

## IN DIESEM KAPITEL

Lernen Sie gegrillte Pizza kennen

Leckere Bruschetta

Fajitas und Quesadillas mit Stil grillen

Gegrillte Sandwiches

# Bonuskapitel Sandwiches, Pizzas und andere Leckereien

## REZEPTE IN DIESEM KAPITEL

Pizza mit getrockneten Tomaten  
und Mozzarella

Tomaten-Bruschetta

Die besten Fajitas aller Zeiten

Mango-Käse-Quesadillas

Tortillatürme

Mit gegrillter Aubergine und  
Ziegenkäse belegte Brote

Knoblauchbrot

Sandwiches mit Gorgonzola  
und Feige

**D**ie Idee, Sandwiches zu grillen, ist relativ neu. In diesem Kapitel werden Sie herausfinden, wie Sie eine knusprige Pizza sowie eine einfache Alternative zu Pizza, nämlich *Bruschetta*, und Quesadillas, Fajitas und belegte Brote auf dem Grill zubereiten können.

## Der Pizza Feuer unterm Hintern machen

Pizzas frisch vom Grill können Sie als vollständige Mahlzeit oder als leichte Vorspeise servieren. Ihre Kinder werden diese Pizzas lieben! Darüber hinaus sind sie eine nette Abwechslung zu all den Würstchen vom Grill.

## Pizzateig zubereiten

Wenn Sie Pizzateig zum ersten Mal zubereiten, werden Sie sich möglicherweise wie in einer Folge von *Verstehen Sie Spaß* vorkommen. Wir geben Ihnen einige Tipps zum Herstellen von Pizzateig. Der beste aller Tipps ist jedoch: üben, üben, üben. Nach dem zweiten oder dritten Versuch werden Sie den Pizzateig bereits aus dem Effeff können und Ihre Nachbarn zu einer beeindruckenden Pizzaparty einladen können. Hier die Tipps:

- ✓ Achten Sie darauf, dass Sie immer auf einer gut bemehlten Fläche arbeiten und das Nudelholz ebenfalls bemehlen (sofern Sie zum Ausrollen des Teigs ein Nudelholz verwenden).
- ✓ Rollen Sie den Teig gleichmäßig und so dünn wie möglich aus, aber nicht so dünn, dass der Teig aufreißt und Löcher entstehen. Manche mögen einen ganz dünnen Boden, andere lieber einen etwas dickeren. Denken Sie jedoch immer daran, dass der Teig auf dem Grill sofort fest wird und auch etwas aufgeht.
- ✓ Machen Sie sich keine Gedanken darum, ob der Pizzateig schön rund wird. Pizzateig kann jede beliebige Form aufweisen. Wenn der Teig beim ersten (oder auch beim 15.) Versuch die Form des Stiefels von Italien hat, dann denken Sie daran, dass das schließlich das Schöne am Pizzabacken ist.



Den Teig auf den Grill zu bringen ist wohl der schwierigste Teil beim Pizzagrillen. Falls erforderlich, fahren Sie mit einer langen Palette unter den Teig, um ihn vorsichtig von der Arbeitsplatte zu lösen. Legen Sie den Teig über ein bemehltes Nudelholz und tragen Sie ihn so zum Grill. Halten Sie dabei lose, herunterhängende Teigteile mit der freien Hand. Legen Sie den Teig auf einen leicht geölten Grillrost und wiederholen Sie diesen Vorgang mit dem zweiten Teigstück. Oder rollen Sie den Teig auf einem flachen, bemehlten Backblech aus, tragen Sie das Blech an den Grill und schieben Sie den Teig von dort auf den Grillrost.

- ✓ Sie verarbeiten keinen Mürbteig. Daher brauchen Sie sich keine Sorgen zu machen, dass Sie den Teig womöglich zu lange kneten. Falls erforderlich, formen Sie aus dem Teig wieder eine Kugel und rollen ihn erneut aus.
- ✓ Kleinere Teigstücke lassen sich leichter verarbeiten. Bei Ihrem ersten Versuch, Pizza zu grillen, sollten Sie daher anstelle von zwei großen Teigfladen besser drei oder vier kleinere Teigfladen ausrollen. Kleinere Teigfladen können Sie außerdem als leckere Vorspeise bei einer Party anbieten.

## Pizzabelag: Ganz nach Belieben

Sie möchten Gäste zum Essen einladen, ohne jede Menge Arbeit und Vorbereitung zu haben? Dann laden Sie Ihre Gäste zu gegrillter Pizza ein. Stellen Sie eine Auswahl an Belägen bereit, damit sich Ihre Gäste ihre Pizza selbst gestalten können.



Um genaue Mengen brauchen Sie sich keine Gedanken zu machen. Belegen Sie die Pizza jedoch nicht zu dick. Bei Pizzas mit zu dickem Belag ist die dünne Kruste verbrannt, bevor der Belag überhaupt heiß wird.

Wie bei Hamburgern (siehe Kapitel 7) gibt es auch bei Pizza nur wenig, was sich nicht als Belag eignet. Verwenden Sie Kombinationen, die Sie am liebsten mögen. Hier einige Vorschläge:

- ✓ Artischockenherzen aus dem Glas und gegrillte Aubergine
- ✓ Salamischeiben und Pilze
- ✓ schwarze Oliven und Kapern
- ✓ gehackte Sardellen oder Sardinen und gegrillte rote Paprikaschoten
- ✓ sautierte oder gegrillte Paprikaschoten und Zwiebeln
- ✓ gehackter, gegarter und abgetropfter Spinat und Wurstbrät oder Prosciutto
- ✓ Speckstreifen oder gegrillte Schinkenwürfel und Artischockenherzen aus dem Glas
- ✓ Ziegenkäse und getrocknete Tomaten
- ✓ geräucherter Lachs, Schnittlauch und Sauerrahm
- ✓ Pesto, Salsa oder Tomatensoße aus dem Glas anstelle von frischen Tomaten und geriebenem Mozzarella
- ✓ gegrillte Auberginen und Ziegenkäse
- ✓ gegrillte Champignons und Spargel
- ✓ gegartes Hackfleisch, Garnelen oder Muscheln und gehackte frische Tomaten und Basilikum

In Kapitel 16 finden Sie alles, was Sie über das Grillen von Gemüse wie Auberginen, Zwiebeln, Paprikaschoten und Pilzen wissen müssen.

## Pizza mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Das ist eine echte gebrillte Pizza: heiß und knusprig. Die Zubereitung eines Pizzateigs ist nicht schwierig, aber zeitaufwendig. Daher finden wir es richtig gut, dass es inzwischen im Kühlregal oder im Tiefkühlbereich der meisten Supermärkte fertigen Pizzateig zu kaufen gibt, der genauso lecker schmeckt wie vom Italiener. Oder noch besser: Manche Pizzerias verkaufen frischen Teig für wenig Geld. Wenn Sie den Pizzateig selbst herstellen möchten, finden Sie in *Backen für Dummies* (Wiley-VCH) ein leckeres Rezept.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Grilldauer:** 5 Minuten

**Ergibt:** 4 bis 6 Portionen

### Zutaten:

3 EL Olivenöl plus mehr zum Bestreichen des Teigs	170 g geriebener Mozzarella
600 g frische Tomaten, gehackt	100 g eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft
2 große Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt	3 EL gehacktes frisches Basilikum
500 g frischer (oder tiefgekühlter und aufgetauter) Pizzateig	Knoblauchpulver nach Geschmack (optional)
	Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. In einem Gas- oder Holzkohlegrill ein Feuer geringer bis mittlerer Temperatur machen.
2. In einem Topf oder in einer Pfanne 2 Esslöffel Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die gehackten Tomaten und den Knoblauch zugeben. 1 bis 2 Minuten garen, bis die Tomaten weich sind. Dabei gelegentlich rühren. Beiseitestellen.
3. Den Pizzateig auf einer gut bemehlten Arbeitsplatte oder einem bemehlten Nudelbrett oder umgedrehten Backblech halbieren. Die beiden Teighälften flach drücken oder mit einem Nudelholz flach ausrollen. Jeder Teigfladen sollte einen Durchmesser von 24 bis 25 Zentimetern aufweisen und gut einen halben Zentimeter dick sein. Achten Sie darauf, dass kein Wulst entsteht; der Teig sollte überall gleichmäßig dick sein. Eine Seite des Teigs großzügig mit Öl einpinseln. Die Pizzas mit der eingeölten Seite nach unten auf einen leicht geölten Grillrost legen. (Den Teig von der Arbeitsplatte auf den Grillrost zu bekommen ist der schwierigste Teil dieses Rezepts. Tipps hierzu finden Sie im Abschnitt »Pizzateig zubereiten« weiter vorn in diesem Kapitel.)

4. Den Deckel des Grills schließen und die Pizza je nach Temperatur des Grills 2 bis 5 Minuten backen, bis sie leicht goldgelb und fest ist. (Der Teig darf nicht zu dunkel werden.) Den Teig vom Grill nehmen und auf ein großes Backblech legen. Die obere Seite mit Öl einpinseln und den Teig wenden, damit die gegrillte Seite oben ist.
5. Die Tomaten-Knoblauch-Mischung auf der gegrillten Seite verteilen und mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikum bestreuen. Nach Belieben mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer bestreuen. Je ½ Esslöffel Olivenöl auf jede Pizza träufeln.
6. Die Pizzas wieder auf den Grill legen. Den Deckel des Grills schließen und die Pizzas 8 bis 12 Minuten grillen. Wenn die Unterseite der Pizzas zu dunkel wird, die Pizzas an eine kühlere Stelle auf dem Grill legen. Die Pizza ist fertig, wenn die Unterseite hellbraun und der Belag heiß ist und Blasen wirft.

**Variationen:** Anstelle der sautierten Tomaten-Knoblauch-Mischung können Sie auch 125 Milliliter selbst gemachte oder gekaufte Pasta- oder Pizzasauce verwenden.

## Holzkohle und Hartholz nachlegen

Wenn Sie das echte Aroma eines Holzfeuers haben möchten, grillen Sie die Pizzas über einer Mischung aus Holzkohle und Hickory- oder anderen Hartholzstücken. Und so machen Sie ein Feuer mit diesen beiden Brennstoffen:

1. **Legen Sie mehrere große Hartholzstücke (nicht eingeweicht) zwischen die Holzkohlebriketts.**
2. **Zünden Sie sowohl die Holzstücke als auch die Kohle gleichzeitig an.**
3. **Wenn die Kohlen auf mittlere bis niedrige Temperatur heruntergebrannt sind (oder wenn Sie die Hand 4 bis 5 Sekunden über die Kohlen halten können), legen Sie die Holzstücke an den Rand der Kohlen.**

Wenn die Holzstücke brennen statt glühen, spritzen Sie etwas Wasser aus einer Wasserflasche darüber. Spritzen Sie aber nicht zu viel Wasser, nicht dass Sie das Feuer löschen!

In Kapitel 3 erfahren Sie mehr darüber, wie Sie ein richtig gutes Grillfeuer machen. Alternativ zur Zubereitung direkt auf dem Rost gibt es auch Schamottplatten für fast jeden Grill. Auf diese können Sie dann Ihre Pizza mit Belag auflegen. Dann haben Sie Ihre eigene Pizza auf dem heißen Stein!

## Bruschetta

*Bruschetta* ist eine Variante von heißem Knoblauchbrot. In seiner einfachsten Form ist Bruschetta eine knusprige Baguettescheibe, die mit frischem Knoblauch eingerieben und mit einem guten Olivenöl eingepinselt wird. Aber das ist erst der Anfang. Italienische Köche belegen diese Brotscheiben mit allen möglichen Belägen, was aus Bruschetta einen herzhaften Snack macht. So werden diese Brotscheiben gerne mit frischen Tomaten und Basilikum oder gegrillten Auberginen und Ziegenkäse oder gegrillten Zucchini und geriebenem Parmesan belegt.

### Tomaten-Bruschetta

Im Folgenden finden Sie ein klassisches Rezept für Tomaten-Bruschetta, bei dem die Brotscheiben nur kurz gegrillt werden müssen. Am besten bereiten Sie den Belag aus gehackten Tomaten im Voraus zu. Dieses Rezept ergibt eine köstliche Vorspeise.

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Grilldauer:** 4 bis 5 Minuten

**Marinierdauer:** 30 Minuten

**Ergibt:** 6 bis 8 Portionen als Vorspeise

**Zutaten:**

2 große reife Tomaten (etwa 625 g), ohne Samen und in Würfel geschnitten

6 EL grob gehackte frische Basilikumblätter

2 EL geschälte und fein gewürfelte rote Zwiebel (optional)

etwa 50 ml natives Olivenöl extra

1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt

1 TL Balsamico- oder Rotweinessig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

12 Scheiben knuspriges Baguette, diagonal knapp 2 cm dick geschnitten

3 Knoblauchzehen, geschält und halbiert

1. In einer kleinen Schüssel Tomaten, Basilikum, Zwiebel (nach Belieben), 2 Esslöffel Olivenöl, fein gehackten Knoblauch, Essig, Salz und Pfeffer vermengen. Zudecken und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten, jedoch nicht länger als 2 Stunden stehen lassen.
2. In einem Gas- oder Holzkohlegrill ein Feuer mittlerer Temperatur machen.
3. Die Brotscheiben auf einen eingeölkten Grillrost legen. Die Brotscheiben 4 bis 5 Minuten grillen, bis das Brot auf beiden Seiten leicht geröstet und goldbraun ist. Dabei einmal wenden.
4. Vom Feuer nehmen und den Rand und eine Seite der Brotscheiben sofort mit einer halben Knoblauchzehe einreiben. (Verwenden Sie eine halbe Zehe für je 2 Scheiben.) Etwa  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Olivenöl auf die mit Knoblauch eingeriebene Seite träufeln.
5. Die Tomatenmischung mit einem großen Löffel gut verrühren. Auf jede Brotscheibe etwa  $1\frac{1}{2}$  Esslöffel der Tomatenmischung geben. Auf einen Teller legen und sofort servieren.

**Variationen:** Hier einige andere Geschmacksmöglichkeiten für Bruschetta: Fügen Sie gehackte schwarze Oliven oder fein gehackten luftgetrockneten Schinken zur Tomatenmischung hinzu. Lassen Sie die Tomaten weg und streichen Sie Ziegenweichkäse oder Gorgonzola auf die Brotscheiben. Oder verwenden Sie anstelle der Tomatenmischung ein gutes Pesto aus dem Glas oder geriebenen Parmesan.

## Fajitas olé!

Fajita bedeutet »Gürtel« und beschreibt das Aussehen eines rohen *Zwerchfells*, dem Teil des Ochsen, der ursprünglich für Fajitas verwendet wurde (und in Bayern und in Österreich Kronfleisch heißt). Ein Zwerchfell kann 500 bis 1000 Gramm wiegen und wird am besten im Ganzen gegrillt und anschließend in dünne saftige Streifen geschnitten. Das Zwerchfell ist ein wenig zäh, aber sehr schmackhaft, vor allem wenn es längere Zeit mariniert wird. Anstelle des Zwerchfells können Sie auch ein preiswerteres Steak aus dem Bauchlappen verwenden. Das ist jedoch dicker und muss daher einige Minuten länger gegrillt werden.



Fajitas sind nicht schwierig zuzubereiten. Aber zum Zubereiten von Fajitas empfiehlt sich ein Plan. Schließlich müssen Sie Fleisch, Gemüse und Tortillas gleichzeitig und brutzelnd heiß auf den Tisch bringen. In mexikanischen Restaurants werden Fajitas meist in gusseisernen Pfannen serviert, wodurch die einzelnen Bestandteile des Gerichts schön warm bleiben. Zu Hause können Sie hierfür Ihren Backofen oder den Rand des Grills nutzen. Hier ein paar Hinweise:

- ✓ Grillen Sie das Gemüse zuerst und halten Sie es im Backofen bei niedriger Temperatur oder am Rand des Grills warm.
- ✓ Packen Sie die Tortillas in Folie und halten Sie sie am Rand des Grills warm, bis Sie alle Teile für die Fajitas beisammenhaben.
- ✓ Bereiten Sie die Würzsoßen vor, indem Sie vor dem Grillen Schüsseln mit Sauerrahm, Guacamole, Salsa und gehacktem Koriander auf den Tisch stellen.
- ✓ Wenn möglich, lassen Sie Ihre Gäste am Tisch Platz nehmen und servieren Sie erst dann das Fleisch heiß und brutzelnd direkt vom Grill.

## Die besten Fajitas aller Zeiten

Niemand weiß so genau, wer die Fajita eigentlich erfunden hat. Es gibt jedoch einige nette Geschichten zum Ursprung der Fajita. Ninfa Laurenza brachte 1973 in ihrem Restaurant in Houston zum ersten Mal etwas Ähnliches wie Fajitas auf den Tisch, das sie Tacos al Carbon nannte. Der Erfinder der Fajita wird sich angesichts all der Zutaten wundern, mit denen Fajitas heutzutage gefüllt werden. Wir haben vom gegrillten Hähnchen bis Hummer schon alles in Fajitas gesehen. Das Einzige, was immer gleich ist, ist die Weizentortilla. Unserer Ansicht nach schmecken Fajitas am besten und sind natürlich besonders authentisch, wenn sie wie im nächsten Rezept mit Zwerchfell zubereitet werden.

**Vorbereitungszeit:** 25 Minuten

**Marinierdauer:** 4 Stunden oder über Nacht

**Grilldauer:** 12 bis 14 Minuten

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutaten:

625 bis 750 g Zwerchfell oder Steak aus dem Bauchlappen, Fett weggeschnitten	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
3 Zwiebeln, geschält, davon 1 Zwiebel gehackt	1 TL Paprikapulver
3 EL Pflanzenöl	Salz und Pfeffer nach Geschmack
2 EL Tequila (optional)	2 mittelgroße grüne oder rote Paprikaschoten
Saft von 2 Limetten	Pflanzenöl zum Einpinseln der Paprikaschoten und Zwiebeln
geriebene Schale von ½ Limette (etwa 1 TL)	8 große Weizenmehltortillas, je etwa 20 bis 23 cm Durchmesser
1 Jalapeño-Schote, ohne Samen und gewürfelt	frische Tomatensalsa (optional, siehe Kapitel 6)
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt	Sauerrahm (optional)
	Guacamole (optional, siehe Kapitel 6)

1. In einer nicht reagierenden Schüssel oder in einem großen, verschließbaren Plastikbeutel die gehackte Zwiebel, 3 Esslöffel Öl, (nach Belieben) Tequila, Limettensaft, Limettenschale, Jalapeño-Schote, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen. Das Steak zugeben und wenden, damit es rundum mit der Marinade bedeckt ist. Die Schüssel zudecken

beziehungsweise den Beutel verschließen und mindestens 4 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dabei gelegentlich wenden.

2. In einem Gas- oder Holzkohlegrill ein heißes Feuer machen.
3. Inzwischen Stiel und Samen der grünen Paprikaschoten entfernen und die Schoten in 2 bis 3 Zentimeter breite Streifen schneiden. Die beiden restlichen Zwiebeln quer in gut ½ Zentimeter breite Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Pflanzenöl bestreichen.
4. Jeweils 4 Tortillas in 2 Alufolienstücke wickeln und beiseitestellen.
5. Die Zwiebeln und Paprikaschoten auf einen leicht eingefetteten Rost legen. (Oder noch besser: Geben Sie sie in einen aufklappbaren Grillkorb oder Grillaufsatz, damit sie nicht durch den Grillrost fallen und sich besser wenden lassen.) Das Gemüse bei geöffnetem Grill 10 Minuten grillen, bis es weich und gebräunt ist. Dabei einmal wenden. Wenn es gar ist, das Gemüse auf ein Backblech legen, mit Folie abdecken und an den Rand des Grills legen oder in einen auf knapp 110 Grad vorgeheizten Backofen schieben, um es bis zum Servieren warm zu halten.
6. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und die Marinade beiseitestellen. Das Fleisch in die Mitte des Grillrosts legen. 6 bis 7 Minuten (englisch) grillen. Dabei einmal wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen. (Die tatsächliche Garzeit hängt davon ab, wie dick das Steak und wie heiß der Grill ist. Dickere Steaks aus dem Bauchlappen brauchen ein paar Minuten länger.) Mit einem kleinen Schnitt in der Mitte des Steaks mit einem scharfen Messer prüfen, ob das Fleisch gar ist.

Das Fleisch muss außen schön braun und innen rosa und saftig sein. Die fertigen Steaks vom Grill nehmen, auf ein Tranchierbrett legen und mit Folie abgedeckt einige Minuten ruhen lassen. Danach quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

7. Während das Steak grillt, die Tortillafolienpakete etwa 5 Minuten lang an den Rand des Grills legen, um die Tortillas aufzuwärmen. Dabei einmal wenden. (Die Tortillas bis zum Servieren in der Folie warm halten.)
8. Die Fajitas zum Füllen mit ein paar Streifen Fleisch, gegrillten Paprikastreifen und Zwiebeln belegen, Salsa, Sauerrahm und Guacamole (nach Belieben) daraufgeben und die Fajitas aufrollen.

## Mit Käse: Quesadillas

Eine klassische mexikanische Quesadilla ist ein mit Käse gefülltes (*queso* bedeutet *Käse*) Tortillasandwich, das in der Regel in heißem Öl gebacken wird, bis es schön knusprig ist und Blasen wirft.

## Mango-Käse-Quesadillas

Diese ganz eigene Variante der traditionellen Quesadilla ergibt ein hauchdünnes, knuspriges Sandwich mit einer Füllung aus geschmolzenem Käse, der herrlichen Süße der Mango und dem Pfiff der Jalapeño-Schote.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Grilldauer:** 4 Minuten

**Ergibt:** 4 Vorspeisen

### Zutaten:

4 große Weizentortillas, je etwa 20 bis 23 cm Durchmesser

225 g Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten

1 kleine Mango, geschält und in gut ½ cm dicke Scheiben geschnitten

½ bis 1 Jalapeño-Schote, ohne Samen und fein gehackt oder 1 bis 2 TL gehackte Chili aus dem Glas

6 EL gehackte Koriander- oder Basilikumblätter

½ TL Salz

Öl zum Bestreichen der Quesadillas

1. In einem Gas- oder Holzkohlegrill ein Feuer mittlerer Temperatur machen.
2. Eine Seite der Tortillas mit Öl bestreichen. Die Tortillas mit der mit Öl bestrichenen Seite nach unten auf ein Backblech legen. Die Hälfte des Käses gleichmäßig auf der Hälfte der Tortillas verteilen. Die Mango, die Jalapeño-Schote und den Koriander oder das Basilikum auf dem Käse verteilen. Darauf den restlichen Käse geben. Mit Salz bestreuen. Die Seite der Tortillas ohne Füllung so über die Füllung klappen, dass ein Halbkreis entsteht.
3. Die Tortillas mit einem Grillwender auf den heißen Grillrost legen. Den Deckel des Grills schließen und die Tortillas etwa 2 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt sind. Die Tortillas vorsichtig mit dem Grillwender wenden. Den Deckel des Grills schließen und die Tortillas wieder etwa 2 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt sind und der Käse geschmolzen ist. Die Quesadillas an eine kühlere Stelle des Grills legen, wenn sie zu schnell braun werden. Wenn sie fertig sind, die Quesadillas vom Grill nehmen und jeweils in 2 bis 3 kuchenstückförmige Stücke schneiden.

## Tortillatürme

Wenn Sie Quesadillas mögen, werden Sie diese mehrschichtige Version lieben, für die Hackfleisch, Barbecuezwiebeln, Gouda und gehackter Koriander verwendet werden. Wenn Sie die Tortillas mit den Zutaten geschichtet haben, grillen Sie diesen pfannkuchenähnlichen Stapel, bis er schön knusprig ist.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Grilldauer:** 4 bis 6 Minuten

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutaten:

375 g Rinderhack	125 ml Barbecue-Soße aus dem Glas oder selbst gemacht
½ bis 1 Jalapeño-Schote, ohne Samen und in dünne Scheiben geschnitten	12 Tortillas, 15 cm Durchmesser
Salz und Pfeffer nach Geschmack	225 g geriebener Gouda
1 EL Pflanzenöl plus mehr zum Einpinseln der Tortillas	Sauerrahm (optional)
2 Zwiebeln, geschält, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten	3 EL gehackter frischer Koriander plus mehr zum Garnieren

1. In einem Gas- oder Holzkohlegrill ein Feuer mittlerer Temperatur machen.
2. In einer Pfanne oder in einem Topf das Hackfleisch und die Jalapeño-Schoten bei hoher Temperatur schön braun anbraten. Das Hackfleisch mit einem Kochlöffel zerkleinern, viel rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischmischung mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel geben. Die Schüssel mit Folie zudecken, um das Fleisch warm zu halten.
3. Einen Esslöffel Öl in die Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur erwärmen. Die Zwiebeln zugeben. Die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren in 5 bis 7 Minuten glasig werden lassen. Die Barbecue-Soße zugeben und weitere 5 Minuten garen, bis die Zwiebeln sehr weich sind. Dabei häufig umrühren und am Boden der Pfanne entlangkratzen.
4. 4 Tortillas auf einer Seite mit Öl bepinseln und mit der ölbepinselten Seite nach unten auf ein großes Backblech legen. Die Barbecuezwiebeln gleichmäßig auf den 4 ölbepinselten Tortillas verteilen. Die Hälfte des Käses gleichmäßig auf den Zwiebeln verteilen. Einen Esslöffel Koriander über

den Käse geben. Auf alle 4 belegten Tortillas je eine weitere Tortilla legen. Die Fleischmischung gleichmäßig auf den Tortillas verteilen. Den restlichen Käse auf die Tortillas streuen und die 4 restlichen Tortillas auf die Tortillastapel legen. Die Oberseite mit Öl einpinseln.

- Die Tortillatürme auf einen leicht eingefetteten Rost legen. Den Deckel des Grills schließen und die Tortillas 2 bis 3 Minuten grillen, bis die auf dem Rost liegende Tortilla leicht gebräunt ist. Die Tortillatürme mit einem breiten Grillwender vorsichtig wenden. Dabei darauf achten, dass die Zutaten zwischen den Tortillas nicht herauslaufen. Den Deckel des Grills schließen und die Tortillas weitere 2 bis 3 Minuten grillen. Die Tortillatürme vom Grill nehmen und auf Teller legen. Dabei jeweils in Viertel schneiden. Nach Belieben mit einem Klacks Sauerrahm und gehacktem Koriander servieren.

## Brot: Gerillt oder mit Gegrilltem belegt besonders köstlich

Beim Genuss eines Brots, das mit Ihren Lieblingszutaten belegt ist, kann das Geschmackserlebnis von zufriedenstellend bis himmlisch reichen. Wenn Sie das Ganze grillen, erreichen Sie eine neue Dimension: Sowohl das Brot als auch der Belag erhalten ein rauchiges Grillaroma. Die Rezepte für belegte Brote in diesem Abschnitt können Sie auf jedem einfachen Grill im Garten oder auf einem tragbaren Hibachi am Strand nachgrillen.



Einige Rezepte aus anderen Kapiteln können Sie ganz schnell in ein Rezept für gegrillte Brote oder Wraps umwandeln. Tragen Sie beispielsweise den Cajun-Rub für Steaks (siehe Kapitel 5) vor dem Grillen auf dünn geschnittene Steaks oder Hähnchenbrust auf und legen Sie dann das Fleisch zwischen zwei gegrillte Baguettescheiben. Oder machen Sie aus den folgenden Gerichten belegte Brote:

- ✓ gegrillte Nürnberger Rostbratwürste mit Senfcreme (siehe Kapitel 7) auf gegrilltem Sauerteig- oder Roggenbrot
- ✓ Hähnchenbrust mit Jerk Seasoning (siehe Kapitel 14) auf gegrillten Brötchen mit zerpfücktem Kopfsalat, Avocadoscheiben und gegrillten Tomaten

## Mit gegrillter Aubergine und Ziegenkäse belegte Brote

Dieses herzhaft-gesunde Baguette wird mit rauchig gegrillter Aubergine, Tomaten, Ziegenkäse, frischem Basilikum und Oliven belegt. Schneiden Sie das Baguette in 7 bis 8 Zentimeter große Stücke und schon haben Sie eine leckere Vorspeise für eine Sommerparty.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Grilldauer:** 20 Minuten

**Ergibt:** 4 Portionen als Hauptgericht oder 8 bis 10 Portionen als Vorspeise

### Zutaten:

2 Auberginen	2 EL Balsamicoessig
8 Tomaten	250 g Ziegenfrischkäse (Rolle)
1 Baguette	Salz und Pfeffer
8 EL Olivenöl	4 EL gehackte frische Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt	schwarze Oliven (optional)

1. In einem Gas- oder Holzkohlegrill ein Feuer mittlerer bis hoher Temperatur machen.
2. Inzwischen die Enden der Aubergine abschneiden. Eine Aubergine auf ein Schneidebrett legen und mit einem scharfen Messer der Länge nach eine dünne Scheibe abschneiden. Diesen Vorgang auf der anderen Seite wiederholen. Diese Scheiben wegwerfen (sie bestehen fast nur aus Schale). Den Rest der Aubergine der Länge nach in gut 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Diese Schritte bei der zweiten Aubergine wiederholen. Den Stielansatz der Tomaten entfernen und die Tomaten quer in gut 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Gemüsescheiben auf ein großes Backblech legen. Das Baguette einmal der Länge nach und einmal quer halbieren, sodass sich 4 Scheiben mit einer Länge von etwa 30 Zentimetern ergeben.
3. In einer kleinen Schüssel 6 Esslöffel Olivenöl und Knoblauch verrühren. Die Schnittflächen des Baguettes sowie beide Seiten des Gemüses mit dem Knoblauchöl bestreichen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Die restlichen 2 Esslöffel Olivenöl mit Balsamicoessig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

5. Die Auberginen auf einen geölten Grillrost legen und pro Seite 6 bis 7 Minuten grillen, bis sie weich und leicht gebräunt sind. Die Auberginen am Rand des Grillrosts warm halten. Die Tomaten etwa 2 Minuten pro Seite grillen, bis sie aufgewärmt sind. Die Baguettescheiben mit der Schnittfläche nach unten am Rand auf den Grillrost legen und etwa 2 Minuten grillen, bis die Scheiben goldbraun sind. Vom Grill nehmen und mit der Schnittfläche nach oben auf einen Servierteller oder ein Schneidbrett legen.
6. Den Ziegenkäse gleichmäßig auf die gerösteten Brotscheiben streichen. Die Aubergine, dann die Tomate auf die Brotscheiben legen, sodass das Brot vollständig bedeckt ist. Mit dem Essig-Öl-Dressing beträufeln. Mit dem gehackten Basilikum garnieren. In Portionen für ein Hauptgericht oder eine Vorspeise schneiden. Nach Belieben mit Oliven servieren.

**Variationen:** Anstelle der Oliven können Sie auch gehackte, eingelegte getrocknete Tomaten verwenden.



Vorgebackenes Brot aufzubacken ist ein Kinderspiel. Hier einige Möglichkeiten:

- ✓ **Knoblauchbrot:** Schneiden Sie ein Baguette in 2 bis 3 Zentimeter dicke Scheiben, schneiden Sie die Scheiben jedoch nicht ganz durch. Streichen Sie weiche, mit frischem Knoblauch (oder Knoblauchsatz) und frischen gehackten Kräutern vermengte Butter zwischen die Scheiben. Wickeln Sie das Brot in Alufolie und grillen Sie es unter ständigem Wenden bei mittlerer bis hoher Temperatur 15 Minuten.
- ✓ **Gegrillte Maismuffins:** Halbieren Sie die Muffins, bestreichen Sie die Schnittflächen mit weicher Butter und grillen Sie die Muffins bei mittlerer Temperatur, bis sie leicht gebräunt sind.
- ✓ **Gegrillte Polenta:** Schneiden Sie etwa 1 Zentimeter dicke Scheiben ab. Bestreichen Sie beide Seiten mit etwas Öl und grillen Sie sie ohne Deckel bei mittlerer bis hoher Temperatur etwa 5 Minuten pro Seite, bis sie leicht gebräunt und gut gewärmt sind. Servieren Sie die Scheiben zu gegrilltem Hähnchen, Lamm oder Rind. Diese kleinen gegrillten Polentascheiben können aus einem einfachen Gericht ein fantasievolles und leckeres Genuss-erlebnis machen.

## Sandwiches mit Gorgonzola und Feige

Gorgonzola ist ein italienischer Blauschimmelkäse, der sehr pikant, recht mild oder *dolce*, also süßlich (in einer wesentlich cremigeren Variante), angeboten wird. Wenn Sie *Gorgonzola dolce* bekommen, verwenden Sie auf jeden Fall diese Variante für dieses Rezept. In einem gut sortierten italienischen Supermarkt dürfte das kein Problem sein. Viele Gorgonzolavarianten sind viel zu salzig. Wenn Sie keinen Gorgonzola bekommen sollten, können Sie auch einen Roquefort oder einen guten deutschen Blauschimmelkäse verwenden.

**Vorbereitungszeit:** 10 Minuten

**Grilldauer:** 3 bis 4 Minuten

**Ergibt:** 4 Portionen

### Zutaten:

140 g Gorgonzola 1 EL Balsamicoessig

8 Scheiben Brot, gut 1 cm dick Olivenöl

4 bis 6 frische oder getrocknete Feigen, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten

1. In einem Holzkohlegrill ein Feuer mittlerer Temperatur machen oder einen Gasgrill auf 180 Grad vorheizen.
2. Den Gorgonzola auf vier Scheiben Brot streichen.
3. Den Balsamicoessig in eine flache Schüssel gießen. Die Feigenscheiben in den Balsamicoessig dippen und gleichmäßig auf den Brotscheiben mit Gorgonzola verteilen. Die belegten Brotscheiben mit den restlichen Brotscheiben bedecken. Die belegten Brote mit einem Backpinsel auf beiden Seiten großzügig mit Olivenöl bestreichen.
4. Die belegten Brote mit einem Grillwender etwa 1½ bis 2 Minuten auf den heißen Grillrost legen, bis das Brot leicht gebräunt und der Käse geschmolzen ist. Die belegten Brote mit dem Grillwender wenden und weitere 1½ bis 2 Minuten grillen. Als heiße Vorspeise servieren.