

**ROBIN SCHULZ**

PRESENTS



**Rob's  
Barbecue**

MEINE BESTEN GRILLREZEPTE

GRÄFE  
UND  
UNZER



**Vorwort**

**7**

## **THEORIE**

---

<b>All this Love – Grilleidenschaft</b>	<b>9</b>
<b>Meine große Liebe zum BBQ</b>	<b>10</b>
<b>Grillausstattung – meine Top 15</b>	<b>14</b>
<b>Meine 10 besten Preview-SOS-Tipps – damit von Anfang an nichts schiefgehen kann</b>	<b>16</b>
<b>Welcher Grill passt zu mir?</b>	<b>18</b>
<b>Grillen mit Kohle – die Basics</b>	<b>20</b>
<b>Grillen mit Gas – die Basics</b>	<b>21</b>
<b>Die Techniken des Grillens</b>	<b>22</b>
<b>Meine 10 besten After-Hour-SOS-Tipps – falls doch mal etwas schiefgegangen oder unklar ist</b>	<b>24</b>
<b>Rubs, Marinaden, Lake für aromareiches Grillgut</b>	<b>26</b>
<b>Dressings, Dips, Saucen für noch mehr Würze</b>	<b>28</b>

# REZEPTE

---

<i>All we got</i> – WENIGE ZUTATEN		31
Grillen mit wenigen Zutaten		32

---

<i>Oxygen</i> – FESTIVALFOOD		49
Auf Tour – Snacks für zwischendurch		50

---

<i>Speechless</i> – GÄSTE BEEINDRUCKEN		75
Die perfekte Atmosphäre – so geht Gastgeber		76


---

<i>Unforgettable</i> – LIEBLINGSGERICHTE		99
Essen ist Heimat – Meine Helden		100

---

<i>Sun goes down</i> – BARBECUE-PARTY		125
Grillen für viele Gäste		126

---

<i>Waves</i> – SIDES & SNACKS		147
Mein Ruhepol – Zeit für mich		148

---

<i>Sugar</i> – SÜSSES ZUM GENIESSEN		173
Ups & Downs – meine persönliche Reise		174

---

Register		188
----------	--	-----

Impressum		192
-----------	--	-----

# VORWORT



## »GRILLEN IST LEICHT UND MACHT RICHTIG BOCK, PROBIER'S MAL AUS!«

**M**ir ist wichtig, dass niemand denkt, ich sei ein DJ, der einfach irgendein Kochbuch rausbringt. Wenn du mich kennst, weißt du: Wenn ich etwas mache, dann stets aus tiefster Leidenschaft. Das gilt fürs Musikproduzieren genauso wie fürs Grillen. Wenn ich Feuer gefangen habe und für ein Thema brenne, will ich es auch perfektionieren. Kein Witz, wenn ich nicht auf Tour bin, koche ich fast jeden Tag. Und glaube mir, es ist überhaupt nicht kompliziert - was ich dir mit Rob's Barbecue zeigen möchte.

Weil ich über Instagram und etliche andere Kanäle oft nach meinen Rezepten gefragt werde, habe ich meine Lieblingsgrillgerichte hier für dich gesammelt - und damit auch mir selbst meinen Traum vom eigenen Kochbuch erfüllt. Ich möchte dich dazu ermutigen, die Angst vorm Kochen und Grillen zu verlieren. Trau dich, nimm mal frische Sachen in die Hand, anstatt einfach die Fertig-

packung aufzureißen. Genau das habe ich früher auch getan, darum weiß ich, wie viel besser selbst gemachtes Essen schmeckt. Klar muss es manchmal schnell gehen, weswegen du in diesem Buch auch nicht nur besondere, etwas aufwendigere Rezepte für Fortgeschrittene findest, sondern auch viele einfache Ruckzuckgerichte sowie kleine Snacks mit nur ein paar wenigen Zutaten. Und: Alle Gerichte kannst du auf dem Grill zubereiten, aber auch genauso gut in der Küche.

Sei offen, das macht echt richtig Bock. Denn beim Grillen geht es um viel mehr als nur ums Essen. Ich zelebriere diese Momente für mich, weil ich dabei zur Ruhe komme und so mir und meinem Körper etwas Gutes tue. Das kannst du auch. Probiere es einfach mal aus!

*Robin*

# RUBS, MARINADEN, LAKE

## für aromareiches Grillgut

Für die Rubs die Zutaten in einem Mörser oder Blitzhacker mittelfein zermahlen, dann das Grillgut damit einreiben. Bis zur Verwendung luftdicht verpacken und trocken lagern. Jede Würzmischung reicht für ca. 1 kg Grillgut.

**COLD ONION RUB:** 1 TL schwarze Pfefferkörner • 1 EL grüne Pfefferkörner • 1 EL Meersalz • 1 EL getrockneter Rosmarin • 1 EL getrocknete Minze • 1 TL Knoblauchpulver • 1 EL Zwiebelpulver • 1/2 TL Chiliflocken  
»» 1

**COFFEE CAJUN RUB:** 1 EL schwarze Pfefferkörner • 1 EL ganzer Fenchel • 1 EL edelsüßes Paprikapulver • 1 TL Zwiebelpulver • 1 TL getrockneter Oregano • 1 TL grobes Meersalz • 1 TL brauner Zucker • 8 Kaffeebohnen

**BASIC RUB:** 1 1/2 TL Meersalz • 1/2 TL brauner Zucker • 1 EL schwarze Pfefferkörner • 1/2 TL Knoblauchpulver • 1 TL edelsüßes Paprikapulver

**HERBAL DUST:** 1 1/2 TL Meersalz • 1 EL weiße Pfefferkörner • 1 EL Korianderkörner • 6 Wacholderbeeren • 1 EL Kräuter der Provence • 1 EL getrocknete Petersilie  
»» 2

**SPICY PAPRIKA:** 1 EL Meersalz • 1 EL edelsüßes Paprikapulver • 1 EL Knoblauchpulver • 2 EL getrocknete Paprikaflocken • 1/2 TL Zimtpulver • 1 TL ganzer Kreuzkümmel »» 3

**LIME RUB:** 1 EL Meersalz • 1 TL brauner Zucker • 6 getrocknete Kaffir-Limettenblätter • 1 EL Korianderkörner • Samen von 4 grünen Kardamomkapseln • 1 EL getrockneter Estragon

**SWEET CHILI POWDER:** 1 TL Meersalz • 1 EL brauner Zucker • 2 Stangen fein gehacktes getrocknetes Zitronengras • 1 EL Korianderkörner • 1 TL Chilipulver • 1 TL Zwiebelpulver



»» 1



»» 2



»» 3

Für die Würzsaucen alle Zutaten miteinander verrühren und während des Grillvorgangs das Grillgut immer wieder damit einpinseln, bis die Sauce vollständig aufgebraucht ist. Jede Würzsaucen reicht für 4-5 kg Grillgut.

**AMERICAN FLAVOUR:** 4 sehr fein gehackte Knoblauchzehen • 75 ml Apfelsaft • 50 ml Apfelessig • 50 ml Whiskey • 1EL süßscharfe Chilisauce • 1EL Senfpulver • 1TL Meersalz • 1TL Chilipulver >>> 4

**AUSTRALIAN LOVE:** 2 EL Bourbon • 75 ml Craft Beer • 100 ml Tomatensaft • 100 ml Rinderfond • 1TL Senfpulver • 1EL heller Rohrzucker • 1TL Meersalz • 1EL Knoblauchpulver • 1TL Zwiebelpulver • 2 EL Apfelessig

**INDIAN LIQUID:** 6 geriebene junge Knoblauchzehen (samt Schale) • 1EL geriebener Ingwer • 1EL Tandoori-paste • 250 ml Ananassaft • 3 EL Worcestersauce • 50 ml Malzessig • 1EL roter Tabasco • 2 EL Garam Masala • 1EL Meersalz • 2 EL Kokosblütenzucker

**CHERRY LEMON:** 2 fein gehackte rote Peperoni • 1 fein gehackte Stange Zitronengras • 80 g Sauerkirschen mit 120 ml Saft (Glas) • 200 ml Gemüsefond • 1TL Meersalz • 50 ml Hoisin-Sauce • 1EL Sojasauce • 2 EL Ahornsirup • 1/2 TL gemahlener Koriander >>> 5



>>> 4



>>> 5



>>> 6

Für Marinaden und Lake alle Zutaten miteinander verrühren und das Grillgut mind. 30 Minuten darin einlegen (besser noch über Nacht im Kühlschrank). Alles reicht jeweils für 1-1,5 kg Grillgut.

**CHILIÖL:** 1 fein gewürfelte rote Zwiebel • 1 fein gehackte Knoblauchzehe • 3 fein gehackte rote Chilisoten • 50 g fein gehackte getrocknete Tomaten (in Öl) • 1TL Tomatenmark • 1TL Meersalz • 1EL Honig • Saft von 1 Limette • 1 Msp. Zimtpulver • 150 ml Sonnenblumenöl

>>> Nach dem Marinieren das Grillgut aus der Marinade nehmen, überschüssiges Öl abstreifen.

**HOT ASIA STUFF:** 1 Bund fein geschnittene Frühlingszwiebeln • 1/2 geriebene junge Knoblauchzehe (samt Schale) • 6 fein geschnittene rote Peperoni • 1EL fein geriebener Ingwer • 100 ml Sojasauce • 75 ml Reiswein • 2 EL Reisweinessig • 50 ml Teriyaki-Sauce • 2 EL Sesamöl • 35 g Zucker

>>> Nach dem Marinieren das Grillgut aus der Marinade nehmen. Die Marinade während des Grillvorgangs auf die Hälfte einkochen, das Grillgut damit einstreichen oder als Sauce dazureichen. >>> 6

**SOLE BRINE:** 1,5 l Wasser • 350 ml helles Bier • 60 g Meersalz • 35 ml Kräuterlikör • 2 angedrückte Knoblauchzehen • 1/2 Bund Zitronenthymian >>> Nach dem Einlegen das Grillgut aus der Salzlake nehmen und mind. 20 Minuten wässern, danach gut trocken tupfen und zum Grillen vorbereiten.

---

# FRENCH TOAST

## mit Tomaten und Rucola

---



ZUBEREITEN: 15 MIN.



GRILLEN: 6 MIN.

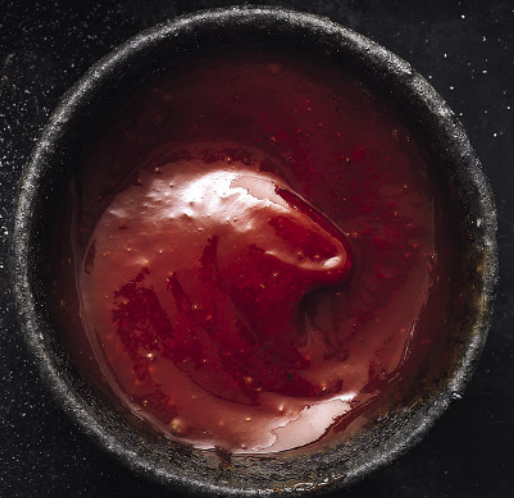


### FÜR 4 PERSONEN

40 g Rucola • 150 g Kirschtomaten • 75 ml Milch •  
3 Eier • 50 g geriebener Cheddar • Pfeffer • 4 Schei-  
ben Sandwich-Toastbrot • 2 EL Olivenöl • Meersalz •  
4 Scheiben luftgetrockneter Schinken

**ZUBEHÖR:** 1 gusseiserne Grillpfanne

- 1** Den Grill für mittlere direkte Hitze (mit Deckel, 160-180°) vorbereiten. Die Grillpfanne 10-12 Min. im Grill vorheizen.
- 2** Inzwischen Rucola waschen und trocken schleudern, Tomaten waschen und halbieren. Milch, Eier und Cheddar in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein pürieren, pfeffern. Eiermilch in eine flache Form gießen und die Toasts darin wenden, bis die Flüssigkeit völlig aufgesogen ist.
- 3** Das Öl in der Grillpfanne erhitzen. Darin die French Toasts in 5-6 Min. goldbraun braten, dabei einmal wenden. Den Grill mit dem Deckel verschließen.
- 4** French Toasts halbieren und auf Teller verteilen. Mit dem Rucola und den Tomaten belegen, salzen und pfeffern. Zum Schluss noch die Schinkenscheiben locker darauf anrichten.





---

# PIZZA ROLL

## mit buntem BBQ-Hack

---



ZUBEREITEN: 20 MIN.



GRILLEN: 35 MIN.



RUHEN: 8 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

1/2 rote Paprika  
1/2 grüne Paprika  
2 grüne Peperoni  
1 Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
200 g Rinderhackfleisch  
1 Pck. Pizzateig (400 g,  
ca. 36 x 24 cm, aus dem  
Kühlregal)  
12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)  
Meersalz  
50 g geriebener Gouda  
3 EL Milch  
1 Eigelb  
80 ml BBQ-Sauce

### AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

### ZUBEHÖR:

1 Pizzastein

- 1 Den Grill für mittlere bis hohe indirekte Hitze (mit Deckel, 180-200°) vorbereiten.
- 2 Die beiden Paprikahälften und die Peperoni waschen, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Hackfleisch mit den Händen in möglichst kleine Stücke zerbröseln.
- 3 Die Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestreuen. Den Pizzateig entrollen, das Papier abziehen. Den Teig so drehen, dass eine der breiten Seiten nach vorn schaut.
- 4 Die Speckscheiben leicht überlappend auf den Pizzateig legen, dabei rundherum einen Rand von 2-3 cm frei lassen. Nun Hackfleisch, Paprika, Peperoni, Zwiebel und Petersilie auf den Speckscheiben verteilen. Mit Salz würzen und mit dem Gouda bestreuen. Den Teig von unten nach oben hin aufrollen und die Seitenränder andrücken.
- 5 Den Pizzastein in den Grill setzen und mit etwas Mehl bestäuben. Die Milch und das Eigelb verrühren. Die Pizzarolle mit der »Teignaht« nach unten auf den Pizzastein legen, mit der Eiermilch einpinseln. Die Pizzarolle 30-35 Min. grillen, dabei den Grill mit dem Deckel verschließen. Vor dem Aufschneiden noch 6-8 Min. ruhen lassen, dann mit der BBQ-Sauce servieren.

---

# ONION BOMBS

## mit Käse-Nacho-Crunch

---



ZUBEREITEN: 20 MIN.



GRILLEN: 20 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

2 rote Zwiebeln  
150 g braune Champignons  
4 Stängel Petersilie  
200 g Rinderhackfleisch  
1 EL Teriyaki-Sauce  
Meersalz  
Chilipulver  
60 g Emmentaler  
12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)  
2 EL Butter  
150 ml Rinderfond  
100 ml BBQ-Sauce  
200 g Käse-Nachos

### ZUBEHÖR:

1 gusseiserne Grillpfanne

- 1 Den Grill für mittlere direkte Hitze (mit Deckel, 160-180°) vorbereiten. Die Grillpfanne 10-12 Min. im Grill vorheizen.
- 2 Inzwischen die Zwiebeln schälen, quer halbieren und aus jeder Hälfte etwa zwei Drittel des Inneren herauslösen. Abschnitte in kleine Würfel schneiden und beiseitelegen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mitsamt Stängeln grob hacken.
- 3 Das Rinderhackfleisch mit Teriyaki-Sauce, Salz und Chili würzen. Den Käse klein würfeln und unter das Hackfleisch mengen. Die Hackmasse zu vier gleich großen Kugeln formen. Je eine Hackkugel in 1 Zwiebelhälfte füllen und mit der anderen Zwiebelhälfte abdecken, gut andrücken. Jede Onion Bomb mit 3 Speckscheiben umwickeln.
- 4 Die Butter in der Pfanne schmelzen. Darin die Onion Bombs rundherum 1-2 Min. angrillen, danach herausnehmen. Die Zwiebelabschnitte und die Pilze in die Pfanne geben und in 2-3 Min. goldbraun anbraten. Mit Fond ablöschen und die BBQ-Sauce einrühren.
- 5 Die Temperatur auf 140-160° reduzieren, die Onion Bombs in die Sauce legen und 12-15 Min. grillen, bis Zwiebeln und Hack gar sind. Dabei immer wieder mit der Sauce einpinseln.
- 6 Kurz vor Grillzeitende (2-3 Min.) die Käse-Nachos grob zerbröseln und zusammen mit der Petersilie über die Onion Bombs streuen.



---

# RIB-EYE-BURGER

## mit *Burgersauce*

---



ZUBEREITEN: 50 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

2 Rib-Eye-Steaks  
(à 300-400 g)  
Meersalz  
1/4 Eisbergsalat  
1 Fleischtomate  
4 Gewürzgurken  
2 rote Zwiebeln  
2 EL Butterschmalz  
8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)  
4 Brioche-Buns (mit Sesam)  
3 EL weiche Butter  
120 ml Burgersauce  
(siehe S. 28)  
4 Scheiben Cheddar

### ZUBEHÖR:

1 Plancha  
1 Fleischwolf mit mittelgrober Lochscheibe  
1 Fleischthermometer

- 1** Den Grill für hohe direkte Hitze (mit Deckel, 220-240°) vorbereiten. Die Plancha 10-12 Min. im Grill vorheizen.
- 2** Inzwischen Rib-Eye-Steaks in 3 cm große Würfel schneiden und durch den Fleischwolf drehen. Das Hack kräftig mit Salz würzen, dann in vier gleich große Portionen teilen und zu Pattys (à 2 cm dick, 8-10 cm Ø) formen.
- 3** Den Eisbergsalat putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Tomate waschen, Stielansatz entfernen. Die Tomate in dünne Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in fingerdicke Ringe schneiden.
- 4** Das Schmalz auf der Plancha verteilen und erhitzen. Zwiebelringe auf die Plancha streuen und in 6-8 Min. knusprig grillen. Dann auf Küchenpapier entfetten und mit Salz würzen. Speck auflegen und in 4-5 Min. knusprig grillen, dabei einmal wenden. Ebenfalls auf Küchenpapier entfetten. Jetzt die Pattys auf die Plancha legen und im geschlossenen Grill 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden. Dann die Pattys zur Seite ziehen und weitere 5 Min. ohne Hitze ruhen lassen (Kerntemperatur 54-56°).
- 5** Jedes Brioche-Bun waagrecht halbieren und die Bun-Hälften auf einer Seite mit Butter bestreichen. Die Bun-Hälften auf der ungebutterten Seite auf der Plancha in 1-2 Min. goldbraun grillen.
- 6** Zum Schichten der Rib-Eye-Burger etwa die Hälfte der Burgersauce auf den Bun-Böden verteilen. Dann mit Eisbergsalat, Tomate, Pattys, Cheddar, Gewürzgurken und dem Bacon belegen. Mit der übrigen Burgersauce bestreichen und mit den Bun-Deckeln abschließen.



---

# VEGGIE NUGGETS

## mit Burrata-Dip

---



ZUBEREITEN: 25 MIN.



GRILLEN: 8 MIN.



### FÜR 4 PERSONEN

600 g Wurzelgemüse (z. B. Petersilienwurzeln, Möhren, Beten, Knollensellerie) • Meersalz • 150 ml Haferdrink • 3 EL Worcestersauce • 50 g geriebener Parmesan • Pfeffer • 120 g Kichererbsenmehl • 5 EL Olivenöl • 350 ml Burrata-Dip (siehe S. 29)

### ZUBEHÖR: 1 Plancha

- 1 Den Grill für mittlere bis hohe indirekte und direkte Hitze (mit Deckel, 200-220°) vorbereiten. Die Plancha 10-12 Min. im Grill vorheizen.
- 2 Inzwischen das Gemüse waschen, putzen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Reichlich Wasser in einem Topf auf der Herdplatte aufkochen, salzen. Darin das Gemüse in 3-4 Min. bissfest blanchieren. In eiskaltem Wasser abschrecken, trocken tupfen.
- 3 Haferdrink mit der Worcestersauce und dem Parmesan verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse nach und nach in den Parmesan-Haferdrink tauchen und im Kichererbsenmehl wenden.
- 4 Öl auf die Plancha gießen. Gemüsescheiben auf die Plancha legen und 6-8 Min. im geschlossenen Grill grillen, dabei einmal wenden. Dann in mundgerechte Nuggets schneiden. Mit dem Dip servieren.

---

# RÄUCHERSPARGEL

## mit Honigmelone und Mozzarella

---



ZUBEREITEN: 30 MIN.



WÄSSERN: 30 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

20 Stangen grüner Spargel  
3 EL Olivenöl  
Meersalz  
8 Scheiben Parmaschinken  
1/4 Honigmelone  
125 g Mini-Mozzarella  
1/2 Bund Koriandergrün  
3 EL Honig  
2 EL Aceto balsamico  
bianco  
Pfeffer  
250 ml Himbeer-Erdnuss-  
Vinaigrette (siehe S. 29)

### ZUBEHÖR:

1 Handvoll Räucherchips  
(z.B. Apfel, Birne, Kirsche)  
1 Räucherbox

- 1** Die Räucherchips in einer Schüssel mit ausreichend Wasser bedecken und mind. 30 Min. wässern, dann abgießen und gut abtropfen lassen.
- 2** Den Grill für niedrige bis mittlere direkte Hitze (mit Deckel, 140-160°) vorbereiten.
- 3** Den Spargel waschen, holzige Enden abschneiden und die Stangen im unteren Drittel schälen. Den Spargel mit Öl einreiben, mit Salz würzen und auf den Rost legen. Räucherchips nach und nach auf der Glut verteilen, beim Gasgrill eine Räucherbox verwenden.
- 4** Den Spargel im geschlossenen Grill 8-10 Min. grillen und räuchern, dabei 3-4 Min. vor Grillzeitende den Parmaschinken mit auf den Rost legen. Spargel und Schinken jeweils zur Hälfte der Grillzeit einmal wenden.
- 5** Inzwischen die Honigmelone schälen, von den Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Die Mini-Mozzarella-Kugeln gut abtropfen lassen. Das Koriandergrün abrausen, trocken schütteln und mitsamt Stängeln nur ganz grob zerkleinern. Alles mit Honig und Balsamessig in einer Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6** Den Spargel auf einer großen Platte oder auf Tellern anrichten und mit der marinierten Melone und dem Mozzarella toppen. Den Schinken in Stücke brechen und darüberstreuen, alles mit der Vinaigrette beträufeln.





---

# GEGRILLTE ANANAS

## mit Kokos-Reis-Pattys

---



ZUBEREITEN: 40 MIN.



GRILLEN: 8 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DIE PATTYS:

1 EL Butter  
150 g Milchreis  
1 EL Zucker  
1 Zitrone  
500 g Kokosmilch

#### FÜR DIE SAUCE:

400 g Erdbeeren  
50 g Honig  
1 EL Speisestärke

#### AUSSERDEM:

1/2 Ananas  
4 EL Erdnussöl  
1 kleine Handvoll Zitronen-  
melisseblättchen

- 1 Für die Pattys in einem weiten Topf auf dem Herd die Butter schmelzen, Milchreis und Zucker dazugeben. Unter Rühren bei mittlerer Hitze den Reis leicht karamellisieren lassen. Zitrone auspressen und den Reis mit dem Saft ablöschen. Dann die Kokosmilch dazugießen und alles zum Kochen bringen. Milchreis bei kleiner bis mittlerer Hitze in 18-20 Min. weich köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Eine flache Form mit Backpapier auslegen und den Kokosreis hineingeben, glatt streichen und auskühlen lassen.
- 2 Inzwischen für die Sauce Erdbeeren waschen, putzen, grob zerkleinern und mit dem Honig pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen. 150 ml Erdbeerpüree im Topf zum Kochen bringen. Die Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, unter das heiße Püree rühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Das restliche kalte Erdbeerpüree untermischen.
- 3 Den Grill für mittlere indirekte Hitze (mit Deckel, 160-180°) vorbereiten.
- 4 Die Ananas schälen und in vier fingerdicke Scheiben schneiden. Nach Belieben mit einem Kerngehäuseausstecher oder einem kleinen Messer den harten Teil in der Mitte entfernen.
- 5 Den ausgekühlten Reis mit angefeuchteten Händen zu vier gleich großen Pattys (à 8-10 cm) formen. Die Kokos-Reis-Pattys und die Ananasscheiben mit dem Erdnussöl einreiben, auf den Rost legen und im geschlossenen Grill 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden.
- 6 Zum Anrichten die gegrillten Ananasscheiben auf Teller verteilen und die Kokos-Reis-Pattys dazulegen. Alles mit etwas Erdbeersauce überziehen und mit den Melisseblättchen garnieren.



# REGISTER

## A

<b>American Flavour</b> .....	27
Pulled Pork im Boston-Butt-Style .....	102
Apple Ribs 3-2-1.....	130
<b>Australian Love</b> .....	27
Beef Bourbon Brisket »Full Packer« .....	107
<b>Avocados</b>	
Avocadomayonnaise .....	28
Gefüllte Avocado mit Feta und Aprikosen.....	156
Lobster Hot Dogs mit Avocadomayonnaise .....	89
Pancake Rolls mit buntem Geflügelhack .....	63
Thunfischsalat mit Roter Bete und Oliven .....	150
<b>Avocadomayonnaise</b> .....	28
Lobster Hot Dogs mit Avocadomayonnaise .....	89

## B

<b>Bacon-Marmelade</b> .....	29
Apple Ribs 3-2-1.....	130
<b>Basic Rub</b> .....	26
Beef Bourbon Brisket »Full Packer« .....	107
Double T-Bone-Steak mit buntem Gemüse .....	83
Kettle Meat auf kroatische Art.....	108
BBQ-Bolognese, Kartoffelstampf mit Smoked- .....	66
BBQ-Spaghetti mit knusprigem Bacon.....	44
Beans & Cheese aus der Grillpfanne.....	160
Beef Bourbon Brisket »Full Packer« .....	107
Beef Bread mit Bacon, Tomate und Parmesan .....	38
Beef Sticks in würziger Zwiebelsauce .....	135
Bolognese, Kartoffelstampf mit Smoked-BBQ- .....	66
Bowl mit Hähnchenspießen, Reis-Kürbis-.....	43
Bread mit Bacon, Tomate und Parmesan, Beef .....	38
Breakfast Burger mit Schweinemett.....	52
Brisket »Full Packer«, Beef Bourbon .....	107
Burger mit Burgersauce, Rib-Eye- .....	78

Burger mit Schweinemett, Breakfast.....	52
<b>Burgersauce</b> .....	28
Rib-Eye-Burger mit Burgersauce .....	78
Taco Shells mit fruchtigem Garnelen-Mix .....	60
<b>Burrata-Dip</b> .....	29
Veggie Nuggets mit Burrata-Dip.....	122

## C

Caesar Salad »Big Apple«.....	154
Cheese aus der Grillpfanne, Beans &.....	160
Cherry Lemon .....	27
Chicken Kabob mit Mangosalsa und Melisse.....	65
Chicken Nuggets mit Coffee Cajun Rub .....	64
Chicken vom Spieß, Crispy .....	129
Chicken Wings frittiert & geräuchert.....	115
Chick 'n' Chips mit roter Zwiebel und Himbeeressig....	70
Chiliöl.....	27
Chipotle-Sauce, Fried Zucchini mit feuriger .....	69
Chips mit roter Zwiebel und Himbeer- essig, Chick 'n' .....	70
Clafoutis mit Matcha und Heidelbeeren .....	185
<b>Coffee Cajun Rub</b> .....	26
Chicken Nuggets mit Coffee Cajun Rub.....	64
<b>Cold Onion Rub</b> .....	26
Breakfast Burger mit Schweinemett.....	52
Kebab-Spieß alla Rob .....	110
Crispy Chicken vom Spieß .....	129
Currysauce.....	29
Currywurst vom Feinsten.....	117

## D

Dashing Dumplings mit Heidelbeeren .....	45
Deep Fried Duckbreast »Delicious Conclusion« .....	112
Double T-Bone-Steak mit buntem Gemüse .....	83

## Dressings, Dips, Saucen

Avocodomayonnaise .....	28
Bacon-Marmelade.....	29
Burgersauce .....	28
Burrata-Dip .....	29
Currysauce.....	29
Himbeer-Erdnuss-Vinaigrette .....	29
Honig-Senf-Dip.....	28
Mais-Ricotta-Dip .....	29
Spicy BBQ-Sauce.....	28
Thousand Island Dressing.....	29
Dry Aged Kotelett mit gegrillten Auberginen.....	141
Duckbreast »Delicious Conclusion«, Deep Fried .....	112
Dumplings mit Heidelbeeren, Dashing .....	45
Dutch Panini mit geschmorter Schweineschulter .....	144

## E

Erdbeer-Mandel-Gratin mit Marshmallows .....	182
--	-----

## F

Farmer Salad »City Style« .....	152
Filet Mignon mit Trüffeln.....	80
Finger Lick Pizza mit Büffelmozzarella.....	58
Fish Fingers mit Mais-Ricotta-Dip.....	123
Freak Shakes mit Waffeln vom Grill.....	186
French Toast mit Tomaten und Rucola.....	34
Fried Zucchini mit feuriger Chipotle-Sauce .....	69
Frikadellen auf holländische Art .....	119
Fritten »Dripping Style«, Süßkartoffel- .....	57
Frittierte grüne Tomaten mit Paprikasalsa .....	159
Fudge-Küchlein mit Heidelbeeren .....	176

## G

Gefüllte Avocado mit Feta und Aprikosen .....	156
Gefüllter Kürbis vom Grill .....	142
Gegrillte Ananas mit Kokos-Reis-Pattys.....	178
Gegrillte Pfirsichbowle mit Milcheiscreme .....	183
Gegrillter Mais mit Limette und Fenchel.....	171

Gegrillte Wraps mit Römersalat .....	163
Geschmorte Schweineschulter, Dutch Panini mit.....	144
Gin Flambé Salmon mit Herbal Dust Rub .....	91
Granatapfel-Himbeer-Salsa, Rumpsteaks mit .....	104
Gratin mit Marshmallows, Erdbeer-Mandel- .....	182
Grüne Tomaten mit Paprikasalsa, Frittierte .....	159

## H

Hasselback-Zucchini mit fruchtigem Topping .....	140
<b>Herbal Dust</b> .....	26
Gin Flambé Salmon mit Herbal Dust Rub .....	91
Wurst-Kartoffel-Spieße mit Paprika-Käse-Sauce.....	46
<b>Himbeer-Erdnuss-Vinaigrette</b> .....	29
Räucherspargel mit Honigmelone und Mozzarella .....	136
<b>Honig-Senf-Dip</b> .....	28
Pancake Rolls mit buntem Geflügelhack .....	63
<b>Hot Asia Stuff</b> .....	27
Veal Short Ribs mit fernöstlicher Würze .....	109
Hot Dogs mit Avocodomayonnaise, Lobster.....	89

## I

Indian Liquid.....	27
--------------------	----

## J

Jalapeño-Rösti mit Wildkräutern.....	162
--------------------------------------	-----

## K

Kabob mit Mangosalsa und Melisse, Chicken .....	65
Kartoffelsalat von der Plancha.....	153
Kartoffel-Spieße mit Paprika-Käse-Sauce, Wurst- .....	46
Kartoffelstampf mit Smoked-BBQ-Bolognese.....	66
Kebab-Spieß alla Rob .....	110
Kesselknall mit Süßkartoffeln und Datteln.....	139
Kettle Meat auf kroatische Art .....	108
Kokos-Reis-Pattys, Gegrillte Ananas mit.....	178
Kotelett mit gegrillten Auberginen, Dry Aged.....	141

## L

<b>Lime Rub</b> .....	26
Apple Ribs 3-2-1.....	130
Chicken Wings frittiert & geräuchert .....	115
Spatchcock Chicken mit Lime Rub.....	114
Lobster Hot Dogs mit Avocadomayonnaise.....	89

## M

<b>Mais-Ricotta-Dip</b> .....	29
Fish Fingers mit Mais-Ricotta-Dip.....	123
Mandel-Gratin mit Marshmallows, Erdbeer- .....	182
Mangosalsa und Melisse, Chicken Kabob mit .....	65
Meat Balls »Toskana Style« .....	120
Milcheiscreme, Gegrillte Pfirsichbowle mit .....	183

## N

Nuggets mit Burrata-Dip, Veggie .....	122
Nuggets mit Coffee Cajun Rub, Chicken .....	64

## O

Okonomiyaki mit dreierlei Zwiebeln .....	164
One Pot BBQ mit Bulgur und Edamame .....	169
Onion Bombs mit Käse-Nacho-Crunch.....	54

## P

Pancake Rolls mit buntem Geflügelhack .....	63
Panini mit geschmorter Schweineschulter, Dutch.....	144
Paprika-Käse-Sauce, Wurst-Kartoffel-Spieße mit .....	46
Paprikasalsa, Frittierte grüne Tomaten mit .....	159
Pasta würzig geräuchert, Trüffel-.....	90
Peanut Crispies mit marinierten Kirschen .....	180
Pfirsichbowle mit Milcheiscreme, Gegrillte .....	183
Pie auf mediterrane Art, Veggie .....	166
Pizza mit Büffelmozzarella, Finger Lick.....	58
Pizza mit Ur-Tomaten, Wassermelonen- .....	128
Pizza Roll mit buntem BBQ-Hack.....	37
Potatoe Twister sweet & sour .....	72
Preso Ibérica de Bellota mit Tomaten-Pfirsich-Salat....	87

Pulled Pork im Boston-Butt-Style .....	102
--	-----

## R

Räucherspargel mit Honigmelone und Mozzarella .....	136
Reis-Kürbis-Bowl mit Hähnchenspießen.....	43
Rib-Eye-Burger mit Burgersauce .....	78
Ribs 3-2-1, Apple.....	130
Ribs mit fernöstlicher Würze, Veal Short .....	109
Roasted Cereal mit Ahornsirup.....	35
Rösti mit Wildkräutern, Jalapeño.....	162

### Rubs, Marinaden, Lake

American Flavour.....	27
Australian Love.....	27
Basic Rub.....	26
Cherry Lemon .....	27
Chiliöl.....	27
Coffee Cajun Rub .....	26
Cold Onion Rub.....	26
Herbal Dust.....	26
Hot Asia Stuff.....	27
Indian Liquid.....	27
Lime Rub .....	26
Sole Brine .....	27
Spicy Paprika.....	26
Sweet Chili Powder .....	26
Rumpsteaks mit Granatapfel-Himbeer-Salsa .....	104

## S

Salsiccia-Gröstl mit Fenchel .....	40
Sandwich Love vom Grill.....	39
Scharfe Sesamgurken mit Ingwer und Minze.....	170
Schweinebauch »Malaysia« .....	132
Schweinemetz, Breakfast Burger mit.....	52
Schweineschulter, Dutch Panini mit geschmorter.....	144
Shakes mit Waffeln vom Grill, Freak.....	186
Smashed Potatoes mit Tomaten und Oliven .....	157
Smoked-BBQ-Bolognese, Kartoffelstampf mit .....	66
<b>Sole Brine</b> .....	27
Spatchcock Chicken mit Lime Rub.....	114

Spaghetti mit knusprigem Bacon, BBQ-.....	44
Spatchcock Chicken mit Lime Rub .....	114
<b>Spicy BBQ-Sauce</b> .....	28
Kartoffelstampf mit Smoked-BBQ-Bolognese.....	66
Kettle Meat auf kroatische Art.....	108
One Pot BBQ mit Bulgur und Edamame .....	169
Pulled Pork im Boston-Butt-Style .....	102
<b>Spicy Paprika</b> .....	26
Pulled Pork im Boston-Butt-Style .....	102
Spieße mit Paprika-Käse-Sauce, Wurst-Kartoffel-.....	46
<b>Steaks</b>	
Double T-Bone-Steak mit buntem Gemüse .....	83
Presa Ibérica de Bellota mit Tomaten-Pfirsich-	
Salat.....	87
Rib-Eye-Burger mit Burgersauce .....	78
Rumpsteaks mit Granatapfel-Himbeer-Salsa .....	104
Tomahawk im Roadhouse-Style .....	84
Sticks in würziger Zwiebelsauce, Beef .....	135
Süßkartoffel-Fritten »Dripping Style« .....	57
<b>Sweet Chili Powder</b> .....	26
Beef Sticks in würziger Zwiebelsauce .....	135

## T

T-Bone-Steak mit buntem Gemüse, Double .....	83
Taco Shells mit fruchtigem Garnelen-Mix .....	60
<b>Thousand Island Dressing</b> .....	29
Wassermelonen-Pizza mit Ur-Tomaten .....	128
Thunfischsalat mit Roter Bete und Oliven .....	150
Toast mit Tomaten und Rucola, French.....	34
Tomahawk im Roadhouse-Style .....	84
<b>Tomaten</b>	
Beef Sticks in würziger Zwiebelsauce .....	135
Caesar Salad »Big Apple« .....	154
Chiliöl.....	27
Double T-Bone Steak mit buntem Gemüse .....	83
Finger Lick Pizza mit Büffelmozzarella.....	58
French Toast mit Tomaten und Rucola.....	34
Fried Zucchini mit feuriger Chipotle-Sauce .....	69
Frittierte grüne Tomaten mit Paprikasalsa .....	159

Gegrillte Wraps mit Römersalat .....	163
Hasselback-Zucchini mit fruchtigem Topping .....	140
Kartoffelstampf mit Smoked-BBQ-Bolognese.....	66
Kesselknall mit Süßkartoffeln und Datteln.....	139
Lobster Hot Dogs mit Avocadomayonnaise .....	89
Meat Balls »Toskana Style« .....	120
Presa Ibérica de Bellota mit Tomaten-Pfirsich-	
Salat.....	87
Smashed Potatoes mit Tomaten und Oliven .....	157
Süßkartoffel-Fritten »Dripping Style« .....	57
Taco Shells mit fruchtigem Garnelen-Mix .....	60
Thunfischsalat mit Roter Bete und Oliven .....	150
Veggie Pie auf mediterrane Art .....	166
Wassermelonen-Pizza mit Ur-Tomaten .....	128
Trüffel-Pasta würzig geräuchert .....	90

## V

Veal Short Ribs mit fernöstlicher Würze .....	109
Veggie Nuggets mit Burrata-Dip .....	122
Veggie Pie auf mediterrane Art .....	166

## W

Waffeln vom Grill, Freak Shakes mit.....	186
Wassermelonen-Pizza mit Ur-Tomaten .....	128
Wings frittiert & geräuchert, Chicken.....	115
Wraps mit Römersalat, Gegrillte .....	163
Wurst-Kartoffel-Spieße mit Paprika-Käse-	
Sauce.....	46

## Z

<b>Zucchini</b>	
Fried Zucchini mit feuriger Chipotle-Sauce .....	69
Gefüllter Kürbis vom Grill .....	142
Hasselback-Zucchini mit fruchtigem Topping .....	140
One Pot BBQ mit Bulgur und Edamame .....	169
Veggie Pie auf mediterrane Art .....	166
Zwiebelsauce, Beef Sticks in würziger .....	135

# GRILLEN MACHT GLÜCKLICH



**In diesem Buch nehme ich dich mit in meinen persönlichen Barbecue-Himmel. Denn das Knistern eines Grills ist wahre Musik in meinen Ohren. Pulled Pork, Rib-Eye-Burger oder Veal Short Ribs sind nur drei meiner Lieblingsrezepte, die ich dir zeige. Außerdem findest du Gerichte, die mit nur wenigen Zutaten irre was hermachen, sowie echte Knaller, mit denen du bei deinen Gästen richtig groß auffahren kannst. Aber auch geniales Festivalfood und süße Sachen fehlen nicht.**

**Ich hoffe, dass ich dich mit meiner Barbecue-Leidenschaft anstecken kann. Denn Grillen ist nicht nur einfach, es macht auch richtig Bock. Probier's mal aus!**

*Robin*



Dieses Buch ist auf PEFC-zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Waldwirtschaft gedruckt.

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-8156-5



9 783833 881565

€ 25,00 [D]