



Außergewöhnliche BBQ-Rezepte

BBQ-Menü mal anders!

Lust auf etwas Außergewöhnliches vom Grill? Dann haben wir die richtigen BBQ-Rezepte für Sie zusammengestellt. Zaubern Sie doch auf Ihrer nächsten Grillparty ein drei Gänge Menü aus aller Welt. Eine Vorspeise nach spanischer Art, ein Hauptgericht aus Jamaika kombiniert mit einem Chutney aus Indien und zur Krönung, ein Dessert aus italienischem Eis – so wird's ein außergewöhnlicher und gelungener Grillabend!

Avocado-Salsa

Zum Grillen eignet sich nicht nur Fleisch, sondern auch zahlreiche vegetarische Gerichte. Zum Beispiel diese vegetarische Vorspeise aus der Avocado Frucht. Die Frucht gilt nicht nur als Superfood, sie schmeichelt auch noch jedem Gaumen.

Das benötigen Sie für 4 Portionen:

- 2 Avocados



- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel

- 2 TL Zitronensaft
- 1/2 Bund frische Kräuter
- 1 Jalapeño
- 1 TL Olivenöl
- Salz nach Belieben

Schritt 1: Salsa

Zuerst die Tomaten, die Zwiebel, Kräuter und die Jalapeño in kleine Würfel schneiden. Den Zitronensaft und Olivenöl beimischen und mit dem Salz abschmecken.

Schritt 2: Die Avocado

Die Avocados längs in zwei Hälften schneiden und entkernen. Anschließend das Fruchtfleisch mit etwas Olivenöl bestreichen und bei direkter Hitze für ca. 5 Minuten auf den Grill legen.

Zum Schluss die Avocados mit der Salsa befüllen und mit Tortillas servieren

Tipp: Ein Schuss Balsamico-Essig rundet die Salsa und die Avocado nach Belieben ab!

Jamaican Jerk-Chicken

Würziges Fleisch & Co. – so macht Grillen richtig Spaß. Wer es gerne feurig, scharf und rauchig mag, sollte unbedingt dieses Rezept aus Jamaika ausprobieren.

Das benötigen Sie für 4 Portionen:

- 4-6 Hähnchenschenkel



- 3 Frühlingszwiebeln
- 100 ml Orangensaft
- 100 ml Limettensaft
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm groß)
- 2 Chilischoten
- 3 Knoblauchzehen
- 50 ml Sojasauce
- 1 EL getr. Thymian
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 3/4 TL ger. Muskat
- 1/2 TL Piment
- 1/2 gem. Salbei
- 2 TL Olivenöl

- 1 Prise Scotch Bonnet Pepper (karibische Chilisorte, sehr scharf)

Zubereitung:

In einer großen Schüssel den Orangensaft, Limettensaft und die Sojasoße mit den Gewürzen und dem Olivenöl vermischen, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Chilischoten zerkleinern und beifügen. Das Hähnchen marinieren und ca. 2-4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen (je länger desto besser).

Wer es etwas milder mag, kann einfach die Menge der Chilis und dem Pfeffer reduzieren. Das Hähnchen beidseitig bei mehrmaligen Wenden grillen.

Koriander-Chutney

Dieser frische, indische Dip passt super zum Grillen, aber generell auch zu Brot, Fleisch oder Kartoffeln.

Zutaten:

- 1 Bund frischer Koriander
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1-2 grüne Chili-Schoten
- 2 Zitronen, gepresst
- 2 Tassen Joghurt
- 20 g Cashewkerne

Zubereitung:

Den Koriander abbrausen, trocken tupfen und anschließend zusammen mit dem Knoblauch, den Chilis (nach Geschmack), dem Ingwer, den Cashewkernen und dem Joghurt in den Mixer geben. Die Zutaten sollten ein feines Püree ergeben. Anschließend den Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Das Chutney kann gut für ein paar Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden und ist ebenfalls eine geschmackvolle Geschenkidee!

Gegrilltes Eis

Super lecker! Heiß und kalt zusammen und definitiv ein Highlight zu jeder Grillparty.

Zutaten:



- 6 Eier
- 7 TL Puderzucker
- 4 kleine Kuchenböden (Torteletts)
- 2-3 Handvoll gemischt Beeren
- 4 Kugeln Eis (Vanilleeis passt z.B. sehr gut)

Zubereitung:

Zunächst die Eier trennen, das Eiweiß mit Puderzucker mischen und sehr steif schlagen. Die Beeren waschen, trocknen, in kleine Stückchen schneiden und die Torteletts damit belegen. Anschließend jeweils eine Kugel Eis vorsichtig mit dem Löffel drauflegen und den Eischnee über die Eiskugel verteilen.

Wichtig ist, dass alle Stellen lückenlos umhüllt werden (auch die Ränder der Tortenböden). Nun das ganze bei 250 Grad grillen bis das Eisschnee eine karamell-braune Farbe angenommen hat. Heiß servieren.

Tipp: Die Beeren können wahlweise noch mit Zitronensaft und/oder Likör beträufelt werden.

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/bbq-rezepte/>