



TIPP

Mit Vanilleeis servieren.

## GEGRILLTE ANANAS

Für ca. 4 Personen

### Zubereitung:

1. Ananas schälen, längs vierteln und den Strunk entfernen. Stücke nun noch einmal halbieren.

### Für die Marinade:

2. Honig, Butter und Pfeffer Orange in einem Topf kurz aufkochen.

### ZUTATEN:

- 1 Ananas
- 1 EL Honig
- 50 g Butter
- 1 TL Lebensbaum Pfeffer Orange



Ulrich Walter GmbH • Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12 • D-49356 Diepholz

Qualität hat Herkunft –  
[www.lebensbaum.de](http://www.lebensbaum.de)



DE-ÖKO-001



7064



# BBQ-Grillrezepte



FEINSTE BIOQUALITÄT SEIT 1979

## BBQ – MEHR ALS NUR GRILLEN

BBQ, kurz für Barbecue, die amerikanische Grilltradition: Das ist mehr als Würstchen auf den Grill legen. Das ist Zeit mit Freunden verbringen, bei viel leckerem Essen. Würzig-rauchige Marinaden, knackiger Kohlsalat und raffinierte Desserts vom Grill. Dafür müssen Sie nicht gleich 12 Stunden am teuren Smoker verbringen. Mit unseren vielfältigen Rezepten geben wir Ihnen unkomplizierte Ideen für typisch amerikanischen Grillgenuss. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren! Weitere Rezepte und vieles mehr finden Sie unter: [www.lebensbaum.de](http://www.lebensbaum.de)

## DIREKTES UND INDIREKTES GRILLEN – SO GEHT'S



### DIREKTE GRILLMETHODE

Für Grillgut, das innerhalb kurzer Zeit gar werden soll: Das Grillgut wird genau über der Hitzequelle platziert, so dass es direkte Hitze bekommt.



### INDIREKTE GRILLMETHODE

Für Grillgut, das langsam gegart werden muss: Die Hitzequelle wird seitlich positioniert, so dass das Grillgut keine direkte Hitze bekommt.



## KOHL-SALAT

Für ca. 6 Personen

### Zubereitung Grundrezept:

1. Kohl und Möhren in kleine feine Streifen schneiden. Apfel schälen und fein reiben.
2. Garten-Kräuter in Wasser einrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Öl, Essig, Senf und Zucker unterrühren. Dressing und Kohl gut miteinander vermengen.

### Für das Lammkebab: (siehe Seite 9)

Unter das Grundrezept  
300 g Crème fraîche und  
6 EL Mayonnaise rühren.

### Für die gegrillten Spiegeleier: (siehe Seite 7)

Unter das Grundrezept  
100 g gehackte Walnüsse  
sowie 150 g geriebenen  
Mozzarella rühren.

### ZUTATEN:

500 g	Weißkohl
200 g	Möhren
1	Apfel
3 Btl.	Lebensbaum Salatdressing Garten-Kräuter
9 EL	kalt Wasser
6 EL	neutrales Öl
2 EL	Apfelessig
2 EL	scharfer Senf
1 EL	Zucker



Ergänzende Zutaten für den Lammkebab und die gegrillten Spiegeleier (siehe links)



**TIPP**

Für Pizza Mexican Style zusätzlich Kidneybohnen und Mais auf die Pizza geben.

**ZUTATEN TEIG:**

- 1 Würfel frische Hefe ★
- 2 EL Rohrzucker
- ½ TL Zucker
- 300 ml warmes Wasser
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 EL Lebensbaum Kräuter Butter & Dip
- 1 EL neutrales Öl
- ½ EL Salz

**ZUTATEN BBQ-SOSSE:**

- 200 g Tomaten 
- 200 ml Ketchup
- 100 ml Whiskey
- 100 g Rohrzucker
- 100 g Honig
- 3 TL mittelscharfer Senf
- 3 TL Sojasoße
- 3 EL Apfelessig
- 2 EL Lebensbaum Barbecue Würzen & Grillen

**ZUTATEN BELAG:**

- 300 g Mozzarella, gerieben 
- 140 g Chorizo in Scheiben
- 140 g milde Peperoni
- 100 g Emmentaler, gerieben

**Außerdem:**

- 1 Pizzateig (Ø 32 cm) ★

# AMERIKANISCHE BBQ-PIZZA

Für 2 Pizzen

**Zubereitung:**

1. Hefe und Zucker in Wasser auflösen und 10 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Alle Teigzutaten zusammen mit der Hefe in eine Rührschüssel geben und ca. 2 Minuten mit einem Handrührgerät (Knethaken) kneten. Teig gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat (ca. 1 Stunde). Jeweils die Hälfte des Teiges in dem gefetteten Pizzateigblech ausrollen und nochmals mind. 30 Minuten gehen lassen.
3. In der Zwischenzeit Tomaten grob würfeln. Alle Zutaten für die BBQ-Soße in einen Topf geben und unter Rühren ca. 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis die Soße dickflüssig wird.
4. Teig jeweils mit der Hälfte der Soße bestreichen und mit der Hälfte der Zutaten belegen.
5. Bei 200° C indirekt mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten grillen.
6. Etwas Kräuter Butter & Dip über die fertige Pizza streuen.



## SÜSSKARTOFFELN

Für ca. 4 Personen

### Zubereitung:

1. Süßkartoffeln ca. 50 Minuten indirekt grillen, dabei gelegentlich wenden.
2. Süßkartoffeln halbieren, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Pommes-Gewürzsalz gut würzen.
3. Mit etwas Kräuterdip (siehe Seite 9) anrichten und servieren.



### ZUTATEN:

4 Süßkartoffeln (à ca. 200 g)  
Lebensbaum Pommes-  
Gewürzsalz  
etwas Olivenöl



## GEGRILLTE SPIEGELEIER

Für 6 Personen

1. Pizzablech mit etwas Olivenöl bestreichen und auf dem Grill für ca. 4 - 5 Minuten erhitzen.
2. Eier jeweils in einer Tasse aufschlagen und auf das Pizzablech geben. Kurz bevor die Eier fertig sind, mit ca. 1 gehäuften TL Kräuter Würzen & Grillen würzen.
3. Spiegeleier zusammen mit dem Kohlsalat (siehe Seite 3) servieren.

### ZUTATEN:

6 Eier  
6 gehäuften TL Lebensbaum  
Kräuter Würzen & Grillen  
etwas Olivenöl



### Außerdem:

1 Pizzablech





# LAMMKEBAB

Für 4 Personen

## ZUTATEN KRÄUTERDIP: ★

- 250 g Quark
- 150 g Crème fraîche
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Lebensbaum Kräuter Butter & Dip

## ZUTATEN LAMMKEBAB: ★

- 1 kg Lammkoteletts
- 2 EL Lebensbaum Kräuter Würzen & Grillen
- 2 EL Olivenöl
- 1 Fladenbrot

### Außerdem: ★

- 4 Grillspieße

Ergänzende Zutaten für den Kohlsalat (siehe Seite 3)

### Zubereitung Kräuterdip:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

### Zubereitung Lammkebab:

1. Lammfleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Kräuter Würzen & Grillen und Olivenöl verrühren. Lammstücke damit mindestens ½ Stunde marinieren.
2. Anschließend das Fleisch auf den Spießen verteilen und erst ca. 5 Minuten direkt und danach mit Deckel nochmal ca. 3 – 5 Minuten indirekt bei 200° C grillen.
3. Fladenbrot vierteln und kurz auf dem Grill von beiden Seiten anrösten.
4. Fladenbrot aufschneiden und mit Kräuterdip bestreichen. Fladenbrot mit je 2 EL Kohlsalat (siehe Seite 3) und dem Fleisch jeweils eines Spießes füllen.



# BBQ- HÄHNCHENSCHENKEL

Für 6 Personen

## ZUTATEN:

- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Lebensbaum Barbecue Würzen & Grillen
- 6 Hähnchenschenkel

Ergänzende Zutaten für die BBQ-Soße (siehe Seite 5)

## Zubereitung:

1. Olivenöl mit Barbecue Würzen & Grillen verrühren. Hähnchenschenkel damit marinieren (am besten über Nacht).
2. Hähnchenschenkel ca. 3 - 4 Minuten direkt grillen. Um den typischen BBQ-Geschmack zu erhalten, folgenden Rhythmus über 50 Minuten wiederholen: Deckel für ca. 10 Minuten schließen. Hähnchenschenkel wenden, ca. 2 Minuten bei offenem Deckel weitergrillen. Von vorn beginnen.
3. Hähnchenschenkel neben die Hitzequelle legen, mit der BBQ-Soße (siehe Seite 5) bestreichen und von beiden Seiten ca. 2 Minuten indirekt grillen. Diesen Vorgang 5x wiederholen.
4. Hähnchenschenkel vom Grill nehmen und zusammen mit dem Kohlsalat (siehe Seite 3) servieren.

