

BARBECUE

GRILLEN WIE DIE PROFIS



Edition
Fackelträger

BARBECUE

GRILLEN WIE DIE PROFIS

Grillen ist Sommer. Grillen ist Genuss. Wer grillt, brutzelt aus frischen Zutaten wahre Gaumenfreuden. Ob saftige Fleischstücke, butterweicher Fisch oder knackiges Gemüse: Für Ihre Grillparty unter freiem Himmel, im Garten oder auf dem Balkon finden Sie in diesem Buch wahrhaft grillmeisterliche Rezepte.

Dabei kommen Fleisch- und Gemüse-Fans gleichermaßen auf Ihre Kosten. Probieren Sie Lammkoteletts in Kräuterkruste, Beer-Can-Chicken mit Knoblauch-Rub, Dorade mit Kräutern und Zitronen oder Kartoffel-Spieße mit Walnuss-Pistou. Ohne viel Aufwand und in nur kurzer Zeit erleben Sie Grillgenuss pur!

© 2013 Fackelträger Verlag mbH
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln
Gesamtherstellung: Fackelträger Verlag GmbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten

Fotos: TLC Fotostudio

ISBN 978-3-8155-8454-5

www.fackeltraeger-verlag.de

BARBECUE

GRILLEN WIE DIE PROFIS

Edition
Fackelträger

Die Grillsaison ist eröffnet! Grillen ist mehr als schlichte Nahrungszubereitung. Grillen ist ein Lebensgefühl. Denn was kann es Schöneres geben, als mit Familie oder Freunden an lauen Sommerabenden unter freiem Himmel gemeinsam zu essen und Zeit zu verbringen? Ganz gleich ob Fleisch, Fisch oder Gemüse: Mit den Rezepten in diesem Buch wird das nächste Grillevent ein voller Erfolg - garantiert!

Inhalt

Fleisch

Geflügel

Fisch

Gemüse

Fleisch

Kalbsröllchen

Saltimbocca



Zutaten für 4 Personen:

*8 dünne Kalbsschnitzel
1 Ei Kapern aus dem Glas
2 TL Sardellenpaste (Fertigprodukt)
50 g Parmaschinken in Scheiben
8 Salbeiblätter
4 Ei weiche Knoblauchbutter
Salz, Pfeffer
Öl für den Grillrost*

Zubereitungszeit:

ca. 20 Minuten (plus Grillzeit)

Pro Portion

*ca. 244 kcal/1024 kJ
30 g E · 13 g F · 1 g KH*

1. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Auf einer Arbeitsfläche dünn klopfen. Die Kapern abtropfen lassen und hacken. Anschließend mit der Sardellenpaste verrühren.
2. Die Kalbsschnitzel auslegen und mit Kapern-Sardellen-Creme einstreichen. Darauf eine Scheibe Parmaschinken und 1 Salbeiblatt legen. Die Schnitzel zusammenrollen und mit Holzspießen feststecken.
3. Den Grill einölen und die Kalbsröllchen darauflegen. Mit etwas Knoblauchbutter bestreichen und etwa 15 Minuten