

Info-Blatt: Spiess Grill



Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Sehr geehrte Damen und Herren!

Es freut uns sehr, dass Sie sich für das ausgewählte Thema interessieren. Hier finden Sie nützliche Informationen, die vielleicht nicht nur für Sie, sondern auch für Ihre Freunde oder Bekannten interessant sein könnten. Dann schicken Sie einfach dieses PDF weiter und machen vielleicht jemandem damit eine Freude.

Ihr Haus- & Gartenwelt Team

www.haus-gartenwelt.com

Spiess Grill – Anleitung und Rezepte vom Profi für Profis

Auf den nächsten Seiten finden Sie wertvolle Tipps und schmackhafte Rezepte rund ums Grillen am Spiess.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und einen guten Appetit!

Hier noch interessante Produktlinks:

<http://www.haus-gartenwelt.at/Garten/Griller/Spiess-Grill/>

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Spieß-Anleitung, Partyideen und Rezepte



Spießpartys, Kidspartys

Churrasco

Rebknorzenspieß

Sheflia: Auf zypriotische Art

Gegrillte Satay-Spieße mit Limettensaft

Souvlaki - Spieße

Chicken Wings mit Honigkruste

Lachs Paprika Spieße

Gegrillte Banane mit Honig

1. Spießgrillen

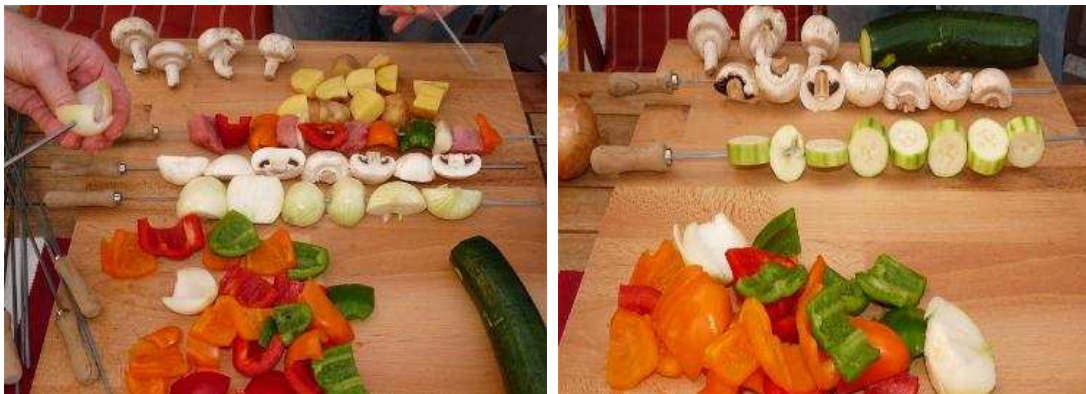


Unter Spießgrillen verstand man ursprünglich das Zubereiten eines ganzen Tieres (Kaninchen, Ente, Spanferkel, Lamm usw.) über einem offenen Feuer. Die Lagerfeueratmosphäre und das ständige Drehen des Grillgutes hatte dabei seinen ganz besonderen Reiz.

Wir haben diese Spießgrill Tradition auf dem Holzkohlegrill perfektioniert und möchten Ihnen diese neue Dimension des Grillens schrittweise vorstellen.

Schritt 1: Bestücken von kleinen Edelstahlspießen:

Zunächst werden die jeweiligen rohen Zutaten (Pilze, Kartoffeln, Paprika, Zucchini, Fleisch, Würstchen, Obst usw.) in spießbare Stücke geschnitten. Schneiden Sie die Stücke möglichst längs bzw. so das der Spieß beim Spießen die dickste Stelle des Grillgutes durchbohrt. Damit vermeiden Sie das Durchdrehen des Grillgutes. Im Prinzip können Sie jedes grillbare Lebensmittel spießen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und probieren Sie einfach aus. Wir empfehlen Ihnen das Grillgut vor dem Spießen nicht mit Öl zu behandeln, dies erleichtert nicht nur das richtige Spießen sondern erhält im Grillvorgang auch den puren Geschmack des Grillgutes. Erst kurz vor oder während des Grillvorgangs kann je nach Geschmack eine Marinade mit einem Pinsel aufgetragen werden. Probieren Sie mal einen gewürzten leicht marinierten Zwiebel-, Zucchini- oder Paprikaspieß. Sie werden erstaunt sein über diesen puren Geschmack!



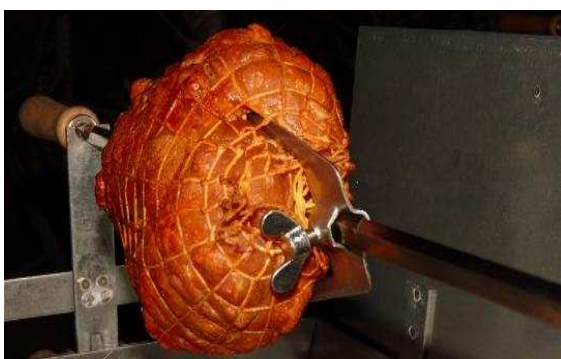
Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Im Prinzip lässt sich jedes Grillgut spießen welches Sie auch auf einem normalen Grillrost zubereiten würden. Marinierte Steaks werden einfach in Streifen geschnitten und längs aufgespießt. Rostbratwürstchen schneidet man in drei Stücke und spießt sie dann längs. Fisch wird in Stücken gespießt und über weitere Zutaten wie Gemüse jeweils gekontert um einen festen Halt zu gewährleisten. Selbst gekochte Eier lassen sich spießen.



Schritt 2: Bestücken von großen Edelstahlspeisen:

Die großen Spieße eignen sich besonders für großes Grillgut wie, z. Bsp. Hähnchen, Spießbraten, ganze Baguettes, große Fleischstücke usw. Das Prinzip des Bestückens ist ähnlich wie bei den kleinen Spießen. Allerdings können hier zusätzlich Edelstahl-Grillklammern zur Justierung verwendet werden. Damit verhindern Sie das Durchdrehen des Grillgutes.



Schritt 3: Vorbereiten und Anfeuern des Grills

Verwenden Sie grundsätzlich nur ovale Holzkohlebriketts. Diese Sorte eignet sich besonders gut zum Spießgrillen, da sie besonders heiß werden und lange glüht. Schütten Sie ca. 2,5 Kg bis 3,5 Kg

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Holzkohle in die Grillwanne auf einen Haufen. Nehmen Sie ein großes Stück handelsüblichen Grillanzünder (möglichst keine Flüssigkeiten) und legen diesen auf den Haufen und zünden diesen an. Verwenden Sie möglichst einen Anzündkamin und stellen diesen auf den brennenden Grillhaufen. Alternativ geht auch ein ca. 30 cm langes Ofenrohr, das wie ein Kamin wirkt. Nach ca. 30 Minuten rühren Sie die Kohle einmal um und stellen den Kamin wieder auf den Haufen. Entfernen Sie den Kamin wenn die komplette Kohl glüht und einen leichten Ascheschleier annimmt. Jetzt können Sie mit dem eigentlichen Grillvorgang beginnen.

Schritt 4: Mit dem Spießgrillen beginnen

Jetzt starten Sie mit dem eigentlichen Grillvorgang. Schalten Sie zunächst den Motor zum Antrieb der Grillspieße für die großen Spieße ein. Sie sollten immer mit den größten Spießen bzw. dem dicksten Grillgut mit der längsten Garzeit beginnen. Stecken Sie die vorbereiteten Spieße in den Antriebsmechanismus. Der Spieß beginnt sich gleichmäßig zu drehen. Unsere optionalen Profimotoren mit hoher Drehzahl vermeiden weitgehend bei großem Grillgut mit viel Flüssigkeit bzw. Fettanteil, das Abtropfen der Grillflüssigkeit. Dadurch grillen Sie gesünder als mit einem herkömmlichen Grill und der Grillsaft verbleibt im Grillgut. ([siehe Video](#)) Da soll er schließlich auch bleiben. Die große Hitze verschließt in wenigen Minuten die Poren des Grillguts und sorgt für eine knusprige und schmackhafte Außenseite des Gegrillten. Die kleinen Grillspieße werden erst zum Schluss in den unteren Rotationsmechanismus eingelegt. Dieses Grillen geht durch die große Hitze sehr schnell und hat den gleichen oben beschriebenen Effekt. Die beiden Grillebenen mit den kleinen und großen Spießen können gleichzeitig betrieben werden. Dazu benötigen Sie 2 Grillmotoren.



Schritt: 5: Servieren und Genießen

Nehmen Sie am Ende des Grillvorgangs die Spieße vom Grill und entfernen Sie die Klammern. Die kleinen Spieße können komplett serviert werden. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und lassen Sie es sich schmecken.

Wissenswertes:

Beim Grillen auf einem normalen Grillrost heizen sich die Grillstäbe stark auf und das Grillgut wird darüber zusätzlich erhitzt. Dies hat den Effekt dass das Grillgut oftmals am Rost festhängt und der Rost nur schwer zu säubern ist. Mit jedem Grillvorgang nimmt dieser Effekt zu und Sie grillen im Prinzip die nicht gereinigten Stellen immer wieder erneut. Dies passiert beim Grillen mit Spießen nicht, da die Edelstahlspieße vom Grillgut umschlossen sind. Die Edelstahl-Grillspieße können nach dem Grillen ganz einfach in Spülwasser mit einem Schwamm gereinigt werden und es bleiben keine Grillreste am Spieß hängen. Demnach ist dies eine saubere Angelegenheit, Sie sparen eine Menge Zeit beim Reinigen und tun auch noch etwas für die Umwelt, da Sie zum Säubern keine Umengen an Wasser verschwenden. Letztendlich ist dies auch eine gesündere Vorgehensweise als beim Grillen auf einem Rost mit verunreinigten Stellen.

2. Spieß-Partys

Ihre Gäste werden Ihren Spaß haben!



Bei einer Spießparty kann jeder Gast sich seinen eigenen Spieß nach seinen Wünschen zusammen stellen. Dazu wird ein Spießbuffet mit verschiedenen Grillgutmöglichkeiten vorbereitet, vom Gast selbst gespießt und anschließend auf den Spieß-Grill gegrillt. Das Autorotationssystem sorgt dann für einen perfekt gegrillten Spieß ohne Anbrennen.

Folgendes Spieß-Party Grillgut eignet sich besonders gut:

- Hähnchenflügel für kleine Spieße
- Hähnchenschlegel für große Spieße
- Rinder- und Schweinefleisch, Hähnchen- und –Putenbrust in 4x4cm Würfel für kleine

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

Spieße

- Bratwürstchen für kleine Spieße
- Fleischwurst in 3 cm Scheiben für kleine Spieße
- Bauchspeck in ca. 2 cm dicke Scheiben für kleine Spieße
- Riesengarnelen ohne Darm mit Schwanz
- Paprika rot/gelb/grün in Stücken von 4x4cm für kleine Spieße oder als Ganze für große Spieße
- Mittelgroße Zwiebeln geviertelt für kleine Spieße
- Zucchini halbiert in 2 cm Scheiben
- Maiskolben in 4 gleich große Stücke oder als Ganzes für kleine Spieße
- Kartoffeln in 2.5 cm dicken Scheiben
- Baguette in Stücke geschnitten für kleine Spieße oder als Ganzes für große Spieße

Nach Belieben stellen Sie verschiedene Marinaden zum Bestreichen des Grillguts zur Verfügung. Ein bunter Salat und verschiedene Saucen runden die Spießparty ab.

Sie werden bestimmt noch viele weitere Ideen zum Spießen finden und ausprobieren.

Viel Spaß dabei!

Kids-Partys

Ihre Kids werden Ihren Spaß haben!

Bei einer Kids-Party werden Träume wahr. Beliebte Abenteuer-Stories wie „Huck Finn“ werden damit verbunden mit gegrilltem Stockbrot, gegrillte Marshmallow oder Maiskolben. Natürlich dürfen Klassiker wie Würstchen, Kartoffeln, Baguette und Hähnchenflügel nicht fehlen

Das Autorotationssystem sorgt für perfekt gegrillte Kids-Spieße ohne Anbrennen.

Folgendes Grillgut eignet sich für eine Kids-Party besonders gut:

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie unter www.haus-gartenwelt.com

- Stockbrot

Zubereitung: 400 Gramm Mehl in eine Schüssel geben, 172 TL Salz und 2 TL Backpulver zufügen und vermischen. 50 Gramm Margarine solange unter das Mehl kneten, bis ein krümeliger Teig entsteht. 1/8 Liter Milch zugießen und so lange kneten, bis der Stockbrot Grundteig geschmeidig, aber fest wird. Nun kleine Teigstücke aus der Schüssel nehmen und ca. 15 cm langen Rollen formen und auf die Spieße stecken.

- Marshmallows
- Hähnchenflügel für kleine Spieße
- Hähnchenschlegel für große Spieße
- Bratwürstchen für kleine Spieße
- Fleischwurst in 3 cm Scheiben für kleine Spieße
- Paprika rot/gelb/grün in Stücken von 4x4cm für kleine Spieße oder als Ganze für große Spieße
- Mittelgroße Zwiebeln geviertelt für kleine Spieße
- Maiskolben in 4 gleich große Stücke oder als Ganzes für kleine Spieße
- Kartoffeln in 2.5 cm dicken Scheiben
- Baguette in Stücke geschnitten für kleine Spieße oder als Ganzes für große Spieße

Mit verschiedenen Saucen runden Sie die Kids-Spießparty ab.

Sie werden bestimmt noch viele weitere Ideen zum Spießen finden und ausprobieren. Viel Spaß dabei!

3. Grill-Rezepte

Churrasco

Churrasco ist die lateinamerikanische Art der Zubereitung von Fleisch (insbesondere Rindfleisch) auf Holzkohle bzw offenem Feuer. Auch in Europa erhält dieses schmackhafte BBQ Vergnügen eine immer größer werdende Beliebtheit.



Bei der traditionellen Zubereitung werden größere Rindfleischstücke (Tennisballgröße) mit grobem Salz bestreut aber nicht eingerieben. Kurz vor dem Grillen wird das Salz einfach vom Fleisch abgestrichen und auf Spieße gespießt. Der Grill sollte stark befeuert sein (z.B. mit runter gerbranntem Buchenholz oder Holzkohlebriketts) bevor man die Spieße grillt.



Als Beilagen eignen sich gegrillte Kartoffeln, Maiskolben, Zwiebeln und Paprika die auf kleine Spieße gespießt werden.

Der Variantenreichtum beim Churrasco ist sehr groß und gerne werden auch Hähnchenbeine, Würstchen, Gemüse und Rinderrippe gegrillt.

Rebknorzenspieß

2,5 kg Nacken in tennisballgroße Stücke schneiden.



Die Gewürze:

- 1 EL grobes Salz
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Muskatblüte
- 1 TL Koriander
- 1 TL Senfmehl

Das Fleisch wird in der Gewürzmischung gewendet und abwechseln mit Zwiebeln, Knoblauch und Lorbeer locker in eine Schüssel geschichtet.

Jetzt noch 3/4 Ltr. Riesling drüber und 24 h marinieren.



**Das Fleisch aus der Marinade nehmen ohne Wellen zu machen.
Das Gewürz soll so gut es geht dranbleiben.
Das Fleisch auf einen langen Spieß ziehen und mit Spießklammern befestigen.**



**Zwischendurch mal anpinseln.
Ein Schuss Öl und Bier und eine kräftige Ladung von dem rosenscharfen Paprika.
Erst bei Hitze entwickelt er sein volles Aroma.
Nach ca. 60 Minuten ist das schmackhafte Gericht fertig.**

Guten Appetit!

Sheflia: Auf zypriotische Art

1 Kg Gehacktes (Schwein oder ½ und ½)

1 große geriebene Zwiebel

1 Bund feingehackte Petersilie

¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

¼ Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Salz

6 Esslöffel Milch

Die Zutaten mixen und zu kleinen Würstchen formen. Auf kleine Spieße aufziehen. Hier empfehlen sich unsere Poseidonspieße um einen besseren Halt zu gewährleisten.

Zum Würzen beim Grillen: Wasser, Zitrone, Salz

Servieren mit Salat, gegrillten Kartoffeln und scharfer Sauce bzw. Zsatziki

Gegrillte Satay-Spieße mit Limettensaft

Zutaten für 4 Portionen: 6 kleine Hähnchenbrustfilets, in Würfel geschnitten. Für die Marinade: 100 ml Sojasauce, 100 ml Limettensaft, 2 EL Erdnussbutter, 2 EL Garam masala, 1 EL brauner Zucker, 2 Knoblauch- zehen fein gehackt, 1 kleine rote Chilischote entkernt und fein gehackt, Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung:

Sojasauce, Limettensaft, Erdnussbutter, Garam masala, Zucker, Knoblauch und Chili in eine große flache Form geben, alles gut miteinander verrühren und mit reichlich Pfeffer würzen. Jeweils etwa 5-6 Hähnchenwürfel mittig auf die kleinen Spieß-Drehspieße stecken. Die Spieße auf Alufolie mehrmals mit der Marinade bestreichen. Mit Folie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Spieße über starker Glut 10 Minuten grillen, bis sie gar sind. Dabei regelmäßig mit wenig Marinade bestreichen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Marinieren: mindestens 2 Stunden einziehen lassen; Grillzeit: 15 Minuten

Souvlaki - Spieße

Zutaten für 4 Portionen: 750 g Schweinefleisch (mager), 2 EL Zitronensaft, 1,5 TL Majoran (getrocknet), 1,5 TL Rosmarin (getrocknet), ½ gestr. TL Oregano (getrocknet), 1 EL Petersilie (frisch gehackt), 125 ml Olivenöl, 125 ml Weißwein (ersatzweise Brühe), Salz, Pfeffer, 1 rote Paprikaschote (in Würfel geschnitten), 1 grüne Paprikaschote (in Würfel geschnitten), 1 unbehandelte Zitrone (zur Dekoration)

Zubereitung:

Das Fleisch in ca. 2,5-3 cm große Würfel schneiden. Das Olivenöl mit allen anderen Zutaten (außer Oregano) mischen und die Fleischstücke über Nacht darin marinieren. Am nächsten Tag das Fleisch aus der Marinade nehmen und abwechselnd mit Paprikastücken (rot/grün in Stücke geschnitten) auf die Spieße stecken. Nun die Spieße ca. 3-5 Min. auf dem Spieß grillen! Anschließend mit Oregano bestreuen und auf einem Teller mit Zitronenvierteln anrichten. Als Beilage empfehlen wir: Zaziki, Fladenbrot, Tomatenviertel und Zwiebelringe!

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Marinieren: mindestens 6 Stunden einziehen lassen

Grillzeit: ca. 5 Minuten

Chicken Wings mit Honigkruste

Zutaten für 4 Portionen: 16 Hähnchenflügel, 2 Zitronen, 250 ml süße Chilisaucen, 4 scharfe Chilischoten, 4 EL Honig, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Marinade: Zitronen auspressen, Saft mit Honig und Chilisaucen verrühren, Knoblauch und Chilischoten fein hacken (wer's nicht ganz so würzig mag, sollte die Kerne aus den Chilischoten entfernen) und mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Chicken Wings in die Marinade legen und über Nacht (mindestens 6 Stunden) einziehen lassen. Die Wings können entweder auf den kleinen Spieß-Drehspießen gegrillt werden oder auf dem Spieß-System-Rost. Während des Grillens sollt man die Wings immer wieder mit wenig Marinade bestreichen. Sie werden durch den Honig relativ dunkel, nicht erschrecken sie schmecken phantastisch.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Marinieren: mindestens 6 Stunden einziehen lassen

Grillzeit: 20 Minuten

Lachs Paprika Spieße

Zutaten für 4 Portionen: 1 Knoblauchzehe, abgeriebene Schale einer (Bio)-Zitrone, 2 EL Öl, frische Kräuter, 500gr Lachsfilet, 1 rote Paprika, 1 Fenchelknolle, 2 Zweige Dill, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Knoblauch schälen und feinhacken. Mit Öl und Zitrone verrühren. Gehackte Kräuter untermischen. Die Lachsfilet in ca. 4cm große Würfel schneiden und mit der Marinade mischen. Ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Paprika und Fenchel putzen und in ca. gleiche große Stücke schneiden. Den Lachs, Paprika und Fenchel im Wechsel auf die kleinen Grillspieße spießen. Dill putzen und feinhacken, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer verrühren. Die fertigen Spieße damit leicht einstreichen. Die Spieße in die untere Rotationsebene einstecken und ca. 6 bis 7 Minuten grillen. Falls notwendig mit etwas Marinade bestreichen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Marinieren: ca. 15 Minuten

Gegrillte Banane mit Honig

Zutaten: Bananen, pro Gast eine Banane, Honig oder Nutella

Zubereitung: Die Bananen einfach mit Schale auf einen kleinen Spieß stecken und ca. 7 Minuten bei starker Glut grillen. Die Bananenschale wird dabei ganz schwarz. Die Banane aus der Schale nehmen und mit Honig oder Nutella servieren. Ganz toll schmeckt auch Vanille Eis dazu.