

DIE **10**

BESTEN

REZEPTE

für den

GASGRILL



EINFACH



LECKER



SCHNELL



FÜR JEDEN

VIELFALT • GENUSS • GRILLZEIT

1. Perfektes Ribeye Steak (Entrecôte)

Zubereitungszeit: 20 Min. | **Grillmethode:** Direkt & Indirekt | **Temperatur:** 250°C+ & 120°C



ZUTATEN

2 Ribeye Steaks (je ca. 350g, 4cm dick)

2 EL Olivenöl

Grobkörniges Meersalz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Zweige Rosmarin

2 Knoblauchzehen

20g Butter

ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt. Mit etwas Olivenöl einreiben und großzügig salzen.
2. Den Gasgrill* für maximale direkte Hitze (mindestens 250°C) vorbereiten. Eine Zone für indirekte Hitze (ca. 120°C) einrichten oder einen Brenner komplett ausschalten.
3. Die Steaks auf die direkte Hitzezone legen und für ca. 90 Sekunden scharf angrillen. Um 45 Grad drehen, um ein schönes Grillmuster zu erzeugen, und weitere 90 Sekunden grillen. Danach wenden und den Vorgang wiederholen.
4. Die Steaks in die indirekte Zone legen. Knoblauch, Rosmarin und Butter in einer kleinen Aluschale oder direkt auf dem Fleisch platzieren. Bei geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Kerntemperatur* (Medium: ca. 54°C) garziehen lassen.
5. Vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden* ca. 5 Minuten auf einem warmen Teller ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte verteilen. Erst jetzt mit Pfeffer verfeinern.

Profi-Gasgrill-Tipp: Nutzen Sie für das perfekte Steak die integrierte Sizzle-Zone (Infrarotbrenner), falls vorhanden. Das schließt die Poren extrem schnell und sorgt für eine phänomenale Kruste.

2. Lachs vom Zedernholzbrett

Zubereitungszeit: 35 Min. (exkl. Wässern) | **Grillmethode:** Indirekt | **Temperatur:** 180°C - 200°C



ZUTATEN

1 Lachsfilet mit Haut (ca. 600g)

1 Unbehandelte Bio-Zitrone

2 EL Flüssiger Honig

1 EL Grober Senf

1 EL Frischer Dill (gehackt)

Salz & Pfeffer

1 Unbehandeltes Zedernholzbrett

ZUBEREITUNG

1. Das Zedernholzbrett für mindestens 1 bis 2 Stunden komplett in Wasser untertauchen (evtl. mit einem Gewicht beschweren), damit es auf dem Grill nicht verbrennt, sondern aromatisch raucht.
2. Den Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze (ca. 180°C bis 200°C) einregeln.
3. Das Lachsfilet trocken tupfen, auf Gräten kontrollieren und die Oberseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Honig mit dem Senf verrühren und gleichmäßig auf den Lachs streichen. Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden und auf dem Lachs verteilen.
4. Das gewässerte Holzbrett zuerst für ca. 5 Minuten direkt über die Flammen legen, bis es leicht zu knistern und rauchen beginnt.
5. Das Brett in den indirekten Bereich ziehen und den Lachs mit der Hautseite nach unten darauflegen. Den Deckel schließen und den Lachs für ca. 20–25 Minuten garen, bis das Eiweiß leicht austritt und der Kern saftig-rosa ist. Vor dem Servieren mit frischem Dill bestreuen.

Profi-Gasgrill-Tipp: Durch das Schließen des Deckels fängt sich der aromatische Holzrauch im Garraum und verleiht dem Fisch ein unvergleichlich feines Raucharoma, das perfekt mit der Süße des Honigs harmoniert.

3. BBQ Pulled Pork (Die schnelle Gasgrill-Methode)

Zubereitungszeit: 4-5 Std. | **Grillmethode:** Indirekt (Texas-Cheat) | **Temperatur:** 130°C & 150°C



ZUTATEN

2 kg Schweinenacken (gut durchwachsen)

3-4 EL BBQ-Rub (z.B. Magic Dust)

2 EL Mittelscharfer Senf

150ml Apfelsaft

50ml Apfelessig

200ml Lieblings-BBQ-Sauce

Alufolie (gute Qualität)

ZUBEREITUNG

1. Den Schweinenacken dünn mit Senf bestreichen (als Haftgrund) und großzügig von allen Seiten mit dem BBQ-Rub einreiben.
2. Den Gasgrill auf 130°C indirekte Hitze einpegeln. Falls vorhanden, eine Räucherbox* mit gewässerten Fruchtholz-Chips* über einen aktiven Brenner stellen. Den Nacken in die indirekte Zone legen und 2 Stunden räuchern.
3. Nach 2 Stunden das Fleisch vom Grill nehmen. Ein großes Stück Alufolie* vorbereiten, den Apfelsaft und Apfelessig hinzugeben und das Fleisch luftdicht darin einpacken ("Texas-Cheat").
4. Das verpackte Paket zurück in den Grill legen, die Temperatur auf 150°C erhöhen und für weitere 2 bis 2,5 Stunden garen, bis eine Kerntemperatur von ca. 93°C-95°C erreicht ist.
5. Das Fleisch aus der Folie nehmen (Saft auffangen!), 10 Minuten ruhen lassen und dann in einer Schale mit zwei Gabeln zerrupfen. Mit dem aufgefangenen Saft und der BBQ-Sauce vermengen.

Profi-Gasgrill-Tipp: Die Alufolie verhindert die "Plateauphase", bei der das Fleisch durch Feuchtigkeitsverdunstung stundenlang stagniert. So gelingt das Pulled Pork in Rekordzeit saftig und zart.

4. Ultimativer Gourmet Bacon Burger

Zubereitungszeit: 25 Min. | **Grillmethode:** Direkt | **Temperatur:** 220°C - 240°C



ZUTATEN

4 Burger-Patties (je 180g aus reinem Rinderhack)

4 Brioche Burger-Buns

8 Scheiben Bacon

4 Scheiben Cheddar-Käse

1 Rote Zwiebel (in Ringen)

Salatblätter, Tomatenscheiben

Burger-Sauce nach Wahl

ZUBEREITUNG

1. Den Gasgrill auf hohe direkte Hitze (ca. 230°C) vorheizen. Eine Gussplatte* (Plancha) eignet sich hierfür hervorragend, ein normaler Rost funktioniert ebenfalls.
2. Zuerst die Baconscheiben ohne zusätzliches Fett knusprig ausbacken, beiseitelegen. Die aufgeschnittenen Brioche-Buns auf den Schnittflächen kurz anrösten, bis sie goldbraun sind.
3. Die Rinderpatties mit dem Daumen in der Mitte leicht eindrücken (verhindert das Aufblähen) und auf den heißen Rost legen. Unter direktem Wenden ca. 3–4 Minuten pro Seite grillen. Erst nach dem ersten Wenden salzen und pfeffern.
4. Sofort nach dem Wenden je eine Scheibe Cheddar auf die Patties legen, den Grilldeckel schließen, damit der Käse perfekt schmilzt.
5. Den Burger von unten nach oben zusammenbauen: Bun-Unterseite, Sauce, Salat, Patty mit geschmolzenem Käse, Bacon, Tomate, Zwiebelringe, Sauce, Bun-Oberseite. Sofort servieren.

Profi-Gasgrill-Tipp: Nutzen Sie den Warmhalterost des Gasgrills, um die Buns warm zu halten und den fertigen Bacon zu lagern, während die Patties die finale Käseschmelze erhalten.

5. Zitronen-Knoblauch-Hähnchenbrust

Zubereitungszeit: 30 Min. (exkl. Marinieren) | **Grillmethode:** Direkt & Indirekt | **Temperatur:** 200°C



ZUTATEN

4 Hähnchenbrustfilets (je ca. 150g)

50ml Olivenöl

Saft und Abrieb von 1 Bio-Zitrone

3 Knoblauchzehen (gepresst)

1 TL Getrockneter Oregano

1 TL Paprikapulver edelsüß

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Knoblauch, Oregano, Paprikapulver, Salz und Pfeffer eine homogene Marinade rühren.
2. Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen. Bei Bedarf leicht flach klopfen*, damit sie gleichmäßig dick sind. In einen Gefrierbeutel geben, mit der Marinade übergießen und für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.
3. Den Gasgrill auf mittlere Hitze (ca. 200°C) einstellen, mit einer direkten und einer indirekten Zone.
4. Die Hähnchenbrüste aus der Marinade nehmen, etwas abtropfen lassen und in der direkten Zone ca. 2–3 Minuten pro Seite scharf angrillen, bis ein schönes Branding entsteht.
5. Danach das Fleisch in die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel ca. 10–12 Minuten fertig garen, bis die Kerntemperatur 75°C beträgt. So bleibt das Geflügel wunderbar saftig und trocknet nicht aus.

Profi-Gasgrill-Tipp: Geflügel verzeiht zu viel Hitze schlecht. Die Kombination aus scharfem Angrillen und sanftem Garziehen im indirekten Bereich ist die absolute Gelinggarantie für saftiges Hähnchen.

6. Mediterran gefüllte Grillpaprika

Zubereitungszeit: 35 Min. | **Grillmethode:** Indirekt | **Temperatur:** 180°C - 200°C



ZUTATEN

4 Große, gleichmäßige Paprikaschoten

250g Couscous (bereits gegart)

150g Feta (Schafskäse)

10 Schwarze Oliven (entsteint, gehackt)

1 Kleine rote Zwiebel (fein gewürfelt)

2 EL Pinienkerne (geröstet)

Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin)

Olivenöl, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Gasgrill für indirekte Hitze bei mittlerer Temperatur (ca. 190°C) vorbereiten.
2. Bei den Paprikaschoten den Deckel sauber abschneiden und das Innere (Kerne und weiße Trennwände) vorsichtig entfernen. Die Deckel für später aufheben.
3. In einer großen Schüssel* den gegarten Couscous mit den Zwiebelwürfeln, den gehackten Oliven, den gerösteten Pinienkernen und den gehackten Kräutern vermengen. Den Feta mit den Händen hineinkrümeln. Mit einem guten Schuss Olivenöl, Salz und kräftig Pfeffer abschmecken.
4. Die Couscous-Mischung fest in die Paprikaschoten füllen. Die Paprikadeckel wieder aufsetzen.
5. Die Paprikaschoten aufrecht in eine Grillschale oder direkt in die indirekte Zone des Gasgrills stellen. Bei geschlossenem Deckel für ca. 25–30 Minuten grillen, bis die Paprikahaut weich wird und leichte Röstspuren zeigt. Warm servieren.

Profi-Gasgrill-Tipp: Wenn Sie die Paprika direkt auf den Rost stellen möchten, schneiden Sie unten eine winzige Schicht gerade ab, damit sie stabil stehen – achten Sie darauf, kein Loch hineinzuschneiden!

7. Premium Lammkoteletts mit Kräuterkruste

Zubereitungszeit: 25 Min. | **Grillmethode:** Direkt & Indirekt | **Temperatur:** 230°C



ZUTATEN

8 Lammkoteletts (Stielkoteletts)

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen (fein gehackt)

Je 1 EL Frischer Rosmarin & Thymian

1 TL Senf (Dijon)

2 EL Pankomehl (oder Semmelbrösel)

Meersalz & grober Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Gasgrill auf ca. 230°C direkte und indirekte Hitze einstellen.
2. Die Kräuter sehr fein hacken und in einer Schüssel mit dem Pankomehl, einer gepressten Knoblauchzehe und 1 EL Olivenöl zu einer dicken Paste verrühren.
3. Die Lammkoteletts trocken tupfen, mit dem restlichen Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer einreiben.
4. Die Koteletts in der direkten Zone für ca. 2 Minuten pro Seite scharf angrillen, um kräftige Röstaromen zu erzeugen.
5. Das Fleisch in die indirekte Zone legen. Die Oberseite dünn mit Dijon-Senf bestreichen und die Kräuter-Panko-Mischung fest darauf andrücken. Den Deckel des Gasgrills schließen und ca. 5–7 Minuten fertig garen, bis die Kruste leicht knusprig ist und das Fleisch im Kern zartrosa (ca. 56°C).

Profi-Gasgrill-Tipp: Vermeiden Sie zu lange Garzeiten, da Lammfleisch schnell trocken und zäh wird. Ein digitales Einstechthermometer hilft, den perfekten Garpunkt sekundengenau zu treffen.

8. Gegrillter Oktopus mit Chili-Knoblauch-Öl

Zubereitungszeit: 15 Min. (exkl. Vorkochen) | **Grillmethode:** Direkt | **Temperatur:** 250°C+



ZUTATEN

1 Oktopus (ca. 1kg, vorgekocht!)

60ml Hochwertiges Olivenöl

1 Frische rote Chilischote (in feinen Ringen)

2 Knoblauchzehen (in dünnen Scheiben)

1 Bio-Zitrone (Saft & Keile)

Grobes Meersalz (Fleur de Sel)

Frische glatte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Hinweis: Oktopus muss vor dem Grillen immer in Salzwasser mit etwas Essig, Korken und Gewürzen ca. 45–60 Minuten weichgekocht werden, sonst wird er lederartig zäh. Gekaufter, bereits vorgekochter Oktopus spart hier viel Zeit.
2. Den Gasgrill auf maximale direkte Hitze (mindestens 250°C) hochheizen. Den Grillrost gut reinigen und leicht einölen.
3. Die Oktopusarme einzeln abschneiden und trocken tupfen. Mit 2 EL Olivenöl rundherum einreiben.
4. In einer kleinen Pfanne oder Grillschale das restliche Olivenöl mit den Knoblauchscheiben und den Chiliringen auf dem Grill erwärmen, bis der Knoblauch leicht Farbe annimmt. Vom Feuer nehmen.
5. Die Oktopusarme direkt über die Flammen legen. Für etwa 3 Minuten pro Seite grillen, bis sie knusprige Ränder und ein intensives Grillmuster bekommen. Auf einer Platte anrichten, mit dem heißen Knoblauch-Chili-Öl übergießen, mit Fleur de Sel und Zitronensaft verfeinern und mit Petersilie garnieren.

Profi-Gasgrill-Tipp: Ein sauberer, extrem heißer Gussrost ist hier entscheidend, damit die zarte Haut des Oktopus nicht kleben bleibt und reißt. Kurz und extrem heiß ist die Devise!

9. Grüner Spargel-Halloumi-Spieße

Zubereitungszeit: 20 Min. | **Grillmethode:** Direkt | **Temperatur:** 200°C - 220°C



ZUTATEN

500g Grüner Spargel (frisch)

250g Halloumi-Grillkäse

2 EL Olivenöl

1 TL Zitronensaft

1 Prise Chiliflocken

Salz und grober Pfeffer

Holz- oder Metallspieße

ZUBEREITUNG

1. Wenn Sie Holzspieße* verwenden, diese vorher 15 Minuten in Wasser einlegen, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.
2. Vom grünen Spargel das untere, holzige Drittel abschneiden. Die Stangen in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden. Den Halloumi-Käse in Würfel schneiden, die in etwa die gleiche Dicke wie die Spargelstücke haben.
3. Abwechselnd Spargelstücke und Halloumi-Würfel auf die Spieße stecken.
4. Aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Chiliflocken eine Marinade anrühren und die Spieße damit rundherum einpinseln.
5. Den Gasgrill auf mittlere bis hohe direkte Hitze (ca. 210°C) vorbereiten. Die Spieße direkt auf den Rost legen und für ca. 8–10 Minuten grillen. Dabei regelmäßig wenden, sodass der Halloumi von allen Seiten goldbraun wird und der Spargel bissfest gart. Sofort heiß servieren.

Profi-Gasgrill-Tipp: Grüner Spargel muss im Gegensatz zu weißem Spargel nicht geschält werden und eignet sich durch seine Festigkeit und kurze Garzeit perfekt für schnelle, gesunde Grillspieße.

10. Gegrillte Ananas mit Honig-Glaze & Vanilleeis

Zubereitungszeit: 15 Min. | Grillmethode: Direkt | Temperatur: 200°C



ZUTATEN

1 Frische, reife Ananas

3 EL Flüssiger Honig (oder Ahornsirup)

1 TL Gemahlener Zimt

1 EL Geschmolzene Butter

4 Kugeln Hochwertiges Vanilleeis

FrISCHE Minzblätter zur Dekoration

ZUBEREITUNG

1. Die Ananas oben und unten kappen, aufrecht hinstellen und die Schale mit einem scharfen Messer* von oben nach unten großzügig herunterschneiden. Anschließend die Ananas in ca. 2 cm dicke Scheiben (Ringe) schneiden. Den harten Kern in der Mitte kann man mit einem Ausstecher entfernen oder beim Essen herausschneiden.
2. In einer kleinen Schale den Honig mit der geschmolzenen Butter und dem Zimt zu einer homogenen Glasur verrühren.
3. Den Gasgrill auf mittlere direkte Hitze (ca. 200°C) einregeln. Stellen Sie sicher, dass der Rost absolut sauber ist, um herzhafte Aromen vom Hauptgang zu vermeiden.
4. Die Ananasscheiben von beiden Seiten dünn mit der Honig-Zimt-Mischung bestreichen.
5. Die Scheiben direkt auf den Rost legen und für ca. 3–4 Minuten pro Seite grillen. Der Zucker im Honig und die Fruchtsüße karamellisieren wunderbar und hinterlassen dunkle Grillstreifen.
6. Die heißen Ananasscheiben auf Tellern* anrichten, je eine Kugel kaltes Vanilleeis in die Mitte setzen, mit frischer Minze dekorieren und sofort servieren.

Profi-Gasgrill-Tipp: Die Kombination aus der extremen Hitze und dem schnellen Karamellisieren funktioniert auf dem Gasgrill perfekt, da sich die Temperatur präzise drosseln lässt, damit der Honig nicht verbrennt.