



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## BBQ-Burger

### Zutaten für vier Portionen:

300 g gemischtes Hack  
1 klein gewürfelte Zwiebel  
50 g Paniermehl  
1 Ei  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver  
2 Tomaten  
1 kleine Salatgurke  
1 Gemüsezwiebel  
½ Kopf Romanasalat  
4 Hamburger-Brötchen  
Honig-Barbecue Sauce (z.B. Knorr)

### Zubereitung:

Das Hackfleisch mit der klein gewürfelten Zwiebel, Paniermehl, Ei, Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut vermengen und zu vier Frikadellen formen. Etwas flach drücken und von jeder Seite grillen, bis das Fleisch die gewünschte Bräune hat und gut durch ist.

Die Tomaten waschen, die Gurken schälen und beides in dünne Scheiben schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Salat waschen und putzen.

Die Hamburger- Brötchen aufschneiden und kurz auf dem heißen Grill rösten, anschließend die untere Hälfte mit Gemüse und Frikadelle belegen, mit der Honig-Barbecue Sauce bestreichen, die zweite Brötchenhälfte auflegen, etwas andrücken und servieren.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Bratwurst-Gouda-Spieße

### Zutaten für vier Personen:

3 Bratwürste  
250 g jungen Gouda  
15 Scheiben Bacon  
15 Holzspießchen  
Olivenöl  
Alu-Grillschale

### Zubereitung:

Die Bratwürste in je 15 Scheiben schneiden. Gouda in Würfel schneiden, dabei sollten die Käsestücke in etwa die gleiche Größe haben wie die Bratwurstscheiben.

Je drei Scheiben Bratwurst und zwei Stücke Gouda abwechselnd auf ein Holzspießchen stecken und mit einer Scheibe Bacon umwickeln, so dass der Käse nicht auslaufen kann.

Die Alu-Grillschale mit etwas Olivenöl bestreichen, die Wurst-Käse-Päckchen hineinlegen und etwa 10 Minuten von allen Seiten grillen, bis der Speck knusprig ist.

# Setzer

www.landmetzgerei.de

## Grillklassiker: Wurst und Würstchen

### Zutaten für 8-10 Personen:

4 Knacker  
4 Scheiben Bauchspeck  
1 Fleischwurst  
4 Kalbsbratwürste  
4 Bratwurstschnecken  
4 rohe Schweinsbratwürste á 50 g  
10 Nürnberger Rostbratwürste  
8 dünne rohe Schweinsbratwürste  
1 rote Paprikaschote  
4 Stücke Schinken  
4 Champignons  
4 grüne Peperoni  
4 Schalotten  
2 Regensburger  
2 EL Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

Wurst und Würstchen kalt abwaschen und gut abtrocknen. Die Knacker fest mit Bauchspeck umwickeln. Die Fleischwurst kreuzweise einritzen. Knacker, Fleischwurst, sowie die Kalbsbratwürste, die Bratwurstschnecken, die rohen Schweinsbratwürste und die Nürnberger Rostbratwürste mit Sonnenblumenöl bestreichen. Die dünnen Schweinsbratwürste zu acht kleinen Schnecken drehen.

Die Paprika waschen, putzen und grob in acht Stücke schneiden. Jeweils eine Schnecke mit einem Holzspieß durchstechen, ein Stück Paprika, ein Stück Schinken sowie ein zweites Stück Paprika folgen lassen und eine zweite Schnecke nachschieben. Die Schneckenspieße gut mit Öl bepinseln. Für die Würstchenspieße die Regensburger in große Stücke schneiden und zusammen mit den Champignons, den Peperoni und den Schalotten in bunter Reihenfolge auf vier Metallspieße stecken und mit Sonnenblumenöl bestreichen.

Das gesamte Grillgut ca. acht Min. auf dem Rost grillen, dabei mehrmals wenden.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Grillplatte mit Dips

### Zutaten für 8 Personen:

4 Schweinekoteletts  
4 Hähnchenschenkel  
4 Bratwurstschnecken  
4 große Kartoffeln  
4 Maiskolben  
4 Zucchini in Hälften gebraten  
4 gelbe Paprikaschoten  
Salz  
Pfeffer  
Curry Paprikapulver  
4 Tomaten  
4 Champignons  
250 g Sauerrahm  
fein gehackte Petersilie  
Paprikapulver

außerdem:

125 ml Olivenöl zum Bestreichen

### Zubereitung:

Die Fleischstücke und die Bratwurstschnecken kalt abbrausen und gut trocken tupfen. Die Schweinekoteletts mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenschenkel kräftig mit Salz, Pfeffer, Curry und Paprikapulver würzen. Die Bratwurstschnecken mit Öl bestreichen. Die Kartoffeln gründlich waschen, bürsten, gut abtrocknen und in Alufolie einwickeln. Die Folienkartoffeln am seitlichen Rand in die Glut legen und etwa 30 bis 35 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit die Maiskolben waschen, putzen und etwa zehn Minuten ohne Salz vorkochen. Die Zucchini, die Paprikaschoten, die Tomaten und die Champignons waschen, putzen und abtrocknen. Die Paprikaschoten in Hälften schneiden. Die Tomaten kreuzweise einschneiden. Die Zucchini der Länge nach teilen. Die Champignons in Scheiben schneiden. Das Gemüse mit Öl bepinseln und auf den Rost legen, Zucchini, Paprika, Tomaten und die Maiskolben etwa acht bis zehn Minuten grillen, die Champignonscheiben etwa zwei bis drei Minuten. Die Folienkartoffeln nach dem Garen aus der Alufolie herausnehmen, halbieren und nochmals kurze Zeit auf dem Grill rösten. Nach dem Grillen die Tomaten, die Maiskolben und die Champignonscheiben salzen und pfeffern, Maiskolben und Pilz scheiben außerdem mit Petersilie bestreuen. Sauerrahm cremig rühren, die fein gehackte Petersilie unterheben und die gegrillten Kartoffelhälften damit garnieren.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Grillrezept mit Lamm, Schwein und Rind

### Zutaten für 8-10 Personen:

1 kg Spare-Ribs  
4 Lammkoteletts  
4 Schweinekoteletts  
4 Scheiben Rinderfilet  
4 Scheiben Rumpsteak  
4 Scheiben Schweinebauch  
100 ml Sonnenblumenöl  
3 EL Aprikosenmarmelade  
4 EL Tomatenketchup  
5 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Curry  
Paprikapulver  
Ingwer  
Steakpfeffer  
50 g weiche Butter  
75 g Creme fraiche  
gemischte frische Kräuter, z. B. Petersilie,  
Schnittlauch, Kerbel

### Zubereitung:

Die Fleischstücke waschen und gut trocken tupfen. Für die Spare-Rib-Marinade 4 EL Öl mit der Aprikosenmarmelade und dem Tomatenketchup verrühren. Eine Knoblauchzehe schälen, fein hacken und zu der Marinade geben. Mit Salz, Pfeffer, Curry, Paprikapulver und Ingwer würzen. Die Spare-Ribs mehrere Stunden in der Marinade einlegen. Die Lammkoteletts mit Öl bepinseln und mit Steakpfeffer würzen. Die Schweinekoteletts, die Filetscheiben und die Rumpsteaks mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die marinierten Spare-Ribs aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Zusammen mit dem Bauchspeck und den anderen Fleischteilen etwa sechs bis acht Minuten unter mehrmaligem Wenden auf dem Grill rösten. Dabei die Spare-Ribs mehrmals erneut mit der Marinade einpinseln. Die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit der weichen Butter, Creme fraiche und den gehackten Kräutern verrühren. Die Kräuterbutter in eine Spritztüte füllen und auf die gegrillten Rumpsteaks und die Schweinekoteletts spritzen. Zwei Knoblauchzehen schälen und in Scheiben schneiden. Die Lammkoteletts mit den Knoblauchscheiben und mit Rosmarin belegt servieren. Zum gerösteten Fleisch schmecken gegrillte Maiskolben und Tomaten sowie Kräuterbaguette.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Grillspieße

### Zutaten für vier Portionen :

1 Packung Hensel Soja-Kost Italia-Mix  
(Reformhaus)  
4 Kirschtomaten  
2 Lauchzwiebeln  
1 kleine Aubergine  
1 Zucchini  
2 EL Olivenöl  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
Salz

### Zubereitung:

Den Soja-Kost Italia-Mix nach Packungsaufschrift zubereiten. Zwölf kleine Bällchen daraus formen. Die Kirschtomaten halbieren. Die Lauchzwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden. Auberginen und Zucchini vierteln und in Scheiben schneiden. Vier Spieße mit je drei Bällchen und abwechselnd mit Gemüse bestücken. Die Spieße mit Olivenöl bestreichen und auf dem Rost rundherum knusprig braten. Dazu passen Ciabatta und Dipsaucen.

#### Tipp:

Hensel Soja-Kost Italia-Mix ist eine rein pflanzliche Fertigmischung für Gerichte nach Hackfleischart. Sie eignet sich zur Herstellung von pikanten Hackfleischgerichten wie zum Beispiel Lasagne, Cannelloni, Mousaka und Cevapcici, die sonst mit Hackfleisch zubereitet werden. Der Mix ist ideal für alle, die sich Heisch- und cholesterinfrei ernähren wollen.



[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Hot Dogs mit Grillwürstchen

### Zutaten für vier Portionen:

2 Zwiebeln  
50 g Mehl  
5 EL Öl  
4 Hot Dog Brötchen  
4 TL Barbecue-Butter  
12 Nürnberger Rostbratwürstchen  
100 g Gewürzgurkenscheiben aus dem Glas  
4 TL Senf  
1 TL Currypulver

### Zubereitung:

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Mehl in eine Schüssel füllen. Zwiebeln darin wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Brötchen waagrecht halbieren. Brötchenhälften von beiden Seiten auf dem vorgeheizten Grill rösten.

Schnittflächen mit Barbecue-Butter bestreichen. Würstchen auf dem vorgeheizten Grill unter Wenden etwa fünf Minuten grillen, bis sie eine schöne bräunliche Färbung haben.

Untere Brötchenhälften mit Senf bestreichen und mit Würstchen, Gurkenscheiben und gerösteten Zwiebeln belegen. Mit Currypulver bestäuben. Obere Brötchenhälften darauflegen und servieren.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Kräuterbaguette

### Zutaten für vier Personen:

125 g Creme fraiche  
100 g weiche Butter  
1 bis 2 TL Kräuterbuttergewürz  
2 Knoblauchzehen  
4 Baguettebrote (à 125 g)

### Zubereitung:

Creme fraiche gut mit Butter und Kräuterbuttergewürz verrühren.

Die Knoblauchzehen schälen und grob in Stücke schneiden.

Die Baguettebrote keilförmig einschneiden, mit der Kräuter-Creme füllen und mit den Knoblauchstücken bestreuen.

Einige Minuten auf dem Rost grillen, bis die Kräuter-Creme zerläuft.



# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Rib-Eye-Steak mit Avocado-Mango-Kidneybohnen Salsa

### Zutaten für vier Portionen:

4 Rib-Eye-Steaks  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 geschälte und gewürfelte Avocado  
1 geschälte und gewürfelte Mango  
100 g Kidneybohnen, aus der Dose  
1-2 fein gehackte Knoblauchzehen  
1 Handvoll fein gehackter Koriander  
Saft einer halben Zitrone  
1 rote entkernte und fein gehackte  
Chilischote  
Pfeffer  
2 EL Olivenöl

### Zubereitung:

Avocado, Mango und Kidneybohnen mit Knoblauch, Chilischote, Pfeffer und Koriander würzen, mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln und alles vermengen. Anschließend einige Minuten ziehen lassen.

Steaks auf dem heißen Grill je Seite 2-4 Minuten grillen. Anschließend die Steaks vom Grill nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und einen Moment ruhen lassen.

Zusammen mit der Salsa auf Tellern arrangieren und mit frischem Brot servieren.

## Roastbeef mit Nudelsalat

### Zutaten für vier Portionen:

1 kg Roastbeef am Stück  
1-2 Limetten  
100 g kleine Nudeln (z.B. Graupen von Birkel)  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine rote Chilischote  
100 ml Olivenöl  
2 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Koriander, Schnittlauch)  
Salz  
bunter, grob geschroteter Pfeffer

### Zubereitung:

Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und waschen.

Zwiebel und Chilischote sehr fein würfeln und Knoblauch zerdrücken. 8 EL Öl, Nudeln, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Chili vermischen und mit Salz und Pfeffer Würzen.

Roastbeef trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf dem Grill insgesamt etwa 30 Minuten grillen, dabei mit halbierten Limetten bestreichen und mit restlichem Öl beträufeln.

Die gebräunte Kruste währenddessen immer wieder abschneiden und servieren.

Das restliche Roastbeef erneut würzen und weiter auf dem Grill zubereiten, dabei den Vorgang mehrfach wiederholen.

Roastbeef mit Nudelsalat servieren.

# Setzer

[www.landmetzgerei.de](http://www.landmetzgerei.de)

## Spare-Ribs vom Grill in Kräuterbutter-Marinade mit Zucchinirollchen

### Zutaten für vier-sechs Portionen:

1 kg vorgegarte Spare-Ribs  
(beim Fleischer vorbestellen)  
1 EL Öl  
100 ml Orangensaft,  
3 EL brauner Zucker  
80 g Sojasauce  
200 g Kräuterbutter (z.B. Meggle)  
150 g Tomatenketchup  
2 Zucchini  
50 g gemahlene Haselnusskerne  
Salz  
Pfeffer  
½ Fladenbrot

### **AUSSERDEM:**

Holzspießchen  
Aluschalen

### Zubereitung:

Orangensaft, braunen Zucker, Sojasauce, 100 g Kräuterbutter und Ketchup in einem Topf aufkochen und etwa zehn Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Zucchini putzen, waschen und längs in je acht dünne Scheiben schneiden. Zucchinischeiben in kochendem Salzwasser eine halbe Minute blanchieren. Abgießen, abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen. 50 g Kräuterbutter mit Haselnüssen verkneten. Haselnussbutter auf die Zucchinischeiben streichen und von der kurzen Seite aufrollen. Mit Holzspießchen feststecken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen. Fladenbrot, waagrecht aufschneiden. Von beiden Seiten auf dem heißen Grill rösten. Mit 50 g Kräuterbutter bestreichen und in Stücke schneiden. Spare-Ribs mit Öl einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rippchen auf dem heißen Grill unter Wenden scharf anbraten. Rippchen mit der Sauce einstreichen. In eine Aluschale geben und auf dem heißen Grill etwa 10 Minuten zu Ende braten. Zucchinirollchen, in der Zwischenzeit in einer Aluschale auf dem heißen Grill etwa fünf Minuten garen. Spare-Ribs und Zucchinigemüse auf einer Platte anrichten. Fladenbrot und restliche Sauce dazu reichen.