

EASY






EASY



EINFACHE REZEPTE FÜRS BARBECUE

www.toppits.ch

© Reg. Marke eines Unternehmens der Melitta Gruppe 



GRILLIEREN MIT TOPPITS®

Der Kamado-Grill ist eine asiatische Erfindung und seit einigen Jahren enorm populär. Die Gründe dafür sind vor allem die Temperaturkontrolle, die Möglichkeit, mittels eines Deflektors direkt und indirekt zu garen und das keramische Material, das für ein gutes Feuchtigkeitsgleichgewicht sorgt. Wer den Kamado für sich entdeckt hat, will nie mehr etwas anderes.

Der wichtigste Teil eines Kamado ist der Deflektor. Damit wird eine Barriere zwischen der glühenden Holzkohle und dem Grillgut geschaffen. Indirektes Garen bedeutet, dass das Gericht durch die von Holzkohle erhitzte Luft gegart wird. Dadurch kann es nicht anbrennen und gart viel gleichmässiger.

Die direkte Zubereitung ist das Garen des Gerichtes mit der direkten Strahlungswärme der brennenden Kohlen, das klassische Grillieren.

Der Toppits® Kamado hat ein kompaktes Format und ist gross genug für 4 Personen. Der mitgelieferte Deflektor und die Abdeckhaube machen das Set komplett.





WELCHES GRILLZUBEHÖR BRAUCHT MAN UNBEDINGT?

Sich für einen Kamado oder einen anderen Gerätetyp zu entscheiden, ist die eine Sache, das Grillzubehör die andere. Zum Teil wird spezifisches Zubehör für einen bestimmten Grill angeboten. Oft kann das Grillzubehör aber auch mit anderen Grills verwendet werden.

Elektrischer Anzünder: Er zündet den Grill in nur einer Minute an. Der elektrische Anzünder spart Zündflüssigkeit oder Zündwürfel und stellt die bei weitem sicherste und praktischste Methode dar, den Grill ganz einfach zu starten.

Plate Setter oder Deflektor: Wer mit einem Kamado indirekt grillieren möchte, benötigt einen so genannten Plate Setter (Deflektor). Die intelligente Art des Low & Slow Cooking und überaus praktisch für die Zubereitung von Fisch, Geflügel oder grossen Fleischstücken, wie Spareribs und Pulled Pork.

Kernthermometer: Ein gutes Kernthermometer ist sehr praktisch, um Fleisch und Fisch punktgenau zu garen. Innerhalb weniger Sekunden weiss man, ob das Gericht die perfekte Temperatur erreicht hat.

Tube Smoker: Wenn das Grillgut einen schönen Räuchergeschmack bekommen soll, ist der Tube Smoker unerlässlich. Einfach den Smoker mit den gewünschten Holzchips füllen und auf den Grillrost oder das Feuer legen. Mit dem Tube Smoker kann kalt oder heiss geräuchert werden.

Pizzastein & Pizzaschieber: Aus dem Kamado Grill kann ein echter Pizzaofen gemacht werden. Dafür benötigt man lediglich einen speziellen keramischen Pizzastein, der gegen hohe Temperaturen beständig ist.

BBQ PARTY TIPPS

Vorbereitung Beteiligen Sie Ihre Gäste an der Vorbereitung Ihrer Grillparty: Sorgen Sie dafür, dass jeder Gast ein Gericht übernimmt oder für Getränke sorgt. Integrieren Sie sie auch beim Aufbau und Abräumen, so haben alle Gäste noch mehr Spass am Fest!

Kiss Keep it simple & short. Achten Sie auf die richtige Portionierung der Gerichte. Sorgen Sie für genügend Beilagen, wie beispielsweise Baguette mit Kräuterbutter, kalte Pasta oder Couscous und verschiedene Salate, die man gut vorbereiten kann.

Weniger ist mehr Die goldene Regel: Beschränken Sie die Anzahl der Gerichte, beispielsweise eine leckere Vorspeise, dann ein Hauptgericht und zuletzt ein Dessert vom Grill. Eine Auswahl gegrillter Früchte wie Pfirsich, Ananas, Banane oder Mango, mit einem leckeren Eis oder griechischem Joghurt serviert, kommt immer gut an.

Wie viel? Männer essen bei einem gemütlichen Grillfest durchschnittlich 600 Gramm Fleisch, Frauen 400 Gramm. Ausserdem werden beim Grillieren auch gerne Beilagen gegessen, wie Baguette, Obst und Salate. Wenn man 150 Gramm Salat, ein halbes Baguette und 75 Gramm Obst pro Person rechnet, liegt man immer richtig! Bei den Getränken gelten 3 Gläser pro Person und Stunde als Standard.

Grill Sorgen Sie für genügend hochwertige Hartholzkohle in grossen Blöcken. Damit können Sie die Temperatur low & slow unter Kontrolle halten.

Achtung: Verwenden Sie nur natürliche Produkte im Kamado; keine Holzkohlebriketts und auch keine Zündmittel auf chemischer Basis. Die Gase, die diese Stoffe bei der Verbrennung freisetzen, werden von der porösen Wand aufgenommen und beeinflussen den Geschmack Ihrer Gerichte nachhaltig.

Zelt Bei einer grossen Gruppe ist ein Zelt sehr praktisch, damit Ihre Gäste immer trocken bleiben. Vor allem in unseren Breitengraden kann man sich beim Wetter nie ganz sicher sein. Ausserdem wird es abends oft etwas feucht und kälter, dann lohnt sich ein Zelt in jedem Fall. Stellen Sie jedoch niemals Ihren Grill in das Zelt, in dem sich auch Gäste aufhalten. Sonst besteht die Gefahr, dass sich der Grillgeruch in der Kleidung Ihrer Gäste festsetzt. Genügend Stehtische sorgen dafür, dass alle Gäste ihre Gerichte komfortabel geniessen können.

Musik Sorgen Sie für die richtige Stimmung und stellen Sie vorab Ihre ideale Playlist zusammen.

Zum Schluss Ist Ihr Grillfest vorbei? Dann räumen alle gemeinsam auf. Es empfiehlt sich, den Grill kurz aufzuheizen und den Grillrost sauber zu brennen. Danach putzen Sie den Grillrost mit einer Bürste, um beim nächsten Grillieren schnell wieder startbereit zu sein.

Ein Kamado erlischt automatisch, wenn sämtliche Luftzufuhr abgeschlossen wird. Niemals Wasser oder eine andere Flüssigkeit zum Löschen des Kamado verwenden!



MOTTO FÜRS BBQ GESUCHT?

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam mit Freunden, Familienmitgliedern, der Mannschaft oder der Nachbarschaft ein Grillfest zu organisieren? Bei guter Vorbereitung kann man seine eigene Grillparty auch selbst genießen. Wenn Sie eine besondere Atmosphäre schaffen möchten, denken Sie sich ein Motto für Ihr Gartenfest aus. Hier einige Partythemen als Anregung:

Kontinent oder Land USA BBQ (Wilder Westen), Italian Family, Asian BBQ, African Braai, Brasil BBQ Karneval, Hawaii BBQ, oder Mexican Fiesta

Saison Springtime, Hot Summer, Happy Half Year, Oktoberfest, Halloween, Winter Wonderland, Après-Ski BBQ

Die Gerichte Alles aus dem Meer, Let's go wild BBQ, Vegan BBQ, Schalentiere, Just Burgers

Eine Farbe, die die Dekoration und die Kleidung der Gäste bestimmt: natürlich Weiss, Schwarz (gilt nicht für die Grillgerichte), Rot, Grün und alle anderen Farben des Regenbogens!

BBQ around the Clock Frühstücks-BBQ, Lunchmoment, Happy Hour, Lounge BBQ, After Midnight

Reise in die Vergangenheit Steinzeitgrillen, Römisches BBQ, Mittelalterliches BBQ, Back to the 60s, 70s, 80s, 90s, 00s

Ein spannendes Thema Zirkus, Flower Power, Mafia, 1001 Nacht, Pirates of the Caribbean, Happy Feeling, Urban Jungle



TOPPITS® DER IDEALE HELFER FÜR EIN GELUNGENES BBQ

Toppits® Alufolie extra reissfest

Mit Toppits® Alufolie extra reissfest werden Geschmack und Nährstoffe der Lebensmittel sicher geschützt. Dank der Doppel-Kraft-Waben® und der Speziallegierung ist die Folie zudem besonders reissfest und hitzebeständig. Lästiges Einreißen der Alufolie beim Kochen, Grillieren oder Einfrieren von Lebensmitteln hat damit ein Ende!

Tipp für den Kamado: Bevor Sie Ihren Plate Setter im Kamado verwenden, sollten Sie ihn mit einer Lage Alufolie verkleiden. So bleibt er schön porös und Tropfflecken haben keine Chance. Die Alufolie sollte nach jeder Verwendung gewechselt werden, um das beste Ergebnis zu erzielen.



Toppits® Frischhaltefolie

Toppits® Frischhaltefolie wird zu 35% mit recycelten Ressourcen hergestellt. Mit der praktisch selbsthaftenden Toppits® Frischhaltefolie halten Sie Ihre Lebensmittel viel länger frisch. Ob Obst, Salat, Gemüse oder Reste von der Grillparty – die anpassungsfähige 3-Schicht-Spezialfolie schmiegt sich optimal an und kann Geschmack sowie Nährstoffe in den Nahrungsmitteln für eine lange Zeit bewahren. Ausserdem bietet das Easy-Cut-System® noch viel mehr Komfort. Das Abtrennen eines Streifens der Frischhaltefolie von Toppits® gelingt damit spielend einfach.



Toppits® SafeLoc® Gefrierbeutel

Der Standboden des SafeLoc® Gefrierbeutels ist ideal für ein besonders leichtes Befüllen von Grillresten. Zudem ermöglicht der integrierte SafeLoc® Verschluss eine portionsweise Entnahme sowie ein noch einfacheres Öffnen und sicheres Wiederverschliessen dank der Öffnungslasche.



Toppits® Eiskugelbeutel

Perfektes Eis für sommerliche Getränke ist mit dem Eiskugelbeutel von Toppits® garantiert.

Toppits® Zipper® Allzweck-Beutel

Der Zipper® Beutel kann nicht nur zum Aufbewahren, sondern auch zum Zubereiten von Speisen verwendet werden. Wer im Sommer den Grill für das BBQ auspackt und köstlich marinierte Steaks grillieren möchte, greift zum Zipper®! Der stabile Reissverschlussbeutel eignet sich perfekt dazu, Grillgut zu marinieren. Einfach das Fleisch einfüllen, Marinade dazu und Zzzzzzip!

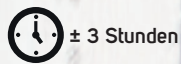




Pork Tenderloin Sandwich

Zutaten

1 dl Apfelsaft
50 gr braunen Zucker
1 gepresste Knoblauchzehe
3 EL flüssigen Honig
2 EL Hoisin-Sauce
1 TL getrockneten Thymian
2 EL BBQ-Rub
3 Schweinefilets
1 grosses Baguette
4 Strauchtomaten
Beutel Mischsalat



± 3 Stunden

Zubereitung

In einer Schüssel Apfelsaft mit braunem Zucker, Knoblauch, Honig, Hoisin-Sauce, Thymian und Rub zu einer Marinade rühren. Die Marinade in einen **Toppits® SafeLoc®** Beutel füllen. Die Schweinefilets dazugeben und mindestens 3 Stunden im verschlossenen **Toppits® SafeLoc®** Beutel marinieren.

Grill auf 100 °C erhitzen und auf Räuchern stellen. Schweinefilets 2 bis 3 Stunden (je nach Dicke) langsam garen. Bei einer Kerntemperatur von 67 °C ist das Fleisch gar. Schweinefilets in Scheiben schneiden, Baguette der Länge nach halbieren, Tomaten vierteln. Die untere Hälfte des Baguettes mit Fleisch, Tomaten und Salat belegen. Die obere Hälfte des Baguettes darauflegen.



Bodega Norton Barrel Select Cabernet Sauvignon, Argentinien, kräftig



Toppits® SafeLoc®



Schmeckt auch sehr gut mit Salat und Ofenkartoffeln.

Grillgemüse und Auberginen-Dip

Zutaten

Für den Auberginen-Dip
2 Auberginen
1 EL Olivenöl
1 gepresste Knoblauchzehe
100 ml Crème fraîche
1 EL gehackte Blatt Petersilie
Saft von 1 Limone
1 TL Garam masala

Für das Gemüse
3 EL Olivenöl
1 kleinen orangefarbenen Kürbis, geschält und in dicke Scheiben geschnitten
1 Bund grünen Spargel, bei dem der harte unterste Teil des Stiels abgeschnitten ist
10 frische Babymaiskolben
400 gr gargekochte und abgekühlte grosse Kartoffeln in dicken Scheiben
2 rote Zwiebeln, geschält und in Stücke geschnitten
Salz
Pfeffer

Lesen Sie weiter auf der nächsten Seite.


Zubereitung

Für den Auberginen-Dip den Grill auf 150 °C erhitzen. Die Auberginen mit Olivenöl bestreichen und auf allen Seiten grillieren, bis die Innenseite weich ist. Auberginen aufschneiden, mit der Gabel das Fruchtfleisch über einer Schüssel aus der Schale schaben und mit Knoblauch, Crème fraîche, Petersilie, Limonensaft und Garam masala mischen. Die Schüssel abdecken mit **Toppits® Frischhaltefolie** und bis zur Verwendung zugedeckt beiseitestellen.


Grill auf 200-250 °C erhitzen. Eine Gusseisenschale auf den Grill stellen und 2 EL Olivenöl erhitzen. Kürbis, Spargel, Babymaiskolben, Kartoffeln und Zwiebeln dazugeben und unter gelegentlichem vorsichtigem Wenden garen. In eine Schüssel umfüllen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Artischockenblätter und -herzen kurz braten und zum garen Gemüse geben. Limonenspalten zwischen das Gemüse legen und mit den Petersilienzweigen garnieren.

Lesen Sie weiter auf der nächsten Seite.

Blätter und Herzen von
2 grossen gargekochten
Artischocken
1 Limone in Spalten
4 Zweige Blattpetersilie
1 Baguette
2 Zehen Knoblauch, halbiert

 ± 30 Min.

Baguette der Länge nach durchschneiden,
mit dem restlichen Olivenöl (1 EL)
beträufeln, mit der Schnittseite
auf der Schale kurz rösten und
danach die Schnittseiten mit den
halbierten Knoblauchzehen einreiben.
Gemüsegericht mit Auberginen-Dip und
Knoblauchbaguette servieren.

 Viñas del Vero Luces Blanco,
Spanien, frisch und fruchtig



Toppits® Frischhaltefolie



Garam masala ist eine geröstete Gewürzmischung
aus Indien.





Easy Raclette

Zutaten

8 Scheiben Raclettekäse,
jeweils ca. 3 mm dick
1 EL Kräuter der Provence
1 TL Chilipulver
1 (Boulogne) Baguette



± 5 Min.

Zubereitung

Käse auf Zimmertemperatur bringen.

Grill auf 200 °C erhitzen. Gusseisenschale daraufstellen und gut heiss werden lassen. Käsescheiben hineinlegen und mit Kräutern der Provence und Chilipulver bestreuen.

Käse ca. 5 Minuten lang schmelzen lassen. In der Zwischenzeit Baguette in dicke Scheiben schneiden. Mit Baguette und eingelegtem Gemüse, wie z.B. Gewürzgurken und Silberzwiebeln, servieren.



Viñas del Vero Gewürztraminer,
Spanien, voll



Schmeckt auch sehr gut als Dip mit Karotten, Karfiol oder Chicoréeblättern.



Geräucherter Karfiol und Tahinsauce

Zutaten

Geräucherter Karfiol

- 1 Karfiol
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Salz
- 2 EL Sonnenblumenöl
- ½ EL geräuchertes Paprikapulver
- 15 gr frische Petersilie, fein gehackt

Tahinsauce

- 100 gr Tahin
- Saft von ½ Limone
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- Salz



± 40 Min.

Zubereitung

Karfiol von Blättern und Strunk befreien. In einem Topf reichlich Wasser mit Knoblauch, Lorbeerblättern und Salz zum Kochen bringen. Karfiol darin bei kleiner Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und gut abtropfen lassen. Karfiol mit Sonnenblumenöl bestreichen und mit Paprikapulver bestreuen.

Grill auf 150 °C erhitzen. Den Karfiol in eine feuerfeste Form legen und indirekt 20 bis 30 Minuten bissfest garen. In der Zwischenzeit die Tahinsauce zubereiten: Tahin, Limonensaft, Knoblauch und Salz zu einer glatten dicken Paste rühren. 50 ml Wasser nach und nach einrühren, bis eine fließfähige Sauce entsteht. Karfiol mit Petersilie bestreuen und mit Tahinsauce servieren.



Villa Antinori Toscana Bianco,
Italien, frisch und fruchtig



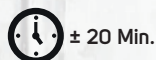
Tahin ist eine Paste aus Sesamsamen und wird in der nahöstlichen Küche häufig verwendet.



Orange Glaced Salmon

Zutaten


1 Glas Orangenmarmelade
(340 gr)
Saft von 1 Limone
1 TL Chili
1 EL Sesamöl
2 EL Sojasauce
2 EL Koriandersamen
750 gr Lachs mit Haut
1 Zitrone in Scheiben



Zubereitung

Marmelade, Limonensaft, Chili, Sesamöl, Sojasauce und Koriandersamen gut vermengen (= Glacé) und den Lachs mit der Hälfte der Masse bestreichen. Die Oberseite des Lachses mit Zitronenscheiben belegen.

Den Grill auf 150-200 °C erhitzen und den Lachs mit der Hautseite direkt auf den Grill legen und unter einem geschlossenen Deckel garen, bis die Kerntemperatur 65 °C erreicht hat. Das dauert 10 bis 15 Minuten, je nach Dicke des Lachses. Den Lachs alle 5 Minuten mit dem restlichen Glacé bestreichen.

 Viñas del Vero Macabeo Chardonnay, Spanien, frisch und fruchtig

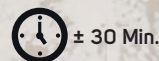


Schmeckt auch sehr gut mit grünem Salat und Bratkartoffeln.

BBQ Colour Pie

Zutaten


1 Rolle frischen Blätterteig
2 EL Paniermehl
2 Karotten, der Länge nach in Scheiben geschnitten
1 Aubergine, der Länge nach in Scheiben geschnitten
2 Zucchini, der Länge nach in Scheiben geschnitten
100 gr weichen Kräuterkäse
1 EL Olivenöl
Tarteform Durchmesser 26 cm



Zubereitung

Grill auf 180 °C erhitzen. Die Tarteform mit **Toppits® Backpapier** auskleiden und anschliessend den Blätterteig in die Form legen. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und mit Paniermehl bestreuen. 1 Karottenscheibe aufrollen und in die Mitte der Torte geben.

Das restliche Gemüse um die Karottenscheibe legen, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Kräuterkäse in Flocken darüber verteilen und die Oberseite mit Olivenöl beträufeln. Tarte ca. 30 Minuten lang garen.

 Norton Colección Sauvignon Blanc, Argentinien, fruchtig



Toppits® Backpapier





Cajun Pulled Pork

Zutaten

3 dl (smokey) BBQ Sauce
1 dl Apfelessig
100 gr hellbraunen
Farinzucker
1 EL Cajungewürz
½ TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
1 Kilo Schweinenacken

Für die Sauce

2½ dl Joghurt
2 EL flüssigen Honig
2 EL rotes Pesto



± 18 Stunden

Zubereitung

Mit dem Stabmixer Marinade aus BBQ-Sauce, Apfelessig, Farinzucker, Cajungewürz, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver mixen. Die Hälfte der Marinade in einen Bräter giessen, Schweinenacken hineinlegen und mit der anderen Hälfte begiessen. Mindestens 12 Stunden marinieren lassen. Sauce aus Joghurt, Honig und rotem Pesto rühren.

Den Grill auf 140 °C erhitzen und das Fleisch indirekt (also mit Plate Setter zwischen Glut und Grillrost) ca. 6 Stunden lang garen.

Fleisch vom Grill nehmen, kurz unter **Toppits® Alufolie** ruhen lassen und mit zwei Gabeln auseinanderziehen.



Bodega Norton Elegido Merlot Syrah, Argentinien, geschmeidig



Toppits® Alufolie



Schmeckt auch sehr gut mit türkischem Brot, Ratatouille und/oder Ofenkartoffeln.

Apple Bacon Balls

Zutaten

- 4 feste süsse Äpfel
- 12 Scheiben Frühstücksspeck
- 2 EL Rub nach Wahl
- 4 EL Grillsauce
- 4 hölzerne Cocktailspiesschen



± 35 Min.

Zubereitung

Grill indirekt auf 160 °C erhitzen.

Äpfel schälen und mit einem Apfelbohrer das Kerngehäuse entfernen. Jeden Apfel mit 3 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln und an der Oberseite mit einem Cocktailspiesschen befestigen. Äpfel mit einem Rub nach Wahl bestreuen.

Äpfel in einem geschlossenen Grill 20 Minuten lang garen. Nach 20 Minuten die Äpfel um ein Viertel drehen und erneut 10 Minuten garen. Äpfel vorsichtig mit Grillsauce bestreichen und ca. 5 Minuten mit **Toppits® Alufolie** nachgaren.

Schmeckt sehr gut zu Geflügel!



Casa Lapostolle Chardonnay,
Chile, voll



Toppits® Alufolie



Ein Rub ist eine Kräuter- und Gewürzmischung, die verwendet wird, um Fleisch, Fisch, Gemüse und auch süssen Zutaten mehr Geschmack zu verleihen. In den meisten Rub-Sorten ist Zucker enthalten, damit das Produkt schön karamellisiert.



Gegrillte Ratatouille und Burrata

Zutaten

- 3 Spitzpaprika, rot, gelb und orange
- 1 gepresste Knoblauchzehe
- 4 EL Olivenöl
- 1 Aubergine in langen, 3 mm dicken Scheiben
- 1 Zucchini in langen, 3 mm dicken Scheiben
- Salz
- 25 gr geröstete Pinienkerne
- 1 Kugel Burrata (125 g) frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer
- 2 Zweige frischen Thymian



± 25 Min.

Zubereitung

Grill auf 250 °C erhitzen. Paprika auf dem Grillrost rösten, bis die Haut schwarz versengt ist. Paprika etwas abkühlen lassen. Haut, Stiel und Samen entfernen.

Knoblauch mit Olivenöl mischen. Aubergine- und Zucchinischnitten mit Knoblauchöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Aubergine ca. 8 Minuten und Zucchini ca. 6 Minuten lang grillieren. Regelmässig wenden.

Paprika, Aubergine und Zucchini in einer Schale anrichten. Mit Pinienkernen bestreuen. Burrata in Stücken über dem Gemüse verteilen und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Thymian über der Ratatouille verteilen.



Viñas del Vero Lucas blanco, Spanien, frisch und fruchtig



Schmeckt auch mit weichem Ziegenkäse.

Superschnelle Grillbrötchen mit Limonen-Meersalzbutter

Zutaten

Für die
Limonenbutter

150 gr weiche Butter
geriebene Schale von 1 Limone
2 TL Schwarzkümmelsamen
1 TL grobes Meersalz

Für die
Grillbrötchen

300 gr Mehl mit Backpulver
250 gr griechischen Joghurt
10% Fett
2 TL Zwiebelpulver
1 TL Salz
1 EL Tabasco Chipotle
(Flasche)
1 Jalapeño, fein geschnitten
2 EL Olivenöl



± 10 Min.



Die Brötchen enthalten keinen Germ, sondern gehen durch die Säure im Joghurt auf, der mit der Mehlfermigmischung reagiert. In 15 Minuten fertig!

Zubereitung

In einer Schüssel Butter, geriebene Limonenschale, Schwarzkümmelsamen und Meersalz zu einer sämigen Paste rühren.

Grill auf 180 °C erhitzen. In einer Schüssel Mehl mit Backpulver, Joghurt, Zwiebelpulver, Salz, Tabasco Chipotle und Jalapeño mischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In 8 gleiche Stücke teilen und daraus Bällchen rollen. Bällchen auf ca. 1 cm flachdrücken und rundherum mit Olivenöl bestreichen.

Brötchen in 8 bis 10 Minuten auf dem Grill backen, nach der Hälfte der Backzeit wenden. Nach dem Backen nochmals mit Öl bestreichen.

Mit der Limonenbutter servieren.



Antinori Villa Toscana Bianco,
Italien, frisch und fruchtig






Beefsteak mit Zucker & Whisky

Zutaten

300 gr Beefsteak
2 EL braunen Zucker
1 TL Salz
1 rote Peperoni in dünnen
Ringen
2 EL Whisky
Toppits® Safeloc® Beutel (3 l)


 ± 2 Stunden und
30 Min.

Zubereitung

Beefsteak mit Zucker und Salz einreiben.
In einen Toppits® SafeLoc® Beutel gefüllt
mit Peperoniringen und Whisky geben.
Beefsteak darin ca. 2 Stunden marinieren
lassen.

Grill auf 200 °C erhitzen. Beefsteak aus
dem Toppits® SafeLoc® Beutel nehmen,
mit Küchenpapier trocken tupfen und bis
zu einer Kerntemperatur von 55 °C gar
grillieren.

Beefsteak in Toppits® Alufolie verpacken
und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Danach in
dünne Scheiben schneiden und servieren.

 Casa Lapostolle Merlot,
Chile, geschmeidig



Toppits® Safeloc®



Toppits® Alufolie


Schmeckt sehr gut mit Brokkoli und Kartoffelpüree.



Flammkuchen am See

Zutaten


1 Rolle frischen
Flammkuchenteig
200 gr weichen
Kräuterfrischkäse
1 grosse Zwiebel in dünnen
Ringen
1 EL Olivenöl
2 Scheiben warm geräucherten
Lachs Natur (à 125 gr) in
Stücken
1 EL Dill, fein gehackt
Salz
Pfeffer

 ± 20 Min.

Zubereitung

Grill auf 250 °C erhitzen.
Flammkuchenteig (ohne Backpapier)
auf dem Pizzastein ausrollen, mit
Kräuterfrischkäse bestreichen, mit
Zwiebelringen bestreuen und mit Olivenöl
besprenkeln.

Flammkuchenteig in ca. 8 Minuten
knusprig braten. Danach mit Lachs
belegen, mit Dill bestreuen und mit Salz
und Pfeffer würzen.

 Antinori Santa Cristina Pinot Grigio,
Italien, frisch und fruchtig



Sehr gut als kleine Jause geeignet.





Lemon Grass Gambas

Zutaten

- 8 EL Olivenöl
- 1 TL Sesamöl
- 1 EL Kokosraspeln
- 2 Zehen Knoblauch, gerieben
- 1 TL Cajungewürz
- 12 grosse Garnelen mit Kopf (ohne Schwanz und Schale, entdarmt)
- 4 Zitronengrasstängel

Für das Chakalaka

- 2 grüne Paprika in Stücken
- 2 geschnittene Zwiebeln
- 2 Süsskartoffeln, geschält und in Würfeln
- 4 Karotten, geschält und in Stücken
- 1 grüne spanische Pfefferschote (ohne Samen), in Stücken
- Prise Chilipulver
- 1 TL Currypulver
- 3 Tomaten in Würfeln
- 3 dl Gemüsebouillon
- 15 gr frischen Koriander
- 1 Zitrone in Scheiben



± 2 Stunden und 30 Min.



Zubereitung

Für die Marinade Oliven- und Sesamöl, Kokos, Knoblauch und Cajungewürz vermischen. Die Marinade in einen Toppits® SafeLoc® (3 l) giessen, die Garnelen vorsichtig in den Beutel geben und mindestens 2 Stunden marinieren.

In einem Schmortopf, der auf dem Grill erhitzt wurde, Paprika, Zwiebeln, Süsskartoffeln, Karotten und Pfeffer glasig dünsten. Mit Chili- und Currypulver bestreuen. Tomaten dazugeben und mit Bouillon ablöschen. Chakalaka 20 Minuten lang leicht schmoren lassen.

Grill erhitzen. Auf jeden Zitronengrasstängel 3 Garnelen stecken. Garnelen in 5 bis 8 Minuten gar rösten. Chakalaka in der Schale verteilen, Spiesschen mit Garnelen darauflegen und mit Koriander und Zitronenscheiben garnieren.



Casa Lapostolle Sauvignon Blanc, Chile, frisch und fruchtig



Toppits® SafeLoc®

Chakalaka ist eine würzige südafrikanische Sauce und schmeckt auch lecker mit Reis und/oder Brot.

XL Family Burger

Zutaten

1 Kilo Faschiertes
150 gr Parmesan, gerieben
2 Eier
1 TL getrockneten Oregano
Salz
Pfeffer
1 türkisches Brot
50 gr Rucola
2 Tomaten in Scheiben
1 Kugel Büffelmozzarella in
Scheiben
15 gr Basilikum, nur die Blätter
Springform mit 24 cm
Durchmesser

 ± 20 Min.

Zubereitung

Grill auf 180 °C erhitzen. In einer Schüssel Faschiertes mit Käse, Eiern, Oregano, Salz und Pfeffer mischen. Das Faschierte in die Springform geben und andrücken, sodass ein grosser Hamburger entsteht. Das Faschierte aus der Form nehmen und in 10 bis 12 Minuten gar grillieren. Nach der halben Zeit vorsichtig wenden.

Türkisches Brot halbieren und die Hälften 2 Minuten lang auf beiden Seiten grillieren. Untere Hälfte mit Rucola belegen, Burger drauflegen und mit Tomate, Mozzarella und Basilikum belegen. Mit der Oberseite des türkischen Brotes abdecken. Am Tisch in Stücke schneiden.



Norton Barrel Select Malbec,
Argentinien, kräftig



Der Boden der Springform ist eine praktische Hilfe beim Wenden der Burger.



Chicken Sandwich

Zutaten

- 2 Hühnerinnenfilets
- 1 EL Chicken Rub (Kräuter- und Gewürzmischung)
- 2 EL grünes Pesto
- 4 EL Mayonnaise
- 12 Scheiben weisses Toastbrot ohne Kruste
- 2 Tomaten in Scheiben
- 1 kleine Gurke in Scheiben
- ½ (kleinen) Eisbergsalat in Streifen
- 1 Beutel Chips Natur
- 4 hölzerne Satéspiesse



± 30 Min.

Zubereitung

Grill direkt auf 170 °C erhitzen. Filets zwischen **Toppits® Frischhaltefolie** legen und (mit der Unterseite einer Bratpfanne) flach klopfen. Mit Chicken Rub bestreuen und ca. 10 bis 12 Minuten gar braten (Kerntemperatur 74 °C). Hendlfleisch in Streifen schneiden. In einer Schüssel Pesto und Mayonnaise gut vermengen. Toastbrotscheiben rösten.

4 Scheiben Brot mit 1/3 der Pestomayonnaise bestreichen. Hälfte des Fleisches darauflegen. Mit Eisbergsalat bedecken. Mit 4 Scheiben Brot abdecken und diese mit 1/3 der Pestomayonnaise bestreichen. Mit dem restlichen Hähnchen, Gurke und Tomate belegen. Die letzten 4 Scheiben mit Pestomayonnaise bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Geflügelmischung legen. In jedes Päckchen ein Satéspießchen stecken.

Mit Chips servieren.



Antinori Santa Cristina Pinot Grigio, Italien, frisch und fruchtig



Toppits® Frischhaltefolie




Das Sandwich am besten in eine Serviette eingewickelt essen, weil die Sauce manchmal tropft.



Die besten Spareribs aller Zeiten

Zutaten

2 dl (frisch gepressten)
Orangensaft
1 dl Sojasauce
4 EL braunen Farinzucker
4 EL Tomatenpüree
½ TL Zimtpulver
2 EL Worcestershiresauce
1½ Kilo Spareribs


 ± 12 Stunden und
35 Min.

Zubereitung

Orangensaft, Sojasauce, Farinzucker, Tomatenpüree, Zimtpulver und Worcestershiresauce zu einer Marinade rühren. Die Marinade mit den Spareribs in 1 oder mehrere **Toppits® SafeLoc®** Beutel geben. Den/die Beutel verschliessen und die Marinade gut in die Spareribs einkneten. Mindestens 12 Stunden marinieren lassen.

Grill auf 125 °C erhitzen. Spareribs ca. 30 Minuten lang goldbraun grillieren. Danach den Grill auf 225 °C weiter erhitzen und die Spareribs noch ca. 5 Minuten gar grillieren.

Schmeckt sehr gut mit Pommes frites und Erbsen.

 Norton Colección Merlot,
Argentinien, geschmeidig




Toppits® SafeLoc®

Spicy Tuna Melt

Zutaten


2 Dosen Thunfisch Natur
(MSC-zertifiziert)
2 TL Sambal
3 EL Mayonnaise
1 kleine Schalotte, fein
geschnitten
2 grosse Gewürzgurken in
kleinen Würfeln
1 TL Kurkuma
1 TL Kümmel
4 Pitabrötchen, quer
durchgeschnitten
100 gr geriebenen mittelalten
Gouda

 ± 10 Min.

Zubereitung

Grill indirekt auf 250 °C erhitzen. Thunfisch abgiessen und mit Sambal, Mayonnaise, Schalotte, Gewürzgurke, Kurkuma und Kümmel mischen.

Thunfischsalat auf die Pitahälften verteilen, mit Käse bestreuen, ca. 10 Minuten lang grillieren und den Käse schmelzen lassen.

 Viñas del Vero Lucas Blanco,
Spanien, frisch und fruchtig

Zwei Esslöffel Worcestershiresauce in der Marinade scheinen vielleicht viel, aber gerade das verleiht den Spareribs ihren köstlichen Geschmack.

Schmeckt auch sehr gut mit Lachs.






Banana Boats

Zutaten

4 Bananen
100 gr Zartbitterschokolade
in Würfeln
2 EL (Orangen-) Likör

 ± 15 Min.

Zubereitung


Grill indirekt auf 200 °C erhitzen.

Bananen der Länge nach wie ein Boot aufschneiden und mit Schokoladenwürfeln füllen.

Jede Banane auf einen Bogen **Toppits® Alufolie** legen und nach Wunsch mit Likör besprenkeln und mit der **Toppits® Alufolie** abdecken.

Bananen mit Schokolade auf den Grill legen und ca. 10 bis 12 Minuten warm und weich werden lassen, bis die Schokolade leicht geschmolzen ist.

Vorsichtig vom Grill nehmen, mit einem Teller darunter. Die geschmolzene Schokolade kann etwas auslaufen, sie ist sehr heiss.

 Vinas del Vero Gewürztraminer, Spanien, voll



Toppits® Alufolie



Schmeckt auch sehr gut mit einer Kugel Eis oder Erdbeeren mit Schlag.



„Betrunkene“ Erdbeeren

Zutaten

400 gr Erdbeeren
150 ml Kräuterlikör
(Jägermeister)
500 ml Vanilleeis



± 30 Min.

Zubereitung

Grill auf 160 °C indirekt erhitzen.

Erdbeeren waschen und halbieren.

Erdbeeren in eine Gusseisenschale oder Pfanne legen. Mit Kräuterlikör begießen und auf dem Grill ca. 30 Minuten lang einkochen.

„Betrunkene“ Erdbeeren mit Eis servieren.



Schmeckt auch sehr gut mit Heidelbeeren.

„Betrunkene“ Erdbeeren schmecken auch herrlich zu Brat- oder Grillhendl. Tipp: zusätzlich noch einige grob gestampfte rosa Pfefferschoten daruntermischen.



EASY BBQ TEMPERATURANZEIGE

"Wann wird es fertig sein?"

RICHTLINIEN	KERNTEMP
RIND, LAMM	°C
Rare	54
Medium rare	57
Medium	63
Medium well	68
Well done	68+
SCHWEIN, KALB	°C
Rare	54
Medium rare	57
Medium	63
Medium well	68
Well done	68+
LOW & SLOW	°C
Schweineschulter, Pulled Pork	88
Spareribs	86
Rinderbrust	92

RICHTLINIEN	KERNTEMP
GEFLÜGEL	°C
Gar: Huhn, Pute, Ente alle Teile	74
Medium: Huhn, Pute, Brustfilet	66
Medium rare: Ente, Brustfilet	57
VERARBEITETES FLEISCH	°C
Faschiertes, Wurst, Burger	71
FISCH	°C
Rare (fetter Fisch, Lachs, Thunfisch, Marlin, Schwertfisch)	43
Medium rare (fetter Fisch, Lachs, Thunfisch, Marlin, Schwertfisch)	52
Chef's temp (Weissfisch)	60
Medium (Weissfisch)	63

EASY GREEN BBQ

- Wenn Sie sich für einen Kamado entscheiden, entscheiden Sie sich für einen sparsamen Grill. Er verbraucht wesentlich weniger Holzkohle, da er sehr wenig Wärme verliert.
- Verwenden Sie am besten braune Zündwürfel zum Anzünden Ihres Grills. Diese werden aus einem umweltfreundlicheren Material hergestellt, aus Nadelholz und Paraffin, oder aus pflanzlichen Ölen. Weisse Zündwürfel bestehen aus Petroleum, das den Geschmack Ihres Grillgerichtes verderben kann.
- Wie wäre es mit einem veganen oder Biogrillfest? Gemüse lässt sich fantastisch rösten. Experimentieren Sie mit vegetarischen Gerichten! Und wenn Sie Fleisch essen: Achten Sie auf die Herkunft!
- Fisch auf dem Grill? Kaufen Sie nur Fisch, der nicht bedroht ist und ein Gütesiegel (z.B. MSC) trägt, das vom WWF unterstützt wird.
- Servieren Sie neben Baguette und Saucen auch schmackhafte Beilagen, wie z.B. Obst-, Kartoffel- oder Nudelsalate. Köstlich schmeckt auch Gemüse vom Grill, wie z.B. Kürbis, Blumenkohl, Maiskolben, Tomaten usw. So reduzieren Sie die Fleischmenge und schonen die Umwelt erheblich.
- Schliesslich können Sie die Restwärme des Kamado nach dem Grillieren hervorragend nutzen, um Gemüse, Obst oder Brot zu garen.



MIT DANK AN

alle BBQ Fellows, die uns mit unablässiger Begeisterung an ihren Grillleistungen teilhaben lassen. Dank ihrer Inspiration kamen wir auf die Idee, ein handliches Buch mit Tipps und Rezepten zu erstellen, die es wert sind, geteilt zu werden.

Produktion, Konzept & Artdirection

Anya van de Wetering, www.kamer465.nl

Fotografie

Caspar Burgi, Dennis Dungelmans, Merel Förster, Kelly Klockenbrink, Siebe Meijer, Bella Thewes

Layout

Hugo Kerkhoff, Mark Verheul

Projektreddaktion & Rezeptbearbeitung

Mieke van Laarhoven Culinaire producties

© 2021 Toppits® Mit Mitwirkung von 200°Fahrenheit B.V.



Lernen Sie die Toppits® Produkte kennen

www.toppits.ch



IT'S MORE FUN TOGETHER



www.toppits.ch