

JAMIE PURVIANCE

ADJUTANT
ZHOUG
SMOKY
HOT T-BONE
BEEF
JALAPENO
CARIBBEAN
MUSTARD
CAYENNE
SPICY
BLACK PEPPER
LEMON GRASS
PORK
SAMBAL OLEK
HORSE RADISH
CARIBBEAN
SEAFOOD
CREAM
BELL PEPPER
LAMB
MONGRASS
BEEF
ZHOUG
HONEY
SRIRACHA
SMOKY
HORSERADISH
CHIPOTLE
LAMB
CAJENNE
CRUNCHY
HONEY
JALAPENO
SALTIMBAN
PORK
LAMB
CAJENNE
CRUNCHY
HONEY
JALAPENO
SRIRACHA
SMOKY
HORSERADISH
CHIPOTLE
LAMB
CAJENNE
CRUNCHY
HONEY
JALAPENO
SALTIMBAN
PORK
LAMB
CAJENNE
CRUNCHY
HONEY
JALAPENO
SRIRACHA
SMOKY
HORSERADISH
CHIPOTLE
LAMB
CAJENNE
CRUNCHY
HONEY
JALAPENO
SALTIMBAN

WEBER'S HOT & SPICY

DIE SCHÄRFSTEN GRILLREZEPTE

G|U



WEBER'S: HOT & SPICY

Inhalt

- 4 VORWORT**
- 6 GRUNDLAGEN DES GRILLENS**
- 18 REZEPTE HOT & SPICY**
- 114 BEILAGEN**
- 132 WÜRZMISCHUNGEN**
- 134 SAUCEN**
- 138 SICHERHEITSHINWEISE**
- 140 REZEPTE-REGISTER**
- 144 IMPRESSUM**

Grundlagen des Grillens

KLEINES CHILI-KNOW-HOW

Welche Schärfe und welcher Geschmack sich hinter dem leuchtend farbigen Äußeren von Chilis verbirgt, lässt sich nicht ausmachen, und wer sich mit den verschiedenen Sorten nicht auskennt, wird so manche Überraschung erleben. Die Schärfe von Chilis ist sehr unterschiedlich, sie hängt einerseits von der Sorte ab, variiert aber auch innerhalb ein und derselben Sorte.

Die Schärfe von Chilis wird häufig in Scoville-Einheiten angegeben, eine Skala, mithilfe derer das typische Brennen im Mund gemessen wird. Sie wurde von dem Pharmakologen Wilber Scoville im frühen 20. Jh. entwickelt. Die Anzahl dieser „Hitze-Einheiten“ (Scoville Heat Units, kurz SHU) steht in direktem Bezug zum Gehalt eines bestimmten Scharfmachers in Chilis, dem

sogenannten Capsaicin. Es kommt besonders konzentriert in den Kernen und Trennhäuten der Schoten vor und reicht von 0 bis 1 Mio. SHU. Reines Capsaicin entspricht 15 bis 16 Mio. SHU. Die nachfolgenden Chilisorten, unterschieden in frisch und getrocknet, stellen wir Ihnen in aufsteigender Reihenfolge ihres SHU-Werts vor. Viel Spaß beim „Schwitzen“!

FRISCHE SCHOTEN

PAPRIKASCHOTE. Die auch Gemüsepaprika genannten Schoten rangieren auf der Scoville-Skala bei 0, enthalten also (fast) kein Capsaicin. Sie steuern in Grillgerichten eine knackige Saftigkeit, lebhaftes Aroma (grün, rot, gelb, orange oder sogar violett) und einen mild-fruchtigen bis leicht bitteren Geschmack bei. Sie können im Ganzen ohne Öl gegrillt werden und sollten danach in einer abgedeckten Schüssel „ausdampfen“, damit sich ihre Haut leichter abziehen lässt. Wählen Sie Schoten mit flachen Seiten, damit eine möglichst große Oberfläche mit dem heißen Rost in Kontakt kommen kann.

0 SHU

JALAPEÑO. Die ursprüngliche Heimat der dunkelgrünen Schoten mit ihrer annähernd dreieckigen Form ist Xalapa (Jalapa) in Mexiko. Die Früchte mit stumpfen, abgerundeten Enden sind ca. 5 cm lang. Ihre beträchtliche Schärfe lässt sich abmildern, wenn Kerne und Trennhäute entfernt werden (siehe Seite 10), entweder vor oder nach dem Grillen. Jalapeños werden nicht nur gerne gegrillt, sondern auch roh, eingelegt oder gefüllt gegessen. Getrocknete und geräucherte Jalapeños werden Chipotle genannt (siehe Seite 8).

2 500–9 000 SHU

THAI. Klein, aber oho: Thai-Chilis warten mit einer feurig-schneidenden Schärfe auf, die so gar nicht zu

ihrer Größe zu passen scheint. Die grün oder rot geerntete (je röter die Chilis sind, desto reifer sind sie), schlanke südostasiatische Sorte mit dünner Haut und einer Länge von 2 ½ cm beweist, dass kleine Schoten über ganz erhebliche „Hitze“ verfügen können.

50 000–100 000 SHU

HABANERO. Die kleinen Schoten mit einer Länge von etwa 4 cm sind ausgereift leuchtend orange und erinnern in ihrer Form an Lampions. Habaneros werden nicht nur wegen ihrer sagenhaften Schärfe geschätzt, sondern auch wegen ihres fruchtigen Aromas. Die wohl schärfste Chilisorte, die in Deutschland im Handel erhältlich ist.

150 000–325 000 SHU



Grüne
Paprika-
schoten

Jalapeño-
Chili-
schoten

Thai-
Chilischoten

Habanero-
Chilischoten

FLANK-STEAK IN THAI-MARINADE

MIT SAMBAL OELEK

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Min.

MARINIERZEIT: 4–24 Std.

GRILLZEIT: 8–10 Min.

SCHÄRFEGRAD: 4/10

Für die Marinade

- 3 EL frisch gepresster Limettensaft
 - 2 EL Fischsauce
 - 2 EL Speiseöl
 - 1 EL Zucker
 - 1 EL Sambal oelek (Chilipaste)
 - 1 EL rote Currypaste
 - 1 EL geriebener Ingwer
 - 1 EL sehr fein gehackter Knoblauch
- 1 Flank-Steak (800–1000 g schwer und etwa 2 cm dick)

Für die Sauce

- 4 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 EL Sambal oelek
- 2 EL fein gehackte Korianderblätter
- 2 TL Zucker
- 2 TL Fischsauce

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren. Das Steak in eine Auflaufform aus Glas (etwa 33 x 22 cm) legen, mit der Marinade übergießen und darin wenden. Die Form mit Frischhaltefolie abdecken und das Steak mind. 4 Std. oder bis zu 24 Std. im Kühlschrank marinieren. Anschließend das Fleisch aus der Marinade

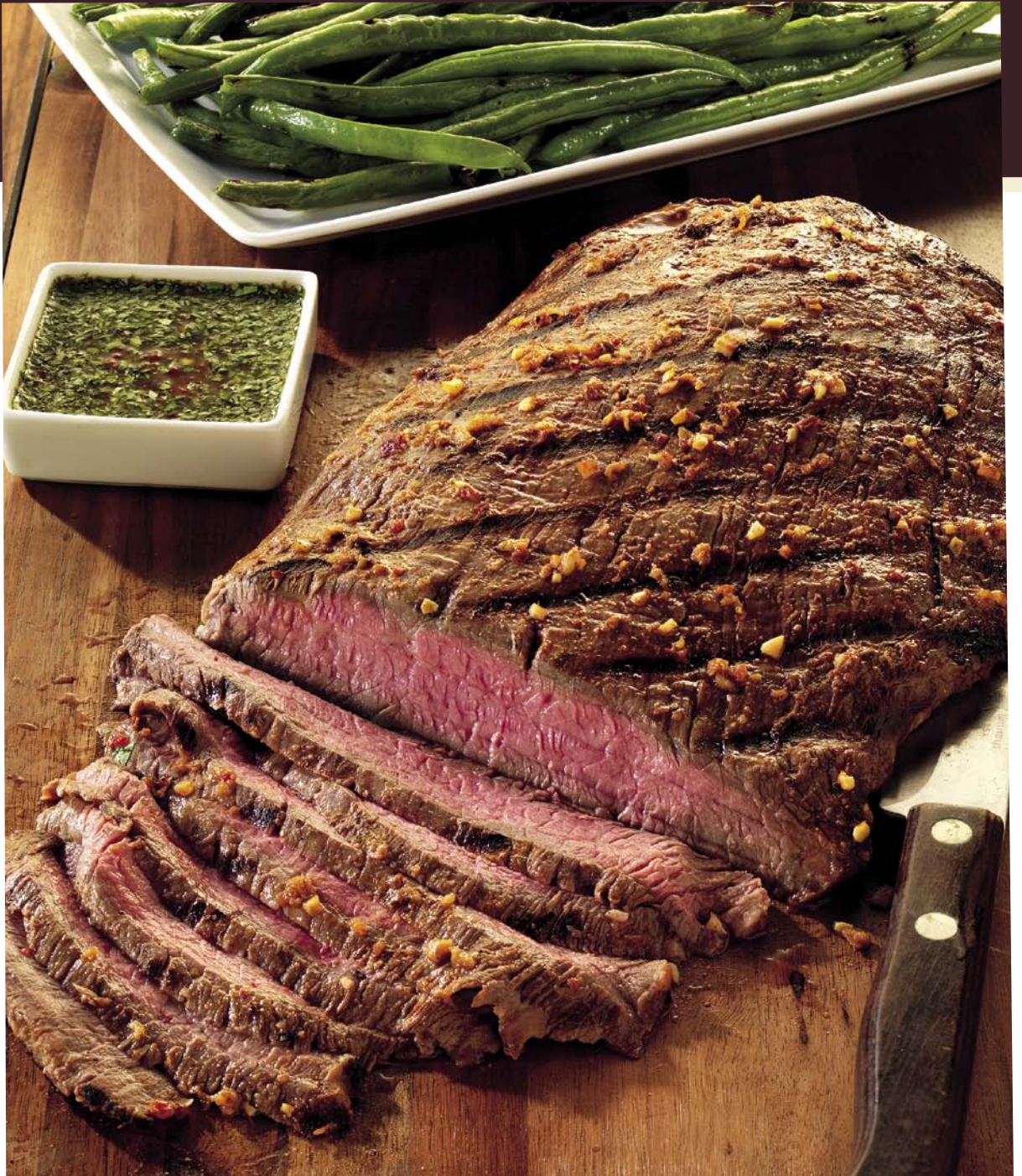
nehmen und gut abtropfen lassen. Die Marinade weggießen. Das Steak vor dem Grillen 15–30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

- Inzwischen den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
- In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Sauce mit 2 TL Wasser verrühren.
- Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Das Steak über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 8–10 Min. für rosa/rot (medium rare), dabei ein- bis zweimal wenden (bei Flammenbildung das Steak vorübergehend über indirekte Hitze legen). Steak vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.
- Das Flank-Steak quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden und warm mit der Sauce servieren.

FÜR 4–6 PERSONEN

TIPP!

Als Beilage zu diesem Flank-Steak passen gegrillte grüne Bohnen gut. Dafür eine gelochte Grillpfanne über direkter mittlerer Hitze vorheizen. Die grünen Bohnen mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bohnen in einer Lage in der heißen Grillpfanne verteilen und 5–7 Min. grillen, bis sie stellenweise gebräunt und knackig-zart sind, dabei gelegentlich wenden.



MINI-BURGER

MIT SCHARFER TOMATENSAUCE

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 Std.

KÜHLZEIT: 2 Std.

GRILLZEIT: 8–10 Min.

SCHÄRFEGRAD: 8/10

Für die Hackbällchen

- 2 EL Ricotta
- 1 Ei (Größe L)
- 700 g mageres Schweinehackfleisch
(vorzugsweise aus der Schulter)
- 70 g eingelegte scharfe ungarische
Kirschaprika oder Peperoncini di Calabria,
abgetropft, sehr fein gehackt
- 60 g Panko (japanisches Paniermehl)
- 4 EL fein geriebener Parmesan
- 4 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter
- 3 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- je 1 TL Paprikapulver, getrockneter Oregano,
grobes Meersalz und gemahlener schwarzer
Pfeffer
- ½ TL rote Chiliflocken

Für die Sauce

- 1 EL Olivenöl
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 TL rote Chiliflocken
- ½ TL getrockneter Oregano
- 1 Dose (800 g Inhalt) gewürfelte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL grobes Meersalz

- Olivenöl
- 12 Mini-Burger-Brötchen, aufgeschnitten
- 12 große Basilikumblätter

1. Für die Hackbällchen in einer kleinen Schüssel Ricotta und Ei glatt rühren. Das Hackfleisch mit den restlichen Zutaten für die Bällchen in eine große Schüssel geben. Die Ricottamischung zufügen und alles behutsam mit einer Gabel vermengen. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse zwölf Bällchen mit einem Durchmesser von etwa 5 cm formen und die Bällchen etwas flach drücken. Mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 Std. kalt stellen.

2. Für die Sauce das Öl in einer großen tiefen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel darin in etwa 3 Min. weich dünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Knoblauch, Chiliflocken und Oregano unter häufigem Rühren etwa 1 Min. mitdünsten, bis sie aromatisch duften. Tomatenwürfel, Tomatenmark und Salz einrühren und die Sauce im halb verschlossenen Topf 30 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und zugedeckt warm halten.

3. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die kalten Fleischbällchen rundum dünn mit Öl bespinseln. Die Schnittflächen der Brötchen dünn einölen. Die Fleischbällchen über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, dabei zwei- bis dreimal wenden, bis sie durchgegart sind. Während der letzten 30 Sek. die Brötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten. Die Bällchen in die Sauce einlegen und alles bei mittelschwacher Hitze durchwärmen. Mit einem Löffel jeweils 1 Fleischbällchen mit etwas Sauce auf die Unterseite der Brötchen setzen und mit 1 Basilikumblatt belegen. Die Brötchenoberseite daraufsetzen und mit einem Zahnstocher fixieren. Sofort servieren.

FÜR 6–12 PERSONEN ALS VORSPEISE



SCHARFE FISCHFILETS

MIT MANGO-AVOCADO-SALSA

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

RUHEZEIT: 30 Min.

GRILLZEIT: 4–5 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

SCHÄRFEGRAD: 7/10

Für die Salsa

- 2 Mangos (je etwa 300 g), das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel geschnitten
- 4 EL fein gewürfelte rote Paprikaschote
- 2 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile schräg in feine Ringe geschnitten
- 3 EL grob gehackte Korianderblätter
- 1 ½ EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 EL scharfe Chili-Knoblauch-Sauce (z. B. Sriracha)
- ½ TL grobes Meersalz
- ¼ TL Tabasco
- 1 kleine Avocado

Für die Würzmischung

- 2 TL gemahlener Koriander
 - 1 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 - 1 TL Chipotle- oder Ancho-Chilipulver
 - 1 TL grobes Meersalz
 - ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
 - ¼ TL Cayennepfeffer
- 4 festfleischige weiße Fischfilets ohne Haut (aus dem Mittelstück von z. B. Heilbutt oder Kohlenfisch), je etwa 200 g schwer und 2 ½ cm dick
- Öl
- 2 TL frisch gepresster Zitronensaft

1. Für die Salsa in einer mittelgroßen Schüssel die Mangowürfel mit der gewürfelten Paprika, den Frühlingszwiebeln, Korianderblättern, Limettensaft, Chili-Knoblauch-Sauce, Salz und Tabasco behutsam vermischen und etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Die Salsa nicht länger als 1 Std. kühlen, sonst werden die Mangowürfel matschig. Kurz vor dem Servieren das Fruchtfleisch der Avocado würfeln und unterheben.

2. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Fischfilets auf beiden Seiten großzügig mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen.

3. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten und die Grillpfanne vorheizen.

4. Die Fischfilets in der Grillpfanne über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen, dabei die Filets nach 3 Min. mit einem Fischwender aus Metall vorsichtig wenden, bis das Fischfleisch auch im Kern nicht mehr glasig, aber noch schön saftig ist.

5. Vom Grill nehmen, nebeneinander auf einer Servierplatte anrichten und jedes Filet mit ½ TL Zitronensaft beträufeln. Mango-Avocado-Salsa neben die Filets löffeln und sofort servieren.

FÜR 4 PERSONEN



HOT & SPICY



- **Das neue Standardwerk rund ums Thema »scharf Würzen«.** Auf dem Grill geht es jetzt doppelt heiß her, damit Hot & Spicy-Fans Steaks, Rippchen und Co. richtig scharf genießen können. Mal bitzelt es nur sanft auf der Zunge, mal brennt es höllisch heiß – die besten Rezepte aus den schärfsten Ecken der Welt entfachen ein wahres Aromen-Feuerwerk mit den verschiedensten Zutaten.
- **Rezepte für passende Beilagen, Gewürzmischungen und Saucen.** Runden Sie Ihren Grill-Event mit raffinierten Beilagen, selbst gemixten Gewürzmischungen und scharfen Saucen gekonnt ab.
- **Experten-Know-how.** Mit Weber's Spezial-Tipps zur Vorbereitung der Zutaten und zum perfekten Grillen auf dem Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill kann nichts mehr schiefgehen. Verschaffen Sie sich einen Überblick über die verschiedensten Chilischoten und weitere Scharfmacher von Ingwer bis Senf.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3784-5



9 783833 837845

€14,99 [D]
€15,50 [A]

www.gu.de

