

Das Rezept zum
Nachkochen

Grillorca.[©]
Die Mallorcaparty

„Weisse BBQ-Sauce“

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch in sehr kleine Stücke schneiden.

Butter in einem Topf zergehen lassen und die Zwiebel und den Knoblauch hinzu geben und anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Danach in Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.

Nach dem Abkühlen Mayo, Senf und Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kühlschrank.



Zutaten

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 El Butter
- 125 ml Weisswein
- 250 ml Mayo
- 1 El Senf
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

„Rote BBQ-Sauce“

Zubereitung

Zutaten zusammen in einem Topf vermengen und aufkochen, bis die Sauce schön eingedickt ist.

Danach kaltstellen.



Zutaten

- 500g passierte Tomaten
- 2 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Tomatenmark
- Ca. 100 ml Apfelessig
- 4 EL Worcestersauce
- 1 Schuss Cola
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Senf
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer, Chilipulver n.B.

„Karotten-Apfel-Salat“

Zubereitung

Karotten in Stücke hobeln/raspeln.
Apfel reiben und zu den Karotten.

Zwei EL Honig, zwei EL Olivenöl und den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und vermengen.

Mit Petersilie verfeinern und gut durchziehen lassen.



Zutaten

- 3-4 Karotten
- 1 Apfel
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Petersilie
- 1 halbe Zitrone

„Colores nacionales“



Zubereitung

Tomaten in Würfelchen schneiden, in kleiner Schüssel mit einem guten Schuss Olivenöl und einer Prise Salz vermengen.

Paprika in dünne Streifen schneiden und auf dem Grill mit Olivenöl beträufeln und leicht anschwitzen.

Drei Scheiben Olivenbaguette auf dem Grill leicht anrösten. Danach die Knoblauchzehe der Länge nach teilen und die Baguettescheiben einreiben.

Baguettescheiben auf den Teller und einmal mit Tomaten, einmal mit Paprika und einmal nur mit Olivenöl und eine Prise Salz anrichten. Nach Belieben noch mit Basilikum oder Petersilie verfeinern.



Zutaten

- Geröstetes Olivenbaguette
- 1 Tomate,
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl, Salz
- Basilikum, Petersilie nach Belieben

„Moink Bola“

Zubereitung

Hackfleisch in Schüssel mit den vorbereiteten Gewürzen nach Belieben würzen und gut durchkneten.

Peperoni in zwei Stücke schneiden und an beide Seiten des Babybels andrücken. Hier drum herum das Hackfleisch zu einem „Bola“ formen, sodass der Käse und die Peperoni das leckere Herzstück des Bola bilden. Zum Abschluss den Speck herumwickeln.

Auf dem Grill ca. 15 min garen, danach die selbe Zeit nochmal indirekt (nicht auf der Flamme) durchziehen lassen und immer wieder mit der roten BBQ-Sauce bestreichen.



Zutaten

- 160 g Hackfleisch
- 3 Streifen Speck
- 1 Peperoni mild/scharf je nach Geschmack
- 1 Babybel
- Rote BBQ-Sauce (vorher zubereitet)
- Salz, Pfeffer, Zucker, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kreuzkümmel n.B.

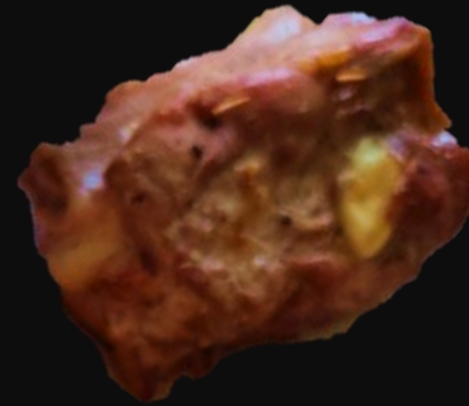
„Oink Pepita“

Zubereitung

Schweinefilet der Länge nach einschneiden (nicht komplett durchschneiden), aufklappen und an Arbeitsfläche/Schneidbrett andrücken.

Von beiden Seiten würzen. Danach Innenseite mit einer Scheibe Speck belegen, den Babybel einmal durchschneiden und die zwei „Babybeltaler“ auf den Speck legen und zum Abschluss die zweite Scheibe Speck oben drauf.

Den Oink Pepita zuklappen, mit Zahnstocher fixieren und 15 Minuten ab auf den Grill.



Zutaten

- 150 g Schweinefilet
- 2 Streifen Speck
- 1 Babybel
- Salz, Pfeffer
- Zahnstocher

„Kartoffelpäckchen“

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser vorkochen, nicht ganz abkochen.

Kartoffeln vierteln und in der Mitte der/des Alufolie/Backpapiers verteilen. Feta und Knoblauchzehe stückeln und zwischen den Kartoffeln verteilen. Nun nach Geschmack würzen und mit einem guten Schuss Olivenöl beträufeln. Mit Petersilie und/oder Schnittlauch das Päckchen verfeinern.

Kartoffelpäckchen verschließen und für 15 - 20 Minuten auf den Grill.



Zutaten

- 3 mittelgrosse Kartoffeln
- 75 g Feta
- Olivenöl
- Petersilie, Schnittlauch n.B.
- Salz, Pfeffer, Pommes-Gewürz, Griechisches Gewürz, je nach Geschmack
- 1 Knoblauchzehe
- Alufolie oder Backpapier

„Zucchini-Partyboote“

Zubereitung

Zucchini der Länge nach teilen und beide Teile mit einem Löffel aushöhlen.

Eine Tomate in Scheiben schneiden, die andere Tomaten in Würfelchen schneiden.

Hälfte des Mozzarella in Scheiben schneiden, die andere ebenfalls würfeln.

Tomaten- und Mozzarella-Würfel in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Ein Zucchinihälfte salzen und abwechselnd mit Tomaten- und Zucchinischeiben belegen. Die zweite Zucchinihälfte mit den Würfeln füllen.

Danach 10-15 min auf den Grill.

Anrichten mit Petersilie, Basilikum, Schnittlauch nach Belieben.



Zutaten

- 1 mittelgrosse Zucchini
- 2 Tomaten
- 150g Mozzarella
- Olivenöl
- Petersilie, Basilikum, Schnittlauch n.B.
- Salz, Pfeffer

„Zucchini-Partyboote“

Zubereitung

Nachos in eine Auflaufform. Cheddarkäse drüberstreuen und für 5-10 Minuten in den Grill.

Zum Anrichten Schnittlauch klein schneiden und verteilen.



Zutaten

- 1 Tüte Nachos
- Cheddarkäse gehobelt n.B.
- Schnittlauch

Buen apetito



Grillorca.[©]
Die Mallorcaparty