





Vesta bbq - Rezeptsammlung

Hallo, heute möchte ich Ihnen eine ponton Aktion vorstellen. ponton wird in Kürze anlässlich einer Produktlancierung eine „Rezept Sammlung“ herausgeben. Darin möchten wir gerne die Grillrezepte der von uns geladenen Persönlichkeiten vorstellen. Es gibt keine Vorgabe für den Textaufbau. Jeder schreibt wie es ihm/ihr passt, gleich ob lang oder kurz, sachlich, ausschweifend oder gar erzählerisch mit Anekdoten, Erlebnissen, Begebenheiten, wahrheiten oder erdachtem. Wir verwenden den Text so wie er ist, das Layout hingegen ist einheitlich. Der Text kann zwischen 10 und 8000 Zeichen lang sein. Nur Bilder werden nicht genutzt. Bitte senden Sie uns ein Rezept zum Thema „Grillen“. Vielleicht handelt es von einem persönlichen BBQ, ist es ein Klassiker, asiatisches Saté oder Teriaki, ein besonderes Würzkonzept, etwas vegetarisches, eco und biofood, 100% Sortenreines, nur Angeräuchertes statt Durchgegrilltes, di-rekt in der Glut statt auf dem Rost zubereitet, ein komplettes Grillme-nue, Experimentelles bis gar kritisch Angehauchtes - kann man es überhaupt essen - vielleicht einmal etwas Saures oder Süßes vom Grill oder auch nur die persönlich favorisierte Variante einer guten Grillwurst. Wir bitten unterschiedliche Leute um immer nur ein Rezept. Darunter sind Leute wie Du und ich: Junge, Alte, Arme, Reiche, Bekannte & Unbekannte - gleich ob Hilfsarbeiter oder Manager, religiös oder Atheist, gerade krank oder gesund, Glückliche und Unglückliche, Diät Haltende oder ‚so wie ich bin‘ Zufriedene, ABC bis Z Promi oder einfach nur netter Mensch, Vegetarier oder Fleisch(fr)esser, fastfood junky oder Gourmet, Küchenhilfe, Hobbykoch, Profikoch oder Sternekoch... Das Rezept wird in Events, in Teilen als Druck und im Internet vorliegen und durch ponton genutzt. Jeder Rezepturheber wird auf seiner Rezeptseite mit Name, Stadt, Webadresse genannt, so wie er /sie es wünscht. Wer will nennt nur den Vor- oder Nachnamen - auch das ist möglich – anonym oder als Gruppe. Fragen beantworten wir gerne. Wir freuen uns auf das Grillrezept. Mit besten Grüßen Wolf Udo Wagner



Vesta bbq - Regeln

Wir wahren die Persönlichkeitsrechte der Teilnehmer und geben die personenbezogenen Daten nicht weiter. Bitte senden Sie den Text per E-Mail, aus Word oder ein PDF. Bilder gleich welcher Art nehmen wir nicht auf. Jeder Einreicher erhält ein pdf Belegexemplar per E-Mail. Der Einreicher/die Einreicherin bezahlt nichts an uns, wir zahlen nichts an den Einreicher /die Einreicherin. Das Rezept wird in Events, in Teilen als Druck, in Grillveranstaltungen und im Internet vorliegen, ausprobiert bzw. durch ponton genutzt. Das Rezept wird in der eingereichten Sprache veröffentlicht. Es wird evtl. auch in andere Sprachen übersetzt und veröffentlicht. Wichtig: Wir lehnen Einreichungen ab, wenn gegen geltendes Recht verstoßen wird, die pornografische Inhalte aufweisen, wenn es sich um Scherze handelt, wenn darin gegen Menschenrechte gerichtete Aussagen oder ethisch nicht vertretbare Positionen enthalten sind. Wer einreicht, erklärt sich hiermit einverstanden.



Vesta bbq - Prolog

Der Grill Vesta bbq ist das neue Produkt von Ponton. Die römische Göttin des Feuers Vesta ist seine Namensgeberin. Vesta bbq ist der bislang einzige Grill aus feuerfestem Glas und Edelstahl. Er verfügt über ein Brennkammersystem mit einstellbarer Luftzufuhr von allen Seiten gleichzeitig. Der Designer Wolf Udo Wagner gestaltete den Grill als puristisches Objekt, welches sich in die Tischkultur integriert. Nachhaltiges Design und hochwertige Verarbeitung sind gleichermaßen wichtig und so wird der Grill vollständig in Deutschland produziert. Die Produkte von Ponton verstehen sich als Gesamtkonzept, deshalb werden Grillgut und natürliche Anzünder zusätzlich angeboten. Denn ökologisches Grillgut wirkt sich nicht nur positiv auf das zubereitete Essen aus, sondern gehört zu einem nachhaltigen Grillvergnügen einfach dazu. Als Tischgrill bringt Vesta bbq die Menschen zusammen. Jeder kann praktisch gleichzeitig sein eigenes Essen grillen und so auch selbst bestimmen wie lange er es auf dem Grill belassen möchte. Der Grill wird in dem Maß Höhe 20 cm und Durchmesser 30 cm angeboten. Materialien sind eine doppelwandige Brennkammer aus Edelstahl und hitzebeständiges, zweifach getempertes Borosilikatglas. Parallel wurde eine Initiative ge-startet, die es Jedem ermöglicht Rezepte im Rahmen des Produkts unter www.pontonliving.eu zu veröffentlichen. Es sind bereits einige sehr interessante Ideen eingegangen, die zum Ausprobieren einladen. Der ökologische Grill Vesta bbq feuert die Lust zum Grillen an. Life is creation- Leben



Vesta bbq - Rezeptsammlung



Jungschaf-Rücken, frei von Sehnen - pro Person etwa 180 Gramm Mini Auberginen - pro Person zwei Stück Zitrone Für die Marinade 0,2 L Olivenöl 1 glatten Teel. Meersalz einige Priesen grober Pfeffer einige Zweige Zitronen Thymian 3 Zweige Frischer Lavendel Orangenschale von einer halben Orange 3 Zehen Knoblauch Rosmarinkartoffeln Dicke Rosmarin Zweige Meersalz & Muskat Einige al dente gekochte kleine neue Kartoffeln, etwa drei Stück pro Person Sherry-Espresso Sud 0,3 L Sherry 1 Espresso 4 Frische Lorbeerblätter 4 Wacholderbeeren 2 Frühlingszwiebeln Butter Als erstes bringen Sie am besten zwei Tage zuvor die Zutaten für die Marinade zusammen und marinieren darin den Jungschafsrücken. Die Kräuter etwas andrücken und auf die Knoblauchzehen hauen Sie jeweils einmal mittelsanft drauf, sodass Sie Geschmack abgeben. Die Auberginen schneiden Sie einige male ein und marinieren sie mit. Die Kartoffeln können Sie bequem vorher kochen, achten Sie bloss darauf das Sie keinen Kartoffelbrei herstellen. Die Rosmarinzweige stecken Sie durch die Kartoffeln durch, Eventuell mit einem Holzspieß die Löcher in die Kartoffeln vorstechen damit die Ihnen mit dem Rosmarinweig nicht kaputt gehen. Das sieht toll aus und die Kartoffeln bekommen auch von innen Aroma. Frisch gemahlene Muskat mit Meersalz vermischen und bereit halten. Parallel zu dem Kartoffeln köcheln Sie den Sherry mit dem Espresso, dem Wachholder, den Frühlingszwiebeln und den frischen Lorbeer Blättern etwa 30 Min.. Dann fischen Sie alle festen Bestandteile wieder heraus, schmecken den Sud mit Salz ab, lassen ihn leicht abkühlen und geben dann mit laufenden Pürierstaab im Sud einige Würfel kalte Butter hinein. Dadurch wird Ihr Sud etwas Sämig und glänzend. Nun geht es los: Am besten Sie grillen auf abgebranntem Buchenholz, legen Sie den Schafsrücken auf den Grill und auch die Auberginen. Wenden Sie das Fleisch nicht zu oft, sondern lassen Sie es bei nicht zu großer Hitze von beiden Seiten Farbe nehmen, langsam. Damit es innen gut warm ist und außen nicht verkohlt. Auch bekommen Sie besserer Streifen hin, wenn Sie das Fleisch nicht ständig drehen. An den Auberginen können Sie sich austoben. Die Kartoffeln legen Sie dann nach etwa 10 Minuten mit auf den Grill. Der Schafsrücken darf auf keinen Fall durch sein, wenn Sie mit dem Finger darauf drücken muss es weich sein, jedoch darf der Druckpunkt nicht sichtbar bleiben. Auf dem Teller geben Sie den Sherry-Espresso Sud über das Fleisch, auf die Kartoffeln streuen Sie Ihr Muskat Salz und auf die Aubergine können Sie etwas Zitronensaft träufeln. Lassen Sie es sich schmecken!

CHRISTIAN SAEELZER, NINA SCHELLHASE UND SIMON HORN. ++++ BLUMEN BAR RESTAURANT CATERING



Grill Rezept (vegetarisch)

20

Schafskäse Zutaten für eine Portion: 1 große Scheibe Schafskäse, 1 Tomate, 2 Champignons, 1 Paprikahälfte Kräuter der Provence, Olivenöl, etwas Senf, Alufolie
Zubereitung: Tomaten, Champignons, und Paprika in Würfel schneiden. Ziegenkäse auf Alufolie legen und mit Öl beträufeln. (Alufolie so groß schneiden, das ein "Packet" geschnürt werden kann) Die kleingewürfelten Zutaten in Schüssel geben, vermischen mit Öl, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer und etwas Senf. Das marinierte Gemüse über den Ziegenkäse verteilen. Packet schnüren und 20 Minuten auf den Grill legen - fertig ! Dann auspacken und genießen! Dazu passen Grillkartoffeln und Weißbrot

Ulf Seydell



Asiatisch gewürztes Roastbeef mit Gemüse.(für 4 Portionen)

19

250 g grüne Bohnen (frisch oder TK) 350 g rote Paprikaschoten 350 g Paksoi Meersalz 1 El helle Sesamsamen 1 Stück Ingwer (ca. 50 g) 4 El Sojasoße 3 El Honig, 1 El Sesamöl 1 El Speisestärke 1,2 kg flaches Roastbeef ohne Fettrand 150 ml Sonnenblumenöl 1 El Fünf - Gewürze - Pulver 1 El Szechuanpfeffer (oder schwarzer Pfeffer) 1 Bund Thaibasilikum (oder Basilikum) 1/2 - 1 grüne Chilischote 30 g geröstete, gesalzene Erdnüsse 100 ml süßscharfe Chilisoße (Asienladen)

1. Gemüse waschen und putzen. Bohnen in Salzwasser ca. 15 Minuten garen, dann kalt abschrecken. Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden. Paksoi klein schneiden. Sesam ohne Fett goldbraun anrösten. Ingwer schälen und fein hacken. Hälfte des Ingwers mit Sojasoße, Honig, Sesamöl, 8 El Wasser und der Stärke verrühren.
2. Roastbeef salzen und auf den Grill legen und beide Seiten jeweils ca. 5 Minuten grillen. Danach mit Fünf - Gewürze - Pulver und Szechuanpfeffer würzen und bei schwacher Hitze auf beiden Seiten weitere 5 - 10 Minuten grillen.
3. Basilikum und Chilischote hacken. Mit übrigem Ingwer, Erdnüsse und 100 ml Öl pürieren. Fleisch herausnehmen und kurz ruhen lassen. Paprika und Bohnen im restlichen Öl im Wok oder einer großen Pfanne ca. 2 Minuten braten. Paksoi zugeben und weiterbraten. Soja – Honig – Mischung zugeben, ca. weitere 2 Minuten garen, abschmecken.
4. Roastbeef aufschneiden, mit Sesam und Meersalz bestreuen. Mit Gemüse, Pesto und Chilisoße anrichten. Dazu passt Basmatireis.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 10 Minute. Nährwert: 1004 kcal / Portion

Will Seyfang www.fischer-moebel.de



Three dishes are indispensable when making a party by the BBQ. The Banana Curry, the tomato-salsa and some baked potatoes. Don't forget to put the beer on ice and that you will probably enjoy a Bloody Mary as a starter. I think the most important tool when cooking is a spoon! When cooking one needs to taste the pot of goodies at least once every 5 minutes in order not to keep the mix on the right level. I'm not very good at following the formulas strictly but with this little spoon allows you to improvise and improve your cooking. Well, this method does unfortunately not guarantee the outcome, but it gives you a lot of valuable experience and happy cooking.. Here we go: Banana Curry (goes together well with pork) - 4 persons Bananas - Maybe 2 pcs Onion - Maybe 1 pc Butter - A few dabs Curry - Maybe 1/3 tablespoon Green Chilli - Maybe 1 pc Salt - A pinch or perhaps a bit more. Mayonnaise - Maybe 3 tablespoons Chop the onion and fry it slowly in the butter together with the curry powder. After the onion has received the golden colour put the mashed bananas in the fry-pan. Let this mix together on moderate heat for a few minutes. Now, chop the green chilli finely and add this as well as the mayonnaise and salt. Did I mention the spoon ? Use this along the way to check the proposed mix! Tomato Salsa (goes especially well with beef) - 4 persons Tomatoes - Maybe 5 pcs Onion - Maybe 1 pc Salt - A few pinches Green Chilli - Maybe 1 pc Lemon - Maybe 1 pc Garlic - Maybe 2 clove Fresh coriander - A proper handful Olive-oil - Maybe 2 table-spoons Chop the tomatoes, onion, the garlic, the green chilli and coriander finely. Mix everything together with the olive-oil, lemon juice and salt. Did I mention the spoon ? Use this along the way to check the proposed mix! Baked Potatoes 1 Idaho potato per person Some aluminium foil Butter or sour cream Salt Well, you already guessed. Wrap the potatoes in the aluminium foil. Unless you enjoy the explosion of the potatoes you make a cut in each potato to prevent the "big bang" Put the package on the grill for an hour or so. After it is ready use the butter/sour cream + salt to go inside the hot potato. Did I mention the spoon ? Now, this is perfect for eating.

Thomas Dahlgren



Vesta bbq Isobemaki Recipe

17

Ingredients: blocks mochi soy sauce nori (seaweed paper)Preparation: Roast mochi on the ponton net until it burn a little. And then dipping it into a mixture of soy sauce, water and sugar, and roll with nori. Comment:Mochi is a Japanese rice cake made of glutinous rice pounded into paste and molded into shape. Mochi is a traditional food for the Japanese New Year and is commonly sold and eaten during that time. Prepacked mochi blocks, which are flattened and cut into square pieces or shaped into rounds are available at grocery stores. Cooked mochi is very sticky, so be careful not to choke it. It's important to take a small bite at a time.

Yuki Sugihara and Toshihiko Suzuki
www.atelier-opa.com



Vesta bbq Kinako mochi

16

Kinako Mochi is a kind of Japanese sweets. Generally, mochi rice cakes covered with kinako (soybean powder) and sugar is called abekawa mochi. Ingredients: blocks mochia little kinako powder a little sugar
Preparation: Grill mochi on the ponton until start to bulge. Meanwhile, mix kinako and sugar in a bowl. Boil some water in a medium pot Dip grilled mochi in the hot water and cover with kinako. It's best to eat right away since mochi harden quickly.
Makes 2 servings

Yuki Sugihara and Toshihiko Suzuki
www.atelier-opa.com



Vesta bbq - Currywurst 15

Eine rote Wurst aufn Grill packen, in Stücke schneiden, Curryketchup drüber und Currypulver draufstreuen und fertig isn super Grillessen

Egon Breuer



Vesta bbq - Glut von Alfarobera Holz 14

Eigentlich finde ich Grillgeschmäcker oft langweilig, aber die absolut köstlichste Art die ich kenne, zu einem gelungenen, ungewöhnlichen aber einfachen Grillfisch zu kommen ist: Eine Glut von Alfarobera Holz (Johannisbrotbaumes, also nur im mediterranen Raum zu machen) zu erzeugen, darauf den Fisch zu legen, zu garen und mit Olivenöl und einem Salat serviert, einfach eine Götter-speise! wohl bekomms!

**Rezept von Erika Koch,
www.erika-koch-fotos.de**



Sonntags grillt der chef. Nachdem die Woche über die Gattin den Haushalt schmeißt, wird der Herr des Hauses sonntags stärker gefordert. Das Spiel mit Feuer und Flamme war schon immer eine Männerdomain. Da fühlt Mann sich wohl und kann beim zündeln schon mal gemütlich Wein oder Bier verkosten. Der Vorschlag für klassisch-amerikanische Hamburger ist eine Hommage an das Geburtsland meiner Frau (und dessen deftige Kost) und eine Remake unseres Hochzeitmahles mit Freunden nach der Rück-kehr aus Las Vegas. (wo wir uns inmitten einer Nacht in der Little White Chapel trauten, endlich ja zu sagen.)...und weil es auch den Kindern richtig toll schmeckt. Für 8 Leute, weil grillen mit Freunden lustiger ist 1,500 kg Rinderhack 18 Stück Hamburger Buns (Brötchen), 225 Gramm Bacon, 1,500 kg Zwiebeln, 12 Scheibe Chester, dieser tolle Schmelzkäse, 3/4 kleiner Kopfsalat, Salz, Pfeffer, Tomatenketchup Heinz, Röstzwiebeln. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Wichtig ist, daß das Hackfleisch lange durchgeknetet wird. Dies geht am besten mit einer Gabel oder dem Knethaken am Mi-xer. Durch das lange durchkneten werden die Eiweiße im Fleisch aktiviert und die Hack-fleischmasse bekommt eine bessere Bindung. Das ist wichtig, damit die Fleisch-Pads später nicht auseinander fallen!!! Nachdem das Hack eine gute Bindung hat, diese in 8 gleichgroße Teile aufteilen. Die einzelnen Portionen zwischen den Handflächen zu festen Klößen rollen. Anschließend den geformten Kloß zwischen Frischhaltefolie legen und mit der Hand oder auch einem Topf flach pressen. Darauf achten das der Fleisch-Paddi schön rund wird. Er sollte nicht dicker als ein halber Zentimeter sein und im Durchmesser mindestens so groß wie die Brötchen. Den Grill gut vorheizen und mit etwas Öl bestreichen. Die Fleisch-Paddies von der einen Seite gut anbraten und wenden. Nun auf die schon fertige Seite den Chester-Käse legen und schon schmelzenlassen. Die Fleisch- Paddies brauchen nur kurze Zeit auf dem Grill. das ist aber bei jedem Grill anders. Einfach ausprobieren. Die Hamburger Buns durchschneiden und mit auf dem Grill anrösten. Jetzt brauchen die Burger nur noch nach Geschmack mit Salat, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Ketchup, und dem Fleisch belegt werden. Enjoy your meal!

Rezept von Hartmut Raiser



Vesta bbq - Filetzopf Mediterrane

12

1 großes Schweinefilet von Fett befreien und das Filet zweimal der Länge nach einschneiden (ergibt 3 Stränge) und daraus einen Zopf flechten. Das Ende mit Küchengarn zuschnüren. Aus 1/8 l Olivenöl, 2 Eßl. Zitronensaft, Salz und frisch gemahlenem Zitronenpfeffer eine Marinade zubereiten. Nach Belieben frisch gepressten Knoblauch dazugeben. Das Filet damit einpinseln und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Vor dem Grillen Fleischzopf auf Alufolie langsam garen. Fleischzopf nach einer Weile von der Alufolie auf den Grillrost legen und von allen Seiten kross grillen. Dip: 1 Becher Creme fraiche und 1/2 Becher Naturjoghurt mischen, 2 Bund Schnittlauch hacken und dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und zum Fleisch servieren.

Rezept von Regina B



Vesta bbq - Schwertfisch - Spieße mit Salbei an Jannowitzbrücke

11

Fischsteaks einlegen in Marinade aus Zitronen- und Orangensaft, gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer, Fenchelsamen und Öl - JE LÄNGER DESTO GUT ! dann abwechselnd mit Paprika, Kartoffeln und Auberginen auf Grillspieße verteilen, Salbeizweige dazwischen, mit der Marinade bestreichen und GRILLEN! erprobt seit 2001, schmackhaft bis morgens um 4 im Angesicht der Spree...

Von Claudia Lüling



Vesta bbq - Vanilleeis mit gegrillter Ananas

10

Zutaten: Vanilleeis, 500 g frische Ananas, Puderzucker Ananas in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten mit großzügig Puderzucker bestäuben und auf den Grill legen, sodass der Zucker karamellisieren kann. Ananas darf nicht zu trocken werden, deshalb nur kurz auf dem Grill lassen. Etwas Puderzucker auf einen Teller streuen, eine Ananasscheibe in die Mitte legen und eine Kugel Vanilleeis auf der Ananas drapieren. Nach Belieben mit Sahne oder Fruchtkompott servieren.

Rezept von Peter K.



FÜR 4 PERSONEN Tunasteak mit hausgemachtem Gewürzsalz 800g Yellowfin-Thunfisch in Sushi-Qualität, 4 Steaks schneiden -200g grobes Meersalz -1 Knoblauchzehe geschält -2 Lorbeerblätter -5 Wacholderbeeren -1 Teel. Schwarze Pfefferkörner -1 Essl. - frische Rosmarinnadeln, gezupft, ohne Stiel alle Zutaten ausser dem Meersalz in einem Mörser zerstoßen oder in einem kleinen Küchenmixer zerkleinern und mit dem Meersalz mischen. Das Gewürzsalz sollte mindestens zwei Tage vor der Verwendung hergestellt werden und hält sich mehrere Wochen in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank. Die Thunfischsteaks von allen Seiten auf dem Grill anbraten jedoch darauf achten, dass die Steaks im Kern roh bleiben. Nach kurzer Ruhephase aufschneiden, fächerartig anrichten und mit dem hausgemachten Würzsalz würzen. TOMATEN-BROTSALAT 1kg Strauchtomaten -1 El Sardellen, gehackt -1 El Kapern gehackt -2 rote Zwiebeln, in Streifen geschnitten - Bund Blatt Petersilie -1 Rosmarinweig -ca. 20 Basilikumblätter -2 Knoblauchzehen, gequetscht -Aceto Balsamico -Olivenöl -Meersalz -Pfeffer -Roggenbrot vom Vortag Den Tomatenstrunk entfernen, vierteln und in eine große Schüssel geben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, eine Knoblauchzehe, die Sardellen, Kapern und roten Zwiebeln darin anschwitzen und zu den Tomaten geben. Anschließend Blatt Petersilie und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden und dazugeben. Das Ganze mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Aceto Balsamico und Olivenöl abschmecken und mindestens eine Stunde abgedeckt ziehen lassen. Die Pfanne erneut aufsetzen und in Olivenöl die zweite Knoblauchzehe mit den in 0,5 cm dick geschnittenen Brotwürfeln und dem Rosmarin knusprig rösten.

Rezept von Frank Lottermann, Frankfurt, www.nykke-kokki.com



Vesta bbq - Teriyaki Hühnerschenkel

08

1 kg Hühnerschenkel waschen und abtrocknen. Marinade: 2 Knoblauchzehen pressen und mit 5 EL Sojasauce, 4TL Mirin (japanischer, süßer Reiswein), einer kleinen Prise Salz, 2TL fein geriebenem Ingwer und 1 TL Honig vermengen. Die Hühnerschenkel in der Marinade ungefähr 1 Stunde ziehen lassen und dann auf dem Grillrost anbraten.

Rezept von H. Salm



Als ich zum ersten Mal von Bärlauchsenf hörte, konnte ich mir nicht vorstellen, dass diese Mischung gut schmecken würde. Doch zum Glück wurde ich eines Besseren belehrt. Der Senf passt gut zu allen möglichen Fleischsorten oder ganz einfach zu einem guten Stück Brot. Perfekt also für einen netten Grillabend. Zutaten: 300 g Gelbe Senfkörner -4 handvoll Bärlauch -2 TL fein gemahlener Ingwer -125 g Zucker -1 Teel Salz -300 ml Weißweinessig oder weißer Balsamico -200 ml Weißwein -Die Senfkörner tiefkühlen und dann fein mahlen -Den Bärlauch hacken, nicht zu fein. Mit Ingwer, Zucker und Salz zum Senf geben - Essig und Wein aufkochen. Noch heiß unter Rühren zur Senfmischung geben -In schöne Gläser füllen und luftdicht verschließen -Muss 2 Wochen ziehen und ist erst dann fertig

Rezept von Lisa H. Stuttgart



Dieses Rezept ist ein besonderes geschmackliches Erlebnis und kam bei einem meiner Grillfeste sehr gut bei den Gästen an. 1 Pfund Rinderlende, 2 Knoblauchzehen, 1 rote Zwiebel, 1 TL Salz, 2-3 EL Olivenöl, je 1 EL Zitronenpfeffer, Fünf-Gewürz-Pulver (Sternanis, Szechuan-Pfeffer, Zimtkassie, Fenchelsamen, Gewürznelken), Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 6 EL Erdnußöl, 3-4 EL Erdnußbutter, 1 EL Sambal Oelek, 2 EL Soja-sauce, Saft von 1 Zitrone und Orange, 50 g gemahlene Erdnüsse, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

Zubereitung: Rinderlende waschen und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf Spieße stecken. Eine rote Zwiebel schälen, fein reiben und mit Salz, gepressten Knoblauchzehen und Olivenöl in einer Schüssel verrühren. Die Masse mit Zitronenpfeffer, Fünf-Gewürz-Pulver, Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und die Spieße damit bestreichen. Die Spieße in eine Schale geben, mit der restlichen Marinade überziehen und 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Für die Sauce das Erdnußöl mit der Erdnußbutter, dem Sambal Oelek, der Soja-sauce, dem Zitronensaft und dem Orangensaft in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Erdnüsse mit der 2. geschälten und fein gehackten Zwiebel sowie den gepressten Knoblauchzehen in die Sauce geben und zum Kochen bringen. Die Sauce im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, erneut in die Pfanne geben und erhitzen. Die Spieße auf dem Grill scharf anbraten, mit der Sauce überziehen und servieren. Ergibt etwa 4 Portionen

Rezept von P. Halle



Vesta bbq - Mediterrane Kartoffelspieße

05

5 Kartoffeln | 1 Zucchini | 1 rote Paprika | Schälchen Cocktailtomaten | 150 Gramm Fetakäse | Saft aus 1/2 Zitrone | Salz | 4 EL Olivenöl | 1 Knoblauch-zehe | 1 Messerspitze Chilipulver und Paprikapul-ver | 1 TL mediterrane Kräuter

Die Kartoffeln kochen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln, Paprika, Zucchini und Fetakäse in spießgerechte Stücke schneiden. Danach die Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Fetakäse und Cocktailtomaten auf Spiesse stecken. Das Olivenöl, gepressten Knoblauch, Chilipulver und Kräuter vermengen. Die Spiesse mit dem Öl bestreichen und etwas ziehen lassen. Dann die Spiesse auf den Grill in ein Aluförmchen legen und regelmäßig wenden.

Rezept von Melanie S.



Mein Rezeptvorschlag, um die üblichen Folienkartoffeln ein wenig auf zu werten. 1 kg Kartoffeln | Salz | 100 g gewürfelter Frühstücksspeck | 1 Bund Petersilie | eine rote Zwiebel | 100 g Gouda (dünn geschnitten) | Pfeffer | 40 g Kräuterbutter Kartoffeln kochen, schälen und in der Hälfte durchschneiden. Mit einem Teelöffel einen Teil aushöhlen. Das Ausgehöhlte in eine Schüssel geben. Die Zwiebel klein schneiden und in der Kräuterbutter andünsten. Dann die gehackten Kräuter dazu geben und die Mischung in die Schüssel mit den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Kartoffelhälfte in ein Aluschälchen legen und mit der Kartoffelmischung füllen. Obenauf eine Scheibe Käse legen und auf dem Grillrost grillen.

Rezept von Moritz H., München



Als ich ein für eine Weile in Kanada lebte ging ich oft in Restaurants essen. Dabei fand ich ein Gericht, das ich vorher nicht kannte, welches zu einem meiner Lieblingsgerichte wurde. Die Fajitas. Besonders toll ist, dass man sie selbst befüllen und sie sowohl mit Fleisch als auch als vegetarische Variante zubereiten kann. Hier mein persönlicher Vorschlag... Zutaten: Olivenöl, Knoblauch, Chilipulver, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Cheddar-Käse, Tortillas, Gemüse (Paprika, Gurken, Tomaten, Mais), Hühnchenbrust Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Gemüse und Hühnchen in kleine Stücke oder Streifen schneiden. Das Hühnchen mit Salz, Pfeffer und Chili-pulver (Nicht all zu viel) würzen. Zwiebeln andünsten, dann Hühnchen dazugeben. Wenn das Hühnchen außen leicht gebräunt ist, Gemüse dazu geben. Nur etwas andünsten, das Gemüse soll nicht verkochen. Nun die Tortillas befüllen. Dabei nur auf eine Hälfte Zutaten legen und zum Schluss mit Käse bestreuen. Zum Schluss wird die Tortilla zugeklappt und auf den Grill gelegt, am Besten in ein Alu-schälchen. Die Fajita ist fertig, wenn sie außen leicht gebräunt und etwas knusprig ist. Dazu isst man Guacamole- und Salsadip und Sauerrahm.

Rezept von Anne-Katrin M.



Immer sehr beliebt sind allerlei Art Spieße beim Grillen. Wenn ich eine Grillparty mache möchte ich meinen Gästen etwas Außergewöhnliches bieten, was eine Ab-wechslung zu gewöhnlichen Würstchen und Fleisch darstellt. Dazu eignen sich die exotischen Spieße be-sonders gut. 500 g Putenfleisch | 200 g frische Ananas | 2 Mandarinen | Saft von 1 Orange | 2 Eßl Honig | Salz | Pfeffer | Currypulver. Das Putenfleisch in kleine Würfel (müssen auf Spieße passen) schneiden, mit Salz und wenig Pfeffer würzen. Die Ananas und die Mandarinen ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Dann das Fleisch und die Früchte abwechselnd auf Spieße stecken. Orangensaft und Honig mischen und mit ein wenig Currypulver würzen. Mit dieser Paste die Spieße be-streichen und auf dem Rost des Grills braten.

Rezept von Lydia M.



Wenn meine Familie und ich im Sommer grillen gehört ein Dessert genauso dazu wie Fleisch und die typischen Salate. Es gibt fast Nichts Schöneres, als unter dem Apfelbaum zu sitzen und ein gutes Essen zu genießen. Ich kam irgendwann auf die Idee Bratäpfel, die eigentlich so gar nicht in den Sommer passen, zu grillen und sie als Dessert zu servieren. Meine Familie war begeistert. Man braucht dazu: Äpfel (pro Person 1-2), ungefähr 100 g Rosinen, etwas Rum, Mandelstifte und Zimtucker, nach Blieben frisch geschlagene Sahne Die Äpfel waschen, schä-len und entkernen. Rosinen und einen Schuss Rum in eine Schüssel geben und ziehen lassen. Die Äpfel auf jeweils ein Stück Alufolie setzen, mit den Rosinen und Mandeln füllen und Zimtucker drüber streuen. Danach die Alufolie schließen, seitlich einige Löcher stechen und ungefähr 10 Minuten auf den Grillrost legen. Nach Belieben mit der Sahne verzieren.

Rezept von Anna Groß



Vesta bbq - Anhang



Impressum

Ponton ist eine Division von
Miawolf by Wolf Udo Wagner
Verantwortlich Wolf Udo
Wagner Mainzer Landstraße
220 D-60327 Frankfurt-Main
Fon +49(0) 69-92870574 Fax
+49 (0)69-928705-75 E-mail
info @pontonliving.eu Web
www. pontonliving.eu

