große Äpfel, 4 Zwiebeln, 8 dünne Scheiben durchwachsender Speck, Pfeffer, Majoran, Öl, Salz

Die Leber in kleine Stücke schneiden. Die Äpfel entkernen und in fingerdicke Scheiben oder Spalten zerteilen. Die geschälten Zwiebeln achteln, den Speck aufrollen. Die Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken. Mit etwas Pfeffer und Majoran würzen und großzügig mit Öl bepinseln. Auf den heißen Grill legen und in kurzer Zeit knusprig braun werden lassen. Erst unmittelbar vor dem Servieren salzen.