

# GRILLEN *mit Edelschmaus*

Von Fleisch(los) zu Salaten über  
Marinaden zu Dips und Co.



selbstständige Beraterin  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*





# Sweetino-Marinade

von Julia Kuhn

## Zutaten:

1 Teel. Tango Argentino\*  
2 Teel. Balkan\*  
6 Teel. Wasser

1 EL Sweet Bacon\*  
1 Teel. Tomatenmark  
6 EL Omas Butteröl\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Balkan und Tango Argentino in Wasser 5 Minuten quellen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und vermengen. Das Fleisch zur Marinade in eine Schüssel geben und mit einem Deckel verschließen. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht ziehen lassen ziehen.







# Kräuter-Bier-Marinade

von Julia Kuhn

## Zutaten:

4-5 Scheiben Schweine-  
nacken

2 TL Toskana\*

2 TL Tzaziki\*

2 EL Omas Butteröl\*

2 EL Bier

2 TL Orangen-Mango  
Senf\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Toskana und Tzaziki in 8 TL Wasser 4 Minuten quellen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und vermengen.

Das Fleisch zur Marinade in eine Schüssel geben und mit einem Deckel verschließen. Das Fleisch sollte mindestens 1 Stunde oder über Nacht durchziehen.







# Joghurt meets Currytraum

von Julia Kuhn

## Zutaten:

600 g Putenschnitzel

2 TL Indien Traum\*

1 TL Sweet Curry\*

2 EL Joghurt

4 TL Knoböl\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Indien Traum und Sweet Curry in 6 TL Wasser 5 Minuten quellen lassen. Das Knoböl dazugeben und dann mit dem Joghurt vermengen.

Das Fleisch zur Marinade in eine Schüssel geben und mit einem Deckel verschließen. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht ziehen lassen.







# Tzaziki-Spieße

von Julia Kuhn

## Zutaten:

3 TL Tzaziki\*

1 TL Knobi Senf \*

1 EL Zitronensaft

1 EL Sanfte Traube\*

2 EL Omas Butteröl\* oder  
Knobi Öl\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Tzaziki in 3 TL Wasser 5 Minuten quellen lassen. Das Öl dazugeben und dann mit den restlichen Zutaten vermengen.

Das Fleisch zur Marinade in eine Schüssel geben und mit einem Deckel verschließen. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht ziehen lassen.







# Zwiebeltaschen

von Julia Kuhn

## Zutaten:

5 Schmetterlingsschnitzel

3-4 große Zwiebeln

1 TL Feines Süppchen\*

Knobi Senf\*

Fritten Frieda\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Aus einem mageren Schweinerücken lassen sich super Schmetterlingsschnitzel schneiden. Dazu das Fleischstück zunächst von oben her quer zur Faser dünn bis ein Zentimeter vor dem Boden einschneiden. Beim zweiten Schnitt mit gleicher Dicke wird das Fleisch ganz durchgeschnitten.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in einen Topf geben und mit Wasser füllen bis sie bedeckt sind. Feines Süppchen\* hinzufügen und etwa 10 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln weich sind.

Die Schmetterlingsschnitzel mit Knobi Senf\* bestreichen und mit den Zwiebeln befüllen.

Anschließend die Schnitzel mit Zahnstochern schließen und mit Fritten Frieda\* würzen.







# Bratwurst mit Currysauc

von Conny Berends

## Zutaten:

1 rote Zwiebel  
1/2 rote Paprika  
5 g Griech. Olivenöl\*  
25 g Butter  
25 g Zucker  
200 g gehackte Tomaten  
100 g Wasser

25 g Tomatenmark  
75 g Tomatenketchup  
1/2 TL Feines Süppchen\*  
1 TL Dunkle Tomaten-  
creme\*  
3 TL Currywurst Carl\*  
50 g Apfelmus  
Bratwurst

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung (im Thermomix):

Die rote Zwiebel schälen sowie die halbe Paprika in Stücke teilen und im Thermomix 10 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Die restlichen Zutaten hinzufügen und 25 Min./100 Grad/Stufe 2 köcheln lassen. 15 Sek./Stufe 7 pürieren und danach nochmal 10 Min./100 Grad köcheln lassen.

Bratwurst grillen und mit der Currysauc begießen.

Gut verschlossen in einem Glas hält sich die Sauc gut 2 Wochen.







# Reis-Salat

von Julia Kuhn

## Zutaten:

125 g Reis, lose

1 rote Paprika

1 kleine Dose Mais

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Pckg. gekochter Schinken

## für das Dressing:

3 TL Garten Glück\*

6 TL Wasser

4 EL Sanfte Traube\* oder

Peach Passion\*

1-2 TL Schmauszeit Senf\*

1 TL. Knobi Senf\*

5-6 EL Griech. Olivenöl\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Den Reis nach Packungsanweisung garen. Das Gemüse waschen und klein schneiden. Den Schinken in Würfel schneiden und alles vermengen.

Für das Dressing alle Zutaten in einen Schüttelbecher geben und mit dem Salat vermengen.

Schmeckt lauwarm super. Man kann den Salat aber auch über Nacht ziehen lassen.







# Feta Melonen Salat

von Michaela Hähner

## Zutaten:

600 g Wassermelone

200 g Feta

1 Pckg. Rucola

2 EL Sonnenblumenkerne

3 TL Tango Argentino\*

3 EL Sanfte Traube\*

2 EL Griech. Olivenöl\*

1 TL Schmauszeit Senf\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Die Melone in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden. Den Rucola waschen und hinzugeben. Den Feta klein schneiden und ebenfalls zufügen.

Die Gewürzzubereitung Tango Argentino in einen Schüttelbecher geben, mit 6 EL Wasser aktivieren und anschließend Sanfte Traube, Griech. Olivenöl sowie den Senf hinzugeben. Gut schütteln und über den Salat geben. Zum Schluss die Sonnenblumenkerne über den Salat geben.







# Balkan Butter

von Manuela Weiß

## Zutaten:

2 TL Balkan\*

4 TL Wasser

125 g Butter

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Balkan mit 4 TL Wasser vermengen und 3 Minuten quellen lassen.

Das Ganze nun in die weiche Butter einrühren. Danach für mindestens 1 Stunde kühlstellen.







# Zwiebel Butter

von Manuela Weiß

## Zutaten:

2 TL Oh my Onion\*

4 TL Wasser

125 g Butter

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Oh my Onion mit 4 TL Wasser vermengen und 3 Minuten quellen lassen.

Das Ganze nun in die weiche Butter einrühren. Danach für mindestens 1 Stunde kühlstellen.







# Feta Ajvar Dip

von Julia Kuhn

## Zutaten:

2 TL Kräuter Freude\*  
1 Knoblauchzehe  
200 g Fetakäse

150 g Frischkäse  
150 g Creme Fraiche  
1/2 Glas Ajvar mild

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Knoblauchzehe schälen und mit einer Knoblauchpresse zerdrücken. Kräuter Freude mit 4 TL Wasser aktivieren und hinzufügen.

Den Fetakäse zerbröseln. Anschließend den Frischkäse, Creme Fraiche und Ajvar unterheben.







# Feta Paprika Dip

von Steffi Huth

## Zutaten:

3 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

200 g Feta

200 g Frischkäse

1 EL Knobli Öl\*

1 TL Italienisches Genuss Salz\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen, in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 5 kleinen hacken.

Die Paprika waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Ebenfalls in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.

Feta grob zerbröckeln und zu den restlichen Zutaten hinzufügen und 5 Sek./Stufe 4 vermischen.







# Knoblauch Kartoffeln

von Julia Kuhn

## Zutaten:

1 Glas Miracel Whip

150 ml Sahne

4-5 TL Knoblauch Chips\*

2 TL Tango Argentino\*

1 TL Pfeffer Salz Mix\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser garen und nach dem Erkalten abpellen. In einer Schüssel Miracel Whip mit Sahne zu einer Soße mischen und mit Pfeffer Salz Mix, Knoblauch Chips sowie Tango Argentino abschmecken. Alle Pellkartoffeln in die Schüssel geben und darauf achten, dass sie mit Soße bedeckt sind. Wenn nötig, die Soße mit einem Esslöffel über die Kartoffeln verteilen. Die Kartoffeln über Nacht ziehen lassen.

Passt toll zum Grillen sowie für kalte oder warme Buffets.







# überbackener Feta

von Conny Berends

## Zutaten:

2 Stücke Feta

1 rote Paprika

10 Kirschtomaten

2 TL Bruschetta\*

2 TL Tango Argentino\*

6 EL Griech. Olivenöl\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

3 TL Bruschetta mit 6 TL Wasser aktivieren und mit dem Griech. Olivenöl als Marinade vermengen. In einem neuen Schälchen gleich mit Tango Argentino verfahren.

Den Feta jeweils in ein kleines, ofenfestes Pfännchen geben. Über ein Stück die halbierten Tomaten, über das andere Stück Paprika in Streifen schneiden.

Über das Fetastück mit den Tomaten die Bruschetta-Marinade geben. Über das Stück mit den Paprika die Marinade mit Tango Argentino.

Den Feta im geschlossenen, heißen Grill für ca. 15 Minuten überbacken.







# Meat Balls

von Michaela Hähner

## Zutaten:

1 kg Rinderhackfleisch  
Baby Bell  
1 kleine Dose Mais  
1 Brötchen  
2 Eier  
1 Zwiebel

3 TL Smoky Rub\*  
1 TL Oh my Onion\*  
50 Streifen Bacon  
BBQ-Sauce  
Ahornsirup

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Das Brötchen in warmen Wasser quellen lassen. Die Zwiebel und den Käse in kleine Würfel schneiden.

Das Hackfleisch, die Gewürze, Eier, Brötchen, Zwiebel und Mais miteinander verkneten. Anschließend die Hackfleischmasse zu kleinen runden Bällchen formen und flach drücken. Einen Babybel darauf legen und das Ganze zu einem kleinen runden Ball formen.

Den Grill auf 180°C (indirekt) vorheizen.

Die Hack-Bällchen mit Bacon umwickeln und 10 Minuten grillen. Anschließend mit BBQ-Sauce einpinseln und weiter grillen.

Nach weiteren 10 Minuten auf dem Grill die Hack-Bällchen mit Ahornsirup bestreichen. Im letzten Schritt die Temperatur im Grill auf 220°C erhöhen und weitere 7-10 Minuten grillen.







# 2erlei Kräuterfaltenbrot

von Conny Berends

## Zutaten:

190 g Wasser  
1 Prise Zucker  
10 g Stück Hefe  
400 g Dinkelmehl  
1,5 TL Meersalz\*

30 g Griech. Olivenöl\*  
1/2 Paket Butter  
1,5 TL Sweet Curry\*  
1,5 TL Garten Glück\*

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Das warme Wasser mit der Hefe und dem Zucker vermengen. Anschließend das Meersalz, das Griech. Olivenöl und das Mehl hinzufügen und zu einem Brotteig verarbeiten. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Butter auf Zimmertemperatur aufbewahren, damit sie schön weich ist, um sie weiter zu verarbeiten.

Sweet Curry mit gut 2 TL Wasser aktivieren. In einer weiteren Schüssel Garten Glück mit gut 2 TL Wasser aktivieren. Anschließend das Stück Butter halbieren, jeweils einen Teil zu den Gewürzen in die Schüsseln geben und zu einer Butter verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlagen auf 30 x 20cm ausrollen. Auf jeder Hälfte jeweils eine Butter streichen und dann 12 Quadrate schneiden. Die zusammenklappen und nacheinander in eine Kastenform setzen.

Das Brot bei 220 Grad Ober-/Unterhitze abbacken.







# vegane Mousse au chocolat

von Michaela Hähner

## Zutaten:

200 g Zartbitterschokolade

400 g Seidentofu

1/2 TL Black & White\*

45 g Agavendicksaft

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

200 g Zartbitterschokolade in Stücken im Mixtopf für 8 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend 3 Min./55 Grad/Stufe 1 schmelzen.

400 g Seidentofu, 1/2 Teel. Black&White und den Agavendicksaft hinzugeben und 3 Min./Stufe 4-9 aufsteigend mixen.

Anschließend für mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen und erkalten lassen.







# Fruchtige Raffaello Creme

von Julia Kuhn

## Zutaten:

1 Packung Raffaello  
1 Becher Sahne  
1 Päckchen Sahnesteif  
1 TL Black & White\*

500 g Quark  
50 g Zucker  
150 g Mango  
Mango Creme\*  
Kokoschips und gehackte  
Pistazien zum Garnieren

\*Edelschmaus Produkt

## Zubereitung:

Die Sahne mit 1 TL Black & White und Sahnesteif steif schlagen. Den Quark und den Zucker hinzufügen und vermengen.

Die Raffaellos zerkleinern, unter die Quarkcreme heben und in Dessertschälchen umfüllen.

Die Mango schälen, in kleine Würfel schneiden und über das Dessert verteilen. Mit Mango Creme, Kokoschips und gehackten Pistazien toppen.

Tipp: Alternativ zur Mango kann auch Pfirsich benutzt werden.





Schön, dass du  
dabei Warst!

