

Grillrezepte vom Deutschen Profi Grillmeister Frank Huhnke

Gratinierte Champignon

- 8 große Champignon
- 2 El. Reibekäse
- 2 El. Knoblauchöl oder Ölmarinade

Für das Pesto :

- 1 Tasse Basilikumblätter
- 3 Stiele Petersilie
- 1/2 Tl. Knoblauchpulver
- 1 Prise Salz
- 2 El. Bärlauchöl
- 2 El. Creme Fraiche



Säubern Sie die Pilze mit einem Küchenpapier und kürzen Sie den Pilzstiel. Beträufeln Sie den Stiel ein wenig mit Knoblauchöl. Zerkleinern Sie die Zutaten für das Pesto im Mixer und füllen Sie die Lamellen mit einem Löffel um den Stiel herum auf. Bestreuen Sie die Pilze mit dem Reibekäse. Vor dem Grillen pinseln Sie bitte die Grillplatte mit Sonnenblumenöl ein.

Grillzeit bei geschlossenem Deckel : je nach Pilzgröße 18 - 20 min.



VG 350



VG 300

Stufe 2,5

Zucchini-Lolly

- 2 mittelgroße Zucchini
 - 1/2 Hühnerbrust
- ### Für die Marinade :
- 2 El. Rapsöl
 - 2 El. Olivenöl
 - 1 Tl. Italienische Kräuter oder Oregano
 - gewässerte Holzspieße oder Holzzahntoche
 - Salz nach Bedarf



Zucchini in ca. 7-8cm große Stücke schneiden. Das weiche Kernfleisch mit einem Apfelsausstecher herauslösen . Hühnerbrust in 2 lange Streifen schneiden (etwas größer als das ausgestochene Kernfleisch). Die Streifen in das Loch der Zucchini stecken (Ein Teelöffelstiel ist dabei hilfreich). An den Enden bündig abschneiden. Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Holzspieße durch die Scheiben stecken und dann mit der Marinade einpinseln. Marinierzeit 1 Stunde.

Grillzeit : ca. 2 x 2 min.



VG 350 / Stufe 3



VG 300 / Stufe 3



VG 200 / Stufe 2



Frank Huhnke,
Deutscher Profigrillmeister

Weitere Informationen unter:
www.mobile-grillschule.de

Pizzaspirale vom Dachziegel

- 1 Rolle Pizzateig (aus dem Kühlregal)
- 1 Neuer Dachziegel mit glatter Oberfläche (z.B. Biberschwanz)
- 1 Tl. Senf
- 1 Bratwurst frisch oder 100 gr. gewürztes Hackfleisch
- 2 Streifen luftgetrockneten Schinkenspeck
- 2 El. Sauerkraut
- 2 El. Mehl



- Dachziegel gründlich säubern und abbürsten, Auf den Grill legen und den Deckel schließen.
- Grill auf höchste Stufe stellen (Stufe 10) .
- In der Aufheizzeit die Spirale vorbereiten .
- Pizzateig ausrollen und der Länge nach 2 Streifen von ca.8 x 45 cm abschneiden.
- Einen Streifen mit Senf bestreichen .
- Die Bratwurst dünner ausrollen und auf den Pizzateigstreifen mit dem Senf, mittig auflegen .
- Teig über die Wurstrolle klappen und die Enden und die Stöße gut andrücken.
- Schinkenspeck auf höchster Stufe 2 x 1 Minute scharf Angrillen auf den 2. Pizzastreifen legen und mit dem Sauerkraut wurstförmig abdecken.
- Danach den Teig ebenfalls über die Füllung schlagen und die Enden sowie die Stöße gut andrücken und dadurch verschließen.
- Beide Teigrollen nebeneinander legen und den Anfang beider Rollen zusammendrücken.
- Danach spiralförmig zusammendrehen und die Enden auch zusammendrücken.
- Den Dachziegel mit dem Mehl einpudern und den Zopf auflegen. Deckel schließen



Grillzeit : 25 min.



Stufe 10

Gefüllte Champignon

- 8 mittelgroße Champignon
- 8 Tl. Grundmarinade oder Knoblauchöl
- 1 El. geriebener Hartkäse
- Für die Füllung :**
- 150 gr. Hackfleisch (gewürzt) oder Bratwurstfüllung
- 1 Eigelb
- 1 El. BBQ-Sauce
- 1 Tl. Senf
- 1 Tl. Chilisauce oder Tabasco nach Bedarf



Säubern Sie die Pilze mit einem Küchenpapier. Brechen Sie die Stiele heraus. Sie können diese anderweitig verwenden (z.B. als Spieß mit Bratwurststückchen). Füllen Sie in jeden Pilz einen TL. Marinade. Vermischen Sie Hackfleisch, Eigelb usw. und füllen dies in die Pilze. Bestreuen Sie die Pilze mit dem Hartkäse. Pilze auflegen und bei geschlossenem Deckel grillen .

Grillzeit : je nach Pilzgröße 15 - 18 min.



Stufe 3