STEFAN WIERTZ

GRILLEN FÜR ECHTE KERLE

südwest

INHALT

DIE TOP 10 FÜR GRILLMEISTER 4

10 WEISHEITEN VON GRILLGÖTTERN 7

10 GOLDENE GRILLREGELN 8

FLEISCH SATT! 10

ALLES WURST! 28

HER MIT MEER! 40

SCHNELLE GESELLEN! 52

SCHNELLE MAYOS FÜR MACHOS 54

SPEED-MARINADEN FÜR JEDER*MANN* 62

REZEPTREGISTER 63

→ IMPRESSUM

Falls euch interessiert, wer für dieses Buch verantwortlich ist, gibt's das bei den Mädchen auf Seite 2 zu lesen!

Die Grillfreiheit ruft!

DIE TOP 10 FÜR GRILLMEISTER

… FÜR MÄNNER ZÄHLT AUF JEDEN FALL DIE GRÖSSE!

1 *Eine große Feuerstelle oder ein Monstergrill mit einem Rost für ganze Tiere*

2 Eine große Kühlbox für Getränke – in Flaschen oder Dosen

3

Ein großes Grillbesteck

4 Saucen, um das Grillgut zu »pimpen«

5 Ein großes Schneidebrett aus Holz – nur so schmeckt echten Kerlen frisch Gegrilltes richtig lecker!

6 Ein bequemer Stuhl – direkt neben dem Grill!

8 Mindestens ein guter Freund zum gemeinsamen Schweigen am offenen Feuer

7 ***Gute Musik oder ein Fernseher in Sichtweite***

9

Eine lange Schürze, falls es ganz doll spritzt ...

10 Genügend Bier, um den Grillmeister von innen zu kühlen

10

WEISHEITEN VON GRILLGÖTTERN

1. Nach dem Grillen ist vor dem Grillen! Also nach dem Grillen sofort wieder genügend Grillgut im Kühlschrank lagern.

2. Ein Bier ist kein Bier! »Trockenes« Grillen ist wie Fußball ohne Ton.

3. Trennkost beginnt am Grillrost –
Salate und blättrige Beilagen sind für die Mädchen!

4. Hitze ist Mangel an Geschwindigkeit.
Ergo: Wer sich verbrennt, hat am Feuer gepennt!

5. Wer grillt, gewinnt – zumindest das eine oder andere Mahl!

6. Keiner grillt gern allein – Mann sollte mindestens zu zweien sein!

7. Auswahl gerät schnell zur Qual, darum reicht ein richtig großes Stück Fleisch an der Zahl!

8. Frei nach dem Highlander: Es kann nur einen geben!
Somit also: ein Mann, ein Grill!

9. Der Grillmeister will beim Grillen nicht gestört werden, es sei denn, es handelt sich um flüssige Nachrichten!

10. Erst das Grillen, dann das Vergnügen: zum Dessert eine erlesene Fruchtauswahl zu klarem Destillat gebrannt!

10 GOLDENE GRILLREGELN

1 Grill an ... Freunde ran! Grillen ist ein Gruppensport und kein kulinarischer Alleingang.

2 In der Grillfolge: von Gemüse über Fisch zu Krusten- & Schaltieren bis zur Krönung, dem saftigsten Fleisch.

3 Dem Grillgut wird leicht schwindelig, wenn Mann es zu häufig wendet. In der Ruhe liegt des Fleisches Saft!

5 *Grillen findet auf offenem Feuer statt und nicht auf dem Elektrogrill! Denn ansonsten kannst du dein Grillgut auch gleich in die Pfanne schmeißen!*

4 Kartoffeln sollten nur bei großen Grillhappenings zur finalen Sättigung der Umstehenden auf den Grill kommen.

6
Nicht nur Bekanntes auf den heißen Rost! Gemeinsam kann Mann schönes Neues erleben und genießen!

7
Beste Grundzutaten und maximal 7 Würzaromen, so lass dich von allen loben.

8 ***Krusten- und Schaltiere immer in der Originalverpackung grillen und erst hernach auspacken!***

9 Erst den Grill gut durchheizen, dann genüsslichst den Röstaromen frönen.

10 Immer 'nen Sack Holzkohle auf Halde halten und das Fleisch frisch, die Getränke eiskalt.

RICHTIG HEISS!

HITZEANGABEN & GRILLSTUFEN

Schwache Hitze
Bezeichnet eine Gradzahl von 60 bis 100 °C; ergo der weiteste Abstand vom Kohlengrill.

Mittlere Hitze
Bezeichnet eine Gradzahl von 120 bis 160 °C; ergo der mittlere Abstand vom Kohlengrill.

Starke Hitze
Bezeichnet eine Gradzahl ab 180 °C; direkt über der Glut! Gerne auch weit über 200 °C, denn das Grillgut soll kross vom Rost kommen!

Indirekte Hitze (Abstrahlhitze zum Garen)
Bezeichnet das Auflegen des Grillgutes am Rand des Grills, um mit der Abstrahlhitze arbeiten und gegebenenfalls auch einmal etwas warm halten oder sanft garen zu können. Man(n) kann das Grillgut auch erst der direkten Hitze aussetzen und es im Nachgang am Rand nachgaren lassen!

Direkte Hitze (Kontakthitze mit Krossfaktor)
Bezeichnet das Auflegen auf dem Rost unter voller Flamme, auf stärkster Glut und Hitze! Die Temperatur macht's: sorgt für eine knackige Kruste zum Anbeißen!

FLEISCH SATT!

Zutaten für 4 Kerle

4 Rippstränge vom Schwein (ca. 700 g)

Zutaten für die Marinade

1 EL (2 cl) Apfelkorn • 2 EL brauner Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle • 100 ml Olivenöl
8 Zweige frischer Thymian

Das Fleisch aus dem Kotelettstrang kommt vom Schwein. Echte Kerle sagen dazu einfach nur »Ribs«! Schweinelecker!

RIPPE NACH ADAMS ART

1. Rippstränge (Ribs) kalt abspülen und mit Küchenpapier gut trockentupfen. Anschließend die feinen Silberhäute mit einem scharfen Messer entfernen.

2. Ran an die Marinade! Apfelkorn und braunen Zucker gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl dazugeben. Thymianzweige abwaschen, trockentupfen, die Blättchen von den Zweigen zupfen und in die Marinade streuen.

3. Ribs rundum mit der Marinade einmassieren und unter Alufolie über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Auch die restliche Marinade kühl aufbewahren.

4. Ribs mindestens 3 Stunden vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Für 5 Minuten bei starker Hitze zuerst mit der Fleischseite auf den heißen Rost legen und dann auf der Knochenseite für weitere 5 Minuten kross grillen.

5. Die gegrillten, heißen Ribs auf einem großen Stück Alufolie deponieren und mit der restlichen Marinade beträufeln. Knochenseitig noch mal 5 Minuten auf dem Grill weitergaren.

2 Äpfel schälen, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Apfelwürfel 5 Minuten vor Garende über die Ribs streuen und diese auf der Folie knochenseitig fertig garen.

südwest

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE

Stefan Wiertz, Anja Sommerfeld

Grillen für echte Kerle & richtige Mädchen

Gebundenes Buch, Pappband, 128 Seiten, 20,5x24,5
ISBN: 978-3-517-08858-7

Südwest

Erscheinungstermin: April 2013

Die Grillsaison ist eröffnet! Und damit die Revierkämpfe rund um die heißen Kohlen: Männer an die Grillzangen, Frauen an die Beilagen! In diesem Buch werden die Grenzen endlich richtig gesteckt: für die Herren Rezepte und Angebertricks für pures Fleischvergnügen, für die Damen raffinierte Ideen für Spießchen, Beilagen & Co., die Freundinnen beeindrucken, aber einfach nachzumachen sind. So können echte Kerle weiter vollen Einsatz am Grill zeigen und richtige Mädchen heiße Partys feiern.

Der Titel im Katalog