

Avocado bacon grilled cheese sandwich

Zutaten:

- 6 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben Sandwichtoast
- 1 El Butter geschmolzen
- 2-4 Scheiben Käse
- 1 Avocado in Scheiben
- 2 Tomaten in Scheiben

Zubereitung

- Bacon auf der Plancha knusprig braten.
- In der Zwischenzeit Toastscheiben von einer Seite mit geschmolzener Butter bestreichen. Toastscheiben umdrehen und die nicht bestrichene Seite mit Käse belegen. Die eine Hälfte der Toasts mit Avocado und Tomaten belegen, die andere Hälfte mit gebratenem Bacon. Zusammenklappen.
- Mit der gebutterten Seite nach unten auf dem Grill oder auf der Plancha von beiden Seiten goldbraun braten. Heiß genießen.

Ananas-Bacon-Ringe

Zutaten:

1		Schalotte
3	EL	Balsamico-Essig
1	TL	Mittelscharfer Senf
1	EL	Flüssiger Honig
		Salz, Pfeffer
3	EL	Olivenöl
125	g	Babysalatmix
4		Stiele Basilikum
250	g	Erdbeeren
1		Ananas
16		Scheiben Bacon

Zubereitung

- Für den Salat die Schalotte schälen und fein würfeln. Schalotte, Essig, Senf, Honig, Salz und Pfeffer verrühren, Öl unter schlagen. Salat und Basilikum waschen und trocken schütteln, die Basilikumblätter abzupfen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
- Ananas schälen, in 8 Scheiben schneiden und den Strunk ausstechen. Ananasringe mit Bacon umwickeln. Ca. 5 Minuten unter Wenden grillen. Salatzutaten und Vinaigrette mischen, alles anrichten.

Bacon-Candy mit Pflaumenmus

Zutaten:

100 g Bacon
0,5 TL Cayennepfeffer
4 TL Pflaumenmus
1 TL Zimt
30 ml Ahornsirup

Zubereitung

- Pflaumenmus, Ahornsirup, Cayennepfeffer und Zimt zu einer Paste verrühren.
- Den Grill auf ca. 180 Grad vorheizen und den unbestrichenen Bacon schon mal für fünf Minuten bei geschlossenem Deckel hinein legen, da man den Bacon besser bestreichen kann, wenn er etwas vorgegart ist.
- Anschließend den Bacon mit dem Pflaumenmus bepinseln und den Deckel für 20 Minuten schließen. Danach den Bacon wenden und erneut bepinseln.
- Nach weiteren 10 bis 15 Minuten ist der Bacon fertig und kann nach einer kurzen Auskühlphase verzehrt werden.

Brezel Pieces

Zutaten:

- 5 Laugenstangen od. -brezeln
- 25 g BBQ-Rub
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung

- Zuerst entfernt man das etwaige Salz, von den Laugenstangen oder -brezeln und schneidet diese in ca. 5 mm große Scheiben. Die klein geschnittenen Scheiben gibt man nun in eine große Schüssel und fügt 3 EL Olivenöl hinzu.
- Jetzt vermischt man die Laugengebäck-Scheiben mit dem Öl. Dieses zieht sehr schnell in die Scheiben ein. Ist alles leicht vermischt, gibt man die restlichen 2 EL Olivenöl hinzu. Das Ganze muss nun sehr gut vermischt werden, damit auch wirklich jede Scheibe etwas vom Öl abbekommen hat. Nun gibt man den BBQ-Rub hinzu und mischt das Ganze wieder ordentlich durch.
- Anschließend gibt man die gut durchgemischten Brezel-Scheiben auf ein Backpapier und lässt diese bei 80 Grad im Grill für ca. 2 Stunden trocknen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.

Gegrillter Flammkuchen nach Elsässer Art

Zutaten für 4 Flammkuchen vom Grill

Zutaten für den Teig:

- 230 g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Eigelb
- 100 ml Wasser
- Salz

Zutaten für den Belag:

- 300 g Lauchzwiebeln
- 250 g geräucherter Bauchspeck
- 150 g Schmand
- 150 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Belag vorbereiten

- Lauchzwiebeln waschen, Wurzelansätze entfernen und in feine Ringe schneiden.
- Den geräucherten Bauchspeck in Streifen schneiden.
- Für den Grundbelag verrührst Du die Crème fraîche mit Schmand und würzt die Masse mit Salz und Pfeffer.

Teig portionieren

- Nimm den Teig aus der Folie und teile die Kugel in 4 gleichgroße Portionen. Diese rollst Du dann auf einer gut bemehlten Fläche zu vier dünnen Teigfladen aus.

Flammkuchen belegen

- Verteile die Schmand-Creme gleichmäßig auf dem Flammkuchenboden und belege das Ganze nach Belieben mit den Lauchzwiebelringen und den Bauchspeckstreifen.

Flammkuchen auf Pizzastein grillen

- Für den Flammkuchen vom Grill Ottos Pizzastein bei voller Temperatur im O.F.B. auf rund 400 Grad für 5 Minuten vorheizen. Vermeide ein längeres Vorheizen, sonst kann es zu einem Hitzestau unter den Brennern kommen.
- Danach stellst Du die Brenner auf die niedrigste Stufe und schiebst den Flammkuchen mit Hilfe von Ottos Pizzaschaufel auf den Pizzastein. Grill das Elsässer Original für 1 ½ bis 2 Minuten auf Meat-O-Meter Stufe 5 bis der Boden goldbraun und knusprig wird.

Gegrillte Basilikumtomaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 EL Essig
- 2 TL frisches Basilikum (gehackt)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 Stk. Knoblauch (gepresst)
- 6 Stk. Fleischtomaten
- 1 Prise Schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Kräutersalz

Zubereitung

- Die Fleischtomaten in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Aus Olivenöl, Pfeffer, Salz, Essig, Senf, gepresstem Knoblauch und gehacktem Basilikum eine Marinade zubereiten.
- Die Tomatenscheiben mit einem Teil der Marinade bestreichen, kurz abtropfen lassen. Auf einem geölten Rost 3 Minuten grillen. Die Tomaten wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

Gegrillte Grünkohl-Chips

Zutaten:

- 200g Grünkohl
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz

Zubereitung

- Den Grünkohl in kleine Stücke zupfen. Die dicken Strünke dabei heraus schneiden. Anschließend gut waschen und trocknen. Das Olivenöl mit dem Meersalz vermischen und die Grünkohlstücke darin wenden. So sind sie schon fertig für den Trocknungsvorgang. Bei indirekter Hitze für mindestens eine Stunde trocknen.
- Egal wo die Grünkohl-Chips jetzt getrocknet werden, mehr als 130 Grad vertragen sie nicht. Also lieber mit der Temperatur etwas runter und dafür länger trocknen. Das kann bis zu einer Stunde dauern. Viel Spaß beim genussvollen Knabbern.

Gegrillte Hähnchenbrust in würziger Marinade

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 4 Knoblauchzehen, mittelgroß
- 1 rote Chilischote
- 3 EL frischer Rosmarin, gehackt
- 1 Zitrone, mittelgroß
- 1 TL Honig
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Grobes Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Marinade zubereiten

- Eine gegrillte Hähnchenbrust, die besonders saftig bleibt? Das geht! Mit Marinade! Hierfür zunächst die Rosmarinblätter von den Zweigen abzupfen, die Chilischote entkernen und den Knoblauch schälen. Anschließend alle Zutaten mit einem Küchenmesser fein hacken und in eine Schüssel geben.
- Als Nächstes die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Olivenöl, Salz und Honig in die Schüssel geben. Mit einem Löffel rühren bis sich der Honig aufgelöst hat. Schließlich die Mischung nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.
- Hähnchenbrust marinieren
- Die Hähnchenbrustfilets mit einem Küchentuch trocken tupfen und zum Marinieren in die Schüssel geben.
- Die Schüssel anschließend mit Klarsichtfolie abdecken und die Hähnchenbrustfilets am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen. Alternativ können die Filets auch zusammen mit der Marinade vakuumiert werden – der Vakuumiervorgang verkürzt die Marinierzeit und verbessert das Geschmackserlebnis.

Den O.F.B. aufheizen

- Die Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den O.F.B. auf großer Flamme für 5 Minuten aufheizen lassen. Den Grillrost vorher herausnehmen und während des Aufheizens draußen lassen.

Hähnchenbrustfilets grillen

- Die Hähnchenbrustfilets auf den Rost geben und dann für 20 Sekunden von jeder Seite auf großer Flamme und höchster Stufe (Meat-O-Meter 1-2) grillen. Anschließend den Rost auf mittlere Stufe (Meat-O-Meter 3-4) bringen und die gegrillten Hähnchenbrustfilets auf kleiner Flamme für 2 Minuten von jeder Seite garziehen lassen.

Gegrillte Pide-Sandwiches

Zutaten:

- 3 Große Zwiebel
- 4 - 5 Stiele Thymian
- 2 EL Öl
- 2 EL Flüssiger Honig
- Pfeffer, Salz
- 75 + 50 g Weiche Butter
- 1 EL Harissa, gestrichen
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 EL Meerrettich (Glas)
- 1 Ovals Fladenbrot (ca 550g)
- 2 Camemberts (a 200 g; 60 % Fett)
- 2 - 3 EL Pesto (Glas, z.B. saisonales Pesto)

Zubereitung

- Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin goldbraun braten. Thymian und Honig zugeben, kurz köcheln.
- Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, vom Herd nehmen.
- Für die Harissa-Butter 75 g Butter und Harissa verrühren und mit wenig Salz würzen.
- Für die Meerrettich-Petersilien-Butter Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. 50 g Butter, Petersilie und Meerrettich verrühren, mit wenig Salz würzen.
- Fladenbrot vierteln und jeweils waagrecht aufschneiden. Brot mit der Innenseite nach unten auf dem heißen Grill kurz anrösten. Camembert in Scheiben schneiden.
- Fladenbrot vom Grill nehmen. 2 untere Hälften mit Camembertscheiben belegen, 1 davon mit Pesto beträufeln und 1 mit Honigzwiebeln belegen. Jeweils die oberen Hälften darauflegen und gut andrücken. Die übrigen 2 unteren Brothälften jeweils mit einer Buttersorte bestreichen, mit den oberen Hälften bedecken und gut andrücken.
- Brote auf dem heißen Grill nochmals von jeder Seite ca. 2 Minuten knusprig rösten und in Stücke oder Streifen schneiden.

Gegrillte Süßkartoffel

Zutaten:

- 2 Süßkartoffeln, klein
grobcs Meersalz, Pfeffer
- 1 Orange
- 1 TL Harissa
Limettenspalten

Zubereitung

- Süßkartoffeln waschen, längs halbieren und in Rauten möglichst tief einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Orangensaft, Harissa und Öl verrühren.
- Süßkartoffeln auf dem heißen Grill neben der Glut unter Wenden 20 – 30 Minuten grillen. Nach ca. 15 Minuten immer wieder mit der Harissa-Marinade einpinseln. Nach Belieben mit Limettenspalten anrichten.

Gegrilltes Fladenbrot 800 C

mit Joghurt-Zatar-Dip

Zutaten für den Joghurt-Dip:

1,5	EL	getrockneter Oregano
2	EL	gehackter frischer Thymian
2	EL	gehacktes frisches Bohnenkraut
30 g		gerösteter Sesam
1,5	EL	gemahlener Sumach
2	TL	Salz
		Olivenöl
250 g		Griechischer Joghurt

Zubereitung

- Joghurt-Dip vorbereiten
- Für die Zatar-Gewürzmischung Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Sesam, Sumach und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen. Anschließend Joghurt in eine Schüssel geben, mit Olivenöl beträufeln und die Zatar-Mischung darüber streuen. Den Grill einheizen.
- Jetzt den Grill auf voller Stufe für ein paar Minuten vorheizen. Zwei Fladen auf den Grillrost legen (Grillrost muss nicht eingeölt werden) und die Fladenbrote für 1-2 Minuten von jeder Seite grillen bis sie außen schön knusprig und goldbraun werden. Wenn sich beim Grillen Blasen bilden, einfach kurz den Grillrost aus dem Grill heben und die Blasen mit einer Gabel zerstechen. Die fertigen Fladenbrote unter ein Tuch legen, damit sie schön warm bleiben. Vorgang wiederholen, bis alle Fladenbrote gegrillt sind.
- Servieren. Die fertig gegrillten Fladenbrote noch warm mit dem Joghurt Zatar Dip servieren. Wenn du es etwas würziger magst kannst Du auch die gegrillten Fladenbrote mit Olivenöl bestreichen und großzügig mit der Zatar Gewürzmischung bestreuen.

Hohe Rippe mit Coffee-Rub

Zutaten:

- 3 EL Gemahlener Kaffee
- 2 EL Brauner Zucker
- 2 Bio Limetten
- 1 EL Geräuchertes Paprikapulver
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 Stück Hochrippe vom Rind
(mit Knochen, ca. 1,9 Kg)
Bio Limettenspalten
- 1 Großer Gefrierbeutel
Alufolie
Backpapier

Zubereitung

120 Minuten (+ 720 Minuten Wartezeit)

ganz einfach

- Am Vortag Kaffee, Zucker, Limettenschale, Paprika, Meersalz und Cayennepfeffer mischen. Fleisch trocken tupfen und mit der Gewürzmischung von beiden Seiten einreiben. Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, Luft herausdrücken und verschließen, dann das Fleisch im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren.
- Am nächsten Tag beim Grill die durchgeglühte Kohle auf eine Seite schieben. Fleisch aus dem Beutel nehmen und auf die Grillrostseite ohne Kohle legen. Bei ca. 130 -140 Grad indirekt 1,5 – 2 Stunden grillen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Limettenspalten garnieren.
- Tipp: Gewürze mörsern! Wenn Sie die Mischung in einem Mörser fein zerstoßen, holen Sie noch mehr Aroma aus den Gewürzen

Kartoffelgratin mit Käse

Zutaten:

400	g	Kartoffeln
120	ml	Sahne
100	ml	Milch
1		Knoblauchzehe
1		Schalotte
100	g	geriebener Käse
		Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Zunächst schälst Du die Kartoffeln und kochst diese kurz vor – aber nicht zu lange, damit sie nicht zu weich werden und beim Schneiden zerfallen. Danach mit kaltem Wasser abspülen, etwas ruhen lassen und die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Hierfür bietet sich ein praktischer Gemüsehobel an, da man dadurch gleichmäßige Scheiben erhält.
Ottos Tipp: Damit sich die Kartoffeln besser in Scheiben schneiden lassen, kochst Du diese bereits am Vortag und stellst sie über Nacht in den Kühlschrank.
- Nun hackst Du die Knoblauchzehe und Schalotte in feine Würfel und füllst diese in eine Schüssel. Milch und Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Nächstes die Kartoffelscheiben in einer gusseisernen Pfanne schichten und mit der Sahnemischung übergießen.

Rosmarinzwiebeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Stk. Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Rosmarin

Zubereitung

- Die Zwiebeln putzen und jede einzeln mit etwas Butter und Rosmarin erst in Backpapier und dann in Alufolie einwickeln und direkt in die Kohle bzw. Grilltasse legen. Öfters umdrehen und ca. 20 Minuten grillen.