



FLEISCH. FEUER. FEIERABEND.



Das Rezeptbuch geeignet für den Ninja Woodfire:
Kernige Grill-Ideen für Männer, die Hunger haben



BONUS: ZUGRIFF AUF
1000+ REZEPTE

GEORGE BROWN



Copyright © 2026 George Brown.

Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne vorherige schriftliche Einwilligung des Autors unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen sowie die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen. Ausgenommen sind kurze Zitate im Rahmen von Rezensionen sowie weitere gesetzlich zugelassene Nutzungen.

Haftungsausschluss

Dieses Buch ist eine unabhängige Veröffentlichung. Es steht in keiner Verbindung zu SharkNinja Operating LLC, deren Tochtergesellschaften oder verbundenen Unternehmen und wird von diesen weder gesponsert noch autorisiert. Alle Produktnamen, Logos und Marken sind Eigentum der jeweiligen Inhaber.

Hinweis zur Verwendung von Künstlicher Intelligenz (KI): Dieses Werk wurde im Bereich der Texterstellung unter Zuhilfenahme von Künstlicher Intelligenz (Google Gemini) erstellt. Die Texte wurden vom Autor geprüft und überarbeitet. Die Urheber- und Nutzungsrechte wurden

berücksichtigt; es liegen keine Verletzungen von Rechten
Dritter vor.

Impressum

Herausgeber: Crimaldo Publishing
z. Hd. Joachim Ehrnsperger
Erik-Geiershoefer-Straße 1
90584 Allersberg, Deutschland
Gestaltung: Christian Ehrnsperger

Inhaltsverzeichnis

Einführung

Den Ninja Woodfire verstehen

Die wichtigsten Kochfunktionen erklärt

Pellet-Meisterschaft & Geschmacksprofile

Reinigungs- und Wartungsanleitung

Profi-Tipps und Fehlerbehebung für den Woodfire

RIND & SCHWEIN

Geräuchertes Tomahawk-Steak mit Knoblauch-Kartoffelspalten

Honigglasierte Schweinekoteletts mit gegrilltem mediterranem Gemüse

Klassische BBQ-Bacon-Cheeseburger mit geräucherten Maiskolben

Geräuchertes Schweinefilet mit Ahorn-glasierten Karotten

Texas BBQ Rinderbrust mit geräucherten Mac & Cheese

Ribeye-Steak mit Knoblauchbutter und gegrilltem Spargel

Geräucherte Schweinebauch-Häppchen mit Krautsalat

Mit Kaffee eingeriebenes Flanksteak mit gegrilltem Maissalat

Apfelholzgeräucherter Schweinelendenbraten mit Zimtäpfeln

Süße BBQ-Schweinefleischspieße mit knusprigen Zwiebelringen

Klassisches Pulled Pork mit hausgemachtem Maisbrot

Traditionell geräucherte Rinderrippchen mit Knoblauch-Kartoffelpüree

Zwiebelburger „Flying Dutchman“ mit knusprigen Quetschkartoffeln

Handgemachte Pepperoni-Pizza mit Knoblauchknoten

HÄHNCHEN

Geräucherte Buffalo Chicken Wings mit Selleriestangen & Blauschimmelkäse-Dip

Hähnchenbrust mit Honig-Senf-Sauce und gegrillten Süßkartoffelscheiben

Jamaikanische Jerk-Hähnchenschenkel mit feuriger Ananas-Salsa

Geräucherte Putenbrust mit Knoblauch-Kräuter-Bohnen

Japanische Hähnchen-Yakitori-Spieße mit gegrillten Frühlingszwiebeln

Traditionelles Bierdosenhähnchen mit
geräuchertem Knoblauchbrot

Yum-Yum-Hähnchen mit cremiger Pasta-
Beilage

Klebrige Honig-BBQ-Hähnchenkeulen mit
geräucherten Mac & Cheese

Klassisches griechisches Hähnchen-
Souvlaki mit gegrilltem Pita und Tzatziki

Ultimative BBQ-Hähnchen-Quesadillas mit
knusprigen Tortilla-Chips

Geräucherter Cheese Smash Burger mit
Loaded Fries

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Geräucherter Lachs mit Knoblauch-
Kräuter-Spargel

Knusprige Garnelenspieße mit
Knoblauchbutter und Maissalat

Ganzer Wolfsbarsch (Loup de Mer) mit Zitronen-Kräuter-Kartoffeln

Cajun-geschwärzte Kabeljaufilets mit knusprigen Zwiebelringen

Hummerschwänze mit Knoblauchbutter und gegrillten Kartoffelscheiben

Knusprige Calamari-Ringe mit geräuchertem Paprika-Aioli-Dip

Teriyaki-Lachs mit Bourbon-Glasur und Sesam-Brokkoli

Mediterrane gegrillte Schwertfischsteaks mit Oregano-Fladenbrot

Scharfe Cajun-gegrillte Forelle mit gegrillten Maiskolben

Knusprige Kokosgarnelen mit pikant-süßer Chili-Dip-Sauce

Lachs-Häppchen mit rauchiger BBQ-Glasur und knusprigen Süßkartoffel-Pommes

Geräucherter Fischburger mit Remoulade und Pommes frites

VEGETARISCH & VEGAN

Geräucherter Halloumi mit mediterranem Gemüse und Pitabrot

BBQ-Pulled-Pilz-Slider (Vegane Austernpilz-Burger)

Feuerverstärkte, gefüllte Jalapeño-Poppers mit schwarzen Bohnen

Mit Ahornsirup glasierte, geräucherte Tofuwürfel mit Zuckerschoten

Geräucherte Blumenkohl-„Steaks“ mit cremigem Hummus und Granatapfel

Knusprige Buffalo-Blumenkohl-Häppchen mit Selleriestangen und Ranch-Dressing

Texas-Style Smoked BBQ Jackfruit Tacos mit schwarzen Bohnen

Süß-Chili-glasierte, geräucherte Tempeh-Spieße mit Ananas

Gefüllte Portobello-Pilzköpfe mit knusprigen Kräuterkartoffeln

Die ultimative geräucherte gefüllte Süßkartoffel

Knusprige Sesam-Tofu-Spieße mit gegrillten Frühlingszwiebeln

SNACKS

Geräucherte, mit Bacon umwickelte Zwiebelringe mit würzigem BBQ-Dip

Knusprige Kartoffelschalen (Potato Skins) mit Schnittlauch-Sauerrahm-Dip

„Pig Candy“ (Kandierter Knusper-Bacon) mit frischen Apfelspalten

Geröstetes Knoblauch-Kräuter-Zupfbrot mit Marinara-Dip

Geräucherte Knoblauch-Parmesan-Kartoffelchips mit cremigem Zwiebeldip

Knusprig geröstete Kichererbsen mit würziger Limetten-Mayo

Geräucherte Honig-BBQ-Fleischbällchen mit Süßkartoffel-Pommes

Ultimative geräucherte Mac & Cheese Bites mit Marinara-Dip

Süß-rauchige BBQ-Bacon-Cracker mit Apfelspalten

Feuervergärtete Jalapeño-Popper-Röllchen mit Salsa-Dip

Knusprige geräucherte Hähnchenstreifen mit Honig-Senf-Dip

DESSERTS

Schokoladen-Fudge-Brownie aus der Pfanne mit Vanilleeis

Zimtpfirsiche mit feurigen Grillstreifen und cremigem griechischem Joghurt

Apfel-Beeren-Crumble mit Holzfeuer-Aroma und Schlagsahne

Riesiger Schokoladenkeks mit feinem Holzfeuer-Aroma und warmem Milch-Dip

Gegrillte, karamellisierte Ananasboote mit Kokoseis

Zuckerglasierte Zimt-Donut-Bällchen mit Vanillecreme-Dip

Handgemachtes Fladenbrot mit Honig, Ziegenkäse und frischen Feigen

Zimtschnecke mit feinem Holzfeuer-Aroma und süßer Vanilleglasur

Gegrillte süße Erdbeerspieße mit Marshmallow-Dip

Knusprige Blätterteigtaschen mit Blaubeeren und Eiscreme

BONUS: DESSERT-SAUCEN

Samtige Schokoladensauce

Fruchtiges Himbeercoulis

Goldene gesalzene Karamellsauce

Exquisite Pistaziencreme

Dunkle Espresso-Schokoladensauce

Klassische Vanillesauce

Du dachtest, das wäre alles gewesen?

Kleine Erinnerung

Einführung

Hallo! Schön, dass du dich für dieses Buch entschieden hast. Auf den folgenden Seiten zeige ich dir, welche großartigen Vorteile der **Ninja Woodfire** bietet und wie du das Beste aus deinem neuen Grill herusholst.

Liebe Grillfans,
willkommen in einer neuen Ära der kulinarischen Freiheit unter freiem Himmel! Jahrzehntelang war das Kochen im Garten eine Frage der Kompromisse: Wollte man die Schnelligkeit eines Gasgrills, die Knusprigkeit einer Heißluftfritteuse oder das tiefe Aroma von echtem, langsam über Holzfeuer geräuchertem Barbecue? Um all das zu erreichen, benötigte man bisher meist drei verschiedene, sperrige und teure Geräte, die den Platz auf der Terrasse blockierten. Der Ninja Woodfire revolutioniert alles. Dieses Meisterwerk der Küchentechnik vereint leistungsstarke elektrische Hitze und echte Holzfeuer-Technologie in einem einzigen, tragbaren Gerät. Er ist weit mehr

als eine Heißluftfritteuse mit Grillplatte – er ist ein robustes, wetterfestes Outdoor-Kraftwerk, das für eine authentische BBQ-Kruste, perfekt angebratenes Fleisch und goldbraune Knusprigkeit sorgt. Das Besondere daran: Sie erhalten den echten Holzfeuergeschmack ganz einfach per Knopfdruck, ohne langes Anzünden oder dicke Rauchwolken für die Nachbarn. Dabei spielt es keine Rolle, wo Sie am liebsten kochen. Ob Sie auf einem kleinen Stadtbalkon grillen, ein Familienfest im Garten veranstalten oder für den nächsten Campingausflug packen – dieses Buch hilft Ihnen, das volle Potenzial Ihres Ninja Woodfire auszuschöpfen. Auf den folgenden Seiten erwartet Sie eine exklusive Auswahl an gelingsicheren Rezepten, die speziell auf die einzigartige Luftzirkulation und die präzise Heizleistung dieses Grills abgestimmt sind. Von saftigen Klassikern bis hin zu überraschenden Beilagen ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Machen Sie sich bereit, den Rauch zu beherrschen, die Hitze präzise zu kontrollieren und Ihre Kochkünste im Freien auf ein völlig neues Level zu heben. Guten Appetit und viel Freude beim Grillen!

Den Ninja Woodfire verstehen

Um das volle Potenzial Ihres Geräts auszuschöpfen, ist es hilfreich, die drei Kerntechnologien zu verstehen, die im Inneren zusammenarbeiten. Der Ninja Woodfire trennt die Hitzeerzeugung von der Raucherzeugung und liefert so traditionelle BBQ-Ergebnisse in einem Bruchteil der gewohnten Zeit.

1. Elementunterstützte Konvektion (Hochgeschwindigkeits-Luftstrom)

Herkömmliche Grills nutzen ausschließlich die Hitze von unten, was oft zu einer ungleichmäßigen Hitzeverteilung führt. Der Woodfire revolutioniert dieses Prinzip: Zwei Heizquellen: Das Gerät kombiniert ein leistungsstarkes elektrisches Heizelement unter der Grillplatte zum scharfen Anbraten mit einem zweiten Heizelement im Deckel.

Zyklon-Lüfter: Ein

Hochgeschwindigkeitslüfter lässt die extrem heiße Luft schnell um das Grillgut zirkulieren.

Der Vorteil: Durch die kontinuierliche Luftzirkulation werden Fleischsäfte sofort eingeschlossen und die Garzeiten um bis zu 30 % verkürzt. Zudem sorgt das System nach dem Öffnen und Schließen des Deckels für eine blitzschnelle Wärmerückgewinnung.

2. Holzfeuer-Aromatechnologie (Entkoppelter Rauch)

In einem traditionellen Smoker liefert brennendes Holz sowohl die Hitze als auch das Aroma. Der Woodfire trennt diese beiden Funktionen intelligent voneinander: Unabhängige Zündung: Die seitliche Rauchkammer verfügt über ein eigenes Heizelement, das völlig unabhängig von der Hauptgarkammer arbeitet.

Reines Glimmen: Das Heizelement bringt die Pellets aus 100 % echtem Hartholz exakt auf ihren Glimmpunkt, ohne dass eine offene Flamme entsteht.

Rauchzufuhr durch Umluft: Der Konvektionsventilator erzeugt einen Unterdruck, der den frischen Holzrauch aktiv in den Garraum saugt und über das

Grillgut leitet. So entsteht in wenigen Minuten ein authentisches BBQ-Aroma und eine perfekte Kruste.

3. Intelligentes Kochsystem (Präzisionsüberwachung)

Äußere Einflüsse wie Wind und Außentemperatur können Garzeiten unvorhersehbar machen. Bei Modellen mit digitalem Smart-Thermometer übernimmt der Grill die komplette Überwachung: Kerntemperatur-Messung: Die Sonde misst kontinuierlich die Innentemperatur Ihres Fleisches.

Berechnung des Nachgarens: Das System ist so kalibriert, dass es Ihnen genau rechtzeitig Bescheid gibt, wann Sie das Grillgut vom Rost nehmen müssen.

Der Vorteil: Es berücksichtigt die Restwärme, die das Fleisch während der Ruhezeit noch weitergaren lässt. Das garantiert jedes Mal den perfekten Gargrad – ganz ohne Rätseleuten.

Die wichtigsten Kochfunktionen erklärt

Über das Bedienfeld lassen sich Lüftergeschwindigkeit und Heizelemente für jede Funktion anpassen. Wenn Sie diese Einstellungen verstehen, können Sie den optimalen Modus für Ihr Gericht auswählen.

1. Grillen (Direkte, intensive Hitze)

Diese Funktion konzentriert hohe Energie auf die Kochfläche, um einen traditionellen Grill im Garten nachzuahmen.

So funktioniert es: Die intensive Hitze des unteren Heizelements wird durch die obere Hitze unterstützt, um ein effizientes Anbraten zu gewährleisten. Es bietet die Stufen NIEDRIG, MITTEL, HOCH und MAX. Ideal für: Steaks, Burger, Würstchen, Halloumi und schnell zubereitetes Gemüse.

Tipp fürs Holzfeuer: Verwenden Sie MAX zum schnellen Anbraten von dünnem Fleisch und NIEDRIG/MITTEL für dickere Stücke, um diese sicher durchzugaren.

2. Smoker (Niedrige und langsame Konvektion)

Diese Einstellung senkt die Temperatur und verwandelt das Gerät in einen klassischen Smoker.

So funktioniert es: Die Temperatur wird niedrig gehalten, während das seitliche Heizelement die Pellets automatisch erhitzt. Der Ventilator läuft sanft und sorgt für die Zirkulation von dichtem Rauch.

Ideal für: Schweinerippchen, Rinderbrust, Pulled Pork und Schweineschulter.

Tipp für Holzfeuer: Der Konvektionsventilator drückt den Rauch aktiv in das Grillgut und sorgt so für authentischen BBQ-Geschmack in der Hälfte der üblichen Zeit.

3. Heißluftfrittieren & Braten (Hochgeschwindigkeits-Knuspern)

Diese Modi kombinieren Hitze von oben mit einem schnellen Luftstrom, um eine goldene, knusprige Kruste zu erzeugen.

So funktioniert es: Die

Heißluftfrittierfunktion nutzt maximale Lüftergeschwindigkeit, um die

Oberflächenfeuchtigkeit zu entziehen. Die Bratfunktion verwendet eine niedrigere Lüftergeschwindigkeit, um größere Lebensmittel zu schonen.

Ideal für: Chicken Wings und Pommes (Heißluftfritteuse); ganze Hähnchen und grob geschnittenes Wurzelgemüse (Braten).

Tipp für Holzfeuer-Liebhaber: Aktivieren Sie hier die Schaltfläche „Woodfire-Aroma“, um knusprige Texturen mit Woodfire-Duft zu kombinieren.

4. Backen & Dörren (Sanfte Luftzirkulation & Spezialfunktionen)

Diese Einstellungen ahmen einen herkömmlichen Küchenofen oder ein Gerät zur Lebensmittelkonservierung nach.

So funktioniert es: Beim Backen wird die Lüftergeschwindigkeit auf die niedrigste Stufe reduziert, um Anbrennen zu verhindern. Beim Dörren wird mit niedriger Temperatur schonend getrocknet.

Ideal für: Pizza, Brot, Kuchen (Backen); Beef Jerky oder Trockenfrüchte (Dörren).

