



**Copyright © 2025 Tobias Brandl
Alle Rechte vorbehalten.**

**Nachdruck, auch auszugsweise, verboten.
Kein Teil dieses Werkes darf ohne schriftliche Genehmigung
des Autors in irgendeiner Form reproduziert, vervielfältigt
oder verbreitet werden.**

Kontakt: Christian Ehrnsperger, Erik-Geiershoefer Str.1,

Verlag: Crimaldo Publishing

ISBN:

90584 Allersberg

Covergestaltung: Christian Ehrnsperger

INHALTSVERZEICHNIS

EINLEITUNG

EINLEITUNG.....	12
WAS IST DER NINJA WOODFIRE?.....	13
EIGENSCHAFTEN DES GRILLS.....	14
FUNKTIONEN IM DETAIL ERKLÄRT.....	15
REINIGUNG UND WARTUNG.....	17
TIPPS UND TRICKS.....	18
FRAGEN & ANTWORTEN.....	20



KAPITEL 1 - FRÜHSTÜCK

GEMÜSE-FRITTATA.....	22
ÜPPIGES GEMÜSE-OMELETT.....	22
AVOCADO-QUESADILLAS.....	23
SAUERTEIG-CROUTONS.....	24
BROKKOLI-QUICHE.....	24
APFEL-WALNUSS-MUFFINS.....	25
SCHINKEN-MAIS-MUFFINS.....	26
HÄHNCHEN-FRÜHSTÜCKS-PATTIES.....	26
ZIMTTOAST MIT ERDBEEREN.....	27
BANANENBROT.....	28
BANANEN-HAFER-PUDDING.....	28
AHORN-WALNUSS-PFANNKUCHEN.....	29
FRISCHKÄSE FRENCH TOAST.....	29

CHILAQUILES.....	30
GEGRILLTE WURSTMISCHUNG.....	30
KOKOSNUSS-REISBREI MIT DATTELN.....	31
MINI-CAPRESE-PIZZEN.....	31
KÜRBIS-PFANNKUCHEN.....	32
AVOCADO-EIER.....	32



KAPITEL 2 - SNACKS & BEILAGEN

TOFU-HÄPPCHEN.....	34
KÄSIGES KNOBLAUCHBROT.....	34
CAJUN ZUCCHINI-CHIPS.....	35
BRUSCHETTA MIT TOMATE UND BASILIKUM.....	35
KNOBLAUCH-POMMES.....	36
ZIEGENKÄSE-BRUSCHETTA MIT TOMATEN.....	37
JALAPEÑO POPPERS.....	38
BUTTERMILCH CHICKEN WINGS.....	39
GEGRILLTE PAPRIKA.....	40
PANIERTE ARTISCHOCKENHERZEN.....	40
AVOCADO-EIERRÖLLCHEN.....	41
KNUSPRIGE KABELJAU-FINGER.....	42
DELUXE-KÄSE-SANDWICHES.....	42
EMPANADAS.....	43
ZUCCHINI-KARTOFFEL-KÜCHLEIN.....	43
GEBACKENE CASHEWS MIT ROSMARIN.....	44
PIKANTE GRÜNKOHL-CHIPS.....	44

GERÖSTETE GEMISCHTE NÜSSE.....	45
MOZZARELLA-STICKS.....	45
BBQ-HÄHNCHEN-PIZZA.....	46
GRÜNE BOHNEN MIT ZITRONE.....	46
DATTELN IM SPECKMANTEL.....	47
ROSENKOHL UND SPECK.....	47



KAPITEL 3 - VEGETARISCH

KÄSE-SPARGEL-KARTOFFEL-PLATTE.....	49
SOMMERKÜRBIS- UND ZUCCHINI-SALAT.....	50
GEGRILLTE GEMÜSE-QUESADILLAS.....	51
ASIATISCHER-BROKKOLI.....	52
BROKKOLI-AUFLAUF MIT KÄSE.....	52
ZUCCHINI-BOOTE.....	53
FLADENBROT-PIZZA.....	54
ROSENKOHL MIT SALBEI.....	55
MINI-PILZ-PIZZA MIT PROSCIUTTO.....	55
GEFÜLLTER KÜRBIS MIT POBLANO.....	56
SCHNELLER UND EINFACHER SPARGEL.....	56
KÄSIGE MAKKARONI-BÄLLCHEN.....	57
MAIS-PAKODAS.....	57
MIT HONIG GLASIERTE BABY-MÖHREN.....	58
RUCOLA-BROKKOLI-SALAT.....	58
GEGRILLTER MOZZARELLA UND TOMATEN.....	59
CREMIGER MAISAUFLAUF.....	59
VEGETARISCHE FRIKADELLEN.....	60

BROKKOLI UND TOFU TERIYAKI.....	61
AUBERGINE PARMIGIANA.....	62
CREMIGER UND KÄSIGER SPINAT.....	63
GEBRATENER SPARGEL MIT KNOBLAUCH.....	63
GOLDENER BLUMENKOHL MIT SRIRACHA.....	64
SALAT MIT GEBRATENEM GEMÜSE.....	64
EINFACHES RATATOUILLE.....	65
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS MIT CASHEWS.....	65
GRÜNE BOHNEN MIT TOMATEN UND FETA.....	66
GEBACKENE KARTOFFELN MIT JOGHURT.....	66



KAPITEL 4 - RIND, SCHWEIN & LAMM

KÄSIGE RINDFLEISCHBÄLLCHEN.....	68
LAMMKOTELETTS MIT ROSMARIN.....	68
ZITRONENGRAS-RINDFLEISCHSPIESSE.....	69
SPECK-BURGER-FRIKADELLEN.....	70
SÜSSES PIKANTES RINDFLEISCH.....	71
BARBECUE SCHWEINERIPPCHEN.....	72
GERÄUCHERTES RINDFLEISCH.....	72
FRITTIERTES WASABI SPAM.....	73
EINFACHES RIBEYE-STEAK.....	73
MOZZARELLA-FLEISCHBÄLLCHEN-SANDWICHES.....	74
ZITRONEN-CARNITAS.....	74
SCHWEINSWURST MIT BLUMENKOHLPÜREE.....	75
LAMMRIPPCHEN MIT FRISCHER MINZE.....	75
SCHWEINEFLEISCH MIT APFELGLASUR.....	76
SCHWEINERIPPCHEN MIT ERDNUSSSOSSE.....	77
GRÜNES CURRY-RINDFLEISCH.....	78

STEAK-SALAT MIT DRESSING.....	79
SCHWEINEKOTELETTS MIT CHAMPIGNONS.....	80
KARTOFFELSALAT UND PROSCIUTTO.....	80
BABY SPARERIBS IN GOCHUJANG-MARINADE.....	81
PAPRIKASCHWEINEFLEISCH UND GEMÜSE-KABOBS	81
EINFACHES RINDERSCHNITZEL.....	82
ITALIENISCHE WURST UND PAPRIKA.....	82



KAPITEL 5 - HÄHNCHEN/GEFLÜGEL

GEGRILLTE PUTEN-PESTO-SANDWICHES.....	84
SÜSSE CHILI-PUTEN-SPIESSE.....	85
ADOBO-HÄHNCHENKEULEN.....	86
GEWÜRZTES PUTENFILET.....	87
GEBACKENER HACKBRATEN.....	87
PUTENFLEISCHBÄLLCHEN MIT PREISELBEERSOSSE.	88
AHORN-TERIYAKI-HÄHNCHENFLÜGEL.....	89
EINFACHER HÄHNCHENBRATEN.....	89
HÄHNCHENSCHENKEL MIT SRIRACHA-HONIG-GLASUR.....	90
KORIANDER-LIMETTEN-HÄHNCHENSCHENKEL.....	91
HACKBRATEN MIT PUTENFLEISCH UND BLUMENKOHL.....	92
WÜRZIGE PUTENSCHENKEL (CHINA-ART).....	93
MINI-PUTEN-FLEISCHMUFFINS.....	93
HÄHNCHEN MIT ZITRONE UND ROSMARIN.....	94
NUSSIGE HÄHNCHENTENDER.....	94

HÄHNCHEN-TACOS MIT ERDNUSSSOSSE.....	95
PIKANTE HÄHNCHEN-SPIESSE.....	96
BUTTERMILCH-RANCH-HÄHNCHENTENDER.....	97
HÄHNCHEN-CORDON-BLEU-ROLL-UPS.....	98
ZITRONIGE HÄHNCHEN-GEMÜSE-SPIESSE.....	99
GEGRILLTE HÄHNCHENSCHENKEL MIT KRÄUTERN....	100



KAPITEL 6 - FISCHGERICHTE

GEGRILLTER LACHS MIT DILLSAUCE.....	102
GEGRILLTE SCHWERTFISCHSTEAKS.....	102
FISCH-TACOS.....	103
ZITRONEN-PFEFFER-LACHS.....	103
HONIG-WALNUSS-GARNELEN.....	104
KRABBEKÜCHLEIN MIT ZITRONENKNOBLAUCH- AIOLI.....	105
KROSSE KABELJAUFILETS.....	106
TILAPIA MIT KORIANDER UND INGWER.....	106
JAKOBSMUSCHELN MIT ZITRONENKNOBLAUCHBUTTER.....	107
KNOBLAUCHBUTTER-GARNELEN-SPIESSE.....	108
HEILBUTT MIT ZITRONE UND KAPERN.....	109
KOKOSNUSS-GARNELEN MIT ORANGEN-CHILI- SAUCE.....	110
ORANGEN-INGWER-SOJALACHS.....	111
BARSCHE MIT SESAM-INGWER-SCHALOTTEN.....	112

KAPITEL 7 - SMOKER REZEPTE

GERÄUCHERTE HÄHNCHENFLÜGEL.....	114
GERÄUCHERTE PUTENBRUST.....	114
GERÄUCHERTE RIPPCHEN.....	115
GERÄUCHERTE WÜSTCHEN.....	115
GERÄUCHERTER LACHS.....	116
GERÄUCHERTES BEEF JERKY.....	116
GERÄUCHERTER MAC AND CHEESE.....	117
GERÄUCHERTES GEMÜSE.....	117
GERÄUCHERTES SCHWEINEFILET.....	118
GERÄUCHERTE GARNELENSPIESSE.....	118



KAPITEL 8 - DEHYDRATE REZEPTE

GETROCKNETE APFELCHIPS.....	120
GETROCKNETE BANANENCHIPS.....	120
SÜSSKARTOFFEL-CHIPS.....	120
GETROCKNETE ERDBEEREN.....	121
GETROCKNETE ANANAS.....	121
GETROCKNETE MANGOSCHEIBEN.....	121
GETROCKNETE KIWI-CHIPS.....	122
GETROCKNETE ORANGENSCHIEBEN.....	122
GETROCKNETE PAPRIKA.....	122



KAPITEL 9 - DESSERTS

KANDIERTE ÄPFEL MIT ZIMT.....	124
SCHOKOLADEN-PEKANNUSSTORTE.....	124
SCHWARZ-WEISSE BROWNIES.....	125
BANANEN-WALNUSS-KUCHEN.....	125





BRIE MIT HONIG UND MANDELN.....	126
ZITRONEN-RICOTTA-KUCHEN.....	126
EINFACHER BROMBEER-COBBLER.....	127
BROMBEER-CRISP MIT ZITRONE.....	128
SÜSSKARTOFFELN MIT ZIMT UND HONIG.....	128
ORANGENKUCHEN.....	129
ERDBEER-PIZZA.....	130
SCHOKOLADEN-KOKOSNUSS-BROWNIES.....	131
APFELPOMMES MIT KARAMELL-KÄSE-DIP.....	132
KÜRBIS-PUDDING.....	132
CHURROS MIT SCHOKOLADEN-JOGHURT-SOSSE....	133
KOKOSNUSS-SCHOKOLADENKUCHEN.....	134
BIRNE UND APFEL-CRISP.....	134
APFEL-PFIRSICH-PREISELBEEREN CRISP.....	135
LECKERE SCHOKOLADENKEKSE.....	135
ZITRONEN-QUADRATE.....	136

BONUS: SAUCEN, RUBS & MEHR

KARIBISCHE BBQ-GEWÜRZMISCHUNG.....	138
ALABAMA-GEWÜRZMISCHUNG.....	138
TEXAS BBQ-GEWÜRZMISCHUNG.....	139
BBQ-SALBEI-GEWÜRZMISCHUNG.....	139
RINDERBRÜHE.....	140
RAUCHIGE BBQ-MARINADE.....	140
BALSAMICO-RINDFLEISCH-MARINADE.....	141
KABOB-MARINADE.....	141





GRIECHISCHE-LAMM-MARINADE.....	142
LAMMFLEISCH-MARINADE.....	142
LAMM-HONIG-KÜMMEL-MARINADE.....	143
SATAY-SAUCE.....	143
RAUCHIGE BBQ-SAUCE.....	144
MINZIGE-MARINADE.....	144
PAPAS-BBQ-GEWÜRZMISCHUNG.....	145
ORANGE-BBQ-MARINADE.....	145
SCHNELLE-BBQ-BUTTER.....	145
MINZ-ÖL.....	146
KOREANISCHE-BBQ-BUTTER.....	146
STEAK-BUTTER.....	147
JALA-PEPPER-SAUCE.....	147
TRAUBENGELEE BARBECUE-SAUCE.....	148
KIRSCH-BBQ-SAUCE.....	148
ANANAS-BBQ-SAUCE.....	149
ZWIEBELDIP.....	149
FRISCHKÄSE-SALSA-DIP.....	150
MAISSALSA.....	150
EINFACHE SALSA.....	151
EINFACHE MAYONNAISE.....	151
MEXIKANISCHER CHIP-DIP.....	152
WEISSKÄSE-DIP.....	152
RANCH-DIP.....	152
PFIRSICH-SALSA.....	153
AVOCADO-SCHWARZBOHNEN-DIP.....	153

ABSCHLUSS

ABSCHLIESSENDE WORTE.....	154
KLEINE ERINNERUNG.....	155



Einleitung

Hallo, zunächst möchte ich mich bei Ihnen für den Kauf dieses Buches bedanken. Ich werde Ihnen in diesem Buch die Vorzüge und den Nutzen, den Sie mit diesem **Ninja Woodfire Rezeptbuch** haben zugutekommen lassen.



Was dieses Buch auszeichnet, ist seine Vielseitigkeit. Von saftigen Steaks und knackigen Gemüsesorten bis hin zu delikaten Meeresfrüchten und knusprigen Vorspeisen finden Sie eine reichhaltige Auswahl an Gerichten, die das Beste aus Ihrem Ninja Woodfire herausholen.

Keine einschüchternden Fachbegriffe oder komplizierten Vorbereitungen – nur clevere Techniken und Schritt-für-Schritt-Anleitungen für jedes Mal gelungene Ergebnisse.

Ob Sie nun eine Gartenparty veranstalten oder ein ruhiges Essen unter dem Sternenhimmel genießen, dieses Kochbuch macht das Kochen im Freien mühelos, spannend und befriedigend.

Also, ohne weitere Umschweife, lassen Sie uns eintauchen!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich beim Nachkochen!

Was ist der Ninja Woodfire?



Der Ninja Woodfire Outdoor Grill ist ein bahnbrechendes Gerät, das den intensiven Geschmack des Grillens im Freien in Ihren eigenen Garten bringt – ohne die Komplexität herkömmlicher Grills oder Räucheröfen. Dieser vielseitige All-in-One-Grill für den Außenbereich vereint die Funktionen eines Hochleistungsgrills, eines Räucherofens für langsames Garen bei niedrigen Temperaturen und einer leistungsstarken Heißluftfritteuse.

Ob Sie Steaks anbraten, Rinderbrust räuchern, Gemüse braten oder Hähnchenflügel knusprig braten möchten – dieser kompakte, aber leistungsstarke Grill erledigt alles mit Präzision und Leichtigkeit.

Im Kern liefert der Ninja Woodfire Outdoor Grill einen reichhaltigen, authentischen Holzfeuergeschmack mit echten Hartholzpellets. Er verfügt über eine eingebaute Räucherkammer, die Ihren Speisen den charakteristischen Holzrauchgeschmack verleiht und jedem Gericht die Tiefe und das Aroma verleiht, die man normalerweise von Barbecue in Restaurantqualität kennt. Im Gegensatz zu sperrigen traditionellen Räucheröfen heizt sich der Ninja Woodfire Outdoor Grill schnell auf und arbeitet mit konstanten Temperaturen, was ihn unglaublich benutzerfreundlich macht – selbst für Anfänger.

Sein leistungsstarker Grillrost erreicht Temperaturen, die perfekt sind, um schöne Grillstreifen und eine knusprige Textur zu erzielen, während der mitgelieferte Frittierkorb für knusprige Ergebnisse beim Luftfrittieren sorgt. Sie können mühelos zwischen den Funktionen wechseln, was ihn ideal für mehrgängige Mahlzeiten im Freien oder schnelle Abendessen unter der Woche macht. Mit diesem Grill sind köstliche, rauchige, gegrillte Mahlzeiten nur einen Knopfdruck entfernt, unabhängig von Ihrer Grill-Erfahrung.

EIGENSCHAFTEN DES GRILLS

Ninja Woodfire Grill Eigenschaften

- **7 Kochfunktionen:** Der Ninja Woodfire verfügt über sieben verschiedene Kochfunktionen, darunter Grillen, Räuchern, Braten, Backen, Dörren, Frittieren und Aufwärmen. Diese Vielseitigkeit bedeutet, dass Sie Lebensmittel auf verschiedene Arten zubereiten können, vom Anbraten von Steaks bis zum Knusprigmachen Ihrer luftgefrorenen Lieblingsgerichte. Sie können sogar Desserts backen oder Obst und Gemüse dehydrieren.
- **Grillrost und Frittierkorb:** Diese beiden Zubehörteile sind so konzipiert, dass sie die ideale Kochfläche für verschiedene Arten von Lebensmitteln bieten. Der Grillrost eignet sich perfekt zum Anbraten von Fleisch und zum Erzielen der begehrten Grillmarkierungen, während der Garkorb für empfindlicheres Grillgut wie Fisch und Gemüse geeignet ist und ein gleichmäßiges Garen ohne Anhaften gewährleistet.
- **Pellets und Messbecher:** Im Lieferumfang des Ninja Woodfire Grills sind zwei Packungen Probepellets und ein Messbecher enthalten. So können Sie verschiedene Holzaromen ausprobieren und die benötigte Menge an Pellets für jede Zubereitung genau abmessen.
- **Einfache Reinigung:** Die Tropfschale und die Grillroste des Grills lassen sich leicht abnehmen und reinigen, so dass die Reinigung nach dem Grillen ein Kinderspiel ist.





Funktionen im Detail erklärt

RÄUCHERN (SMOKER)

Die integrierte Räucherbox verbrennt natürliche Holzpellets und sorgt so für authentische BBQ-Aromen. Ein Konvektionsgebläse lässt Hitze und Rauch gleichmäßig um das Grillgut herum zirkulieren und sorgt so für reichhaltige, voll entwickelte Holzfeuer-Aromen.

GRILLEN (GRILL)

Die Hauptfunktion des Woodfire ist das Grillen, das allgemein zum Grillen und zum Erzeugen von Raucharomen verwendet wird. Die Räucherfunktion kann mit anderen Einstellungen verwendet werden, und es ist erwähnenswert, dass die SMOKER-Funktion des Woodfire im Gegensatz zu traditionellen Räuchermethoden rauchige Nuancen hinzufügt, ohne das Essen zu kochen. Die Elektrizität gart die Speisen. Daher wird die Grillfunktion vor allem beim Grillen von Steaks, Paprika, Koteletts, Würstchen usw. verwendet.

FRITTIEREN (AIR FRY)

Beim Frittieren zirkuliert heiße Luft mit hoher Geschwindigkeit um die Lebensmittel, was zu einer knusprigen Außenseite und einem gegarten Inneren führt, ähnlich wie bei herkömmlichen frittierten Gerichten.

BRATEN (ROAST)

Diese Funktion ermöglicht das Garen von Speisen mit einer Bratetechnik, die der eines Backofens ähnelt. In diesem Modus zirkuliert die heiße Luft um die Speisen, wodurch diese gleichmäßig gegart werden und innen zart und außen schön gebräunt sind. Die ROAST-Methode eignet sich zum Garen verschiedener Fleischstücke, ganzer Hähnchen und Wurzelgemüse.

BACKEN (BAKE)

Mit der BAKE-Funktion können Sie verschiedene Gerichte mit einer Backtechnik zubereiten, die der eines herkömmlichen Ofens ähnelt. Sie können beim Backen sogar ein rauchiges Aroma hinzufügen.

DÖRREN (DEHYDRATE)

Durch diese Funktion wird den Lebensmitteln Feuchtigkeit entzogen, indem trockene Luft bei niedriger Temperatur um sie herum zirkuliert. Durch dieses Verfahren werden die Lebensmittel konserviert und die Aromen konzentriert, während ihr Nährstoffgehalt erhalten bleibt. Die Dehydrierung wird häufig für Snacks wie Obst- und Gemüsechips und getrocknete Kräuter verwendet. Sie bietet eine bequeme und effiziente Alternative zu herkömmlichen Dörrgeräten oder Sontentrocknungsmethoden.

AUFWÄRMEN (REHEAT)

Diese Funktion ist eine gute Möglichkeit, Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen wieder aufzuwärmen.



Reinigung und Wartung



Die Pflege Ihres Ninja Woodfire Grills ist wichtig, um seine Langlebigkeit und optimale Leistung zu gewährleisten. Dank des antihaftbeschichteten Grillrosts und der herausnehmbaren Fettauffangschale sind Reinigung und Wartung relativ einfach. Dank der einfachen Reinigung haben Sie mehr Zeit, Ihre gegrillten Kreationen zu genießen, und weniger Zeit, sich über die Unordnung aufzuregen.

Wichtige Tipps zur Reinigung und Pflege:

- Reinigen Sie die Grillplatte nach jedem Gebrauch, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Nehmen Sie den Grillrost, den Garkorb und die Fettauffangschale heraus und waschen Sie sie von Hand mit warmem Seifenwasser.
- Die Pellet-Schaufel kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie eine Grillbürste, um die Rillen des Grillrosts gründlich zu reinigen.
- Um die Reinigung der Fettauffangschale zu erleichtern, empfiehlt Ninja, sie mit Alufolie abzudecken. So können Sie die fettige Folie einfach wegwerfen und verhindern, dass die Schale zu fettig wird, um sie von Hand zu reinigen.

Wenn Sie diese einfachen Reinigungs- und Pflegetipps befolgen, können Sie Ihren Ninja Woodfire Outdoor Grill für viele Grillabende in bester Form halten.

Regelmäßige Pflege verlängert nicht nur die Lebensdauer Ihres Grills, sondern sorgt auch dafür, dass Sie jedes Mal, wenn Sie ihn anwerfen, gleichbleibend köstliche und geschmackvolle Ergebnisse erzielen.

Tipps & Tricks

1. Lesen Sie das Benutzerhandbuch

Mein erster Tipp ist ganz einfach, wird aber oft übersehen. Lesen Sie das Benutzerhandbuch. Viele von uns neigen dazu, sie beiseite zu legen, aber sie ist eine Goldgrube an Informationen, die Ihre Fragen beantworten und Sie durch die Einrichtung und den Betrieb Ihres Ninja Woodfire Grills führen können. Lassen Sie diesen wichtigen Schritt nicht aus.

2. Auswahl der Pellets

Sie müssen nicht ausschließlich Pellets der Marke Ninja verwenden. Alle lebensmittelechten Pellets sind geeignet. Sie haben die Wahl zwischen verschiedenen Pellets, also finden Sie heraus, was am besten zu Ihnen passt.

3. Vermeiden Sie eine Überfüllung der Pellets

Vermeiden Sie eine Überfüllung des Pelletkastens. In der Bedienungsanleitung steht, dass Sie sie bis zum Rand füllen können, aber nicht überlaufen lassen dürfen. Überfüllte Pellets können aufgrund des Sauerstoffüberschusses zu Entzündungen führen. Achten Sie auf die Sicherheit und die Einhaltung der empfohlenen Füllmenge.

4. Kontrolle der Rauchintensität

Der Ninja Woodfire Grill kann eine starke Rauchentwicklung erzeugen, die Ihr Essen überwältigen könnte. Um die Rauchintensität zu kontrollieren, sollten Sie Ihr Grillgut erst dann auf den Grill legen, wenn sich der anfängliche starke Rauch des Anzündvorgangs gelegt hat. So erhalten Sie einen ausgewogenen, nicht übermäßig rauchigen Geschmack.



5. Garen mit offenem Deckel

Wenn Sie dünnere Fleischstücke wie Steaks oder Fisch grillen, sollten Sie mit offenem Deckel garen. Da sich das Heizelement des Grills unten befindet, können Sie das Fleisch gut anbraten, ohne die Hitze von oben zu benötigen. Dies ist besonders beim schnellen Garen nützlich.

6. Verwendung der Griddleplatte

Ninja bietet eine Griddleplatte an, die auf die Grillplatte aufgesetzt wird. Sie können sie für verschiedene Rezepte verwenden, z. B. für Burger, Steaks, Pfannkuchen und vieles mehr.

7. Kochtemperaturen einstellen

Denken Sie daran, dass das kompakte Design des Ninja Woodfire Grills die Temperaturkontrolle beeinflusst. Für die meisten Rezepte sollten Sie die Temperatur im Vergleich zu herkömmlichen Grills um etwa 25 Grad reduzieren. So erzielen Sie hervorragende Ergebnisse, ohne zu überkochen.

8. Timing und Innentemperaturen

Wenn Sie mit Ihrem Ninja Woodfire Grill kochen, sollten Sie die Innentemperaturen den festen Zeitvorgaben vorziehen. Die Leistung des Grills hängt von mehreren Faktoren ab, daher ist die Verwendung von Thermometern mit Sofortablesung oder kabellosen Thermometern zur Messung des Gargrads entscheidend. Achten Sie auf die Dicke des Fleisches, die Gartemperatur und die angestrebte Innentemperatur.

Fragen & Antworten

Kann ich den Ninja Woodfire Grill auch in Innenräumen verwenden?

Nein, der Ninja Woodfire Grill ist aufgrund der offenen Flamme und des Rauchs, der während des Kochvorgangs entsteht, nur für die Verwendung im Freien geeignet.

Kann man für den Ninja Woodfire Grill beliebige Pellets verwenden?

Es wird empfohlen, hochwertige, lebensmittelechte Hartholzpellets zu verwenden, um eine optimale Leistung und einen guten Geschmack zu erzielen. Ninja bietet eine Vielzahl von Pelletsoptionen an, aber auch andere Marken können verwendet werden.

Kann man Holzspäne im Ninja Woodfire Grill verwenden?

Der Ninja Woodfire Grill ist für die Verwendung von Holzpellets ausgelegt, nicht für Holzspäne. Holzspäne sorgen möglicherweise nicht für gleichmäßige Wärme und könnten die Leistung beeinträchtigen.

Ist der Ninja Woodfire Grill elektrisch?

Ja, der Ninja Woodfire Grill ist ein Elektrogrill, der zum Betrieb eine Stromquelle benötigt. Die verwendeten Holzpellets sorgen hauptsächlich für den Rauchgeschmack und dienen nicht als Wärmequelle.



FRÜHSTÜCK'S

R E Z E P T E

Gemüse-Frittata



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 60 g gehackte rote Paprika
- Ca. 50 g geriebene Karotte
- Ca. 60 g gehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Ei
- 6 Eiweiß
- Ca. 80 ml 2% Milch
- 1 Esslöffel geriebener Parmesankäse

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Mischen Sie die rote Paprika, die Karotte, die Zwiebel und das Olivenöl in einer Backform und verrühren Sie sie.
3. Die Backform direkt auf den Grillrost stellen. Die Haube schließen und 4 bis 6 Minuten backen, oder bis das Gemüse weich ist. Während des Kochens einmal umrühren.
4. In der Zwischenzeit das Ei, das Eiweiß und die Milch in einer mittelgroßen Schüssel cremig schlagen.
5. Wenn das Gemüse gar ist, die Eimischung darüber gießen.
6. Mit dem Parmesan bestreuen.
7. Weitere 4 bis 6 Minuten backen, bis die Eier stocken und die Oberfläche an den Rändern goldgelb ist.
8. Lassen Sie die Frittata 5 Minuten abkühlen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden und servieren.

Üppiges Gemüse-Omelett



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Teelöffel Olivenöl
- 4 Eier, verquirlt
- 3 Esslöffel einfache Milch
- 1 Teelöffel geschmolzene Butter
- 1 rote Paprikaschote, entkernt und gewürfelt
- 1 grüne Paprika, entkernt und gehackt
- 1 weiße Zwiebel, fein gehackt
- Ca. 30 g Babyspinatblätter, grob gehackt
- Ca. 65 g Halloumi-Käse, gehobelt

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 13 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Fetten Sie eine Backform mit Olivenöl ein.
3. Geben Sie die restlichen Zutaten in die Backform und rühren Sie sie gut um.
4. Die Backform direkt auf den Grillrost stellen.
5. Die Haube schließen und 13 Minuten lang backen.
6. Warm servieren.

Avocado-Quesadillas



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 130°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Verquirlen Sie die Eier, die Milch, das Salz und den Pfeffer.
3. Eine Backform leicht mit Kochspray einsprühen und die Eimischung hineingeben.
4. Die Backform direkt auf den Grillrost stellen. Die Haube schließen und 8 Minuten backen, dabei alle 1 bis 2 Minuten umrühren, bis die Eier nach Belieben verrührt sind. Herausnehmen und beiseite stellen.
5. Eine Seite jeder Tortilla mit Kochspray besprühen. Umdrehen.
6. Eier, Salsa, Käse und Avocado auf die Tortillas verteilen, dabei nur die Hälfte jeder Tortilla bedecken.
7. Jede Tortilla in der Hälfte falten und leicht andrücken. Die Temperatur des Grills auf ca. 200°C erhöhen.
8. Legen Sie 2 Tortillas in den Korb und lassen Sie sie 3 Minuten lang frittieren oder bis der Käse schmilzt und die Außenseite sich leicht knusprig anfühlt. Den Vorgang mit den restlichen zwei Tortillas wiederholen.
9. Jede gebratene Tortilla in zwei Hälften schneiden.
10. Warm servieren.

ZUTATEN:

- 4 Eier
- 2 Esslöffel Magermilch
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- Kochspray
- 4 Mehltortillas
- 4 Esslöffel Salsa
- Ca. 55 g Cheddar-Käse, gerieben
- ½ kleine Avocado, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

Sauerteig-Croutons



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 160 g gewürfeltes Sauerteigbrot, ca. 2,5 cm Würfel
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel frische Thymianblätter
- ¼ Teelöffel Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren.
2. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Schwenken Sie die Brotwürfel und geben Sie sie in den Korb.
4. Schließen Sie die Haube und lassen Sie die Brotwürfel 6 Minuten lang frittieren, wobei Sie den Korb ein- oder zweimal schütteln, während sie garen.
5. Warm servieren.

Brokkoli-Quiche



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 100 g Brokkoli-Röschen
- Ca. 110 g gehackte geröstete rote Paprikaschoten
- Ca. 135 g geriebener Fontina-Käse (oder Cheddar-Käse)
- 6 Eier
- Ca. 180 g Sahne (Schlagsahne)
- ½ Teelöffel Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Den Frittierkorb mit Kochspray einsprühen.
3. Die Brokkoliröschen und die gerösteten roten Paprikaschoten in die Form geben und den geriebenen Fontina-Käse (oder Cheddar) darüber streuen.
4. In einer Schüssel die Eier und die Sahne verquirlen.
5. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Die Eimischung über den Käse gießen. Den Korb in Folie einwickeln.
7. Den Frittierkorb direkt auf den Grillrost stellen.
8. Die Haube schließen und 8 Minuten lang frittieren.
9. Die Folie entfernen und weitere 2 Minuten kochen, bis die Quiche goldbraun ist.
10. 5 Minuten ruhen lassen, dann in Stücke schneiden und warm servieren.

Apfel-Walnuss-Muffins



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Salz, Zimt, Ingwer und Muskatnuss in einer großen Schüssel vermengen.
3. In einer kleinen Schüssel die Eier schaumig schlagen. Sirup, Butter, Apfelmus und Vanille hinzugeben und gut verrühren.
4. Die Eimischung zu den trockenen Zutaten geben und so lange rühren, bis sie feucht sind.
5. Nüsse und Apfelwürfel vorsichtig unterrühren.
6. Den Teig auf 8 mit Backpapier ausgelegte Muffinförmchen verteilen.
7. 4 geeignete Muffinförmchen auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 10 Minuten lang backen.
8. Den Vorgang mit den restlichen 4 Muffins wiederholen oder bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
9. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 65 g Zucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Zimt
- ¼ Teelöffel Ingwer
- ¼ Teelöffel Muskatnuss
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Pfannkuchensirup, plus 2 Teelöffel
- 2 Esslöffel geschmolzene Butter, plus 2 Teelöffel
- Ca. 180 g ungesüßtes Apfelmus
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 30 g gehackte Walnüsse
- Ca. 30 g gewürfelter Apfel

Schinken-Mais-Muffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g gelbes Maismehl
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- 1½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Ei, verquirlt
- 2 Esslöffel Rapsöl
- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 55 g geschredderter scharfer Cheddar-Käse
- Ca. 50 g gewürfelter Schinken

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Maismehl, Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Das Ei, das Öl und die Milch zu den trockenen Zutaten geben und gut vermischen. Den geriebenen Käse und die Schinkenwürfel unterrühren. Den Teig auf 8 mit Backpapier ausgelegte geeignete Muffinförmchen verteilen.
3. 4 gefüllte Muffinförmchen auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 5 Minuten lang backen.
4. Die Temperatur auf ca. 165°C reduzieren und 1 Minute backen oder bis ein Zahnstocher in der Mitte des Muffins sauber herauskommt. Die Schritte 6 und 7 wiederholen, um die restlichen Muffins zu backen. Warm servieren.

Hähnchen-Frühstücks-Patties



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Granny-Smith-Apple, geschält und fein gewürfelt
- 2 Esslöffel Apfelsaft
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Eiweiß
- Ca. 30 g gehackte Zwiebel
- 3 Esslöffel gemahlene Mandeln
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 450 g gemahlene Hähnchenbrust

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie **AIR FRY (FRITTIEREN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Alle Zutaten außer dem Hähnchen in einer mittelgroßen Schüssel vermengen und gut umrühren.
3. Die Hähnchenbrust in die Apfelmischung geben und mit den Händen vermengen, bis sie gut eingearbeitet ist.
4. Die Mischung in 8 gleich große Portionen teilen und zu Frikadellen formen. Die Frikadellen im Frittierkorb anordnen. Je nach Größe des Garkorbs müssen Sie eventuell in mehreren Durchgängen arbeiten.
5. Die Haube schließen und das Hähnchen 8 bis 12 Minuten lang frittieren, oder bis ein in die Mitte des Hähnchens eingeführtes Fleischthermometer mindestens ca. 70°C erreicht.
6. Vom Grill auf einen Teller nehmen und mit den restlichen Patties wiederholen. Das Hähnchen 5 Minuten abkühlen lassen und warm servieren.

Zimttoast mit Erdbeeren



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die gekühlte Dose Kokosnussvollmilch auf den Kopf stellen (die Dose nicht schütteln), den Boden öffnen und das flüssige Kokosnusswasser ausgießen. Die verbleibende feste Kokosnusscreme in eine mittelgroße Schüssel schöpfen. Schlagen Sie die Sahne mit einem elektrischen Handrührgerät 3 bis 5 Minuten lang auf, bis sich weiche Spitzen bilden.
2. Den Puderzucker und ½ Teelöffel Vanille zur Kokosnusscreme geben und erneut cremig aufschlagen. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Während das Gerät vorgeheizt wird, die Erdbeeren mit dem Ahornsirup vermischen und gleichmäßig verteilen. Gleichmäßig mit ½ Esslöffel des braunen Zuckers bestreuen.
5. In einer großen flachen Schüssel die leichte Kokosmilch, die Eier, den restlichen 1 Teelöffel Vanille und den Zimt verquirlen.
6. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Erdbeeren auf den Grillrost legen. Drücken Sie die Früchte leicht an, um die Grillspuren zu maximieren. Die Haube schließen und 4 Minuten lang grillen, ohne sie zu wenden.
7. In der Zwischenzeit jede Scheibe Brot auf beiden Seiten mit Butter bestreichen. Legen Sie eine Scheibe in die Eimischung und lassen Sie sie 1 Minute lang einweichen. Die Scheibe umdrehen und eine weitere Minute eintauchen. Den Vorgang mit den restlichen Brotscheiben wiederholen. Jede Seite des Brotes mit dem restlichen ½ Esslöffel braunen Zucker bestreuen. Nach 4 Minuten die Erdbeeren vom Grill nehmen und beiseite stellen. Reduzieren Sie die Temperatur auf MED (MITTEL). Das Brot auf den Grillrost legen, die Haube schließen und 4 bis 6 Minuten grillen, bis es goldbraun und karamellisiert ist. Prüfen Sie häufig, ob das Brot den gewünschten Gargrad erreicht hat.
8. Das Toastbrot auf einen Teller legen und mit den Erdbeeren und der geschlagenen Kokosnusscreme belegen.
9. Nach Belieben mit Ahornsirup beträufeln.

ZUTATEN:

- 1 Dose vollfette Kokosmilch, über Nacht gekühlt
- ½ Esslöffel Puderzucker
- 1½ Teelöffel Vanilleextrakt, aufgeteilt
- Ca. 165 g halbierte Erdbeeren
- 1 Esslöffel Ahornsirup, plus mehr zum Garnieren
- 1 Esslöffel brauner Zucker, aufgeteilt
- Ca. 180 ml leichte Kokosnussmilch
- 2 große Eier
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt
- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- 4 Scheiben Challah-Brot (oder Brioche)

Bananenbrot



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 reife Bananen, püriert
- Ca. 150 g Zucker
- 1 großes Ei
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, geschmolzen
- Ca. 180 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Backnatron
- 1 Teelöffel Salz

1. Bestreichen Sie die Innenseiten von 3 Mini-Brotbackformen mit Kochspray. In einer großen Schüssel die Bananen und den Zucker vermischen. In einer anderen großen Rührschüssel Ei, Butter, Mehl, Backnatron und Salz vermischen.
2. Die Bananenmischung zu der Eier-Mehl-Mischung geben. Gut verrühren.
3. Den Teig gleichmäßig auf die vorbereiteten Förmchen verteilen.
4. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 155°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Stellen Sie die Mini-Backformen auf den Grillrost.
6. Die Haube schließen und 22 Minuten lang backen. Stecken Sie einen Zahnstocher in die Mitte jedes Laibes; wenn er sauber herauskommt, sind sie fertig.
7. Wenn die Brote durchgebacken sind, den Korb aus dem Gareinsatz nehmen. Die Brote zum Abkühlen auf ein Gitterrost stürzen. Warm servieren.

Bananen-Hafer-Pudding



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 mittelgroße reife Bananen, püriert
- Ca. 120 ml fettarme Milch
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- 2 Esslöffel Erdnussbutter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 2 Scheiben Vollkornbrot, in mundgerechte Würfel geschnitten
- Ca. 25 g feine Haferflocken

1. Wählen Sie **AIR FRY (FRITTIEREN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Sprühen Sie eine Backform leicht mit Kochspray ein.
3. Bananen, Milch, Ahornsirup, Erdnussbutter, Vanille und Zimt in einer großen Rührschüssel verrühren, bis sie gut vermischt sind.
4. Die Brotwürfel zu der Bananenmischung geben und umrühren, bis sie gut bedeckt sind. Die Haferflocken unterheben und gut verrühren. Die Mischung in den Frittierkorb geben. Den Korb in Alufolie einwickeln.
5. Den Korb direkt auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 10 bis 12 Minuten lang frittieren.
6. Die Folie entfernen und weitere 6 bis 8 Minuten kochen, oder bis der Pudding fest geworden ist.
7. Den Pudding vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Ahorn-Walnuss-Pfannkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel geschmolzene Butter, aufgeteilt
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- 2 Esslöffel Zucker
- 1½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Ei, verquirlt
- Ca. 180 ml Milch
- 1 Teelöffel reines Vanilleextrakt
- Ca. 60 g grob gehackte Walnüsse
- Ahornsirup oder frisches, geschnittenes Obst, zum Servieren

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Fetten Sie eine Backform mit 1 Esslöffel geschmolzener Butter ein.
3. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer mittelgroßen Schüssel mischen. Das geschlagene Ei, die Milch, die restlichen 2 Esslöffel geschmolzene Butter und die Vanille hinzugeben und rühren, bis der Teig klebrig, aber leicht klumpig ist.
4. Den Teig langsam in die gefettete Backform gießen und mit den Walnüssen bestreuen.
5. Die Form direkt auf die Grillplatte stellen.
6. Die Haube schließen und 20 Minuten lang backen, bis der Teig goldbraun und durchgebacken ist.
7. Lassen Sie den Pfannkuchen 5 Minuten ruhen und servieren Sie ihn mit Ahornsirup oder frischem Obst.

Frischkäse French Toast



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Eier
- Ca. 240 ml Milch
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel brauner Zucker, verpackt
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 (ca. 225 g) Packung Frischkäse
- 12 Scheiben Weißbrot

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, verquirlen Sie in einer kleinen Schüssel Eier, Milch, Zimt, braunen Zucker und Vanille.
4. Eine Seite von 6 Brotscheiben mit einer dicken Schicht Frischkäse bestreichen. Jeweils mit den restlichen 6 Brotscheiben belegen.
5. Die Sandwiches in die Eimischung tauchen und darauf achten, dass beide Seiten vollständig bedeckt sind.
6. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die French-Toast-Sandwiches auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 3 Minuten lang.
7. Öffnen Sie nach 3 Minuten die Haube und wenden Sie den French Toast. Schließen Sie die Haube und grillen Sie weitere 3 Minuten.
8. Nach Ende der Garzeit den Toast vom Grill nehmen und servieren.

Chilaquiles



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Tortilla-Chips (40 bis 50 Chips)
- 1 Dose (ca. 280-400 g) rote Chilisaucе oder Enchilada-Sauce
- 6 große Eier
- Ca. 30 g gewürfelte Zwiebel, zum Garnieren
- Ca. 55 g zerbröckelter Queso Fresco, zum Garnieren
- Gehackter frischer Koriander, zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, die Tortilla-Chips in die Backform geben und die rote Chilisaucе darüber gießen.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, stellen Sie die Form in das Gerät.
4. Die Eier einzeln auf die Tortilla-Chips aufschlagen und dabei darauf achten, dass sie gleichmäßig verteilt sind. Schließen Sie die Haube und kochen Sie 15 Minuten lang.
5. Der Garvorgang ist beendet, wenn das Eiweiß fest ist und in der Mitte eine gelbe Flüssigkeit aufweist.
6. Mit Zwiebeln, Queso Fresco und frischem Koriander garnieren und servieren.

Gegrillte Wurstmischung



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 8 Mini-Paprikaschoten
- 2 Köpfe Radicchio, jeweils in 6 Spalten geschnitten
- Rapsöl, zum Einpinseln
- Meersalz, zum Abschmecken
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 6 Frühstückswurstscheiben
- 6 scharfe oder süße italienische Würstchen

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI und die Zeit auf 22 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die Paprika und den Radicchio mit dem Öl bestreichen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Paprika und den Radicchio auf den Grillrost legen, die Haube schließen und 10 Minuten lang grillen, ohne sie zu wenden.
5. In der Zwischenzeit die Würstchen mit einer Gabel oder einem Messer einstechen und mit etwas Öl bestreichen.
6. Nach 10 Minuten das Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Die Temperatur reduzieren.
7. Die Würstchen auf den Grillrost legen, die Haube schließen und 6 Minuten grillen. Wenden Sie die Würstchen. Die Haube schließen und weitere 6 Minuten grillen. Nehmen Sie die Würstchen vom Grillrost.
8. Servieren Sie die Würstchen und das Gemüse auf einem großen Schneidebrett oder einem Servertablett.

Kokosnuss-Reisbrei mit Datteln



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 100 g gekochter brauner Reis
- 240 ml Kokosnussmilch aus der Dose
- Ca. 30 g ungesüßte Kokosnusss Raspeln
- Ca. 50 g verpackter brauner Zucker
- 4 große Medjool-Datteln, entsteint und grob zerkleinert
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel gemahlener Kardamom
- Sahne, zum Servieren (optional)

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 23 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Geben Sie alle Zutaten außer der Sahne in eine Backform und verrühren Sie sie, bis alles gut vermischt ist.
3. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte. Schließen Sie die Haube und backen Sie 23 Minuten lang, bis der Brei dick und cremig ist. Den Brei nach der Hälfte der Kochzeit umrühren.
4. Vom Grill nehmen und den Brei in Schüsseln schöpfen.
5. Heiß servieren und nach Belieben mit Sahne beträufeln.

Mini-Caprese-Pizzen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 (ca. 395 g) Packung gekühlter Pizzateig
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 2 große Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 225 g frischer Mozzarella-Käse, in dünne Scheiben geschnitten
- 12 frische Basilikumblätter
- Balsamico-Essig, zum Beträufeln oder Dippen

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, legen Sie den Pizzateig auf eine ebene Fläche. Schneiden Sie 12 kleine runde Pizzen mit einem Durchmesser von jeweils ca. 4 bis 5 cm aus. Bestreichen Sie beide Seiten jedes Teigblattes mit Olivenöl.
3. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Teigkreise auf den Grillrost, 4 quer, in 3 Reihen.
4. Die Haube schließen und 5 Minuten lang grillen.
5. Nach 5 Minuten die Haube öffnen und die Teigplatten umdrehen. Jede Runde mit den Tomaten- und Käsescheiben belegen.
6. Die Haube schließen und weitere 5 Minuten grillen.
7. Nach Ende der Garzeit die Pizzen vom Grillrost nehmen.
8. Jede Pizza mit dem Basilikum belegen.
9. Vor dem Servieren jede Pizza mit dem Balsamico-Essig beträufeln oder den Essig in einer kleinen Schüssel zum Dippen aufbewahren.

Kürbis-Pfannkuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Eier
- Ca. 120 ml Milch
- Ca. 240 g Mehl (Type 405)
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 250 g Kürbispüree
- 1 Teelöffel Zimtpulver
- 1 Teelöffel Backnatron
- 1 Esslöffel Olivenöl

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 150°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und mit einem Schneebesen verquirlen. Mit der Milch, dem Mehl, dem Apfelessig, dem Backpulver, dem Zucker, dem Kürbispüree, dem Zimtpulver und dem Backnatron vermischen und gut durchrühren.
3. Eine Backform mit Öl einfetten. Die Mischung in die Form geben.
4. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
5. Die Haube schließen und 10 Minuten lang backen.
6. Warm servieren.

Avocado-Eier



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 reife Avocados, geteilt
- 3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 8 kleine Eier
- Scharfe Sauce oder Salsa, zum Garnieren (optional)

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie **GRILL (GRILLEN)**, stellen Sie die Temperatur auf **HI (HOCH)**, und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, halbieren Sie die Avocados der Länge nach und entfernen Sie die Kerne, aber lassen Sie die Schale dran. Eventuell müssen Sie einen Teil des grünen Fruchtfleischs aushöhlen, damit das Ei hineinpasst. Legen Sie das überschüssige Fruchtfleisch beiseite, um es später als zusätzlichen Belag zu verwenden.
4. Verquirlen Sie in einer kleinen Schüssel das Olivenöl mit Salz und Pfeffer. Das gewürzte Olivenöl auf das Fruchtfleisch der Avocados streichen. Dann ein Ei in die Mitte jeder Avocadohälfte schlagen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Avocados mit der Eierseite nach oben auf den Grill.
6. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 10 Minuten lang.
7. Der Garvorgang ist beendet, wenn das Eiweiß fest ist.
8. Nehmen Sie die Avocados vom Grill.
9. Mit der reservierten Avocado garnieren und nach Belieben mit einer scharfen Sauce oder Salsa garnieren.



SNACKS & BEILAGEN

R E Z E P T E

Tofu-Häppchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Block extra fester Tofu, gepresst und gewürfelt
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Die Tofuwürfel in einer Schüssel mit Sojasauce, Olivenöl, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, geräuchertem Paprikapulver, Salz und schwarzem Pfeffer vermengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
3. Die Tofuwürfel in einer einzigen Schicht im Frittierkorb verteilen. 15 Minuten lang garen, dabei den Korb nach der Hälfte der Zeit schütteln, bis der Tofu knusprig und goldbraun ist.
4. Servieren.

Käsiges Knoblauchbrot



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Laib (etwa 450 g) Baguette
- 8 Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Ca. 150 g geriebener Mozzarella-Käse
- Ca. 55 g geriebener Cheddar-Käse
- 1 Teelöffel getrocknete Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, halbieren Sie das Baguette der Länge nach. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel die Butter, den Knoblauch und das Knoblauchpulver, bis sie gut vermischt sind.
4. Streichen Sie die Knoblauchbutter auf beide Brothälften.
5. Jede Hälfte mit Mozzarella und Cheddar-Käse belegen.
6. Die getrocknete Petersilie darüber streuen. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, das mit Käse belegte Brot auf den Grillrost legen.
7. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 8 Minuten lang.
8. Am Ende der Garzeit ist der Käse geschmolzen und goldbraun.
9. Nehmen Sie das Brot vom Grill und servieren Sie es.

Cajun Zucchini-Chips



ZUBEREITUNG:

1. Den Frittierkorb leicht mit Kochspray besprühen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 16 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Legen Sie die Zucchini-scheiben in eine mittelgroße Schüssel und besprühen Sie sie großzügig mit Kochspray.
5. Das Cajun-Gewürz über die Zucchini streuen und umrühren, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig mit Öl und Gewürzen bedeckt sind. Die Zucchini-scheiben in einer einzigen Lage in den Frittierkorb legen, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht zu voll sind. Die Zucchini müssen in mehreren Chargen gegart werden.
6. Die Haube schließen und 8 Minuten lang frittieren. Drehen Sie die Scheiben um und lassen Sie sie weitere 7 bis 8 Minuten frittieren, oder bis sie so knusprig und braun sind, wie Sie es wünschen.
7. Servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Zucchini, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Teelöffel Cajun-Gewürz
- Kochspray

Bruschetta mit Tomate und Basilikum



ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 120°C und die Zeit auf 3 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Mischen Sie die Tomaten und das Basilikum in einer mittelgroßen Schüssel.
4. Den Käse, den Essig, den Knoblauch, das Olivenöl, das Salz und den Pfeffer hinzufügen und alles gut verrühren. Beiseite stellen.
5. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen. Die Brotscheiben schubweise in einer einzigen Lage in den Korb legen. Die Scheiben mit Kochspray besprühen.
6. Die Haube schließen und 3 Minuten lang goldbraun backen.
7. Aus dem Korb auf einen Teller nehmen.
8. Den Vorgang mit den restlichen Brotscheiben wiederholen.
9. Jede Scheibe mit einem großzügigen Löffel der Tomatenmischung belegen und servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Tomaten, gewürfelt
- Ca. 8 g zerkleinertes frisches Basilikum
- Ca. 30 g geriebener Parmesankäse
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Laib Baguette, in ca. 2,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- Kochspray

Knoblauch-Pommes



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine große Schüssel legen und mit kaltem Wasser bedecken. Für 30 Minuten beiseite stellen. So werden die Kartoffeln gut gekocht und knusprig. Während die Kartoffeln eingeweicht werden, die Knoblauchzehen zerkleinern.
2. Die Kartoffeln abgießen und mit Papiertüchern trocken tupfen. Die Kartoffelscheiben in einer großen Schüssel mit 2 Esslöffeln Avocadoöl vermengen.
3. Stellen Sie den Frittierkorb auf die Grillplatte und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Während das Gerät vorheizt, vermengen Sie in einer kleinen Schüssel die restlichen 2 Esslöffel Avocadoöl mit dem gehackten Knoblauch.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Pommes frites in den Frittierkorb. Die Haube schließen und 10 Minuten lang garen.
6. Nach 10 Minuten die Haube öffnen und den Korb schütteln, um die Pommes frites zu wenden. Die Haube schließen und 5 Minuten weitergaren.
7. Öffnen Sie die Haube erneut und schütteln Sie den Korb. Die Haube schließen und weitere 5 Minuten garen.
8. Am Ende der Garzeit sind die Pommes frites knusprig und goldbraun. Wenn Sie sie besonders knusprig mögen, können Sie sie nach Belieben weitergaren.
9. Die Pommes frites in eine große Schüssel geben und mit dem Knoblauchöl beträufeln.
10. Durchschwenken und mit Salz abschmecken.
11. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

ZUTATEN:

- 2 große Kartoffeln (680 bis 900 g)
- 1 Knoblauch (10 bis 12 Knoblauchzehen)
- 4 Esslöffel Avocadoöl, aufgeteilt
- 1 Teelöffel Meersalz
- Gehackte frische Petersilie, zum Garnieren

Ziegenkäse-Bruschetta mit Tomaten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Grillrost einsetzen und die Haube schließen.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, vierteln Sie die Kirschtomaten.
4. Die Basilikumblätter in sehr dünne Streifen schneiden. Die Tomaten und das Basilikum in eine mittelgroße Schüssel geben. Den Balsamico-Essig dazugeben und alles gut durchschwenken.
5. Schneiden Sie das Baguette in ca. 1,5 cm Scheiben. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl und das Knoblauchpulver verquirlen. Beide Seiten der Baguettescheiben mit der Olivenölmischung bestreichen.
6. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Hälfte der Baguettescheiben in einer einzigen Lage auf den Grillrost legen. Die Haube schließen und 4 Minuten lang garen.
7. Nach 4 Minuten die Baguettes vom Grill nehmen und auf einem Teller beiseite stellen. Die restlichen Scheiben auf den Grillrost legen. Die Haube schließen und 4 Minuten lang garen.
8. Nach Ende der Garzeit eine Schicht Ziegenkäse auf den Baguettescheiben verteilen.
9. Mit der Tomaten-Basilikum-Mischung belegen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Kirschtomaten (etwa 35)
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 (ca. 225 g) Baguette
- Ca. 110 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Esslöffel Knoblauchpulver
- Ca. 225 g Ziegenkäse

Jalapeño Poppers



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, halbieren Sie die Jalapeños der Länge nach und entfernen Sie die Kerne und Membranen.
4. In einer kleinen Schüssel Frischkäse, Parmesan, Cheddarkäse und Knoblauchpulver vermischen. Die Käsemischung gleichmäßig in jede Jalapeño-Hälfte schaufeln.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Jalapeños mit der Füllung nach oben auf den Grillrost.
6. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 10 Minuten lang.
7. Die Jalapeños vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 8 Jalapeños
- Ca. 110 g Frischkäse, bei Raumtemperatur
- Ca. 30 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 30 g geriebener Cheddarkäse
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver

Buttermilch Chicken Wings



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel verquirlen.
2. Die Hähnchenflügel in die Marinade geben und gut durchschwenken. Mindestens eine Stunde lang im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
4. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 19 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Alle Zutaten für den Belag in einer flachen Schüssel gründlich vermischen.
6. Nehmen Sie die Hähnchenflügel (Chicken Wings) aus der Marinade und schütteln Sie überschüssige Reste ab. Die Wings in der Beschichtungsmischung wälzen.
7. Die Chicken Wings in einer einzigen Lage in den Frittierkorb legen. Besprühen Sie die Wings mit Kochspray. Sie müssen schubweise arbeiten, um eine Überfüllung zu vermeiden.
8. Schließen Sie die Haube und lassen Sie sie 17 bis 19 Minuten lang frittieren, bis die Wings außen knusprig und goldbraun sind. Wenden Sie die Wings nach der Hälfte der Garzeit.
9. Aus dem Korb auf einen Teller geben und mit den restlichen Wings wiederholen.
10. Heiß servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Hähnchenflügel (Chicken Wings)

Für die Marinade:

- Ca. 240 ml Buttermilch
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer

Für die Marinade:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- 2 Esslöffel Geflügelgewürz
- 2 Teelöffel Salz
- Kochspray

Gegrillte Paprika



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g ganze Paprikaschoten (nach Wahl)
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- flockiges Meersalz, zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Den Grillrost einsetzen und die Haube schließen. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, die Paprikaschoten in einer mittelgroßen Schüssel im Öl schwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Paprikaschoten auf den Grillrost.
3. Drücken Sie die Paprikaschoten vorsichtig nach unten, damit sie möglichst viele Grillspuren bekommen.
4. Die Haube schließen und die Paprika 8 bis 10 Minuten grillen, bis sie auf allen Seiten Blasen werfen.
5. Nach dem Garen die Paprikaschoten in eine Servierschale geben und mit dem flockigen Meersalz bestreuen.

Panierte Artischockenherzen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 14 ganze Artischockenherzen, in Wasser eingeweicht
- 1 Ei
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 40 g Panko-Semmelbrösel
- 1 Teelöffel italienisches Gewürz
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR CRISP (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Drücken Sie das überschüssige Wasser aus den Artischockenherzen aus und legen Sie sie zum Trocknen auf Papiertücher.
3. In einer kleinen Schüssel das Ei verquirlen.
4. In eine weitere kleine Schüssel das Mehl geben.
5. In einer dritten kleinen Schüssel die Semmelbrösel und die italienischen Gewürze vermischen und umrühren.
6. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
7. Die Artischockenherzen zunächst in Mehl, dann in Ei und schließlich in die Semmelbröselmischung tauchen.
8. Die panierten Artischockenherzen in den Frittierkorb legen. Sie mit Kochspray besprühen.
9. Die Haube schließen und die Artischockenherzen bei geschlossener Haube 8 Minuten lang frittieren, bis sie gebräunt und knusprig sind, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.
10. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Notizen:

Avocado-Eierröllchen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf LO (NIEDRIG) und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, geben Sie die gewürfelte Avocado in eine große Schüssel. Die Zwiebel und die getrockneten Tomaten hinzugeben und vorsichtig unterheben, wobei darauf zu achten ist, dass die Avocado nicht zerdrückt wird.
4. Legen Sie einen Frühlingsrollenwickel auf eine flache Unterlage, wobei eine Ecke zu Ihnen zeigt (wie eine Raute). Geben Sie 2 bis 3 Esslöffel der Füllung in die Mitte des Wrappers.
5. Heben Sie die untere Ecke des Wraps vorsichtig über die Füllung, klappen Sie die Seiten ein und rollen Sie es von sich weg, um es zu schließen. Tauchen Sie Ihren Finger in das Wasser und fahren Sie damit über die obere Ecke des Wickels, um ihn zu verschließen. Fahren Sie mit dem Füllen, Falten und Verschließen der restlichen Frühlingsrollen fort.
6. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, bestreichen Sie alle Seiten der Frühlingsrollen mit Avocadoöl.
7. Legen Sie die Frühlingsrollen mit der Nahtseite nach unten auf den Grillrost. Die Haube schließen und 5 Minuten lang grillen.
8. Nach 5 Minuten die Haube öffnen und die Frühlingsrollen umdrehen. Bestreichen Sie sie erneut mit Avocadoöl. Die Haube schließen und weitere 5 Minuten grillen.
9. Am Ende der Garzeit sind die Wraps goldbraun.
10. Vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 4 Avocados, entsteint und gewürfelt
- ½ weiße Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 30 g sonnengetrocknete Tomaten, gehackt
- 1 (ca. 450 g) Packung Frühlingsrollenhüllen (etwa 20 Hüllen)
- Ca. 60 ml Wasser, zum Versiegeln
- 4 Esslöffel Avocadoöl

Knusprige Kabeljau-Finger



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- Ca. 240 g Mehl (Type 405)
- Ca. 120 g Maismehl
- 1 Teelöffel Meeresfrüchtegewürz
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 120 g Semmelbrösel
- Ca. 450 g Kabeljaufilets, in ca. 2,5 cm Streifen geschnitten

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Schlagen Sie die Eier mit der Milch in einer flachen Schüssel auf.
3. In einer anderen flachen Schüssel Mehl, Maismehl, Meeresfrüchtegewürz, Salz und Pfeffer vermischen. Die Semmelbrösel auf einen Teller geben.
4. Die Kabeljaustreifen nacheinander in der Mehlmischung, dann in der Eiermischung und schließlich in den Semmelbrösel wenden, um sie gleichmäßig zu panieren.
5. Die Kabeljau-Streifen in den Frittierkorb legen.
6. Die Haube schließen und 12 Minuten lang frittieren, bis sie knusprig sind.
7. Die Kabeljau-Streifen auf einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller geben und warm servieren.

Deluxe-Käse-Sandwiches



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Brie
- 8 Scheiben Brot (z.B. Toastbrot oder Brioche)
- 1 große reife Birne, entkernt und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Butter, geschmolzen

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Die Sandwiches zubereiten: Jede der 4 Brotscheiben mit ¼ des Brie bestreichen. Den Brie mit den Birnenspalten und den restlichen 4 Brotscheiben belegen.
3. Beide Seiten jedes Sandwiches leicht mit der geschmolzenen Butter bestreichen.
4. Die Sandwiches in einer Backform anordnen. Eventuell müssen Sie schubweise arbeiten, um eine Überfüllung zu vermeiden.
5. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
6. Die Haube schließen und 5 bis 6 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
7. Den Vorgang mit den restlichen Sandwiches wiederholen.
8. Warm servieren.

Empanadas



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Kielbasa-Räucherwurst (oder Bratwurst), gehackt
- 4 gehackte Champignons aus der Dose
- 2 Esslöffel gehackte Zwiebel
- ½ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ Teelöffel Paprika
- Salz und schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- ½ Packung Blätterteig, Raumtemperatur
- 1 Ei, verquirlt
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Die Wurst, die Pilze, die Zwiebel, den Kreuzkümmel, das Paprikapulver, das Salz und den Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Die Empanadas zubereiten: Den Blätterteig auf eine leicht bemehlte Fläche legen. Mit einem Glas Kreise in den Teig stechen.
4. In die Mitte eines jeden Teigkreises 1 Esslöffel der Wurstmasse geben. Die Kreise in der Mitte falten und die Ränder zusammendrücken, um sie zu verschließen. Die Ränder mit einer Gabel einkräuseln.
5. Mit dem verquirlten Ei bepinseln und mit Kochspray besprühen.
6. Die Empanadas in den Frittierkorb legen. Die Haube schließen und die Empanadas 12 Minuten lang frittieren lassen, bis sie goldbraun sind. Die Empanadas nach der Hälfte der Garzeit wenden.
7. Lassen Sie sie 5 Minuten abkühlen und servieren Sie sie heiß.

Zucchini-Kartoffel-Küchlein



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 große Zucchini, gerieben
- 1 mittelgroße Backkartoffel, geschält und püriert
- Ca. 30 g geschredderter Cheddar-Käse
- 1 großes Ei, verquirlt
- ½ Teelöffel Salz
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Die geriebenen Zucchini in ein Papiertuch wickeln und die überschüssige Flüssigkeit ausdrücken, dann die Zucchini, die Backkartoffel, den geriebenen Cheddar-Käse, das Ei und das Salz in einer großen Schüssel vermengen.
3. Sprühen Sie eine Backform mit Kochspray ein und geben Sie dann einzelne Esslöffel der Zucchini-Mischung in die Form.
4. Stellen Sie die Form direkt in den Korb.
5. Die Haube schließen und 10 Minuten lang frittieren. Diesen Vorgang mit der restlichen Mischung wiederholen.
6. Die Küchle herausnehmen und vor dem Servieren 5 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Gebackene Cashews mit Rosmarin



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Honig
- Ca. 200 g geröstete und ungesalzene ganze Cashewnüsse
- Kochspray

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 150°C und die Zeit auf 3 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel den gehackten Rosmarin, das Olivenöl, das Salz und den Honig miteinander verquirlen. Beiseite stellen.
3. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen und die Cashewnüsse und den ganzen Rosmarinzweig in den Korb legen. Die Haube schließen und 3 Minuten lang backen.
4. Cashewkerne und Rosmarin vom Grill nehmen, den Rosmarin entsorgen und die Cashewkerne in die Olivenölmischung geben und durchschwenken.
5. Vor dem Servieren 15 Minuten abkühlen lassen.

Pikante Grünkohl-Chips



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Grünkohl, große Stiele entfernt und zerkleinert
- 2 Teelöffel Rapsöl
- ¼ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- ¼ Teelöffel Salz
- Kochspray

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie **AIR FRY (FRITTIEREN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Grünkohl, Rapsöl, geräucherte Paprika und Salz in einer großen Schüssel vermengen.
4. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen, dann die Hälfte des Grünkohls in den Korb legen.
5. Die Haube schließen und 2 bis 3 Minuten lang frittieren.
6. Den Korb schütteln und weitere 2 bis 3 Minuten frittieren, oder bis er knusprig ist.
7. Diesen Vorgang mit dem restlichen Grünkohl wiederholen.
8. Den Grünkohl herausnehmen und vor dem Servieren 3 bis 5 Minuten auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Notizen:

Geröstete gemischte Nüsse



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 220 g gemischte Nüsse (Walnüsse, Pekannüsse und Mandeln etc.)
- 2 Esslöffel Eiweiß
- 2 Esslöffel Zucker
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Besprühen Sie den Frittierkorb mit Kochspray.
2. Den Garkorb einsetzen und die Haube schließen. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 150°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Die gemischten Nüsse, Eiweiß, Zucker, Paprika und Zimt in einer kleinen Schüssel verrühren, bis die Nüsse vollständig bedeckt sind.
4. Geben Sie die Nüsse in den Korb. Die Haube schließen und 20 Minuten lang rösten.
5. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit, damit die Nüsse gleichmäßig gar werden.
6. Die Nüsse in eine Schüssel geben und warm servieren.

Mozzarella-Sticks



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Eier
- Ca. 240 g einfache Semmelbrösel
- 2 Esslöffel italienisches Gewürz
- 10 bis 12 Mozzarella-Käsestangen
- Marinara-Sauce, zum Dippen

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Eier verquirlen. In einer anderen großen Schüssel die Semmelbrösel und die italienischen Gewürze vermischen.
2. Jede Käsestange in das Ei und dann in die Semmelbrösel tauchen, um sie gleichmäßig zu panieren.
3. Die panierten Mozzarella-Stangen auf ein Backblech oder ein flaches Tablett legen und 30 Minuten lang einfrieren.
4. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
5. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
6. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, öffnen Sie die Haube und legen Sie die Mozzarella-Stangen auf den Grillrost.
7. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 8 Minuten lang.
8. Am Ende der Garzeit sind die Mozzarella-Sticks goldbraun und knusprig.
9. Mit der Marinarasauce servieren.

BBQ-Hähnchen-Pizza



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Stück Naan-Brot
- Ca. 70 g Barbecue-Sauce
- Ca. 30 g geschredderter Cheddar- Käse
- Ca. 30 g geschredderter Mozzarella-Käse
- ½ Hähnchenwurst, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
- Gehackter Koriander oder Petersilie, zum Garnieren
- Kochspray

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie die Unterseite des Naan-Brottes mit Kochspray und legen Sie es dann in den Gareinsatz.
3. Mit der Barbecue-Sauce bepinseln. Mit dem Käse und der Wurst belegen und mit den roten Zwiebeln abschließen.
4. Die Haube schließen und 8 Minuten lang frittieren, bis der Käse geschmolzen ist.
5. Vor dem Servieren mit dem gehackten Koriander oder der Petersilie garnieren.

Grüne Bohnen mit Zitrone



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g grüne Bohnen, geputzt
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Prise rote Paprikaflocken
- Flockiges Meersalz, nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die grünen Bohnen in einer mittelgroßen Schüssel in Öl schwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die grünen Bohnen auf den Grillrost.
5. Die Haube schließen und 8 bis 10 Minuten grillen, dabei häufig wenden, bis sie auf allen Seiten Blasen werfen.
6. Nach dem Garen die grünen Bohnen auf einer großen Servierplatte anrichten.
7. Zitronensaft über die grünen Bohnen träufeln, mit roten Paprikaflocken bestreuen und mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Notizen:

Datteln im Speckmantel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 12 Datteln, entkernt
- 6 Scheiben hochwertiger Speck, halbiert
- Kochspray

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 7 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Jede Dattel mit einer halben Speckscheibe umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen.
3. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen, dann 6 mit Speck umwickelte Datteln in den Korb legen. Den Korb direkt auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 5 bis 7 Minuten backen, oder bis der Speck knusprig ist.
4. Diesen Vorgang mit den restlichen Datteln wiederholen.
5. Die Datteln herausnehmen und vor dem Servieren 5 Minuten auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

Rosenkohl und Speck



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rosenkohl, geputzt und halbiert
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 6 Scheiben Speck, gewürfelt

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie **AIR FRY (FRITTIEREN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In der Zwischenzeit den Rosenkohl in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Speck anschwelen.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, geben Sie den Rosenkohl in den Korb. Die Haube schließen und 10 Minuten lang frittieren.
4. Schütteln Sie den Korb mit dem Rosenkohl nach 6 Minuten.
5. Setzen Sie den Korb wieder auf die Grillplatte und schließen Sie die Haube, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Nach 6 Minuten prüfen, ob der Rosenkohl die gewünschte Knusprigkeit aufweist. Falls erforderlich, bis zu 2 Minuten länger garen.

Notizen:



VEGETARISCHE

R E Z E P T E

Käse-Spargel-Kartoffel-Platte



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie den Frittierkorb mit Kochspray.
3. Legen Sie die Kartoffeln in den Garkorb. Schließen Sie die Haube und rösten Sie die Kartoffeln 20 bis 22 Minuten lang, bis sie goldbraun sind. Schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit.
4. Wenn sie fertig sind, die Kartoffeln aus dem Korb auf einen Teller geben. Die Kartoffeln mit Folie abdecken, um sie warm zu halten. Beiseite stellen.
5. Den Spargel in den Frittierkorb legen und mit dem Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
6. Die Haube schließen und 6 bis 8 Minuten lang rösten, dabei den Korb ein- oder zweimal schütteln, bis der Spargel die gewünschte Knusprigkeit erreicht hat.
7. In der Zwischenzeit die Käsesoße zubereiten, indem Hüttenkäse, Buttermilch und Senf in einer kleinen Schüssel verrührt werden.
8. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Den Spargel auf die Kartoffelplatte geben und mit der Käsesoße beträufeln.
10. Servieren.

ZUTATEN:

- 4 mittelgroße Kartoffeln, in Keile geschnitten
- Kochspray
- 1 Bund Spargel, gestutzt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer, nach Geschmack

Für die Käsesoße:

- Ca. 55 g zerbröckelter Hüttenkäse
- Ca. 55 ml Buttermilch
- 1 Esslöffel Vollkornsenf
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Sommerkürbis- und Zucchini-Salat



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In der Zwischenzeit die Zucchini, den Kürbis und die Zwiebel in einer großen Schüssel mit 2 Esslöffeln Öl schwenken, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Zucchini, den Kürbis und die Zwiebeln auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 6 Minuten lang.
5. Nach 6 Minuten die Haube öffnen und den Kürbis umdrehen. Die Haube schließen und weitere 6 bis 9 Minuten grillen.
6. In der Zwischenzeit die Champignons und den Mais mit den restlichen 2 Esslöffeln Öl bestreichen.
7. Nach Ende der Garzeit Zucchini, Kürbis und Zwiebeln herausnehmen und die Pilze und den Mais einlegen. Die Haube schließen und die restlichen 10 Minuten grillen.
8. Nach Ende der Garzeit die Pilze und den Mais herausnehmen und abkühlen lassen.
9. Die Kerne aus den Maiskolben herausschneiden. Das gesamte Gemüse grob in mundgerechte Stücke schneiden.
10. Das Gemüse in eine Servierschüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.
11. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken, bis alles gleichmäßig vermischt ist.

ZUTATEN:

- 1 Zucchini, der Länge nach in etwa ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Sommerkürbis, der Länge nach in etwa ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- ½ rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 4 Esslöffel Rapsöl, geteilt
- 2 Portobello-Pilzköpfe, beschnitten und ohne Kiemen
- 2 Ähren Mais, enthülst
- 2 Teelöffel frisch gepresster Zitronensaft
- Meersalz, zum Abschmecken
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

Gegrillte Gemüse-Quesadillas



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Grillrost einlegen und die Haube schließen.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In einer großen Schüssel die Zwiebel, den Sommerkürbis und die Zucchini vermengen und leicht mit Olivenöl bestreichen.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie das Gemüse in einer einzigen Schicht auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und garen Sie es 4 Minuten lang.
5. Während das Gemüse grillt, die Tortillas auf ein großes Tablett legen und jeweils die Hälfte davon mit etwa ca. 30 g Mozzarella belegen.
6. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und das Gemüse auf die Tortillas geben und gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Den Koriander (falls vorhanden) über das Gemüse streuen.
7. Die andere Hälfte der Tortillas umklappen und verschließen. Die Quesadillas auf den Grillrost legen. Die Haube schließen und 2 Minuten lang garen.
8. Nach 2 Minuten die Haube öffnen und die Quesadillas umdrehen. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten garen.
9. Am Ende der Garzeit ist der Käse geschmolzen und die Tortillas sind knusprig.
10. Die Quesadillas vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 mittelgroßer Sommerkürbis, längs halbiert und in dünne Halbmonde geschnitten
- 1 mittelgroße Zucchini, längs halbiert und in dünne Halbmonde geschnitten
- Natives Olivenöl extra
- 4 Mehltortillas
- Ca. 110 g zerkleinerter Mozzarella-Käse
- Ca. 8 g gehackter frischer Koriander (optional)

Asiatischer-Brokkoli



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 340 g Brokkoliröschen
- 2 Esslöffel asiatisches scharfes Chili-Öl
- 1 Teelöffel gemahlene Sichuan-Pfefferkörner (oder schwarzer Pfeffer)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Stück frischer Ingwer, geschält und fein gehackt
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Die Brokkoliröschen mit dem Chili-Öl, den Sichuan-Pfefferkörnern, dem Knoblauch, dem Ingwer, dem Salz und dem Pfeffer in einer Schüssel mischen, bis sie gut bedeckt sind.
4. Die Brokkoliröschen in den Frittierkorb geben.
5. Die Haube schließen und 10 Minuten lang rösten, dabei den Korb nach der Hälfte der Zeit schütteln, oder bis die Brokkoliröschen leicht gebräunt und zart sind.
6. Den Brokkoli aus dem Korb nehmen und auf einem Teller servieren.

Brokkoli-Auflauf mit Käse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 80 ml fettfreie Milch
- 1 Esslöffel Mehl (Type 405) oder glutenfreies Mehl
- ½ Esslöffel Olivenöl
- ½ Teelöffel gemahlener Salbei
- ¼ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 200 g grob gehackte Brokkoliröschen
- 6 Esslöffel geschredderter Cheddar-Käse
- 2 Esslöffel Panko-Semmelbrösel
- 1 Esslöffel geriebener Parmesankäse
- Olivenölspray

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Eine Backform mit Olivenölspray einsprühen.
3. Milch, Mehl, Olivenöl, Salbei, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel mit einem Schneebesen vermischen.
4. Die Brokkoliröschen, den Cheddarkäse, die Semmelbrösel und den Parmesankäse unterrühren und alles gut vermischen.
5. Die Brokkolimischung in die vorbereitete Backform geben.
6. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
7. Die Haube schließen und 12 bis 14 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und der Brokkoli weich ist.
8. Servieren.

Zucchini-Boote



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Grillrost einsetzen und die Haube schließen.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, halbieren Sie die Zucchini der Länge nach. Das Fruchtfleisch vorsichtig aushöhlen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Stellen Sie die Schiffchen beiseite.
4. Die Semmelbrösel, den Knoblauch, die Zwiebel, den Parmesankäse und die italienischen Gewürze in die Schüssel geben und gut vermischen.
5. Die Füllung in jede Zucchinihälfte löffeln.
6. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Zuccinischiffchen mit der Schnittfläche nach oben auf den Grillrost. Die Haube schließen und 10 Minuten lang grillen.
7. Am Ende der Garzeit ist der Käse geschmolzen und die Oberseiten sind knusprig und goldbraun.
8. Nehmen Sie die Zuccinischiffchen vom Grill und servieren Sie sie.

ZUTATEN:

- 4 mittelgroße Zucchini
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ kleine weiße Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 60 g geriebener Parmesankäse
- 1 Esslöffel italienisches Gewürz

Fladenbrot-Pizza



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, rollen Sie den Teig zu einem Rechteck aus, das etwas kleiner ist als der Grillrost (ca. 20x25 cm). Bestreichen Sie beide Seiten des Teigs mit dem Olivenöl.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie den Teig auf den Grillrost.
5. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 5 Minuten lang.
6. Öffnen Sie nach 5 Minuten die Haube und wenden Sie den Teig. (Sie können das Wenden auch überspringen.) Verteilen Sie die Alfredo-Soße auf dem Teig, lassen Sie dabei einen Rand von 1 cm.
7. Die Zucchini, den Spinat, die roten Zwiebeln und die Kirschtomaten auf dem Teig verteilen.
8. Die Haube schließen und weitere 5 Minuten backen.
9. Nach Ende der Garzeit die Pizza vom Grill nehmen.
10. In Scheiben schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 1 (ca. 395 g) Packung gekühlter Pizzateig
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- Ca. 120 g Alfredo-Sauce
- 1 mittelgroße Zucchini, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- Ca. 30 g frischer Spinat
- ½ rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 4 Kirschtomaten, in Scheiben geschnitten

Rosenkohl mit Salbei



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rosenkohl, halbiert
- Ca. 120 g Semmelbrösel
- 2 Esslöffel geriebener Grana Padano-Käse
- 1 Esslöffel Paprika
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 1 Esslöffel gehackter Salbei

1. Den Frittierkorb mit Backpapier auslegen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel die Semmelbrösel, den Käse und das Paprikapulver gründlich.
4. Den Rosenkohl in eine große Schüssel geben und das Rapsöl darüber träufeln. Mit der Semmelbröselmischung bestreuen und durchschwenken, um ihn zu überziehen.
5. Den Rosenkohl in den Frittierkorb legen. Die Haube schließen und 15 Minuten lang rösten, bis der Rosenkohl leicht gebräunt und knusprig ist. Den Korb während des Garens einige Male schütteln, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.
6. Den Rosenkohl auf einen Teller geben und vor dem Servieren mit dem Salbei bestreuen.

Mini-Pilz-Pizza mit Prosciutto



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Portobello-Pilzköpfe, geputzt und ausgehöhlt
- 3 Esslöffel Olivenöl
- eine Prise Salz
- Eine Prise getrocknete italienische Gewürze
- 3 Esslöffel Tomatensoße
- 3 Esslöffel geriebener Mozzarella-Käse
- 12 Scheiben Prosciutto

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Die Portobello-Pilze von beiden Seiten mit etwas Olivenöl beträufeln, dann die Innenseiten mit Salz und den italienischen Gewürzen bestreuen.
3. Mit einem Messer die Tomatensoße gleichmäßig auf den Pilzen verteilen, dann den Mozzarella darauf geben.
4. Den Portobello in den Frittierkorb legen.
5. Die Haube schließen und den Portobello 1 Minute lang frittieren, bevor der Frittierkorb aus dem Grill genommen und die Prosciutto-Scheiben darauf gelegt werden.
6. Weitere 4 Minuten frittieren.
7. Warm servieren.

Gefüllter Kürbis mit Poblano



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Butternusskürbis, die Enden abgeschnitten
- 2 Teelöffel Olivenöl, aufgeteilt
- 6 Traubentomaten, halbiert
- 1 Poblano-Chili, in Streifen geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 30 g geriebener Mozzarella-Käse

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Schneiden Sie den Kürbis auf einer ebenen Arbeitsfläche mit einem großen Messer der Länge nach in zwei Hälften. Für dieses Rezept wird nur die Hälfte des Kürbisses benötigt.
3. Das Fruchtfleisch aushöhlen, um Platz für die Füllung zu schaffen.
4. Die Haube schließen und 15 Minuten lang rösten.
5. In der Zwischenzeit die Tomaten, die Poblano-Chili, den restlichen 1 Teelöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gründlich vermischen.
6. Nehmen Sie den Korb heraus und geben Sie die Tomatenmischung in den Kürbis.
7. Wieder auf den Grill stellen und 12 Minuten grillen, bis die Tomaten weich sind.
8. Den Mozzarella-Käse darüber streuen und etwa 3 Minuten weiterbraten, bis der Käse geschmolzen ist.
9. Vor dem Servieren 5 Minuten abkühlen lassen.

Schneller und einfacher Spargel



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g frische Spargelstangen, abgeschnitten
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Kombinieren Sie alle Zutaten und geben Sie sie in den Gareinsatz.
3. Schließen Sie die Haube und lassen Sie das Gemüse 5 Minuten lang oder bis es weich ist frittieren.
4. Heiß servieren.

Notizen:

Käsige Makkaroni-Bällchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 200 g Makkaroni
- Ca. 110 g geschredderter Cheddar-Käse
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 120 g Semmelbrösel
- 3 große Eier
- Ca. 240 ml Milch
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer Schüssel die übrig gebliebenen Makkaroni und den geriebenen Käse vermengen.
3. Das Mehl in eine andere Schüssel geben. Die Semmelbrösel in eine dritte Schüssel geben. In einer vierten Schüssel die Eier und die Milch mit einem Schneebesen verrühren.
4. Mit einem Eisportionierer Kugeln aus der Makkaronimasse formen. Diese erst in Mehl, dann in der Eiermischung und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen.
5. Die Kugeln im Korb anordnen.
6. Schließen Sie die Haube und lassen Sie sie 10 Minuten lang frittieren, wobei Sie sie gelegentlich umrühren. So werden sie schön knusprig.
7. Heiß servieren.

Mais-Pakodas



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- ¼ Teelöffel Backnatron
- ¼ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Currypulver
- ½ Teelöffel rotes Chilipulver
- ¼ Teelöffel Kurkumapulver
- Ca. 60 ml Wasser
- 10 Maiskolben Babymais, blanchiert
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 220°C und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Decken Sie den Frittierkorb mit Alufolie ab und besprühen Sie ihn mit dem Kochspray.
4. In einer Schüssel alle Zutaten bis auf den Mais vermischen.
5. Mit einem Schneebesen umrühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Den Mais mit dem Teig bestreichen und in den Korb legen.
7. Die Haube schließen und den Mais 8 Minuten lang frittieren, bis er eine goldbraune Farbe annimmt.
8. Heiß servieren.

Mit Honig glasierte Baby-Möhren



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Babymöhren
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel getrockneter Dill
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

1. Den Grillkorb einsetzen und die Haube schließen. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Geben Sie die Karotten in eine große Schüssel. Das Olivenöl, den Honig, den Dill, das Salz und den Pfeffer hinzufügen und gut durchschwenken.
3. Die Karotten in den Garkorb legen.
4. Die Haube schließen und 12 Minuten lang rösten, bis sie knackig sind. Den Korb während des Garens einmal schütteln.
5. Warm servieren.

Rucola-Brokkoli-Salat



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Köpfe Brokkoli, in Röschen zerteilt
- ½ rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Rapsöl
- 2 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 1 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Teelöffel Honig
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Prise rote Paprikaflocken
- ¼ Teelöffel feines Meersalz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- Ca. 60 g Rucola, zerrissen
- 2 Esslöffel geriebener Parmesankäse

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, den Brokkoli, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und das Rapsöl in einer großen Schüssel vermischen und schwenken, bis sie bedeckt sind.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie das Gemüse auf den Grillrost. Die Haube schließen und 8 bis 12 Minuten grillen.
4. In der Zwischenzeit in einer mittelgroßen Schüssel das Olivenöl, den Zitronensaft, den Honig, den Senf, den Knoblauch, die roten Pfefferflocken, das Salz und den Pfeffer verrühren.
5. Nach Abschluss der Garzeit das geröstete Gemüse und den Rucola in einer großen Schüssel vermengen.
6. Mit der Vinaigrette beträufeln und mit dem Parmesankäse bestreuen.

Gegrillter Mozzarella und Tomaten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 große, runde, feste Tomaten
- Ca. 120 ml italienisches Dressing
- Ca. 110 g zerkleinerter Mozzarella
- Ca. 15 g gehacktes frisches Basilikum, zum Garnieren

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, die Tomaten kreuzweise halbieren. Geben Sie etwa 1 Esslöffel italienisches Dressing auf jede Tomatenhälfte.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf den Grillrost. Wenn die Tomaten nicht aufrecht stehen, schneiden Sie ein kleines Stück vom Boden ab, um sie auszugleichen. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 2 Minuten lang.
4. Nach 2 Minuten die Haube öffnen und den Mozzarella-Käse gleichmäßig auf den Tomaten verteilen. Die Haube schließen und weitere 3 Minuten grillen, oder bis der Käse geschmolzen ist.
5. Nach Ende der Garzeit die Tomaten vom Grill nehmen.
6. Mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Cremiger Maisauflauf



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 330 g gefrorener gelber Mais
- 1 Ei, verquirlt
- 3 Esslöffel Mehl (Type 405)
- Ca. 60 g geriebener Schweizer oder Havarti-Käse
- Ca. 120 g leichte Sahne
- Ca. 60 ml Milch
- Eine Prise Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 2 Esslöffel Butter, in Würfel geschnitten
- Antihaf-Kochspray

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie eine Backform mit Antihaf-Kochspray.
3. Die restlichen Zutaten außer der Butter in einer mittelgroßen Schüssel verrühren, bis sie gut vermischt sind.
4. Die Mischung in die vorbereitete Backform geben und mit den Butterwürfeln bestreuen.
5. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
6. Die Haube schließen und 15 Minuten lang backen, oder bis die Oberseite goldbraun ist und ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
7. Lassen Sie den Auflauf 5 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn in Scheiben schneiden und servieren.

Vegetarische Frikadellen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 6 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Mischen Sie Karotten, Zwiebeln und Olivenöl im Topf und rühren Sie sie um.
3. Die Haube schließen und 6 Minuten lang rösten.
4. In der Zwischenzeit Haferflocken und Cashews in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben und grob zerkleinern. Die Mischung in eine große Schüssel geben.
5. Die Kichererbsen, den Zitronensaft und die Sojasauce in die Küchenmaschine geben und pulsieren, bis die Masse glatt ist.
6. Die Kichererbsenmischung in die Schüssel mit der Hafer- und Cashewmischung geben.
7. Die Karotten und Zwiebeln aus dem Topf in die Schüssel mit der Kichererbsenmischung geben. Flachsmehl, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel und Kurkuma hinzufügen und unterrühren.
8. Esslöffelgroße Portionen der Gemüsemischung abnehmen und mit den Händen zu Kugeln rollen. Die Kugeln in einer einzigen Schicht in den Frittierkorb legen.
9. Die Temperatur auf ca. 185°C erhöhen und 12 Minuten lang backen, bis sie goldbraun sind. Die Kugeln nach der Hälfte der Backzeit wenden.
10. Warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 60 g geriebene Karotten
- Ca. 60 g süße Zwiebeln
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 100 g Haferflocken
- Ca. 60 g geröstete Cashews
- Ca. 330 g gekochte Kichererbsen
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel Flachsmehl
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Kurkuma

Brokkoli und Tofu Teriyaki



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, bestreichen Sie den Tofu und die Brokkoliröschen auf einem großen Teller leicht mit Olivenöl extra vergine.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Brokkoli- und Tofustücke auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 4 Minuten lang.
5. Während Tofu und Brokkoli garen, in einer kleinen Schüssel Wasser, Sojasauce, braunen Zucker, Ingwer, Knoblauchpulver und Maisstärke verrühren, bis sich Zucker und Maisstärke aufgelöst haben.
6. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und den Grillrost sowie Brokkoli und Tofu mit Grillhandschuhen herausnehmen.
7. Gießen Sie die Sojasaucenmischung vorsichtig in die Backform und geben Sie den Brokkoli und den Tofu dazu. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten garen.
8. Nach Ende der Garzeit die Haube öffnen und umrühren.
9. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 (ca. 395 g) Packung fester Tofu, in ca. 1,5 cm Würfel geschnitten
- 1 mittelgroßer Kopf Brokkoli, in Röschen zerteilt (ca. 300 bis 400 g)
- Natives Olivenöl extra
- Ca. 240 ml Wasser
- Ca. 80 g Sojasauce
- 3 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 1 Esslöffel geschälter und gehackter frischer Ingwer
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Speisestärke

Aubergine Parmigiana



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, bereiten sie 2 große Schüsseln vor. Verquirlen Sie in einer Schüssel die Eier. In der anderen Schüssel den Parmesankäse, die italienischen Gewürze und das Knoblauchpulver vermischen. Die Auberginenscheiben erst in die Eiernmilch und dann in die Parmesanbrösel tauchen, bis sie vollständig bedeckt sind.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Auberginen in einer einzigen Schicht auf den Grillrost. Die Haube schließen und 4 Minuten lang grillen.
5. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Aubergine umdrehen. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten grillen.
6. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und mit Grillhandschuhen den Grillrost und die Aubergine herausnehmen.
7. Eine Auberginenscheibe in den Frittierkorb legen. Etwa 1 Teelöffel Ricotta-Käse auf die Scheibe geben und dann mit einer weiteren Auberginenscheibe bedecken, so dass ein Sandwich entsteht.
8. Geben Sie einen Teelöffel Marinara-Sauce darauf, gefolgt von geriebenem Mozzarella-Käse.
9. Wiederholen Sie den Vorgang mit den restlichen Auberginenscheiben, dem Ricotta-Käse, der Marinara-Sauce und dem Mozzarella-Käse. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten garen.
10. Nach Ende der Garzeit die Auberginen herausnehmen.
11. Mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit geriebenem Parmesan bestreuen, dann servieren.

ZUTATEN:

- 2 große Eier
- Ca. 60 g geriebener Parmesankäse, plus mehr zum Garnieren
- 1 Esslöffel italienisches Gewürz
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 italienische Auberginen, in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- Ca. 120 g Ricotta-Käse
- Ca. 250 g Marinara-Sauce
- Ca. 110 g geriebener Mozzarella-Käse
- Frisches Basilikum, zum Garnieren

Cremiger und käsiger Spinat



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Pflanzenölspray
- 1 Packung tiefgefrorener Spinat, aufgetaut und trockengepresst
- Ca. 60 g gehackte Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 225 g Frischkäse, gewürfelt
- ½ Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- Ca. 60 g geriebener Parmesankäse

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Eine hitzebeständige Backform mit Pflanzenölspray einsprühen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel den Spinat, die Zwiebel, den Knoblauch, den Frischkäse, die Muskatnuss, das Salz und den Pfeffer vermischen. In die vorbereitete Backform geben.
4. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 10 Minuten lang backen.
5. Zwischendurch umrühren, um den Frischkäse und den Spinat gründlich zu vermischen.
6. Den Parmesankäse darüber streuen. 5 Minuten backen, oder bis der Käse geschmolzen und gebräunt ist.
7. Heiß servieren.

Gebratener Spargel mit Knoblauch



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Spargel, holzige Enden abgeschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Teelöffel gehackter Knoblauch
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie **ROAST (BRATEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In einer großen flachen Schüssel den Spargel mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen, bis er gut bedeckt ist.
4. Den Spargel in den Korb legen.
5. Die Haube schließen und 10 Minuten lang knusprig rösten.
6. Nach der Hälfte der Garzeit den Spargel mit einer Zange wenden.
7. Warm servieren.

Goldener Blumenkohl mit Sriracha



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 60 g Butter, geschmolzen
- Ca. 70 g Sriracha-Sauce
- Ca. 400 g Blumenkohlröschen
- Ca. 120 g Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Salz

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 17 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Sriracha und Butter in einer Schüssel mischen und diese Mischung über den Blumenkohl gießen, wobei darauf zu achten ist, dass jedes Röschen vollständig bedeckt ist.
4. In einer separaten Schüssel die Semmelbrösel und das Salz vermischen. Die Blumenkohlröschen in die Semmelbrösel tauchen, so dass jedes Röschen gut bedeckt ist. In den Frittierkorb geben. Die Haube schließen und 17 Minuten lang frittieren.
5. Heiß servieren.

Salat mit gebratenem Gemüse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Kartoffel, gewürfelt
- 1 Karotte, schräg in Scheiben geschnitten
- Ca. 150 g Kirschtomaten
- ½ kleine rote Beete, in Scheiben geschnitten
- ¼ Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- ½ Teelöffel Kurkuma
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel
- ¼ Teelöffel Meersalz
- 2 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
- Eine Handvoll Rucola
- Eine Handvoll Babyspinat
- Saft von 1 Zitrone
- 3 Esslöffel Kichererbsen aus der Dose, zum Servieren
- Parmesanspäne, zum Servieren

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Kartoffeln, Karotten, Kirschtomaten, Rote Bete, Zwiebeln, Kurkuma, Kreuzkümmel, Salz und 1 Esslöffel Olivenöl in einer großen Schüssel vermischen und gut durchschwenken.
3. Das Gemüse in den Frittierkorb legen.
4. Die Haube schließen und 20 Minuten lang rösten, dabei den Korb nach der Hälfte der Zeit schütteln.
5. Lassen Sie das Gemüse 5 bis 10 Minuten im Korb abkühlen.
6. Rucola, Babyspinat, Zitronensaft und den restlichen 1 Esslöffel Olivenöl in eine Salatschüssel geben und vermischen.
7. Das geröstete Gemüse untermischen und gut durchschwenken.
8. Die Kichererbsen und die Parmesanspäne darüber streuen und servieren.

Einfaches Ratatouille



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Roma-Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 gelbe Paprikaschoten, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel Kräuter der Provence
- 1 Esslöffel Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 16 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Tomaten, Zucchini, Paprika, Knoblauch, Olivenöl, Kräuter der Provence und Essig in eine große Schüssel geben und schwenken, bis das Gemüse gleichmäßig bedeckt ist.
3. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und erneut durchschwenken. Die Gemüsemischung in den Frittierkorb geben.
4. Die Haube schließen und 8 Minuten lang rösten. Umrühren und weitere 8 Minuten rösten, bis das Gemüse weich ist.
5. Die Gemüsemischung 5 Minuten im Korb stehen lassen, bevor sie herausgenommen und serviert wird.

Gefüllte Champignons mit Cashews



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 25 g Basilikum
- Ca. 60 g Cashewkerne, über Nacht eingeweicht
- Ca. 20 g Nährhefe
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz, zum Abschmecken
- Ca. 450 g Baby-Bella-Pilze, Stiele entfernt

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Bereiten Sie das Pesto zu. Basilikum, Cashewnüsse, Nährhefe, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl in einer Küchenmaschine gut vermischen. Nach Belieben mit Salz bestreuen.
4. Die Champignons mit der Oberseite nach unten drehen und das Pesto auf der Unterseite der Kappen verteilen.
5. In den Korb geben.
6. Die Haube schließen und 15 Minuten lang frittieren.
7. Warm servieren.

Grüne Bohnen mit Tomaten und Feta



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g grüne Bohnen, die Enden abgeschnitten
- 2 Esslöffel Olivenöl extra vergine
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 50 g in Öl verpackte sonnengetrocknete Tomaten, nicht abgetropft, in Scheiben geschnitten
- Ca. 170 g Feta-Käse, zerbröckelt

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorheizt, die grünen Bohnen in einer großen Schüssel mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die grünen Bohnen auf den Grillrost.
4. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 4 Minuten lang.
5. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die grünen Bohnen umdrehen. Schließen Sie die Haube und grillen Sie weitere 4 Minuten.
6. Nach Ende der Garzeit die grünen Bohnen in eine große Schüssel geben.
7. Die sonnengetrockneten Tomaten dazugeben und vermengen.
8. Mit dem Feta-Käse bestreuen und servieren.

Gebackene Kartoffeln mit Joghurt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Kartoffeln, gewaschen
- Olivenölspray
- ½ Teelöffel Salz, geteilt
- Ca. 120 g 2% griechischer Joghurt
- Ca. 15 g gehackter frischer Schnittlauch
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 35 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Tupfen Sie die Kartoffeln trocken und stechen Sie sie rundherum mit einer Gabel ein. Die Kartoffeln mit Olivenölspray besprühen. Mit ¼ Teelöffel Salz bestreuen.
4. Die Kartoffeln in den Frittierkorb legen. Die Haube schließen und 35 Minuten lang backen oder bis sich ein Messer leicht in die Mitte der Kartoffeln einstecken lässt.
5. Aus dem Korb nehmen und die Kartoffeln aufschneiden.
6. Mit Joghurt, Schnittlauch und dem restlichen ¼ Teelöffel Salz bestreuen und mit schwarzem Pfeffer verfeinern.
7. Servieren.



RIND, SCHWEIN & LAMM

R E Z E P T E

Käsige Rindfleischbällchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Rinderhackfleisch
- Ca. 60 g geriebener Parmesankäse
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 55 g Mozzarella-Käse
- 1 Teelöffel frisch gemahlener Pfeffer

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Mischen Sie alle Zutaten in einer Schüssel zusammen.
4. Die Fleischmischung in 5 großzügige Fleischbällchen rollen.
5. In den Korb legen.
6. Die Haube schließen und 18 Minuten lang frittieren.
7. Servieren.

Lammkoteletts mit Rosmarin



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
- ½ Lammkarree
- Meersalz, zum Abschmecken
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

1. Öl, Knoblauch und Rosmarin in einer großen Schüssel mischen.
2. Das Lammkarree mit Salz und Pfeffer würzen, in die Schüssel legen und mit einer Zange drehen, damit es vollständig mit der Ölmischung bedeckt ist. Abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie das Lamm auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 6 Minuten lang. Nach 6 Minuten das Lamm umdrehen und weitere 6 Minuten grillen.
6. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Lammes auf einem Lebensmittelthermometer ca. 60°C erreicht. Falls erforderlich, bis zu 2 Minuten länger grillen.

Zitronengras- Rindfleischspieße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Knoblauch, braunen Zucker, Zitronengraspaste, Sojasauce, Ingwer, Avocadoöl und Zwiebel vermischen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
2. Die Steakwürfel hinzufügen und mit der Marinade einreiben. Jeweils 5 oder 6 Würfel auf 6 bis 8 Spieße stecken, dann die Spieße auf ein großes, umrandetes Backblech legen und mit der restlichen Marinade bestreichen. Zum Marinieren mindestens 30 Minuten beiseite stellen. Bei längerer Marinierzeit abdecken und in den Kühlschrank stellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Spieße auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 4 Minuten lang.
6. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Spieße umdrehen.
7. Schließen Sie die Haube und grillen Sie weitere 4 Minuten. Wenn Sie eine zusätzliche Bräunung wünschen, verlängern Sie die Garzeit um 2 Minuten.
8. Nach Beendigung der Garzeit die Spieße vom Grill nehmen und mit dem Koriander garniert servieren.

ZUTATEN:

- 3 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 3 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 3 Esslöffel Zitronengraspaste
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel geschälter, gehackter frischer Ingwer
- 1 Esslöffel Avocadoöl
- ½ kleine rote Zwiebel, gehackt
- Ca. 900 g Lendensteak, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- Gehackter frischer Koriander, zum Garnieren

Speck-Burger-Frikadellen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Zwiebel, Speckwürfel, Frischkäse, Knoblauch, Ketchup, Senf, Worcestershire-Sauce und Eier vermengen.
2. Das Rinderhackfleisch hinzufügen und die Zutaten mit den Händen vermengen, bis sie gerade eben miteinander verbunden sind, dabei darauf achten, nicht zu viel zu mischen. Die Mischung zu ca. 3,5 bis 5 cm Fleischbällchen formen. Dies sollte 20 bis 22 Frikadellen ergeben.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Fleischbällchen auf den Grillrost.
6. Schließen Sie die Haube und lassen Sie sie 10 Minuten lang garen.
7. Nach 10 Minuten die Haube öffnen und die Fleischbällchen umdrehen. Die Haube schließen und weitere 10 Minuten garen.
8. Nach Ende der Garzeit die Fleischbällchen vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 1 weiße Zwiebel, gewürfelt
- Ca. 450 g dick geschnittener Speck (12 bis 16 Scheiben), gekocht und zerbröckelt
- Ca. 225 g Frischkäse, bei Raumtemperatur
- 4 Esslöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 65 g Ketchup
- Ca. 60 g gelber Senf
- Ca. 65 g glutenfreie Worcestershire-Sauce
- 3 Eier
- Ca. 900 g Rinderhackfleisch

Süßes pikantes Rindfleisch



Vorbereitung

20 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie die Backform ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In einer großen Schüssel Rindfleisch, Maisstärke, Avocadoöl, Sojasauce, Austernsauce, Ingwer, Sesamöl und Salz vermengen. Gut mischen, damit die Rindfleischscheiben vollständig bedeckt sind.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, das Rindfleisch in die Backform geben. Die Haube schließen und 6 Minuten lang kochen.
5. Während das Rindfleisch gart, in einer kleinen Schüssel Wasser, Ketchup, Austernsauce, braunen Zucker, Salz, Sesamöl, Essig und Worcestershire-Sauce vermischen. Umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist.
6. Nach 6 Minuten die Haube öffnen und das Rindfleisch umrühren. Die Zwiebel und die rote Paprika in die Backform geben.
7. Die Haube schließen und 2 Minuten kochen lassen. Nach 2 Minuten die Haube öffnen und die Soße in die Backform geben. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten kochen.
8. Nach Beendigung des Garvorgangs das Rindfleisch und die Soße nach Wunsch über den weißen Reis geben.
9. Servieren.

ZUTATEN:

Für das Rindfleisch:

- Ca. 900 g Lendensteak, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 3 Esslöffel Avocadoöl
- 3 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Austernsauce
- 1 Esslöffel geschälter, gehackter frischer Ingwer
- 1 Esslöffel Sesamöl
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Zwiebel, grob zerkleinert
- 1 rote Paprikaschote, grob gehackt

Für die süß-scharfe Sauce:

- Ca. 120 ml Wasser
- 2 Esslöffel Ketchup
- 2 Esslöffel Austernsauce
- 2 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel weißer Essig
- 1 Esslöffel Worcestershire-Sauce

Barbecue Schweinerippchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Barbecue-Gewürz-Rub
- 1 Teelöffel Senf
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 1 Teelöffel Sesamöl
- Ca. 450 g Schweinerippchen, in Würfel geschnitten

1. Mischen Sie das Gewürz-Rub, den Senf, den Apfelessig und das Sesamöl und bestreichen Sie die Rippchen mit dieser Mischung. Die Rippchen 20 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
2. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn die Rippchen fertig sind, legen Sie sie in den Korb.
5. Schließen Sie die Haube und lassen Sie sie 15 Minuten lang frittieren. Drehen Sie die Rippchen um und lassen Sie sie auf der anderen Seite für weitere 15 Minuten frittieren.
6. Servieren.

Geräuchertes Rindfleisch



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
45 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Roastbeef, bei Raumtemperatur
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Teelöffel Meersalzflocken
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Ein paar Spritzer Flüssigrauch
- 2 Jalapeño-Schoten, in dünne Scheiben geschnitten

1. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 45 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Tupfen Sie das Rindfleisch mit Küchentüchern trocken.
3. Massieren Sie das Olivenöl, Salz, schwarzen Pfeffer und Paprika in das Fleisch ein. Mit Flüssigrauch bedecken.
4. Das Rindfleisch auf den Grill legen.
5. Die Haube schließen und den Braten 30 Minuten lang braten.
6. Den Braten umdrehen und weitere 15 Minuten braten lassen.
7. Wenn das Fleisch durchgegart ist, mit in Scheiben geschnittenen Jalapeños servieren.

Notizen:

Frittiertes Wasabi Spam



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 80 g Mehl (Type 405)
- 2 große Eier
- 1½ Esslöffel Wasabi-Paste
- Ca. 240 g Panko-Semmelbrösel
- Ca. 15 cm dicke Spam-Scheiben (Frühstücksfleisch)
- Kochspray

1. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Schütten Sie das Mehl in einen flachen Teller. Verquirlen Sie die Eier mit dem Wasabi in einer großen Schüssel. Das Panko in einen separaten flachen Teller geben.
5. Die Spam-Scheiben zuerst in Mehl wälzen, dann in die Eimischung tauchen und anschließend in dem Panko wälzen, um sie gut zu überziehen. Den Überschuss abschütteln.
6. Die Spam-Scheiben in einer einzigen Lage im Korb anordnen und mit Kochspray besprühen.
7. Die Haube schließen und 12 Minuten lang frittieren, bis die Spam-Scheiben goldbraun und knusprig sind. Die Spam-Scheiben nach der Hälfte der Zeit wenden.
8. Servieren.

Einfaches Ribeye-Steak



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
50 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ribeye-Steak (ca. 1,4 kg)
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
- 1 Esslöffel frischer Thymian, gehackt
- Salz

1. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 50 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz und Pfeffer vermischen. Die Mischung auf dem Ribeye-Steak verteilen.
5. Das Steak in den Frittierkorb legen und 50 Minuten lang braten, bis die Innentemperatur ca. 55°C erreicht hat (medium rare). Vor dem Aufschneiden 15 Minuten ruhen lassen.

Mozzarella-Fleishbällchen-Sandwiches



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 12 gefrorene Fleischbällchen
- 8 Scheiben Mozzarella-Käse
- 4 Brötchen, der Länge nach halbiert
- Ca. 130 g Marinara-Sauce, erwärmt
- 12 frische Basilikumblätter

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Fleischbällchen in den Korb. Schließen Sie die Haube und frittieren sie für 5 Minuten.
4. Nach 5 Minuten den Korb mit den Fleischbällchen schütteln. Setzen Sie den Korb wieder in das Gerät ein und schließen Sie die Haube, um den Garvorgang fortzusetzen.
5. Während die Fleischbällchen garen, zwei Scheiben Mozzarella-Käse auf jedes Brötchen legen.
6. Mit einem Löffel die Marinarasauce auf den Käsescheiben verteilen. Drücken Sie drei Basilikumblätter in die Sauce auf jedem Brötchen.
7. Nach Abschluss der Garzeit drei Fleischbällchen auf jedes Brötchen legen.
8. Servieren.

Zitronen-Carnitas



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 1,1 kg knochenlose Schweinerippchen nach Country-Art, in ca. 5 cm Stücke geschnitten
- 3 Esslöffel Olivenlake
- 1 Esslöffel gehackte frische Oreganoblätter
- Ca. 80 ml Orangensaft
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen. Durchmischen, um die Schweinerippchen gut zu bedecken.
2. Die Schüssel in Plastikfolie einwickeln und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, um sie zu marinieren.
3. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
4. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
5. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
6. Die marinierten Schweinerippchen in einer einzigen Lage in den Korb legen und mit Kochspray besprühen.
7. Die Haube schließen und die Rippchen 25 Minuten lang oder bis sie gut gebräunt sind frittieren.
8. Die Rippchen nach der Hälfte der Zeit wenden.
9. Servieren.

Schweinswurst mit Blumenkohlpuree



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Blumenkohl, zerkleinert
- 6 Schweinefleischwürste, gehackt
- ½ Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 3 Eier, verquirlt
- Ca. 30 g Colby-Käse (oder Cheddar)
- 1 Teelöffel Kreuzkümmelpulver
- ½ Teelöffel Estragon
- ½ Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 27 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie eine Backform mit Kochspray.
3. Den Blumenkohl in einem Topf bei mittlerer Hitze kochen, bis er weich ist. Den gekochten Blumenkohl in eine Küchenmaschine geben und pürieren.
4. In eine große Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen, bis alles gut vermischt ist.
5. Die Blumenkohl-Wurst-Mischung in die Backform geben.
6. Die Backform direkt auf die Grillrost stellen.
7. Die Haube schließen und 27 Minuten backen, oder bis sie leicht gebräunt sind.
8. Die Mischung auf sechs Portionsschalen verteilen und warm servieren.

Lammrippchen mit frischer Minze



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Senf
- Ca. 450 g Lammrippen
- 1 Teelöffel Rosmarin, gehackt
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Ca. 5 g Minzblätter, gehackt
- Ca. 240 g griechischer Joghurt

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 18 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Mit einem Pinsel den Senf auf die Lammrippen auftragen und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen. In den Korb legen.
4. Die Haube schließen und 18 Minuten lang frittieren.
5. In der Zwischenzeit die Minzblätter und den Joghurt in einer Schüssel vermengen.
6. Die Lammrippchen vom Grill nehmen, wenn sie gar sind, und mit dem Minzjoghurt servieren.

Schweinefleisch mit Apfelglasur



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 4 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Kombinieren Sie die Apfelscheiben, die Zwiebel, 1 Esslöffel Essig, Thymian, Rosmarin, braunen Zucker und 2 Esslöffel Olivenöl in einer Backform. Gut umrühren.
3. Die Backform direkt auf den Grillrost stellen. Die Haube schließen und 4 Minuten lang backen.
4. In der Zwischenzeit den restlichen Essig, das Olivenöl und das Paprikapulver in einer großen Schüssel vermischen.
5. Mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Gut verrühren. Das Schweinefleisch mit der Mischung bestreichen und gut durchschwenken.
6. Die Backform vom Grill nehmen und das Schweinefleisch hineingeben.
7. Die Backform direkt auf den Grillrost stellen.
8. Schließen Sie die Haube und lassen Sie das Schweinefleisch 10 Minuten backen, um es leicht zu bräunen.
9. Die Schweinekoteletts nach der Hälfte der Zeit wenden.
10. Das Schweinefleisch vom Grill nehmen und auf beiden Seiten mit der Bratpfelmischung begießen.
11. Das Schweinefleisch wieder auf den Grill legen und weitere 5 Minuten frittieren. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12. Servieren.

ZUTATEN:

- 1 in Scheiben geschnittener Apfel
- 1 kleine Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Apfelessig, aufgeteilt
- ½ Teelöffel Thymian
- ½ Teelöffel Rosmarin
- ¼ Teelöffel brauner Zucker
- 3 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
- ¼ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 4 Schweinekoteletts
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack

Schweinerippchen mit Erdnusssoße



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Schließen Sie (falls verfügbar) ein Thermometer an das Gerät an.
2. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und wählen Sie PRESET. Wählen Sie mit den Pfeilen nach rechts PORK (SCHWEIN). Das Gerät schaltet auf WELL, um das Schweinefleisch auf eine sichere Temperatur zu bringen. Stecken Sie das intelligente Thermometer in die dickste Stelle des Fleisches zwischen zwei Knochen und achten Sie darauf, dass es den Knochen nicht berührt. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Rippchen auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube, um mit dem Garen zu beginnen.
5. Wenn der Grill anzeigt, dass es Zeit ist, die Rippchen zu wenden, öffnen Sie die Haube und wenden Sie die Rippchen. Schließen Sie dann die Haube, um den Garvorgang fortzusetzen.
6. Während die Rippchen garen, in einer kleinen Schüssel die Erdnussbutter, den Essig, die Hoisin-Sauce, den Honig, die Sojasauce und das Knoblauchpulver vermischen, bis alles gut vermischt ist.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, zeigt das Thermometer an, dass die gewünschte Innentemperatur erreicht ist.
8. Öffnen Sie die Haube und nehmen Sie die Rippchen heraus.
9. Entweder die Soße über die Rippchen gießen oder die Soße zum Dippen auf einzelne Schalen verteilen.
10. Servieren.

ZUTATEN:

- 2 (ca. 900 g bis 1,3 kg) Rippenstücke nach St. Louis-Art (Spareribs)
- Meersalz
- Ca. 125 g Erdnussbutter
- 1 Esslöffel Reisessig
- 2 Esslöffel Hoisin-Sauce
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver

Grünes Curry-Rindfleisch



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie die Backform ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die Zwiebel würfeln, die rote Paprika in Scheiben schneiden und das Steak in mundgerechte Streifen schneiden.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch in die Backform. Dann das Rindfleisch hinzufügen und mit einem Holzlöffel umrühren. Die Haube schließen und 4 Minuten kochen lassen.
5. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und den braunen Zucker, die grüne Currypaste, Salz, Pfeffer, Limettensaft, Kokosmilch und Fischsauce (falls verwendet) hinzufügen.
6. Die Haube schließen und 4 Minuten kochen lassen. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und das Curry umrühren. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten kochen.
7. Am Ende der Garzeit die Haube öffnen, das Basilikum hinzufügen und noch einmal umrühren.
8. Die Haube schließen und das Kokosnusscurry vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN:

- 1 gelbe Zwiebel
- 1 rote Paprika
- Ca. 900 g Lendensteak
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 2 Esslöffel grüne Currypaste
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Saft von ½ Limette
- 1 (ca. 370 g) Dose ungesüßte Kokosnussmilch mit vollem Fettgehalt
- 2 Esslöffel Fischsauce (optional)
- Ca. 20 g frisches Thai-Basilikum oder süßes Basilikum

Steak-Salat mit Dressing



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Würzen Sie die Steaks auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer.
4. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie 2 Steaks auf den Grillrost und drücken Sie die Steaks sanft nach unten, um die Grillspuren zu optimieren.
5. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 4 Minuten lang. Nach 4 Minuten die Steaks umdrehen, die Haube schließen und weitere 4 Minuten grillen.
6. Nehmen Sie die Steaks vom Grill und legen Sie sie auf ein Schneidebrett. Mit Alufolie abdecken.
7. Schritt 3 mit den restlichen 2 Steaks wiederholen.
8. Während die zweite Gruppe Steaks gart, den Salat zusammenstellen, indem Sie den Salat, die Tomaten, die Blauschimmelkäsekrümel und die Croutons miteinander vermischen. Mit den Avocadoscheiben belegen.
9. Sobald die zweite Reihe Steaks fertig gegart ist, schneiden Sie alle vier Steaks in dünne Streifen und legen Sie sie auf den Salat.
10. Mit dem Blauschimmelkäse-Dressing (oder Dressing nach Wahl) beträufeln und servieren.

ZUTATEN:

- 4 Rindersteaks
- Meersalz, nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- Ca. 270 g gehackter Römersalat
- Ca. 110 g Kirschtomaten, halbiert
- Ca. 30 g Blauschimmelkäse, zerkrümelt
- Ca. 40 g Croutons
- 2 Avocados, geschält und in Scheiben geschnitten
- Ca. 240 g Blauschimmelkäse-Dressing (oder Dressing nach Wahl)

Schweinekoteletts mit Champignons



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Karotten, in Stifte oder Scheiben geschnitten
- Ca. 120 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Ca. 450 g Schweinekoteletts ohne Knochen
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, je nach Geschmack
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 18 Minuten ein.
3. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. In einer Schüssel Karotten, Champignons, Knoblauch, Olivenöl und Salz gut vermischen.
4. Die Schweinekoteletts in eine andere Schüssel geben und mit Oregano, Thymian, Cayennepfeffer, Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Die Gemüsemischung in den vorbereiteten Frittierkorb geben.
5. Die gewürzten Schweinekoteletts darauf legen.
6. Die Haube schließen und 15 bis 18 Minuten lang frittieren, bis das Schweinefleisch gut gebräunt und das Gemüse zart ist; dabei das Schweinefleisch umdrehen und den Korb nach der Hälfte der Zeit einmal schütteln.
7. Die Schweinekoteletts auf die Servierplatten legen und 5 Minuten abkühlen lassen.
8. Warm servieren und das Gemüse als Beilage reichen.

Kartoffelsalat und Prosciutto



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

Für den Salat:

- Ca. 1,8 kg Kartoffeln, gekocht und gewürfelt
- 15 Scheiben Prosciutto, gewürfelt
- Ca. 220 g geschredderter Cheddar-Käse

Für das Dressing:

- 15 Esslöffel saure Sahne
- 2 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 7 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Geben Sie die Kartoffeln, den Prosciutto und den Cheddar in eine Backform.
3. Stellen Sie die Backform direkt auf die Grillplatte. Die Haube schließen und 7 Minuten lang frittieren.
4. In einer separaten Schüssel die saure Sahne, Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Basilikum mit einem Schneebesen verrühren.
5. Den Salat mit dem Dressing beträufeln und servieren.

Baby Spareribs in Gochujang-Marinade



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 60 g Gochujang-Paste
- Ca. 60 g Sojasauce
- Ca. 60 ml frisch gepresster Orangensaft
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 2 Esslöffel Sesamöl
- 6 Knoblauchzehen, gehackt
- 1½ Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel geriebener frischer Ingwer
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Baby-Spareribs

ZUBEREITUNG:

1. Gochujang-Paste, Sojasauce, Orangensaft, Essig, Öl, Knoblauch, Zucker, Ingwer und Salz in eine mittelgroße Schüssel geben und verrühren. Die Baby-Back-Ribs auf ein Backblech legen und von allen Seiten mit der Sauce bestreichen. Mit Alufolie abdecken und für 6 Stunden in den Kühlschrank legen.
2. Den Grillrost einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 22 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Rippchen auf den Grillrost.
5. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 11 Minuten lang.
6. Nach 11 Minuten die Rippchen umdrehen, die Haube schließen und weitere 11 Minuten grillen.
7. Nach Abschluss der Garzeit servieren.

Paprikaschweinefleisch und Gemüse-Kabobs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Schweinefilet, gewürfelt
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken
- 1 grüne Paprika, in Würfel geschnitten
- 1 Zucchini, in Würfel geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Esslöffel Oregano
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Geben Sie das Schweinefleisch in eine Schüssel und würzen Sie es mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und schwarzem Pfeffer. Die gewürzten Schweinefleischwürfel und das Gemüse abwechselnd auf die eingeweichten Spieße stecken.
5. Die Spieße in den vorbereiteten Frittierkorb legen und mit Kochspray besprühen.
6. Die Haube schließen und 15 Minuten lang frittieren, oder bis das Schweinefleisch gut gebräunt und das Gemüse zart ist, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.
7. Die Spieße auf die Servierplatten legen und mit Oregano bestreuen.
8. Heiß servieren.

Einfaches Rinderschnitzel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 60 g Semmelbrösel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Pfeffer und Salz, je nach Geschmack
- 1 Ei, verquirlt
- 1 dünnes Rinderschnitzel

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In einer flachen Schale Semmelbrösel, Öl, Pfeffer und Salz vermischen.
4. In eine zweite flache Schale das verquirlte Ei geben.
5. Das Schnitzel in dem Ei wälzen, bevor es in den Semmelbröseln gewälzt wird.
6. Das panierte Schnitzel in den Frittierkorb legen.
7. Die Haube schließen und 12 Minuten lang frittieren.
8. Das Schnitzel nach der Hälfte der Zeit wenden.
9. Servieren.

Italienische Wurst und Paprika



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 grüne Paprika
- 1 große rote Zwiebel
- Ca. 450 g gemahlene italienische Wurst (keine Glieder)
- 1 Esslöffel Knoblauch, gehackt
- 2 Esslöffel Weißweinessig

1. Setzen Sie die Backform ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, schneiden Sie die Paprika in Streifen und die rote Zwiebel in Scheiben.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, geben Sie die Wurst, den Knoblauch und den Essig in die Backform. Die Wurst mit einem Holzlöffel oder einem Spatel langsam auflockern. Schließen Sie die Haube und kochen Sie 5 Minuten lang.
5. Nach 5 Minuten die Haube öffnen und die Wurst umdrehen.
6. Die Paprika und die Zwiebel hinzufügen. Die Haube schließen und weitere 5 Minuten braten.
7. Am Ende der Garzeit die Wurst, die Paprika und die Zwiebel erneut vermengen.
8. Servieren.

Notizen:

A close-up photograph of a plate of chicken wings. The wings are coated in a dark, glossy sauce and garnished with fresh green cilantro leaves. A bright green lime wedge is placed on the right side of the plate. The background is dark and out of focus.

HÄHNCHEN/GE FLÜGEL

R E Z E P T E

Gegrillte Puten-Pesto-Sandwiches



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf LO (NIEDRIG), und stellen Sie die Zeit auf 6 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, bestreichen Sie die Außenseite jeder Brotscheibe mit etwa ½ Esslöffel Butter. Drehen Sie die Scheiben um, so dass die gebutterten Seiten nach unten zeigen.
4. Etwa ½ Esslöffel Pesto auf die ungebutterte Seite jeder Scheibe streichen. Legen Sie 4 Scheiben Putenfleisch und 1 Scheibe Käse auf das Pesto auf der Hälfte der Brotscheiben. Schließen Sie jedes Sandwich mit den anderen 4 Scheiben, mit der Butterseite nach oben.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Sandwiches auf den Grillrost. Die Haube schließen und 3 Minuten lang garen.
6. Nach 3 Minuten die Haube öffnen und die Sandwiches umdrehen. Schließen Sie die Haube und garen Sie weitere 3 Minuten.
7. Am Ende der Garzeit ist das Brot leicht gebräunt und getoastet und der Käse ist geschmolzen.
8. Vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- 8 Scheiben Sauerteigbrot
- 4 Esslöffel Pesto aus dem Glas
- 1 (ca. 450 g) Packung Putenfleisch (4 Scheiben pro Sandwich)
- 4 Scheiben Monterey Jack-Käse (oder Cheddar-Käse)

Süße Chili-Puten-Spieße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Je 5 oder 6 Putenwürfel auf 8 bis 10 Spieße stecken.
2. Honig, Olivenöl, Essig, Sojasauce, Limettensaft und rote Paprikaflocken in einem Zip-Lock-Beutel vermengen. Durch Schütteln gut vermischen.
3. Die Putenspieße in die Marinade legen und einmassieren, um das Fleisch zu umhüllen. Den Beutel verschließen und 30 Minuten bei Raumtemperatur oder über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
5. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
6. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hälfte der Spieße auf den Grillrost. Bestreichen Sie die Spieße mit zusätzlicher Glasur. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 3 Minuten lang.
7. Nach 3 Minuten die Haube öffnen und die Spieße umdrehen. Die Haube schließen und weitere 3 Minuten grillen.
8. Nach Beendigung der Garzeit die Spieße vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Putenbrust, in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- Ca. 85 g Honig
- 1 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 2 Esslöffel Sojasauce
- Saft von 1 Limette
- 1 Teelöffel rote Pfefferflocken

Adobo-Hähnchenkeulen



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Sojasauce, Reisessig, Balsamico-Essig, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Zitronensaft, Zucker, Lorbeerblätter, italienisches Gewürz (falls verwendet) und Kreuzkümmel (falls verwendet) verrühren.
2. Die Keulen in die Marinade geben und darauf achten, dass das Fleisch bedeckt ist. Abdecken und mindestens 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen. Wenn Sie die Zeit haben, marinieren Sie das Hähnchen über Nacht, damit sich die Aromen voll entfalten können.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hähnchenkeulen auf den Grillrost. Bestreichen Sie die Keulen mit der restlichen Marinade. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 8 Minuten lang.
6. Nach 8 Minuten die Haube öffnen und die Keulen umdrehen. Schließen Sie die Haube und grillen Sie weitere 7 Minuten.
7. Nach Ende der Garzeit die Keulen vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Reisessig
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ Teelöffel geschälter, gehackter frischer Ingwer
- Saft von ½ Zitrone
- ¼ Teelöffel Kristallzucker
- 3 Lorbeerblätter
- Eine Prise italienisches Gewürz (optional)
- Eine Prise gemahlener Kreuzkümmel (optional)
- Ca. 1,3 kg Hähnchenkeulen

Gewürztes Putenfilet



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- ½ Teelöffel Paprikapulver
- ½ Teelöffel Knoblauchpulver
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Prise Cayennepfeffer
- Ca. 675 g Putenbrustfilet
- Olivenölspray

1. Den Frittierkorb leicht mit Olivenölspray besprühen.
2. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel Paprika, Knoblauchpulver, Salz, schwarzen Pfeffer und Cayennepfeffer. Das Putenbrustfilet mit der Mischung einreiben.
5. Das Putenbrustfilet in den Frittierkorb legen und leicht mit Olivenölspray einsprühen.
6. Schließen Sie die Haube und frittieren Sie das Putenbrustfilet 15 Minuten lang. Die Putenbrust umdrehen und leicht mit Olivenölspray einsprühen. Frittieren Sie bis die Innentemperatur mindestens ca. 75°C erreicht hat, weitere 10 bis 15 Minuten.
7. Lassen Sie die Putenbrust 10 Minuten ruhen, bevor Sie sie in Scheiben schneiden und servieren.

Gebackener Hackbraten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 675 g Rinderhackfleisch
- Ca. 60 g Semmelbrösel
- Ca. 120 ml Milch
- 1 Ei, verquirlt
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 60 g Ketchup
- 2 Esslöffel Worcestershire-Sauce
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer Schüssel Rinderhackfleisch, Semmelbrösel, Milch, Ei, Zwiebel, Knoblauch, Ketchup, Worcestershire-Sauce, Salz und Pfeffer vermengen. Nur so lange vermengen, bis alles gut vermischt ist.
3. Die Mischung zu einem Laib formen und in die Backform legen.
4. Eine dünne Schicht Ketchup auf den Hackbraten streichen.
5. 1 Stunde backen, bis der Hackbraten gar ist und die Oberseite gebräunt ist.
6. Servieren.

Putenfleischbällchen mit Preiselbeersauce



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

20 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Zwiebelpulver, die Semmelbrösel, die Eier, den braunen Zucker und das Salz vermischen.
2. Das Putenhackfleisch in die Schüssel geben. Mischen Sie die Zutaten mit den Händen, bis sie sich verbunden haben (wenn Sie zu viel mischen, kann das Fleisch zäh werden). Die Mischung zu ca. 4 bis 5 cm Fleischbällchen formen. Dies sollte 20 bis 22 Frikadellen ergeben.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 20 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Fleischbällchen auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und lassen Sie sie 10 Minuten lang garen.
6. Nach 10 Minuten die Haube öffnen und die Fleischbällchen umdrehen. Schließen Sie die Haube und garen Sie weitere 10 Minuten.
7. Nach Ende der Garzeit die Fleischbällchen vom Grill nehmen.
8. Die Preiselbeersauce in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen zu einer dicken Geleesauce verrühren.
9. Servieren Sie die Fleischbällchen mit der Sauce auf der Seite.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Zwiebelpulver
- Ca. 120 g einfache Semmelbrösel
- 2 große Eier
- 2 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 1 Esslöffel Salz
- Ca. 900 g gemahlenes Putenbrustfilet
- 1 (ca. 395 g) Dose Preiselbeersauce

Ahorn-Teriyaki-Hähnchenflügel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 300 g Ahornsirup
- Ca. 80 g Sojasauce
- Ca. 70 g Teriyaki-Sauce
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 900 g Hähnchenflügel mit Knochen (Chicken Wings)

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel Ahornsirup, Sojasauce, Teriyaki-Sauce, Knoblauch, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und schwarzen Pfeffer verquirlen.
4. Die Wings hinzugeben und mit einer Zange schwenken und beschichten. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Hähnchenflügel auf den Grillrost legen.
5. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 5 Minuten lang. Nach 5 Minuten die Wings umdrehen, die Haube schließen und weitere 5 Minuten grillen. Prüfen Sie, ob die Wings gar sind. Der Garvorgang ist abgeschlossen, wenn die Innentemperatur des Fleisches auf einem Lebensmittelthermometer mindestens ca. 60°C erreicht. Falls erforderlich, bis zu 4 Minuten länger grillen.
6. Vom Grill nehmen und servieren.

Einfacher Hähnchenbraten



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 110 g geschmolzene Butter
- 3 Esslöffel Knoblauch, gehackt
- Salz, zum Abschmecken
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 ganzes Hähnchen

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 1 Stunde ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Vermengen Sie die Butter mit dem Knoblauch, dem Salz und dem gemahlenden schwarzen Pfeffer in einer kleinen Schüssel.
3. Das ganze Hähnchen mit der Buttermischung bestreichen und mit der Hautseite nach unten in eine Backform legen.
4. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
5. Schließen Sie die Haube und backen Sie das Hähnchen 1 Stunde lang, oder bis ein Thermometer, das in die dickste Stelle des Hähnchens gesteckt wird, mindestens 60°C anzeigt.
6. Das Hähnchen nach der Hälfte der Zeit wenden.
7. Das Hähnchen vom Grill nehmen und vor dem Servieren 15 Minuten abkühlen lassen.

Hähnchenschenkel mit Sriracha-Honig-Glasur



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Sriracha, Zitronensaft und Honig in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel oder Behälter geben. Die Hähnchenschenkel hineingeben und durchschwenken, um sie gleichmäßig zu beschichten. 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
2. Den Grillrost einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hähnchenschenkel auf den Grillrost und drücken Sie sie vorsichtig nach unten, um die Grillspuren zu optimieren. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 7 Minuten lang.
5. Nach 7 Minuten die Hähnchenschenkel mit einer Zange umdrehen. Die Haube schließen und weitere 7 Minuten grillen.
6. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Fleisches auf einem Lebensmittelthermometer mindestens ca. 60°C erreicht hat. Falls erforderlich, die Haube schließen und noch 2 bis 3 Minuten weitergrillen.
7. Nach Abschluss des Garvorgangs das Hähnchen vom Grill nehmen und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.

ZUTATEN:

- Ca. 250 g Sriracha
- Saft von 2 Zitronen
- Ca. 80 g Honig
- 4 entbeinte Hähnchenschenkel

Koriander-Limetten-Hähnchenschenkel



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Olivenöl, braunen Zucker, Sojasauce, Limettensaft, Limettenschale, Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch und Koriander verrühren.
2. Die Hähnchenschenkel in die Marinade legen und wenden, damit das Fleisch vollständig bedeckt ist. Die Schüssel abdecken und mindestens 1 Stunde oder bis zu über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf LO (NIERDRIG), und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben auf den Grillrost. Bestreichen Sie das Hähnchen mit etwas Marinade. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 8 Minuten lang.
6. Nach 8 Minuten die Haube öffnen und das Hähnchen umdrehen.
7. Schließen Sie die Haube und grillen Sie weitere 7 Minuten.

ZUTATEN:

- Ca. 110 ml kaltgepresstes Olivenöl
- 4 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 4 Esslöffel Sojasauce
- Saft von 2 Limetten
- Schale von 1 Limette
- 2 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 8 g gehackter frischer Koriander
- Ca. 1,3 kg Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut

Hackbraten mit Putenfleisch und Blumenkohl



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie eine Brotbackform mit Backspray.
3. Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Umrühren, um sie gut zu vermischen. Die Hälfte der Mischung in die vorbereitete Laibform geben und mit einem Spatel andrücken, damit der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Die Mischung mit Kochspray besprühen.
4. Die Form direkt in den Topf stellen.
5. Die Haube schließen und 25 Minuten backen, oder bis das Fleisch gut gebräunt ist und die Innentemperatur mindestens ca. 60°C erreicht hat. Den Vorgang mit der restlichen Mischung wiederholen.
6. Die Laibform vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g mageres Putenhackfleisch
- Ca. 130 g gewürfelter Blumenkohl
- 2 große Eier, leicht verquirlt
- Ca. 25 g Mandelmehl
- Ca. 80 g gehackte gelbe oder weiße Zwiebel
- 1 Teelöffel gemahlener getrockneter Kurkuma
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- Kochspray

Würzige Putenschenkel (China-Art)



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Putenschenkel
- 1 Teelöffel chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- ¼ Teelöffel Sichuan-Pfeffer
- 1 Teelöffel rosa Himalayasalz
- 1 Esslöffel chinesischer Reisessig
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Chilisauce
- 2 Esslöffel Sojasauce
- Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Den Frittierkorb mit Kochspray besprühen.
2. Den Frittierkorb einsetzen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 22 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Reiben Sie die Putenschenkel auf einer sauberen Arbeitsfläche mit Fünf-Gewürze-Pulver, Sichuan-Pfeffer und Salz ein.
5. Legen Sie die Putenschenkel in den Korb und besprühen Sie sie mit Kochspray. Möglicherweise müssen Sie schubweise arbeiten, um eine Überfüllung zu vermeiden.
6. Schließen Sie die Haube und lassen Sie die Putenschenkel 22 Minuten lang oder bis sie gut gebräunt sind frittieren. Wenden Sie die Schenkel mindestens dreimal während des Garvorgangs.
7. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten in einer Backform bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. 3 Minuten kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist und auf zwei Drittel einkocht.
8. Die Schenkel auf einen Teller geben und vor dem Servieren mit der Soße begießen.

Mini-Puten-Fleischmuffins



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 40 g gehackte Zwiebel
- Ca. 30 g geriebene Karotte
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel gemahlene Mandeln
- 2 Teelöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1 Eiweiß
- Ca. 340 g gemahlene Putenbrust

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 24 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Zwiebel, die Karotte, den Knoblauch, die Mandeln, das Olivenöl, den Majoran und das Eiweiß verrühren.
3. Das Putenhackfleisch hinzugeben. Mit den Händen vorsichtig, aber gründlich vermengen, bis alles gut vermischt ist.
4. Bereiten Sie geeignete mit Folie ausgelegte Muffinförmchen vor.
5. Die Putenhackmischung gleichmäßig auf die Förmchen verteilen.
6. Auf die Grillplatte stellen.
7. Die Haube schließen und 20 bis 24 Minuten backen.
8. Servieren.

Hähnchen mit Zitrone und Rosmarin



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 1,3 kg Hähnchenschenkel mit Knochen und Haut
- 4 Esslöffel Avocadoöl
- 2 Esslöffel Zitronen-Pfeffer-Gewürz
- 1 Esslöffel gehackter frischer Rosmarin
- 1 Zitrone, in dünne Scheiben geschnitten

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf LO (NIEDRIG), und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Die Hähnchenschenkel mit dem Avocadoöl bestreichen und gleichmäßig mit dem Zitronen-Pfeffer-Gewürz und dem Rosmarin einreiben. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach oben auf den Grillrost.
4. Legen Sie die Zitronenscheiben auf das Hähnchen. Die Haube schließen und 8 Minuten lang grillen.
5. Nach 8 Minuten die Haube öffnen und die Zitronenscheiben entfernen. Das Hähnchen umdrehen und die Zitronenscheiben wieder auflegen.
6. Die Haube schließen und weitere 7 Minuten grillen.
7. Nach Ende der Garzeit das Hähnchen vom Grill nehmen und servieren.

Nussige Hähnchentender



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenstücke
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- ½ Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Ca. 60 g Senf
- 2 Esslöffel Honig
- Ca. 120 g fein zerkleinerte Pekannüsse

1. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C, und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Legen Sie das Hähnchen in eine große Schüssel. Mit Salz, Pfeffer und Paprika bestreuen. So lange schwenken, bis das Hähnchen mit den Gewürzen bedeckt ist. Senf und Honig hinzufügen und schwenken, bis das Hähnchen bedeckt ist.
4. Die Pekannüsse auf einen Teller geben. Jeweils ein Stück Hähnchen in den Pekannüssen wälzen, bis beide Seiten bedeckt sind. Alle losen Pekannüsse leicht abbürsten. Das Hähnchen in den Frittierkorb legen.
5. Die Haube schließen und 12 Minuten lang backen, bis das Hähnchen durchgebraten ist und die Pekannüsse goldbraun sind.
6. Warm servieren.

Hähnchen-Tacos mit Erdnusssoße



Vorbereitung

20 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 5 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie eine Backform mit Kochspray.
3. Das Hähnchenhackfleisch, den Knoblauch und die Zwiebeln in die Backform geben und mit Salz bestreuen.
4. Das Hähnchenfleisch mit einer Gabel zerkleinern und gut vermischen.
5. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
6. Schließen Sie die Haube und backen Sie 5 Minuten lang, oder bis das Hähnchen leicht gebräunt ist. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
7. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Soße in einer kleinen Schüssel vermischen. Umrühren, um sie gut zu vermischen.
8. Gießen Sie die Sauce in die Backform mit dem Hähnchen und kochen Sie noch 1 Minute oder bis es durchgebraten ist.
9. Die Salatblätter auf einem großen Teller ausbreiten und die Hähnchenmischung auf den Salatblättern verteilen.
10. Mit Limettensaft beträufeln und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Hähnchenfleisch
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 30 g gewürfelte Zwiebeln
- ¼ Teelöffel Meersalz
- Kochspray

Für die Erdnusssoße:

- Ca. 60 g cremige Erdnussbutter, bei Raumtemperatur
- 2 Esslöffel Tamari
- 1½ Teelöffel scharfe Sauce
- 2 Esslöffel Limettensaft
- 2 Esslöffel geriebener frischer Ingwer
- 2 Esslöffel Hühnerbrühe
- 2 Teelöffel Zucker

Zum Servieren:

- 2 kleine Köpfe Buttersalat, Blätter getrennt
- Limettenscheiben (optional)

Pikante Hähnchen-Spieße



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Kreuzkümmel, Knoblauchpulver, Chilipulver, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in einer kleinen Rührschüssel gut vermischen.
2. Das Hähnchen, 1 Esslöffel Öl und die Hälfte der Gewürzmischung in einen großen wiederverschließbaren Plastikbeutel oder Behälter geben. Durchschwenken, um es gleichmäßig zu beschichten.
3. Die Paprika, die Zwiebel, den restlichen 1 Esslöffel Öl und die restliche Gewürzmischung in einen großen wiederverschließbaren Plastikbeutel oder -behälter geben.
4. Durchschwenken, um sie gleichmäßig zu verteilen. Das Hähnchen und das Gemüse mindestens 30 Minuten lang im Kühlschrank aufbewahren.
5. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
6. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
7. Während das Gerät vorheizt, fügen Sie die Spieße zusammen, indem Sie das Hähnchen abwechselnd mit den Paprikaschoten und den Zwiebeln auf die Holzspieße stecken. Achten Sie darauf, dass die Zutaten fast vollständig bis zum Ende der Spieße geschoben werden.
8. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Spieße auf den Grillrost. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 10 bis 14 Minuten.
9. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Hähnchens ca. 70°C erreicht hat.
10. Nach Beendigung des Garvorgangs vom Grillrost nehmen und mit Limettensaft beträufeln.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Chilipulver
- 2 Teelöffel Paprikapulver
- ¼ Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 450 g entbeinte, hautlose Hähnchenbrüste, in ca. 5 cm Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl, aufgeteilt
- 2 rote Paprikaschoten, entkernt und in ca. 2,5 cm Würfel geschnitten
- 1 rote Zwiebel, geviertelt
- Saft von 1 Limette

Buttermilch-Ranch-Hähnchentender



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel die Buttermilch und das Ranchgewürz verquirlen. Die Hähnchenstreifen in die Schüssel legen. Abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. 2 große Schüsseln vorbereiten. Mehl, Paprika, Knoblauchpulver, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. In der anderen Schüssel die Eier verquirlen.
3. Die Hähnchenstreifen nacheinander aus der Marinade nehmen und überschüssige Flüssigkeit abschütteln. Die Hähnchenstreifen in das gewürzte Mehl eintauchen, so dass sie von beiden Seiten bedeckt sind, und dann in das verquirlte Ei tauchen.
4. Zum Schluss tauchen Sie es wieder in die Schüssel mit dem gewürzten Mehl. Schütteln Sie überschüssiges Mehl ab. Den Vorgang mit allen Hähnchenstreifen wiederholen und sie auf einem flachen Tablett oder Teller beiseite stellen, sobald sie bedeckt sind.
5. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
6. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
7. Während das Gerät vorheizt, eine Seite der Hähnchenstreifen mit einem Pinsel großzügig mit der Hälfte des Avocadoöls bestreichen.
8. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hähnchenstreifen mit der geölten Seite nach unten auf den Grill. Bestreichen Sie die Oberseite der Hähnchenstreifen mit dem restlichen Avocadoöl. Die Haube schließen und 5 Minuten lang grillen.
9. Nach 5 Minuten die Haube öffnen und die Hähnchenstreifen umdrehen. Die Haube schließen und weitere 5 Minuten grillen.
10. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, sind die Hähnchenstreifen goldbraun und knusprig.
11. Vom Grill nehmen und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 480 ml Buttermilch
- 1 Päckchen (ca. 10 g) Ranch-Gewürzmischung
- Ca. 675 g knochenlose, hautlose Hähnchenbrüste (etwa 3 Brüste), in ca. 2,5 cm Streifen geschnitten
- Ca. 240 g Mehl (Type 405)
- ¼ Teelöffel Paprika
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver
- ¼ Teelöffel Backpulver
- 2 Teelöffel Salz
- 2 große Eier
- Ca. 55 ml Avocadoöl, geteilt

Hähnchen-Cordon-Bleu-Roll-ups



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 15 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel das Knoblauch- und das Zwiebelpulver.
4. Jede Hähnchenbrust von der Seite her halbieren (parallel zum Schneidebrett), so dass 6 dünnere, flachere Hähnchenbrüste entstehen. Die Hähnchenbrüste leicht mit der Knoblauch-Zwiebel-Mischung bestreichen.
5. Legen Sie 3 oder 4 Scheiben Schinken auf jedes Hähnchenstück, und bedecken Sie es mit etwa ca. 25-30 g Käse. Beginnen Sie am kurzen Ende und rollen Sie die Hähnchenbrüste auf, um den Schinken und den Käse darin einzuwickeln. Die aufgerollten Hähnchenbrüste mit Zahnstochern befestigen.
6. Verquirlen Sie die Eier in einer großen Schüssel. Die Semmelbrösel in eine andere große Schüssel geben. Die Hähnchenröllchen in das Ei und dann in die Semmelbrösel tauchen, bis sie vollständig bedeckt sind.
7. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Hähnchenrollen auf den Grillrost. Die Haube schließen und 7 Minuten und 30 Sekunden lang grillen.
8. Nach 7 Minuten und 30 Sekunden die Haube öffnen und die Cordon Bleus umdrehen. Schließen Sie die Haube und grillen Sie weitere 7 Minuten und 30 Sekunden.
9. Während die Roll-Ups garen, in einer kleinen Schüssel saure Sahne, Dijon-Senf und Zucker verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
10. Nach Ende der Garzeit die Röllchen vom Grill nehmen und mit der Sauce zum Dippen servieren.

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- Ca. 675 g entbeinte, hautlose Hähnchenbrüste (etwa 3 Stück)
- Ca. 170 g dünn geschnittener Delikatessschinken
- Ca. 170 g Schweizer Käse, in Scheiben geschnitten
- 2 große Eier
- Ca. 120 g einfache Semmelbrösel
- Ca. 60 g saure Sahne
- 3 Esslöffel Dijon-Senf
- ¼ Teelöffel Kristallzucker oder Honig

Zitronige Hähnchen-Gemüse-Spieße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel den griechischen Joghurt, das Öl, den Zitronensaft, die Schale, den Knoblauch, den Oregano, das Salz und den Pfeffer verquirlen, bis alles gut vermischt ist.
2. Das Hähnchen und die Hälfte der Marinade in einen großen wiederverschließbaren Plastikbeutel oder Behälter geben.
3. Bewegen Sie das Hähnchen hin und her, um es gleichmäßig zu bestreichen. Mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
4. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
5. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 14 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
6. Während das Gerät vorheizt, setzen Sie die Spieße zusammen, indem Sie das Hähnchen abwechselnd mit der roten Zwiebel und der Zucchini auf die Holzspieße stecken. Achten Sie darauf, dass die Zutaten fast vollständig bis zum Ende der Spieße geschoben werden.
7. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Spieße auf den Grillrost.
8. Die Haube schließen und 10 bis 14 Minuten grillen, dabei die Spieße gelegentlich mit der restlichen Marinade begießen.
9. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Hähnchens auf einem Lebensmittelthermometer ca. 70°C erreicht hat.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel normaler griechischer Joghurt
- Ca. 55 ml kaltgepresstes Olivenöl
- Saft von 4 Zitronen
- Abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel getrockneter Oregano
- 1 Teelöffel Meersalz
- ½ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 450 g entbeinte, hautlose Hähnchenbrüste, in ca. 5 cm Würfel geschnitten
- 1 rote Zwiebel, geviertelt
- 1 Zucchini, in Scheiben geschnitten

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Kräutern



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer kleinen Schüssel Zitronenschale und -saft, Rosmarin, Salbei, Knoblauch, rote Pfefferflocken und Öl verquirlen. Mit Salz würzen.
2. Das Hähnchen und die Zitronen-Kräuter-Mischung in einen großen wiederverschließbaren Plastikeutel oder -behälter geben. Durchschwenken, um es gleichmäßig zu beschichten. Das Hähnchen mindestens 30 Minuten lang in den Kühlschrank stellen.
3. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 13 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie das Hähnchen auf den Grillrost.
6. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 10 bis 13 Minuten lang.
7. Der Garvorgang ist beendet, wenn die Innentemperatur des Hähnchens mindestens ca. 70°C auf einem Lebensmittelthermometer erreicht hat.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- Geriebene Schale von 2 Zitronen
- Saft von 2 Zitronen
- 3 Zweige frischer Rosmarin, Blätter fein gehackt
- 3 Zweige frischer Salbei, Blätter fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ¼ Teelöffel rote Pfefferflocken
- Ca. 55 ml Rapsöl
- Meersalz
- 4 Hähnchenschenkel ohne Knochen



FISCH

& MEERESFRÜCHTE

Gegrillter Lachs mit Dillsauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Lachsfilets
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten

Für die Dillsauce:

- Ca. 120 g griechischer Joghurt natur
- 2 Esslöffel frischer Dill, gehackt
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Bestreichen Sie die Lachsfilets mit Olivenöl und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer. Legen Sie die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf den Grill.
3. Grillen Sie sie 5-6 Minuten auf jeder Seite oder bis der Lachs gar ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.
4. Während der Lachs grillt, bereiten Sie die Dillsauce zu, indem Sie griechischen Joghurt, Dill, Zitronensaft, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen.
5. Den gegrillten Lachs mit Zitronenscheiben und Dillsauce als Beilage servieren.

Gegrillte Schwertfischsteaks



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Schwertfischsteaks
- Ca. 60 ml Olivenöl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel frischer Oregano, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Oregano, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Die Schwertfischsteaks auf beiden Seiten mit der Marinade bestreichen.
4. Die Schwertfischsteaks auf den Grill legen und 4-5 Minuten pro Seite garen, bis der Fisch undurchsichtig ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt.
5. Sofort servieren.

Fisch-Tacos



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 450 g weiße Fischfilets (z. B. Kabeljau oder Tilapia)
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- 2 Eier, verquirlt
- Ca. 120 g Semmelbrösel
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1/2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 8 kleine Tortillas

Zum Servieren:

- Kohlstreifen
- Limettenschnitze
- Salsa

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und stellen Sie die Zeit auf 10 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Mehl, geschlagene Eier und eine Mischung aus Semmelbröseln, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, geräuchertem Paprikapulver, Salz und schwarzem Pfeffer in separate Schüsseln geben. Jedes Fischfilet zuerst in Mehl, dann in Eiern und schließlich in der Semmelbröselmischung wenden
3. Die Fischfilets in einer einzigen Schicht im Frittierkorb anordnen. 10 Minuten lang garen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden, bis der Fisch goldbraun und gar ist. Den Fisch in Tortillas mit Kohlstreifen, Limettenschnitzen und Salsa servieren.

Zitronen-Pfeffer-Lachs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 55 g Mayonnaise
- 4 (ca. 110-140 g) Lachsfilets mit Haut
- 1 Esslöffel Zitronen-Pfeffer-Gewürz

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL) und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, die Mayonnaise gleichmäßig auf dem Fleisch jedes Lachsfilets verteilen.
4. Mit dem Zitronenpfeffer würzen. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Filets mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost legen.
5. Schließen Sie die Haube und garen Sie die Filets 8 Minuten lang. Wenn der Lachs fertig gegart ist, ist er undurchsichtig und lässt sich mit einer Gabel leicht zerteilen. (Wenn Sie möchten, können Sie am Ende des Garvorgangs auch das Smart Thermometer verwenden, um zu prüfen, ob die Innentemperatur des Lachses ca. 60°C erreicht hat).
6. Nehmen Sie den Lachs vom Grill und servieren Sie ihn.

Honig-Walnuss-Garnelen



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Den Grillrost einsetzen.
2. Die Walnüsse und den Honig in einer kleinen hitzebeständigen Schüssel vermengen, die Schüssel auf den Grillrost stellen und die Haube schließen.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Nach 2 Minuten Vorheizzeit (stellen Sie einen separaten Timer ein), nehmen Sie die Schüssel heraus. Schließen Sie die Haube, um das Vorheizen fortzusetzen.
4. Während das Gerät vorheizt, bereiten Sie 2 große Schüsseln vor. In der ersten Schüssel das Ei verquirlen. In die andere Schüssel die Panko-Semmelbrösel geben. Die Garnelen nacheinander erst in das Ei und dann in die Panko-Semmelbrösel tauchen, bis sie gut paniert sind. Die panierten Garnelen auf einen Teller legen.
5. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Garnelen in einer einzigen Schicht auf den Grillrost legen.
6. Die Haube schließen und 4 Minuten lang garen.
7. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Garnelen umdrehen. Schließen Sie die Haube und kochen Sie weitere 4 Minuten.
8. Während die Garnelen kochen, in einer großen Schüssel die Mayonnaise, den Puderzucker und die Sahne verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
9. Nach Abschluss der Garzeit die Garnelen vom Grill nehmen.
10. Die gekochten Garnelen und die Honig-Walnüsse zu der Mayonnaise-Mischung geben und vorsichtig unterheben.
11. Mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 55 g Walnüsse
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Ei
- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- Ca. 450 g Garnelen, geschält
- Ca. 110 g Mayonnaise
- 1 Teelöffel Puderzucker
- 2 Esslöffel Schlagsahne
- Schalotten, sowohl weiße als auch grüne Teile, in Scheiben geschnitten, zum Garnieren (optional)

Krabbenküchlein mit Zitronenknoblauch-Aioli



Vorbereitung
20 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel das Ei verquirlen, dann das Old Bay-Gewürz, die Petersilie, die Sojasauce, den Knoblauch, den Parmesankäse, die Mayonnaise und die Panko-Semmelbrösel hinzufügen und gut vermischen.
2. Das Krabbenfleisch hinzufügen und vorsichtig unterheben, damit das Krabbenfleisch nicht auseinanderfällt. Die Mischung zu 12 gleich großen Patties formen. Die Teigtaschen auf ein großes Backblech legen und mindestens 30 Minuten lang kalt stellen. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 8 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, sprühen Sie 6 Krabbenküchlein von beiden Seiten mit Avocadoöl ein und legen Sie sie auf den Grillrost.
5. Die Haube schließen und 4 Minuten lang garen.
6. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Krabbenküchlein umdrehen. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten garen.
7. Nach Ende der Garzeit die Krabbenküchlein vom Grill nehmen.
8. Während die Krabbenküchlein garen, in einer kleinen Schüssel die Mayonnaise, das Knoblauchpulver, den Zitronensaft und das Paprikapulver vermischen.
9. Fügen Sie nach Belieben mehr Zitrone oder ein paar Spritzer scharfe Sauce hinzu, um den Geschmack nach Ihrem Geschmack zu verändern.
10. Wenn alle Krabbenküchlein gar sind, mit der Sauce servieren.

ZUTATEN:

Für die Krabbenküchlein:

- 1 großes Ei
- 1 Esslöffel Old Bay Gewürz
- 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- Ca. 30 g geriebener Parmesankäse
- Ca. 110 g Mayonnaise
- Ca. 60 g Panko-Semmelbrösel
- Ca. 450 g klumpiges Krabbenfleisch
- Avocadoöl-Kochspray

Für die Zitronen-Knoblauch-Aioli:

- Ca. 110 g Mayonnaise
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Saft von 1 Zitrone
- ¼ Teelöffel Paprika

Krosse Kabeljaufilets



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Panko-Semmelbrösel
- 2 Esslöffel geriebener Parmesankäse
- Ca. 30 g gehackte Pistazien
- 4 (ca. 110 g) gefrorene Kabeljaufilets, aufgetaut
- 4 Esslöffel Dijon-Senf
- Kochspray

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, mischen Sie auf einem großen Teller die Panko-Semmelbrösel, den Parmesan und die Pistazien.
4. Beide Seiten der Kabeljaufilets gleichmäßig mit dem Senf bestreichen, dann die Filets von beiden Seiten auf die Panko-Mischung drücken, damit eine Kruste entsteht.
5. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, sprühen Sie die verkrusteten Filets mit Kochspray ein und legen Sie sie auf den Grillrost.
6. Die Haube schließen und 4 Minuten lang grillen.
7. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Filets umdrehen. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten grillen.
8. Nach Ende der Garzeit die Filets vom Grill nehmen und servieren.

Tilapia mit Koriander und Ingwer



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Natives Olivenöl extra
- 4 (ca. 225 g) Tilapia-Filets
- 2 Esslöffel Sojasauce
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel geschälter und gehackter frischer Ingwer
- Ca. 8 g gehackter frischer Koriander

1. Stellen Sie die Backform auf die Grillplatte und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, beträufeln Sie die Fischfilets mit Olivenöl. Wenn das Gerät mit einem Signalton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Fischfilets in einer einzigen Lage in die Backform. Die Haube schließen und 6 Minuten lang garen.
4. Während der Fisch gart, in einer kleinen Schüssel die Sojasauce, das Sesamöl, den Honig, den Ingwer und den Koriander miteinander verquirlen.
5. Nach 6 Minuten die Haube öffnen und die Soße über die Filets gießen.
6. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten garen.
7. Nach Beendigung der Garzeit die Filets vom Grill nehmen und servieren.

Jakobsmuscheln mit Zitronenknoblauchbutter



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

5 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie die Backform in das Gerät und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 4 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, tupfen Sie die Jakobsmuscheln mit einem Papiertuch trocken und würzen Sie sie mit Salz und Pfeffer.
4. Nach 5 Minuten Vorheizen (stellen Sie einen separaten Timer ein), öffnen Sie die Haube und geben Sie das Avocadoöl und den Knoblauch in die Backform, dann schließen Sie die Haube, um das Vorheizen fortzusetzen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, verteilen Sie das Öl und den Knoblauch mit einem Spatel auf dem Boden der Backform. Legen Sie die Jakobsmuscheln in einer einzigen Schicht in die Form. Die Haube schließen und 2 Minuten lang kochen.
6. Nach 2 Minuten die Haube öffnen und die Jakobsmuscheln umdrehen. Die Butter in den Topf geben und etwas Zitronensaft über jede Jakobsmuschel träufeln. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten garen.
7. Am Ende der Garzeit die Haube öffnen und die Jakobsmuscheln erneut wenden.
8. Die Jakobsmuscheln mit geschmolzener Knoblauchbutter beträufeln. Die Jakobsmuscheln sollten leicht fest und undurchsichtig sein.
9. Die Jakobsmuscheln vom Grill nehmen und mit der Petersilie garniert servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 900 g große Jakobsmuscheln
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 3 Esslöffel Avocadoöl
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 8 Esslöffel ungesalzene Butter, in Scheiben geschnitten
- Saft von 1 Zitrone
- Gehackte frische Petersilie, zum Garnieren

Knoblauchbutter-Garnelen-Spieße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein.
2. Geben Sie die Butter und den gehackten Knoblauch in eine hitzebeständige Schüssel, stellen Sie die Schüssel auf den Grillrost und schließen Sie die Haube.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 5 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. Nach 1 Minute Vorheizzeit (stellen Sie einen separaten Timer ein), nehmen Sie die Schüssel mit der Butter heraus. Schließen Sie die Haube, um das Vorheizen fortzusetzen.
4. Während das Gerät vorheizt, 4 oder 5 Garnelen auf jeden der 8 Spieße stecken, wobei am unteren Ende mindestens ein Zentimeter frei bleiben muss. Legen Sie die Spieße auf einen großen Teller. Die Spieße leicht mit dem Knoblauchsatz und der Petersilie bestreuen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, 4 Spieße auf den Grillrost legen. Bestreichen Sie die Garnelen mit etwas geschmolzener Knoblauchbutter. Die Haube schließen und 2 Minuten und 30 Sekunden lang grillen.
6. Nach 2 Minuten und 30 Sekunden die Haube öffnen und die Garnelen erneut mit Knoblauchbutter bestreichen, dann die Spieße umdrehen. Nochmals mit Knoblauchbutter bestreichen. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten und 30 Sekunden grillen.
7. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, sind die Garnelen undurchsichtig und rosa. Die Spieße vom Grill nehmen.
8. Servieren.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel ungesalzene Butter, bei Raumtemperatur
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 900 g Jumbo-Garnelen, geschält
- 1 Esslöffel Knoblauchsatz
- 1 Teelöffel getrocknete Petersilie

Heilbutt mit Zitrone und Kapern



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie die Backform auf den Grillrost und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorgeheizt wird, die Fischfilets mit Olivenöl beträufeln. Schneiden Sie die halbe Zitrone in dünne Scheiben und legen Sie sie auf die Filets.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Filets in die Backform. Die Haube schließen und 4 Minuten lang garen.
5. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und den Weißwein hinzufügen. Die Haube schließen und 2 Minuten lang kochen.
6. Nach 2 Minuten die Haube öffnen und den Knoblauch, die Kapern und die Butter hinzufügen. Den Saft der restlichen ½ Zitrone über den Fisch auspressen. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten kochen.
7. Nach Beendigung der Garzeit die Haube öffnen und die Sauce über den Fisch löffeln. Wenn die Kapern nicht aufgegangen sind, klopfen Sie etwa die Hälfte mit dem Löffel ab, damit sie aufgehen.
8. Die Sauce umrühren und mit den Filets servieren.

ZUTATEN:

- 4 Heilbuttsteaks (mindestens 2,5 cm dick)
- Natives Olivenöl extra
- 1 Zitrone
- Ca. 200 ml Weißwein
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 Esslöffel Kapern
- 4 Esslöffel ungesalzene Butter, in Scheiben geschnitten

Kokosnuss-Garnelen mit Orangen-Chili-Sauce



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 16 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, bereiten Sie 2 große Schüsseln vor.
4. In einer Schüssel die Eier verquirlen. In der anderen Schüssel Kokosflocken, Panko-Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermischen. Die Garnelen nacheinander erst in das Ei und dann in die Kokosflocken tauchen, bis sie vollständig bedeckt sind.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Hälfte der Garnelen in einer einzigen Schicht auf den Grillrost legen. Die Haube schließen und 4 Minuten lang garen.
6. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Garnelen umdrehen. Die Haube schließen und weitere 4 Minuten garen. Nach 4 Minuten die Haube öffnen und die Garnelen vom Grill nehmen.

So bereiten Sie die Orangen-Chili-Sauce zu:

1. Orangenmarmelade und Sriracha in einer kleinen Schüssel verrühren.
2. Als Dip zu den Kokosnuss-Garnelen servieren.

ZUTATEN:

Für die Kokosnuss-Garnelen:

- 2 große Eier
- Ca. 85 g gesüßte Kokosnussflocken
- Ca. 120 g Panko Semmelbrösel
- ½ Teelöffel Salz
- ¼ Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Ca. 900 g Jumbo-Garnelen, geschält

Für die Orangen-Chili-Sauce:

- Ca. 170 g Orangenmarmelade
- 1 Teelöffel Sriracha oder
- ¼ Teelöffel rote Pfefferflocken

Orangen-Ingwer-Sojalachs



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Sojasauce, Orangenmarmelade, braunen Zucker, Ingwer und Knoblauch verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Ein Viertel der Marinade in einer kleinen Schüssel beiseite stellen. Die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten in die Marinade in der großen Schüssel legen.
2. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
3. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf MED (MITTEL), und stellen Sie die Zeit auf 12 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost. Die restliche Marinade in der großen Schüssel über die Filets gießen. Die Haube schließen und 10 Minuten lang garen.
5. Nach 10 Minuten die Haube öffnen und die reservierte Marinade in der kleinen Schüssel über die Filets streichen. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten garen.
6. Am Ende des Garvorgangs ist der Lachs undurchsichtig und lässt sich mit einer Gabel leicht zerteilen. (Wenn Sie möchten, können Sie am Ende des Garvorgangs auch das Smart Thermometer verwenden, um zu prüfen, ob die Innentemperatur des Lachses ca. 60°C erreicht hat).
7. Nehmen Sie die Filets vom Grill und servieren Sie sie.

ZUTATEN:

- Ca. 125 g natriumarme Sojasauce
- Ca. 80 g Orangenmarmelade
- 3 Esslöffel brauner Zucker, verpackt
- 1 Esslöffel geschälter und gehackter frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 4 (ca. 225 g) Lachsfilets mit Haut

Barsch mit Sesam-Ingwer-Schalotten



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Stellen Sie die Backform auf die Grillplatte und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH), und stellen Sie die Zeit auf 8 Minuten. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, beträufeln Sie die Fischfilets mit Olivenöl.
4. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Fischfilets in einer einzigen Schicht in die Backform legen.
5. Legen Sie die Ingwerscheiben auf die Filets. Die Haube schließen und 6 Minuten lang garen.
6. Während der Fisch gart, in einer kleinen Schüssel Sojasauce, Reiswein, Sesamöl, braunen Zucker und Wasser verquirlen, bis sich der Zucker auflöst.
7. Nach 6 Minuten die Haube öffnen und die Sojasaucenmischung über den Fisch gießen.
8. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten garen.
9. Nach Ende der Garzeit die Haube öffnen und die Filets vom Grill nehmen.
10. Mit den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

ZUTATEN:

- 4 (ca. 225 g) Wolfsbarschfilets
- Natives Olivenöl extra
- 2 (ca. 2,5 cm) Stücke frischer Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 125 g Sojasauce
- Ca. 120 ml Reiswein (Mirin)
- 2 Esslöffel Sesamöl
- Ca. 50 g brauner Zucker, verpackt
- Ca. 60 ml Wasser
- Ca. 25 g geschnittene Frühlingszwiebeln, sowohl weiße als auch grüne Teile, zum Garnieren

A close-up photograph of a pile of smoked meat, possibly beef jerky or biltong, resting on a wooden cutting board. The meat is dark red with some yellowish fat. The background is a dark, textured wooden surface. An orange rectangular overlay is positioned in the center, containing the title text.

SMOKER

REZEPTE

Geräucherte Hähnchenflügel



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Hähnchenflügel
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- Ca. 55 ml Apfelessig
- Ca. 85 g Honig

1. Die Chicken Wings in einer großen Schüssel mit Olivenöl, geräuchertem Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Cayennepfeffer, schwarzem Pfeffer und Salz vermengen. Abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill im Smoker-Modus 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Die Chicken Wings in einer einzigen Schicht auf dem Grillrost verteilen. Den Deckel schließen und 1,5 bis 2 Stunden räuchern, bis die Wings gar sind und die Haut knusprig ist.
3. In einer kleinen Schüssel den Apfelessig und den Honig vermischen. Während der letzten 30 Minuten des Räucherns die Wings alle 10 Minuten mit der Honigmischung bestreichen.
4. Sofort servieren.

Geräucherte Putenbrust



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
3-4 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 1,3–1,8 kg Putenbrust (mit Knochen)
- Ca. 55 ml Olivenöl
- 2 Esslöffel frischer Rosmarin, gehackt
- 2 Esslöffel frischer Thymian, gehackt
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- Ca. 120 ml Apfelessig

1. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Rosmarin, Thymian, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz und Pfeffer vermischen. Die Mischung auf der gesamten Putenbrust verteilen. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Nehmen Sie die Putenbrust aus dem Kühlschrank und lassen Sie ihn bei Raumtemperatur ruhen, während der Smoker vorheizt.
3. Legen Sie die Putenbrust mit der Hautseite nach oben auf den Grill.
4. Schließen Sie den Deckel und räuchern Sie das Fleisch 3–4 Stunden lang oder bis die Innentemperatur ca. 75°C erreicht hat. Bestreichen Sie die Putenbrust stündlich mit Apfelessig.
5. Anschließend die Putenbrust aus dem Smoker nehmen und vor dem Aufschneiden 20 Minuten ruhen lassen. Mit Ihren Lieblingsbeilagen servieren.

Geräucherte Rippchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
6-7 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- 3 Baby-Back-Rippchen
- Ca. 50 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Paprika
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer (optional)
- Ca. 120 ml Apfelessig
- Ca. 120 ml Apfelsaft

1. In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker, Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Salz, schwarzen Pfeffer und Cayennepfeffer vermischen. Die Mischung auf die Rippchen streichen. Abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Die Rippchen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, während der Smoker vorheizt. Die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Grill legen.
3. Den Deckel schließen und 6-7 Stunden räuchern, bis die Rippchen zart sind und eine Kerntemperatur von ca. 90°C erreicht haben. Die Rippchen alle 2 Stunden mit einer Mischung aus Apfelessig und Apfelsaft bestreichen.
4. Anschließend die Rippchen aus dem Smoker nehmen und vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.
5. Mit Ihrer Lieblings-Barbecue-Sauce und Beilagen servieren.

Geräucherte Würstchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
2-3 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 450 g Würstchen (z. B. Bratwurst, italienische Wurst oder geräucherte Wurst)
- 60 ml Apfelessig
- 60 ml Apfelsaft
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

1. In einer kleinen Schüssel Apfelessig, Apfelsaft, braunen Zucker, Senf und geräuchertes Paprikapulver vermischen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen.
3. Die Würste auf den Grill legen und den Deckel schließen.
4. 2-3 Stunden räuchern oder bis die Innentemperatur ca. 70°C erreicht hat. Während der letzten Stunde des Räucherns die Würste alle 20 Minuten mit der Essigmischung bestreichen.
5. Sofort servieren.

Geräucherter Lachs



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 680 g Lachsfilets
- Ca. 50 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
- Ca. 60 ml Apfelsaft

1. In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker, das Salz, den schwarzen Pfeffer, das geräucherte Paprikapulver, das Knoblauchpulver und das Zwiebelpulver vermischen. Die Mischung auf die Lachsfilets streichen. Abdecken und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur ruhen lassen, während der Smoker vorheizt.
3. Die Lachsfilets mit der Hautseite nach unten auf den Grill legen. Den Deckel schließen und 1,5 bis 2 Stunden räuchern, oder bis die Innentemperatur ca. 60°C erreicht hat. Den Lachs alle 30 Minuten mit Apfelsaft bestreichen.
4. Anschließend den Lachs aus dem Räucherofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.
5. Mit Zitronenschnitzen und frischen Kräutern servieren.

Geräuchertes Beef Jerky



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
4-5 Std



Portionen:
6-8

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Rinderfilet oder Flanksteak, in dünne Scheiben geschnitten
- Ca. 120 g Sojasauce
- Ca. 70 g Worcestershire-Sauce
- Ca. 50 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Flüssigrauch
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel rote Chiliflocken (optional)

1. In einer großen Schüssel Sojasauce, Worcestershire-Sauce, braunen Zucker, Flüssigrauch, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, schwarzen Pfeffer und rote Chiliflocken vermischen. Das geschnittene Rindfleisch in die Marinade geben und darauf achten, dass jedes Stück gut bedeckt ist. Abdecken und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 70°C vorheizen. Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Die Rindfleischscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Grillrost verteilen. Den Deckel schließen und 4-5 Stunden räuchern, bis das Rindfleisch trocken und ledrig ist.
4. Anschließend das Beef Jerky aus dem Smoker nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor es in einem luftdichten Behälter aufbewahrt wird.

Geräucherter Mac and Cheese



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
2 Std



Portionen:
4-6

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Makkaroni
- Ca. 55 g Butter
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Ca. 720 ml Milch
- Ca. 220 g geriebener Cheddar-Käse
- Ca. 110 g geriebener Mozzarella-Käse
- Ca. 50 g geriebener Parmesan-Käse
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Ca. 60 g Semmelbrösel

1. Die Makkaroni gemäß der Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und beiseitestellen. In einem großen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Das Mehl unterrühren und 2 Minuten lang kochen, bis es Blasen wirft.
2. Nach und nach die Milch unterrühren und unter ständigem Rühren kochen, bis die Mischung eindickt. Vom Herd nehmen und den Cheddar, Mozzarella und Parmesan unterrühren, bis alles geschmolzen und glatt ist. Geräuchertes Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die gekochten Makkaroni in die Käsesoße einrühren, bis alles gut vermischt ist.
3. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Die Makkaroni-Käse-Mischung in eine Einweg-Aluminiumform geben. Die Semmelbrösel gleichmäßig darüber streuen. Die Form auf den Grill stellen und 2 Stunden lang räuchern, bis die Oberfläche goldbraun ist und die Makkaroni mit Käse-Sauce Blasen wirft.
4. Anschließend aus dem Räucherofen nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen.

Geräuchertes Gemüse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Paprikaschoten, in Scheiben geschnitten
- 2 Zucchini, in Scheiben geschnitten
- 1 große rote Zwiebel, in Scheiben geschnitten
- 1 Tasse Kirschtomaten
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

1. Paprika, Zucchini, rote Zwiebel und Kirschtomaten in einer großen Schüssel mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Knoblauchpulver, geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer vermengen, bis alles gut überzogen ist.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Das Gemüse in einer einzigen Schicht in eine Einweg-Aluminiumform geben.
3. Die Form auf den Grill stellen und 1–1,5 Stunden räuchern, oder bis das Gemüse weich und leicht verkohlt ist.
4. Anschließend das geräucherte Gemüse aus dem Smoker nehmen und sofort servieren.

Geräuchertes Schweinefilet



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
1-2 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 900 g Schweinefilet
- Ca. 55 ml Olivenöl
- Ca. 55 ml Apfelessig
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Olivenöl, Apfelessig, Dijon-Senf, braunen Zucker, geräuchertes Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, schwarzen Pfeffer, Salz und getrockneten Thymian verquirlen. Das Schweinefilet in die Marinade geben und darauf achten, dass es gut bedeckt ist. Abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Das Schweinefleisch aus der Marinade nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen, während der Smoker vorheizt. Das Schweinefilet auf den Grill legen. Den Deckel schließen und 1,5 bis 2 Stunden räuchern, oder bis die Innentemperatur ca. 60°C erreicht hat.
3. Nehmen Sie das Schweinefilet anschließend aus dem Smoker und lassen Sie es 10 Minuten ruhen, bevor Sie es in Scheiben schneiden. Servieren Sie es mit Ihren Lieblingsbeilagen.

Geräucherte Garnelenspieße



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 450 g große Garnelen, geschält und entdarmt
- 60 ml Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1 TL Salz
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- Zitronenschnitze (zum Servieren)

ZUBEREITUNG:

1. In einer großen Schüssel Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie, Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver, Salz und schwarzen Pfeffer verquirlen. Garnelen hinzufügen und gut vermengen. Abdecken und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Den Ninja Woodfire Grill auf der Smoker-Einstellung 10 Minuten lang auf ca. 105°C vorheizen. Die marinierten Garnelen auf Spieße stecken. Die Spieße auf den Grillrost legen. Den Deckel schließen und 30 Minuten lang räuchern, oder bis die Garnelen rosa und undurchsichtig sind.
3. Anschließend die Garnelenspieße aus dem Smoker nehmen.
4. Sofort mit Zitronenschnitzen servieren.



DEHYDRATE

REZEPTE

Getrocknete Apfelchips



ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel waschen und entkernen. In dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Nach Belieben mit gemahlenem Zimt bestreuen.
3. Die Apfelscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost anordnen.
4. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 6–8 Stunden lang dörren, bis die Äpfel trocken und knusprig sind.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
6-8 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 große Äpfel
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt (optional)

Getrocknete Bananenchips



ZUBEREITUNG:

1. Die Bananen schälen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden.
3. Nach Belieben mit Honig beträufeln.
4. Die Bananenscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost verteilen.
5. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 6–8 Stunden lang dörren, bis die Bananen trocken und knusprig sind.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
6-8 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Bananen
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Honig (optional)

Süßkartoffel-Chips



ZUBEREITUNG:

1. Die Süßkartoffeln schälen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in Öl wenden, damit sie nicht braun werden.
3. Nach Belieben mit Meersalz beträufeln.
4. Die Süßkartoffelscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost verteilen.
5. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 6–8 Stunden lang dörren, bis die Süßkartoffelscheiben trocken und knusprig sind.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
6-8 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Süßkartoffel, geschält
- ½ Esslöffel Avocadoöl
- ½ Teelöffel Meersalz

Getrocknete Erdbeeren



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
6-8 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g frische Erdbeeren
- 1 Esslöffel Zitronensaft

1. Die Erdbeeren waschen und entstielen. In dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in Zitronensaft wenden, damit sie ihre Farbe behalten.
3. Die Erdbeerscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost anordnen.
4. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 6–8 Stunden lang dörren, bis die Erdbeeren trocken und knusprig sind.

Getrocknete Ananas



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
8-10 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 frische Ananas

1. Die Ananas schälen und entkernen. In dünne, gleichmäßige Ringe oder Stücke schneiden.
2. Die Ananasscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost verteilen.
3. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 8-10 Stunden lang dörren, bis die Ananas trocken und knusprig sind.

Getrocknete Mangoscheiben



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
8-10 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Mangos

1. Die Mangos schälen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Mangoscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost anordnen
3. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 8-10 Stunden lang dörren, bis die Mangos trocken und knusprig sind.

Notizen:

Getrocknete Kiwi-Chips



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
6-8 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 6 Kiwis

ZUBEREITUNG:

1. Die Kiwis schälen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Kiwi-Scheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost anordnen.
3. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 6–8 Stunden lang dörren, bis die Kiwis trocken und knusprig sind.

Getrocknete Orangenscheiben



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
8-10 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Orangen

ZUBEREITUNG:

1. Die Orangen waschen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden.
2. Die Orangenscheiben in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost anordnen.
3. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 8-10 Stunden lang dörren, bis die Orangen trocken und knusprig sind.

Getrocknete Paprika



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
6-8 Std



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Paprika (beliebige Farbe)

ZUBEREITUNG:

1. Die Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden.
2. Die Paprikastreifen in einer einzigen Schicht auf dem Dörrrost anordnen.
3. Den Ninja Woodfire Grill auf „DEHYDRATE“ (DÖRREN) einstellen und bei ca. 55°C 6–8 Stunden lang dörren, bis die Paprika trocken und knusprig sind.

Notizen:



DESSERT

REZEPTE

Kandierte Äpfel mit Zimt



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 200 g verpackter brauner Zucker
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 2 mittelgroße Granny Smith-Äpfel, geschält und gewürfelt

1. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Den braunen Zucker und den Zimt in einer mittelgroßen Schüssel gründlich vermischen.
3. Die Äpfel in die Schüssel geben und umrühren, bis sie gut bedeckt sind. Die Äpfel in eine Backform geben.
4. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
5. Die Haube schließen und 9 Minuten lang backen.
6. Die Äpfel einmal umrühren und weitere 3 Minuten backen, bis sie weich sind.
7. Warm servieren.

Schokoladen-Pekannusstorte



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 ungebackener Kuchenboden

Für die Füllung:

- 2 große Eier
- Ca. 75 g Butter, geschmolzen
- Ca. 150 g Zucker
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 150 g Milkschokoladenstückchen
- Ca. 150 g grob gehackte Pekannüsse
- 2 Esslöffel Bourbon

1. Wählen Sie **BAKE (BACKEN)**, stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie **START/STOP**, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Verquirlen Sie die Eier und die geschmolzene Butter in einer großen Schüssel, bis sie cremig sind.
3. Den Zucker und das Mehl hinzufügen und unterrühren.
4. Die Milkschokoladenstückchen, die Pekannüsse und den Bourbon unterrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Mit einer Gabel Löcher in den Boden und die Seiten des Kuchenteigs stechen.
6. Die vorbereitete Füllung auf den Kuchenboden gießen. Den Teig in die Backform geben.
7. Die Haube schließen und 25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
8. Den Kuchen vor dem Servieren 10 Minuten im Korb abkühlen lassen.

Schwarz-weiße Brownies



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Ei
- Ca. 50 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel weißer Zucker
- 2 Esslöffel Färberdistelöl
- 1 Teelöffel Vanille
- Ca. 40 g Mehl (Type 405)
- Ca. 25 g Kakaopulver
- Ca. 40 g weiße Schokoladenstückchen
- Antihaft-Kochspray

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 170°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie eine Backform mit Antihaft-Kochspray.
3. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, braunen Zucker und weißen Zucker verquirlen. Färberdistelöl und Vanille hinzugeben und verrühren.
4. Mehl und Kakaopulver hinzufügen und unterrühren, bis alles gut vermischt ist. Die weißen Schokoladenstückchen unterheben.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform schaben.
6. Die Form direkt auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 20 Minuten lang backen.
7. Auf ein Kuchengitter geben und 30 Minuten abkühlen lassen, bevor er in Scheiben geschnitten und serviert wird.

Bananen-Walnuss-Kuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 450 g Bananen, püriert
- Ca. 225 g Mehl (Type 405)
- Ca. 170 g Zucker
- Ca. 100 g Walnüsse, zerkleinert
- Ca. 70 g Butter, geschmolzen
- 2 Eier, leicht verquirlt
- ¼ Teelöffel Backnatron

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Vermengen Sie in einer Schüssel Zucker, Butter, Ei, Mehl und Backnatron mit einem Schneebesen. Die Bananen und Walnüsse unterrühren.
3. Geben Sie die Mischung in eine gefettete Backform.
4. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
5. Schließen Sie die Haube und backen Sie 10 Minuten lang.
6. Die Temperatur auf ca. 165°C reduzieren und weitere 15 Minuten backen.
7. Heiß servieren.

Brie mit Honig und Mandeln



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Stück Brie-Käse
- 2 Esslöffel Honig
- Ca. 30 g gehobelte Mandeln
- Cracker oder Baguettescheiben zum Servieren

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 10 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Den Brie in die Backform legen.
3. Mit Honig beträufeln und mit gehobelten Mandeln bestreuen.
4. 10 Minuten backen, bis der Käse weich und die Mandeln leicht geröstet sind.
5. Mit Crackern oder Baguettescheiben servieren

Zitronen-Ricotta-Kuchen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 495 g Ricottakäse
- Ca. 150 g Zucker
- 3 Eier, verquirlt
- 3 Esslöffel Mehl
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 25 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer großen Rührschüssel alle Zutaten verrühren, bis die Mischung eine cremige Konsistenz hat.
3. Gießen Sie die Mischung in eine Backform. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
4. Die Haube schließen und 25 Minuten backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
5. Vor dem Servieren 10 Minuten auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

Notizen:

Einfacher Brombeer-Cobbler



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

30 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Heidelbeeren, die Zitronenschale, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Mehl und den Zitronensaft vermengen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel den Rest vom Mehl und 150 g Zucker, Backpulver und Salz vermischen. Schneiden Sie die Butter in die Mehlmischung, bis sie eine gleichmäßige Krümelstruktur bildet. Die Milch einrühren, bis sich ein Teig bildet.
3. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
4. In der Zwischenzeit die Blaubeermischung in die Backform geben und gleichmäßig darin verteilen. Gießen Sie den Teig vorsichtig über die Blaubeermischung und streuen Sie dann den Zimt darüber.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
6. Die Haube schließen und den Kuchen 30 Minuten lang backen, bis er leicht golden ist.
7. Nach Beendigung des Backvorgangs warm servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 550 g frische Heidelbeeren
- 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale
- Ca. 150 g Zucker, plus 2 Esslöffel
- Ca. 120 g Mehl (Type 405), plus 2 Esslöffel
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- 6 Esslöffel ungesalzene Butter
- Ca. 180 ml Vollmilch
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

Brombeer-Crisp mit Zitrone



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Zitronensaft
- Ca. 65 g pulverisiertes Erythritol
- Ca. 30 g Xanthan
- Ca. 280 g Brombeeren
- Ca. 150 g knuspriges Granola

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer Schüssel den Zitronensaft, Erythrit, Xanthan und die Brombeeren vermengen.
3. In eine runde Backform geben und mit Alufolie abdecken.
4. Die Form direkt in auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 12 Minuten lang backen.
5. Nehmen Sie die Backform vorsichtig vom Grill.
6. Die Brombeeren umrühren und mit dem Granola bestreuen.
7. Die Backform wieder auf den Grill stellen und bei ca. 160°C weitere 3 Minuten backen.
8. Servieren, sobald das Granola braun geworden ist.

Süßkartoffeln mit Zimt und Honig



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
40 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 2 große Süßkartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie ROAST (BRATEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 40 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer Schüssel die Süßkartoffeln mit Olivenöl, Honig, Zimt und Salz vermengen. Die Süßkartoffeln in einer einzigen Schicht auf dem Bratblech verteilen.
3. 40 Minuten lang braten, bis sie weich und karamellisiert sind, dabei nach der Hälfte der Zeit umrühren.
4. Servieren.

Notizen:

Orangenkuchen



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
25 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 23 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Sprühen Sie eine Backform mit Antihalt-Spray ein und stellen Sie sie beiseite.
3. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Maisgrieß, Zucker, Backnatron, Distelöl, 240 ml Orangensaft und Vanille gut vermischen.
4. Den Teig in die Backform gießen. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
5. Schließen Sie die Haube und backen Sie den Kuchen 23 Minuten lang oder bis ein Zahnstocher in der Mitte des Kuchens sauber herauskommt.
6. Den Kuchen vom Grill nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen. Mit einem Zahnstocher etwa 20 Löcher in den Kuchen stechen.
7. In einer kleinen Schüssel den verbleibenden Orangensaft und den Puderzucker vermischen und gut verrühren. Diese Mischung langsam über den heißen Kuchen träufeln, damit der Kuchen sie aufsaugt.
8. Vollständig abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- Antihalt-Backspray mit Mehl
- Ca. 150 g Mehl (Type 405)
- Ca. 30 g gelbes Maismehl
- Ca. 150 g weißer Zucker
- 1 Teelöffel Backnatron
- Ca. 55 ml Färberdistelöl
- 300 ml Orangensaft, aufgeteilt
- 1 Teelöffel Vanille
- Ca. 30 g Puderzucker

Erdbeer-Pizza



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

10 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 6 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. Während das Gerät vorheizt, bestäuben Sie eine saubere Arbeitsfläche mit dem Mehl. Legen Sie den Teig auf die bemehlte Fläche und rollen Sie ihn zu einer gleichmäßig dicken ca. 20 cm Runde aus. Bestäuben Sie das Nudelholz und die Arbeitsfläche bei Bedarf mit zusätzlichem Mehl, damit der Teig nicht kleben bleibt.
4. Bestreichen Sie die Oberfläche des ausgerollten Teigs gleichmäßig mit der Hälfte des Öls. Drehen Sie den Teig um und bestreichen Sie ihn mit dem restlichen Öl. Mit einer Gabel 5- oder 6-mal in den Teig stechen, damit sich während des Backens keine Luftblasen bilden.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, legen Sie den Teig auf den Grillrost.
6. Schließen Sie die Haube und grillen Sie 3 Minuten lang.
7. Drehen Sie den Teig nach 3 Minuten um. Schließen Sie die Haube und grillen Sie die restlichen 3 Minuten weiter.
8. In der Zwischenzeit in einer mittelgroßen Rührschüssel die Erdbeeren und den Zucker vermischen.
9. Die Pizza auf ein Schneidebrett legen und abkühlen lassen.
10. Mit dem Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich und den Erdbeeren belegen.
11. In Stücke schneiden und servieren.

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Mehl (Type 405), plus mehr nach Bedarf
- ½ gekaufter Pizzateig
- 1 Esslöffel Rapsöl
- Ca. 160 g geschnittene frische Erdbeeren
- 1 Esslöffel Zucker
- Ca. 150 g Schokoladen-Haselnuss-Aufstrich (oder Marmelade)

Schokoladen-Kokosnuss-Brownies



Vorbereitung

15 Min



Kochzeit:

15 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 180°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Schmelzen Sie das Kokosöl und die dunkle Schokolade in der Mikrowelle.
3. Zucker, Wasser, Eier, Zimt, Anis, Kokosnuss-Extrakt, Vanille und Honig in einer großen Schüssel verrühren.
4. Das Mehl und die Kokosraspeln unterrühren. Alles gut unterrühren.
5. Fetten Sie eine Backform leicht mit Butter ein. Die Mischung in die Form geben.
6. Die Form direkt auf die Grillplatte. Die Haube schließen und 15 Minuten lang backen.
7. Vom Grill nehmen und leicht abkühlen lassen.
8. Vorsicht beim Herausnehmen aus der Backform. Die Brownies in Quadrate schneiden.
9. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

ZUTATEN:

- Ca. 110 ml Kokosnussöl
- Ca. 60 g dunkle Schokolade
- Ca. 180 g Zucker
- 2½ Esslöffel Wasser
- 4 verquirlte Eier
- ¼ Teelöffel gemahlener Zimt
- ½ Teelöffel gemahlener Anisstern
- ¼ Teelöffel Kokosnuss-Extrakt
- ½ Teelöffel Vanilleextrakt
- 1 Esslöffel Honig
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g getrocknete Kokosnuss
- Zucker, zum Bestreuen

Apfelpommes mit Karamell-Käse-Dip



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 4 Äpfel, z. B. Honeycrisp, Gala, Pink Lady oder Granny Smith, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- Ca. 60 g Schlagsahne
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- ¼ Teelöffel Zimt
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Ca. 110 g Frischkäse, bei Raumtemperatur
- 1 Esslöffel Karamellsoße
- 1 Esslöffel brauner Zucker, verpackt

ZUBEREITUNG:

1. Setzen Sie den Grillrost ein und schließen Sie die Haube.
2. Wählen Sie GRILL (GRILLEN), stellen Sie die Temperatur auf HI (HOCH) und die Zeit auf 5 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
3. In einer großen Schüssel die Apfelscheiben mit der Sahne, dem Kristallzucker und dem Zimt vermischen. Langsam das Mehl einrühren und weiter mischen.
4. In einer kleinen Schüssel den Frischkäse, die Karamellsauce und den braunen Zucker glatt rühren. Beiseite stellen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, die Äpfel in einer einzigen Lage auf den Grillrost legen.
6. Die Haube schließen und 2 Minuten und 30 Sekunden lang grillen.
7. Nach 2 Minuten und 30 Sekunden die Haube öffnen, die Äpfel wenden und umdrehen. Die Haube schließen und weitere 2 Minuten und 30 Sekunden grillen.
8. Nach Ende der Garzeit die Haube öffnen und die Apfelpommes vom Grill nehmen.
9. Mit der Soße servieren.

Kürbis-Pudding



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 500 g Kürbispüree
- 3 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Ingwer
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Nelken
- 1 Teelöffel Muskatnuss
- Ca. 240 g Vollfett-Sahne
- 2 Eier
- Ca. 150 g Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 200°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Rühren Sie alle Zutaten in einer Schüssel zusammen.
3. Kratzen Sie die Mischung in eine gefettete Backform.
4. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
5. Schließen Sie die Haube und backen Sie 15 Minuten lang.
6. Warm servieren.

Churros mit Schokoladen-Joghurt-Soße



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
30 Min



Portionen:
2-4

ZUBEREITUNG:

1. In einem mittelgroßen Topf bei mittlerer bis hoher Hitze Wasser, Butter und 1 Esslöffel Zucker vermengen. Zum Köcheln bringen. Das Mehl hinzufügen und schnell einrühren. Unter ständigem Rühren weiter kochen, bis die Mischung dickflüssig ist, etwa 3 Minuten. In eine große Schüssel umfüllen.
2. Mit einem Löffel die Mehlmischung etwa 1 Minute lang schlagen, bis sie leicht abgekühlt ist. Die Vanille einrühren, dann die Eier, eins nach dem anderen. Den Teig in einen Plastikbeutel oder einen Spritzbeutel füllen. Den Teig 1 Stunde lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.
3. Setzen Sie den Frittierkorb ein und schließen Sie die Haube.
4. Wählen Sie AIR FRY (FRITTIEREN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 190°C und die Zeit auf 30 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen. In der Zwischenzeit in einer mittelgroßen flachen Schüssel den Zimt und den restlichen Zucker vermischen.
5. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, sprühen Sie den Korb mit dem Antihaft-Backspray ein.
6. Nehmen Sie den Spritzbeutel mit Ihrem Teig und schneiden Sie eine Ecke ab. Geben Sie den Teig direkt in den Frittierkorb und formen Sie 6 Churros, die mindestens einen halben Zentimeter voneinander entfernt sind. Die Haube schließen und 10 Minuten frittieren lassen.
7. In der Zwischenzeit in einer kleinen mikrowellengeeigneten Rührschüssel die Schokolade in der Mikrowelle schmelzen, dabei alle 30 Sekunden umrühren, bis sie vollständig geschmolzen und glatt ist. Den Joghurt hinzufügen und mit dem Schneebesen glatt rühren.
8. Nach 10 Minuten die Churros vorsichtig in die Zuckermischung geben und schwenken, um sie gleichmäßig zu überziehen. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen, je nach Bedarf die Zeit verlängern.
9. Die Churros mit der warmen Schokoladensoße servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 240 ml Wasser
- Ca. 115 g ungesalzene Butter, in 8 Stücke geschnitten
- Ca. 100 g Zucker, plus 1 Esslöffel
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 3 große Eier
- 2 Teelöffel gemahlener Zimt
- Antihaft-Kochspray
- Ca. 110 g dunkle Schokolade, gehackt
- Ca. 60 g griechischer Joghurt

Kokosnuss-Schokoladenkuchen



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 200 g ungesüßte Bäckerschokolade
- Ca. 115 g Butter
- 1 Teelöffel flüssiges Stevia
- Ca. 30 g geschredderte Kokosnuss
- 2 Esslöffel Kokosnussmilch
- 2 Eier, verquirlt

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 165°C und die Zeit auf 15 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Besprühen Sie eine Backform leicht mit Kochspray.
3. Geben Sie Schokolade, Butter und Stevia in eine mikrowellengeeignete Schüssel. In der Mikrowelle etwa 30 Sekunden lang schmelzen lassen. Lassen Sie die Schokoladenmischung auf Zimmertemperatur abkühlen.
4. Die restlichen Zutaten zur Schokoladenmischung geben und verrühren, bis sie gut eingearbeitet sind.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform gießen.
6. Stellen Sie die Form direkt auf die Grillplatte.
7. Die Haube schließen und 15 Minuten backen, oder bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt.
8. Aus der Backform nehmen und vor dem Servieren etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

Birne und Apfel-Crisp



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Ca. 225 g Äpfel, entkernt und gewürfelt
- Ca. 225 g Birnen, entkernt und gewürfelt
- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- Ca. 150 g Zucker
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- ¼ Teelöffel gemahlene Nelken
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Ca. 30 g gehackte Walnüsse
- Schlagsahne, zum Servieren

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 170°C und die Zeit auf 20 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Fetten Sie eine Backform leicht ein und legen Sie die Äpfel und Birnen hinein.
3. Die restlichen Zutaten ohne die Walnüsse und die Schlagsahne vermengen, bis eine grobe, krümelige Konsistenz entsteht.
4. Die Mischung über die Früchte gießen und gleichmäßig verteilen. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.
5. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
6. Die Haube schließen und 20 Minuten backen oder bis die Oberfläche goldbraun ist.
7. Bei Zimmertemperatur mit Schlagsahne servieren.

Apfel-Pfirsich-Preiselbeeren Crisp



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Apfel, geschält und gewürfelt
- 2 Pfirsiche, geschält und gewürfelt
- Ca. 50 g getrocknete Cranberries
- 2 Esslöffel Honig
- Ca. 65 g brauner Zucker
- Ca. 30 g Mehl (Type 405)
- Ca. 50 g Haferflocken
- 3 Esslöffel erweichte Butter

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 185°C und die Zeit auf 12 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Apfel, Pfirsiche, Cranberries und Honig in einer Backform gut vermischen.
3. In einer mittelgroßen Schüssel den braunen Zucker, das Mehl, die Haferflocken und die Butter mischen, bis sie krümelig sind. Diese Mischung über das Obst in der Backform streuen.
4. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen.
5. Die Haube schließen und den Kuchen 10 bis 12 Minuten backen, bis das Obst sprudelt und der Belag goldbraun ist.
6. Warm servieren.

Leckere Schokoladenkekse



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- Antihaft-Backspray
- 3 Esslöffel weiche Butter
- Ca. 65 g plus 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Eigelb
- Ca. 60 g Mehl (Type 405)
- 2 Esslöffel gemahlene weiße Schokolade
- ¼ Teelöffel Backnatron
- ½ Teelöffel Vanille
- Ca. 120 g Schokoladenstücke

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 175°C und die Zeit auf 9 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Butter und den braunen Zucker schaumig schlagen. Das Eigelb unterrühren.
3. Das Mehl, die weiße Schokolade, das Backnatron und die Vanille hinzufügen und gut vermischen.
4. Die Schokoladenstückchen unterrühren.
5. Eine Backform mit Backpapier auslegen. Das Backpapier mit Antihaft-Backspray einsprühen und mit Mehl bestäuben.
6. Den Teig in der vorbereiteten Form verteilen, dabei an allen Seiten einen ca. 1,5 cm Rand lassen.
7. Die Backform direkt auf die Grillplatte stellen. Die Haube schließen und 9 Minuten lang backen oder bis die Kekse hellbraun und gerade eben fest sind.
8. Die Backform vom Grill nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
9. Die Kekse aus der Form nehmen, das Backpapier entfernen und auf einem Drahtgitter abkühlen lassen.
10. Servieren.

Zitronen-Quadrate



Vorbereitung

10 Min



Kochzeit:

35 Min



Portionen:

2-4

ZUBEREITUNG:

1. Wählen Sie BAKE (BACKEN), stellen Sie die Temperatur auf ca. 160°C und die Zeit auf 35 Minuten ein. Wählen Sie START/STOP, um mit dem Vorheizen zu beginnen.
2. Während das Gerät vorgeheizt wird, Mehl, Butter und Puderzucker in einer großen Schüssel vermischen. Mit den Händen zerkleinern und mischen, bis die Mischung eine krümelige Konsistenz hat. Geben Sie die Mischung in eine quadratische Form und drücken Sie den Teig mit den Fingern in den Boden der Form, um einen Boden zu bilden.
3. Wenn das Gerät mit einem Piepton anzeigt, dass es vorgeheizt ist, stellen Sie die Backform auf die Grillplatte. Schließen Sie die Haube und kochen Sie 5 Minuten lang.
4. Während der Teig bäckt, in einer kleinen Schüssel die Eier aufschlagen, dann Zucker, Backpulver, Salz und Zitronensaft hinzufügen und verrühren, bis alles gut vermischt ist.
5. Nach 5 Minuten die Haube öffnen und die Zitronenfüllung über den Teig gießen. Die Form mit Alufolie abdecken (Grillhandschuhe verwenden) und darauf achten, dass die Folie unter den Boden der Form passt.
6. Schließen Sie die Haube und backen Sie 20 Minuten lang.
7. Nach 20 Minuten die Haube öffnen und die Folie entfernen. Schließen Sie die Haube und backen Sie weitere 10 Minuten mit offenem Deckel.
8. Nach Ende der Backzeit die Form herausnehmen und mindestens 1 bis 2 Stunden abkühlen lassen.
9. Mit zusätzlichem Puderzucker bestäuben und servieren.

ZUTATEN:

- Ca. 120 g Mehl (Type 405)
- 8 Esslöffel ungesalzene Butter, Raumtemperatur
- Ca. 35 g Puderzucker, plus zusätzlich zum Bestäuben
- 2 große Eier
- Ca. 120 g Kristallzucker
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Teelöffel Salz
- Saft von 1 Zitrone



BONUS: SAUCEN, DIPS & MEHR

Karibische BBQ-Gewürzmischung



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten kombinieren und gut vermischen.
2. Für die weitere Verwendung in ein luftdichtes Glas füllen.
3. Das Fleisch mit der Gewürzmischung bedecken und 30 Minuten vor dem Grillen oder Räuchern von außen gut einreiben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
2-4

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Zwiebelflocken
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 2 Teelöffel getrockneter Thymian gemahlen
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 2 Teelöffel getrockneter Schnittlauch
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer
- ½ Teelöffel Muskatnuss
- ½ Teelöffel gemahlener Zimt

Alabama-Gewürzmischung



ZUBEREITUNG:

1. Alle Gewürze in ein Einmachglas geben, das Glas mit einem Deckel verschließen und schütteln, bis sie sich gut vermischt haben.
2. 30 Minuten vor dem Grillen oder Räuchern auf das Fleisch reiben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 130 g schwarzer Pfeffer
- Ca. 135 g Salz
- 2 Esslöffel Kreuzkümmel
- 2 Esslöffel süßer Paprika
- 2 Esslöffel gemahlener Knoblauch
- 2 Esslöffel gemahlene Zwiebel

Notizen:

Texas BBQ-Gewürzmischung



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 5 Esslöffel Paprika
- 3 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel getrocknete Petersilie
- 2 Teelöffel Cayennepfeffer
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- 1 Teelöffel getrockneter Oregano
- ¼ Teelöffel scharfes Chilipulver
- Ca. 90 g brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

1. Paprika, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer, Salz, getrocknete Petersilie, Kreuzkümmel, Oregano, Koriander, scharfes Chilipulver und braunen Zucker in einer Schüssel vermischen.
2. Geben Sie die Sauce auf das abgetupfte Fleisch. Reiben Sie es ein, bis die gesamte Oberfläche bedeckt ist. Wenden Sie es und wiederholen Sie dies für jede Seite.
3. Garen Sie das Fleisch nach Belieben.

BBQ-Salbei-Gewürzmischung



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel Salz
- 1 Teelöffel Knoblauch
- 1 Teelöffel gemahlener Salbei
- 1 Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1½ Teelöffel Zwiebelpulver

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und für Rind-, Schweine- oder Lammfleisch verwenden.
2. Reiben Sie das Fleisch direkt vor dem Grillen mit der Gewürzmischung ein oder lassen Sie es 30 Minuten ruhen, um mehr Geschmack zu erhalten.

Notizen:

Rinderbrühe



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Liter Wasser (vorzugsweise destilliert/gefiltert)
- Ca. 95 g Kokosnusszucker
- Ca. 270 g Salz
- 1 Esslöffel gemischte Pfefferkörner
- 1 Teelöffel Wacholderbeeren
- 1 Teelöffel ganze Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Teelöffel ganzer Piment
- 3 getrocknete Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Rote-Bete-Pulver
- Optional: Rinderbrust oder anderes Fleisch

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten, außer dem Fleisch und dem Rote-Bete-Pulver, in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen. Wenn sich das Salz und der Zucker vollständig aufgelöst haben, den Herd ausschalten. Die Mischung vollständig abkühlen lassen.
2. Füllen Sie das Rote-Bete-Pulver und die Rinderbrust in einen ca. 7,5 Liter Plastikbeutel und legen Sie diesen Beutel in einen großen Behälter, der in Ihren Kühlschrank passt.
3. Gießen Sie die Salzlake in einen Ziploc-Beutel und verschließen Sie ihn.
4. Legen Sie den Plastikbeutel flach in den Behälter und stellen Sie ihn für 5-6 Tage in den Kühlschrank.
5. Drehen Sie den Plastikbeutel jeden Tag vorsichtig um, um die Salzlake zu mischen und zu prüfen, ob das Rindfleisch untergetaucht ist. Wenn Sie bereit sind zu kochen, entsorgen Sie die gesamte Salzlake mit den Gewürzen und spülen Sie das Fleisch gründlich ab.

Rauchige BBQ-Marinade



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Esslöffel geräuchertes Paprikapulver
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Ca. 80 g Maissirup
- 1 Esslöffel Weißweinessig
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 2 Esslöffel BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG:

1. Paprikapulver, Knoblauch, Zucker, Essig, Sirup, Öl und Barbecue-Sauce in einer Schüssel mischen.
2. Geben Sie Ihr Fleisch in einen Ziploc-Beutel und gießen Sie die Marinade über das Fleisch.
3. Den Beutel verschließen und für 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Die Marinade wegwerfen und das Fleisch auf die gewünschte Art grillen.

Balsamico-Rindfleisch-Marinade



ZUBEREITUNG:

1. Worcestershire-Sauce (Sojasauce), Essig, Olivenöl, Sojasauce, Senf, Honig, Knoblauch, Pfeffer und Rosmarin in einer Schüssel gut vermischen.
2. Das Steak in einen Ziploc-Beutel geben.
3. Die Marinade über das Fleisch gießen, den Beutel verschließen und dabei die überschüssige Luft herausdrücken. Für 30 Minuten bis 8 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Nun das Steak aus der Marinade nehmen und zubereiten nach Belieben.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 60 ml Balsamico-Essig
- 60 ml Worcestershire-Sauce (oder Sojasauce)
- 60 ml Olivenöl
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 2 Teelöffel Honig
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel getrockneter Rosmarin

Kabob-Marinade



ZUBEREITUNG:

1. Sojasauce, Knoblauch, Öl, Senf, Zucker, Basilikum, Zitronensaft Petersilie und Pfeffer in einer Schüssel gut vermengen.
2. Die Fleischwürfel in einen Ziploc-Beutel geben und die Marinade darüber gießen, dann verschließen und zerdrücken.
3. Für 1-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Nun können Sie das Fleisch nach Belieben grillen und zubereiten.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 60 ml Sojasauce
- 60 ml Olivenöl
- 1 Esslöffel Dijon-Senf
- 1 Esslöffel gehackter Knoblauch
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 1 Teelöffel getrocknete Petersilie
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

Notizen:

Griechische-Lamm-Marinade



ZUBEREITUNG:

1. Den Zitronensaft in einer kleinen Schüssel auspressen.
2. Das Olivenöl mit einem Schneebesen langsam einträufeln.
3. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 10 Minuten ziehen lassen.
4. Verwenden Sie diese Marinade für Lammfleisch.
5. Kleine Stücke brauchen etwa 4-5 Stunden, größere Stücke brauchen ca. 8-24 Stunden Marinierzeit.
6. Nach Belieben grillen.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Zitronen, entsaftet
- 60 ml Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel frische Oreganoblätter, fein gehackt
- 1 Teelöffel frischer Thymian, grob gehackt
- 1 ganzes Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel Meersalz
- ¼ Teelöffel grob gemahlener schwarzer Pfeffer

Lammfleisch-Marinade



ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten außer den Koteletts in einer Küchenmaschine mischen.
2. Die Mischung gleichmäßig auf allen Seiten der Lammkoteletts verteilen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten auf jeder Seite grillen oder ganz nach Belieben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- Saft und Schale von einer Zitrone
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Oregano
- ½ Teelöffel Zimt
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Minze, 10-12 Blätter
- Ca. 25 g Zwiebeln

Notizen:

Lamm-Honig-Kümmel-Marinade



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 5 g gehackte frische Minze
- 1 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel trockener Senf
- 2 Teelöffel Honig
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel vermischen und gut durchrühren.
2. Das Lamm in einer einzigen Lage in eine flache Schale legen und gleichmäßig von beiden Seiten mit der Mischung einreiben.
3. Zugedeckt 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Den Grill vorbereiten. Nun das geölte Lamm auf einen Rost legen. 4 Minuten grillen, wenden und weitere 4 Minuten grillen.
5. Mit einem Thermometer prüfen, ob es die richtige Temperatur erreicht hat.
6. Servieren nach Belieben.

Satay-Sauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
20 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Teelöffel brauner Zucker
- 1 Limette, entsaften
- 3 Esslöffel helle Sojasauce
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 5 cm frischer Ingwer, geschält und fein gerieben
- 1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 160 ml leichte Kokosnussmilch
- 2½ Esslöffel knusprige Erdnussbutter
- Eine Handvoll frischer Koriander, zum Servieren

1. Knoblauch, Ingwer, Chili und braunen Zucker in eine vorgewärmte Bratpfanne geben.
2. 3-4 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren kochen, damit sich der Zucker auflöst und die Mischung brutzelt.
3. Kokosmilch und Erdnussbutter hinzugeben, die Hitze etwas erhöhen und 3-4 Minuten köcheln lassen.
4. Den Limettensaft und die Sojasauce einrühren.
5. Mit der Sauce bedecken und abkühlen lassen, bis sie nur noch warm ist.
6. Servieren nach Belieben.

Notizen:

Rauchige BBQ-Sauce



ZUBEREITUNG:

1. Die Butter in einem schweren Topf bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen und die Zwiebel hinzufügen.
2. Mit einer Prise Salz bestreuen und 4-5 Minuten anbraten.
3. Den gehackten Chipotle zu den Zwiebeln geben, dann den Essig, die Tomaten, den Zucker, die Melasse, den Flüssigrauch und den Salbei hinzufügen.
4. Umrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf nachsalzen.
5. Die Barbecue-Soße 1 Stunde lang zugedeckt köcheln lassen.
6. Mit Rind oder Lammfleisch servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel Butter
- ½ geriebene Zwiebel
- 1 (ca. 425 g) Dose zerdrückte Tomaten
- 120 ml Apfelessig
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Ca. 70 g Melasse
- 1-4 Chipotle-Chilis in Adobo, fein gehackt
- 1 Teelöffel Flüssigrauch
- 1 Esslöffel fein gehackter frischer Salbei
- Salz zum Abschmecken

Minzige-Marinade



ZUBEREITUNG:

1. Zucker, Zitronensaft, Schale, Öl und Balsamico in einer Schüssel vermengen. Den Zucker einrühren, bis er sich aufgelöst hat.
2. Den Knoblauch und die Minze hinzufügen und gut verrühren. Die Hälfte der Mischung für das Dressing aufheben.
3. Die Marinade über das Fleisch gießen und es darin wenden.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
5. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und die überschüssige Marinade in die Schale abgießen.
6. Grillen Sie das Fleisch je nach Vorliebe.
7. Lassen Sie es vor dem Servieren 5-10 Minuten ruhen und gießen Sie dann die reservierte Marinade über das Fleisch.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Saft und Schale von 1 Zitrone
- 125 ml Olivenöl
- 8 Esslöffel Balsamico-Essig
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 4 Esslöffel gehackte Minze

Papas-BBQ-Gewürzmischung



ZUBEREITUNG:

1. Braunen Zucker, Paprika, Zimt, Knoblauch- und Zwiebelpulver, Salz und Cayennepeffer in einer Schüssel vermengen.
2. Servieren nach Vorliebe.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 90 g brauner Zucker
- ½ Teelöffel Zimt
- 2 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Cayennepeffer

Orange-BBQ-Marinade



ZUBEREITUNG:

1. Marmelade, Minze, Chiliflocken und Essig in eine Schüssel geben. Mischen, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Sauce über das gegrillte Fleisch streichen und servieren.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 80 g Orangenmarmelade
- 1 Prise scharfe Chiliflocken
- ½ Esslöffel Reisessig
- 1 Esslöffel gehackte frische Minze

Schnelle-BBQ-Butter



ZUBEREITUNG:

1. Mischen Sie die Gewürzmischung mit der Butter in einer kleinen Schüssel, bis sie vollständig vermischt ist.
2. Geben Sie die Butter auf ein Stück Backpapier und formen Sie sie zu einem Klotz.
3. Das Papier um die Butter rollen und die Ränder zusammendrehen.
4. Vor der Verwendung 2 Stunden im Gefrierschrank kühlen.



Vorbereitung
5 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1½ Esslöffel BBQ-Gewürzmischung
- 1 Stange (ca. 110 g) gesalzene Butter, auf Zimmertemperatur erweicht

Minz-Öl



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Esslöffel Olivenöl, aufgeteilt
- 2 Teelöffel gehackter frischer Rosmarin
- 1 Prise Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Für das Minzöl:

- Ca. 8 g Minzblätter, gehackt
- 3 Esslöffel kaltgepresstes Olivenöl
- 1 Esslöffel Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Die Koteletts (Fleisch nach Wahl) mit 1 Esslöffel Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen.
2. Für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Minze, Zitronensaft, Olivenöl und Zitronenschale in einen Mixer geben und glatt pürieren.
4. Die marinierten Lammkoteletts (Fleisch nach Wahl) grillen, bis die Innentemperatur des Fleisches ca. 60°C beträgt.
5. 5 Minuten ruhen lassen, dann auf eine Servierplatte geben und das Minzöl über die Lammkoteletts träufeln.

Koreanische-BBQ-Butter



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 6 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel koreanische Chiliflocken (Gochutgaru)
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt und fein gehackt
- Ein ca. 2,5 cm-Stück Ingwer, geschält und gehackt
- Ca. 450 g Butter, erweicht

ZUBEREITUNG:

1. Zucker, Sojasauce und Sesamöl in einem Topf mischen, zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen, bis die Sauce eindickt. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Chiliflocken, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer in eine Küchenmaschine geben und fein hacken.
3. Die Butter hinzugeben und beim Mixen vermengen. Während des Pürierens die Sojasauce einfließen lassen, um eine feine Buttermischung zu erhalten.
4. Rollen Sie die Butter in Frischhaltefolie zu einem 1,5 cm dicken Klotz und kühlen Sie ihn, bis er fest ist.
5. Mit heißem gegrilltem Rind oder Lammfleisch servieren.

Steak-Butter



ZUBEREITUNG:

1. Butter, Petersilie, Zitronensaft und Knoblauchpulver in einer Schüssel verrühren, bis alles gut vermischt ist.
2. Die Mischung in Frischhaltefolie einwickeln und zu einer Rolle formen.
3. Im Kühlschrank oder Gefrierfach kühlen, bis fest ist.
4. Servieren Sie Ihr gegrilltes ganz nach Belieben.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 4 Esslöffel Butter, erweicht
- 1 Esslöffel gehackte frische Petersilie
- 1 Esslöffel frischer Zitronensaft
- ¼ Teelöffel Knoblauchpulver

Jala-Pepper-Sauce



ZUBEREITUNG:

1. Dr. Pepper in einen Topf geben und bei mittlerer bis hoher Hitze zum Kochen bringen. 10 Minuten kochen.
2. Vom Herd nehmen.
3. Ketchup, braunen Zucker, Balsamico-Essig, Sojasauce, Zwiebflocken, granulierten Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer und trockenen Senf einrühren.
4. Wieder auf mittlere Hitze stellen und rühren, bis sich der braune Zucker aufgelöst hat.
5. Die Mischung zum Kochen bringen.
6. Zum Köcheln bringen und weitere 5 Minuten kochen, dabei häufig umrühren.
7. Vom Herd nehmen, die Jalapeños unterrühren und etwas abkühlen lassen.
8. In Einmachgläsern mit Deckel im Kühlschrank bis zu 3 Monate aufbewahren.



Vorbereitung
20 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 340 ml Dr. Pepper
- Ca. 470 g Ketchup
- Ca. 180 g brauner Zucker
- 2 Esslöffel Balsamico-Essig
- 1 Esslöffel Sojasauce
- 2 Esslöffel Zwiebflocken
- 1 Esslöffel granulierter Knoblauch
- 2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel trockener Senf
- Ca. 80 g gehackte eingelegte Jalapeños

Traubengelee Barbecue-Sauce



ZUBEREITUNG:

1. Kombinieren Sie die Zutaten in einer Rührschüssel.
2. Mit einem Schneebesen ein paar Minuten mixen. Verwenden Sie die Sauce zum Glasieren Ihres Lieblingsfleisches oder als BBQ-Sauce zum Dippen.
3. Wenn Sie die Sauce zum Dippen verwenden, wird sie geschmeidiger, wenn Sie sie einige Minuten erhitzen, um das Traubengelee zu schmelzen.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- Ca. 320 g Traubengelee (beliebige Marke)
- Ca. 285 g BBQ Sauce (nach Wahl)
- Ca. 265 g (Süße) Chili Sauce

Kirsch-BBQ-Sauce



ZUBEREITUNG:

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen.
2. Die Zwiebel hinzugeben und etwa 5 Minuten lang kochen, bis sie weich ist.
3. Knoblauch hinzufügen und kurz rühren, etwa 30 Sekunden.
4. Kirschen, Tomatensauce, Zucker, Melasse, Apfelessig, Dijon-Senf, Chilipulver, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer in den Topf geben und umrühren.
5. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und dann die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren.
6. Unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Kirschen weich sind und die Sauce eindickt, etwa 30 Minuten.
7. Pürieren Sie die Sauce mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine.



Vorbereitung
20 Min



Kochzeit:
35 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Esslöffel ungesalzene Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- Ca. 225 g entsteinte und gehackte Kirschen
- Ca. 225 g Tomatensoße
- Ca. 80 g Rohrzucker oder Honig
- 2 Esslöffel Melasse
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 1 Teelöffel Dijon-Senf
- 1 Teelöffel Chipotle-Chili-Pulver
- 1/4 Teelöffel Salz
- 1/4 Teelöffel Pfeffer
- 1/8 TL Cayennepfeffer

Ananas-BBQ-Sauce



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 200 ml Ananassaft
- Ca. 135 g brauner Zucker, verpackt
- 1/2 Teelöffel Knoblauch
- 2 Esslöffel Sojasauce
- Ca. 175 g Ketchup
- 1 Prise rote Paprikaflocken oder mehr (nach Belieben)
- 1/2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Prise Salz nach Geschmack
- 1-2 Esslöffel Maisstärke
- 1-2 Esslöffel Wasser

1. Alle Zutaten außer der Maisstärke und dem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben.
2. Zum Kochen bringen und auf mittlere bis niedrige Stufe reduzieren und 10-15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Aromen verbinden.
3. Maisstärke und Wasser zu gleichen Teilen mischen. Langsam in die Soße geben und rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Zwiebeldip



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
15 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 EL Natives Olivenöl extra
- 1 Teelöffel frische Thymianblätter
- 1 mittelgroße süße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe, ungeschält
- 30 g Frischkäse, erweicht
- Ca. 110 g fettarme saure Sahne
- Ca. 60 g Mayonnaise
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Sojasauce
- Naan-Chips oder Pita-Chips zum Servieren

1. Heizen Sie den Grill auf mittlere Stufe.
2. Kombinieren Sie Öl, Thymian und 1/4 Teelöffel Pfeffer; Zwiebel bestreichen.
3. Zwiebel und Knoblauch für 15 Minuten braten oder bis beides weich und leicht gebräunt ist.
4. Auf Schneidebrett übertragen und abkühlen lassen.
5. Knoblauch schälen und zusammen mit Zwiebeln in eine Schüssel mit Küchenmaschine geben. Alles gut durchmischen.
6. Fügen Sie Frischkäse, saure Sahne, Mayonnaise, Zitronensaft, Sojasauce und 1/2 Teelöffel Salz hinzu; Mixen, bis alles gut durchgemischt ist.
7. In eine Servierschüssel geben.
8. Bedeckt im Kühlschrank kalt stellen.
9. Mit Naan Chips oder Pita Chips servieren.

Frischkäse-Salsa-Dip



ZUBEREITUNG:

1. Picante und Frischkäse in die Küchenmaschine geben und pulsieren, bis sie gut vermischt sind.
2. Im Kühlschrank kühl stellen, bis sie kalt ist.
3. Mit Tortilla-Chips servieren.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 455 g Pace Picante Sauce (oder andere Salsa)
- 225 g Frischkäse Raumtemperatur
- Tortilla-Chips zum Servieren

Maissalsa



ZUBEREITUNG:

1. Grill auf mittelhohe Stufe erhitzen.
2. Den Mais und die Zwiebel mit dem Öl bestreichen und mit 1/4 Teelöffel Salz und Pfeffer würzen.
3. Grillen Sie, drehen Sie gelegentlich, bis zart und leicht gebraten, für insgesamt 8 bis 10 Minuten.
4. Auf ein Schneidebrett übertragen. Den Maiskolben abschneiden und die Zwiebel hacken.
5. Kombinieren Sie in einer großen Schüssel Jalapeños, Knoblauch, 1/2 Teelöffel Salz und 1/4 Teelöffel Pfeffer.
6. Fügen Sie den Mais, die Zwiebel, den Limettensaft und den restlichen Esslöffel Öl hinzu und mischen Sie, um zu kombinieren.
7. Koriander unterheben.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
10 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 Maiskolben
- 1 mittelrote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Jalapeños
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL frischer Limettensaft
- 10 g gehackter frischer Koriander

Notizen:

Einfache Salsa



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 4 große Tomaten, gehackt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 10 g gehackter frischer Koriander
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Tomatillo, gewürfelt
- Salz nach Geschmack
- 1 Jalapeño, gehackt

1. Kombinieren Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Knoblauch, Limettensaft, Tomatillo und Salz nach Geschmack. Gut mischen.
2. Fügen Sie die Hälfte der Jalapeño hinzu und probieren Sie. Wenn Sie Ihre Salsa mit mehr Kick wünschen, fügen Sie den restlichen 1/2 Jalapeño hinzu.
3. Wenn Sie mit der Schärfe der Salsa zufrieden sind, fügen Sie den restlichen Jalapeño nicht hinzu.
4. Decken Sie die Salsa ab und kühlen Sie sie bis zum Servieren.

Einfache Mayonnaise



ZUBEREITUNG:



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 3 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 300 ml Sonnenblumenöl
- ½ Zitrone, ausgepresst

1. Das Eigelb mit dem Senf und etwas Gewürz in die Schüssel einer kleinen Küchenmaschine geben und kurz verquirlen. Bei laufendem Motor das Sonnenblumenöl langsam in einem sehr dünnen, gleichmäßigen Strahl hinzufügen. Es sollte etwa 10-15 Minuten dauern, bis das gesamte Öl hinzugefügt ist.
2. Sobald das gesamte Öl untergemischt ist, erhalten Sie eine dickflüssige, emulgierte Mayonnaise.
3. Mit Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer würzen.

Notizen:

Mexikanischer Chip-Dip



ZUBEREITUNG:

- 1.1 Teelöffel geriebene Zwiebel, Mais, saure Sahne, Mayonnaise, Cheddar-Käse und Zwiebel verrühren, bis alles gleichmäßig vermischt ist.
2. Servieren nach Belieben.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 (ca. 310 g) Dosen Mais, abgetropft
- ½ Becher saure Sahne
- Ca. 115 g Mayonnaise
- 2 Esslöffel geriebener extra scharfer Cheddar-Käse, oder nach Geschmack
- 1 Teelöffel geriebene Zwiebel, oder nach Belieben

Weißkäse-Dip



ZUBEREITUNG:

1. Den Ofen auf 220 Grad C vorheizen.
2. Frischkäse, Gouda Käse, Parmesankäse, Zwiebel und Mayonnaise in einer Schüssel verrühren; in eine Auflauf- oder Kuchenform geben und gleichmäßig verteilen.
3. Im vorgeheizten Backofen backen, bis die Oberfläche braun ist und Blasen wirft, etwa 20 Minuten.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 2 (ca. 225 g) Packungen Frischkäse, erweicht
- 1 (ca. 225 g) Packung geriebener Gouda Käse
- 1 (225 g) Packung geriebener Parmesankäse
- Ca. 50 g gehackte Zwiebel
- Ca. 115 g Mayonnaise

Ranch-Dip



ZUBEREITUNG:

1. Saure Sahne, Ranch-Dressing-Mix, schwarzer Pfeffer, Knoblauchpulver und Jalapeño in einer Schüssel vermischen; mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sich die Aromen vor dem Servieren vermischen können.



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
-



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 (ca. 680 g) Becher saure Sahne
- 2 (ca. 30 g) Packung Ranch-Dressing-Mix
- 2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel gehackte Jalapeños

Pfirsich-Salsa



ZUBEREITUNG:

1. Pfirsiche, Zwiebel und Koriander in einer großen Schüssel mischen; mit Limettensaft beträufeln.
2. Salsa mit Zucker bestreuen; durchschwenken, um sie zu überziehen.
3. Vor dem Servieren 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.



Vorbereitung
15 Min



Kochzeit:
20 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 4 frische Pfirsiche - geschält, entkernt und gewürfelt
- Ca. 20 g Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Esslöffel gehackter frischer Koriander
- 1 Limette, entsaften
- 1 Teelöffel weißer Zucker

Avocado-Schwarzbohnen-Dip



ZUBEREITUNG:

1. Avocado, schwarze Bohnen, Limettensaft und Knoblauch in einer mikrowelleneigneten Schüssel vermischen.
2. Mit Cheddar-Käse bestreuen.
3. Mikrowelle auf höchste Stufe einschalten, bis der Käse geschmolzen ist (ca. 1 Minute).
4. Nach Belieben mit Meersalz würzen



Vorbereitung
10 Min



Kochzeit:
5 Min



Portionen:
1-2

ZUTATEN:

- 1 Avocado - geschält, entkernt und püriert
- ½ (ca. 425 g) Dose schwarze Bohnen, abgetropft
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe, gehackt, oder mehr nach Geschmack
- Ca. 80 g zerkleinerter Cheddar-Käse
- 1 Prise Meersalz zum Abschmecken

Notizen:



Abschließende Worte

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Ninja Woodfire Grill ein fantastisches Kochgerät ist, das sich perfekt für Wohnungsbewohner, Eigentümer von Eigentumswohnungen und alle eignet, die eine vielseitige und bequeme Möglichkeit suchen, die Aromen des Grillens und Räucherns zu genießen. Er ist ein Einstieg in die Welt des Kochens im Freien, ohne dass man einen großen Grill oder Smoker braucht.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß bei der Zubereitung der vielen Rezepte

KLEINE ERINNERUNG...



JESUS SAGTE...

“Ich bin der Weg und die
Wahrheit und das Leben.
Niemand kommt zum
Vater als nur durch mich.”
(Joh 14,6)