

Grillvariation von Steak, Rippchen, Geflügel & Bratwurst

Für 4-6 Personen

Rib Eye Steak oder Entrecote – je nach Garstufe zwischen 15-25 Minuten

Hühnerbein – ca. 20-25 Minuten

Baby-Rippchen (Schälrippchen) – ca. 25-30 Minuten

Bratwurst – ca. 5-8 Minuten

Rapsöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Das Rezept für BBQ-Saucen findet Ihr im Kurs BBQ-Saucen 😊

Bei der Hähnchenkeule sollte der Knochen entfernt werden, dazu am Knochen entlang mit einem scharfen Messer das Fleisch erst seitlich ablösen und um den Knochen auszulösen mit dem Messer unter den Knochen stechen und diesen vom Fleisch trennen. Vorteil – das Huhn wird schön saftig, es ist schneller durch und Ihr könnt den Garpunkt gut erkennen.

Rippchen und Huhn (auf der Fleischseite) kommen gesalzen als erstes auf den Grill, die brauchen am längsten. Deckel schließen – wer keinen Grill mit Deckel hat kann das Grillgut mit einer Eisen- oder Edelstahlpfanne abdecken, ansonsten braucht es mehr Zeit bis alles fertig ist. Nach einigen Minuten das Grillgut wenden, diesen Vorgang mehrfach wiederholen.

Zwischenzeitlich das Steak salzen, mit Rapsöl besprühen oder bepinseln und auf den Grillrost legen, die Bratwürste kommen zum Schluss, die sind am schnellsten fertig. Wie lange das Steak braucht hängt davon ab, welches Fleisch Ihr wählt und wie dick Ihr Euch das schneiden lasst.

Das Steak kann erstmal einige Minuten gegrillt werden, bevor es gewendet wird. Es sollte sich vom Rost lösen! Mit der Druckprobe könnt Ihr feststellen, welchen Garpunkt Euer Steak hat. **Weiter Infos dazu findet Ihr unter „Tipps vom Profi“ auf unserer Homepage.**

Nun könnt Ihr Fleisch, Geflügel, Rippchen und Würstchen auf einem Teller anrichten, auf Wunsch pfeffern und gleichzeitig genießen! Viel Spaß dabei!

Viel Spaß beim Nachkochen!