



TM5
&
TM31



CHARLY TILL

DAS GRILLBUCH FÜR DEN THERMOMIX®

ÜBER 80 REZEPTE FÜR SOSSEN, MARINADEN,
BEILAGEN UND BROTE



riva

Unabhängig recherchiert,
nicht vom Hersteller beeinflusst

CHARLY TILL

DAS GRILLBUCH FÜR DEN THERMOMIX®

80 REZEPTE FÜR SOSSEN, MARINADEN,
BEILAGEN UND BROTE

TM5
&
TM31

Tragen Sie sich jetzt unter
www.m-vg.de/thermomix für unseren
Newsletter ein und erhalten Sie zu
neuen Veröffentlichungen Leseproben
und kostenlose Rezepte!

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://d-nb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen:

info@rivaverlag.de

Thermomix® ist ein eingetragenes Warenzeichen der Vorwerk & Co. KG. Diese Publikation ist kein offizielles Lizenzprodukt der Vorwerk & Co. KG.

Originalausgabe

2. Auflage 2017

© 2017 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Nymphenburger Straße 86

D-80636 München

Tel.: 089 651285-0

Fax: 089 652096

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden.

Redaktion: Eva Siegmund

Umschlaggestaltung: Laura Osswald

Umschlagabbildungen: Karl Allgaeuer/Shutterstock.com (Obatzter); sarsmis/Shutterstock.com (Quinoasalat); Jag_cz/Fotolia.com (Hähnchen); olhaafanasieva/Fotolia.com (Kartoffelspieße);

Inkru/Shutterstock.com (Chilisoße)

Layout und Satz: inpunkt[w]o, Haiger, (www.inpunktwo.de)

Druck: Florjancic Tisk d.o.o., Slowenien

Printed in the EU

ISBN Print 978-3-7423-0147-5

ISBN E-Book (PDF) 978-3-95971-590-4

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-95971-589-8

Weitere Informationen zum Verlag finden Sie unter

www.rivaverlag.de

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

INHALT

Vorwort	6
Verwendete Abkürzungen	7
Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®	7
Salate und Dressings	9
Acht-Kräuter-Dressing	10
Krautsalat (Coleslaw)	11
Bunter Salat mit Zimt-Orangen-Dressing	12
Karotten-Apfelsalat mit Balsamicodressing	14
Nudelsalat »Saulecker«	14
Waldorfsalat	15
Quinoasalat	16
Thousand-Island-Dressing	18
Fruchtige Vinaigrette	18
Haltbares Joghurdressing	19
Rosmarin-Orangen-Dressing	20
Feines für den Grill	21
Türkische Hackfleischspieße (Adana Kebap)	22
Bulgarische Hacksteaks	24
Cevapcici	24
Gefüllte Paprikaschoten	25
Grillzucchini	26
Gefüllte Baked Potatoes	26
Gratinierte Pilzköpfe	27
Special Ribs Kambodschanische Art	28
Jetzt wird's ernst: Einlegen und Marinieren	29
Red-BBQ-Marinade	30
Charlys Favorite	31
Gewürzbiersud	32
Zitronen-Knoblauch-Marinade	33

Jamaican Jerk-Marinade	33
Deftige Rinder-Marinade	34
Leckere Hähnchen-Marinade	35
Scharfe Asia-Marinade	36

Aber bitte mit Soße **37**

Grüne Avocado-Mojo (Kanaren)	38
Cocktailsoße	39
Rauchige Whiskysoße	39
Currysoße mit Mango	40
Kräuter-Eiercreme	41
Tsatsiki	42
Honigsoße	42
Crema di Balsamico	44
Fruchtige Grillsoße	45
Feines Knoblauchöl	46
Erdnuss-Soße	47
Chimichurri-Soße	48
Go to Hell! Würzöl	49
Würzessigsoße	49
Mayonnaise	50
Chilisoße süß-sauer	51
Apfelsenf	52

Chutneys und Ketchup **53**

Tomatenketchup	54
Zitronengremolata	55
Erdbeer-Passionsfrucht-Chutney	56
Gurkenrelish	57
Rhabarberchutney	58
Aprikosenchutney	58

Beilagen: Deftige Brote **59**

Roggen-Mohnbrötchen	60
Hamburger Brötchen	61
Focaccia alle Cipolle	62
Grillbrot (Stockbrot)	64

Beilagen: Für Kartoffelfans **65**

Würzige Kartoffelspieße	66
Niederbayerischer »Erdapfelkas«	67

Kartoffelgratin	68
Kartoffelsalat auf schwäbische Art	69
Ungarischer Kartoffelstampf	70

Aufstriche für Brotzeit und Grillfest **71**

Fleischwurstsalat	72
Teewurst	72
Chilimais mit Käse	73
Auberginenaufstrich	74
Bayerischer Obatzter	74
Kräuter-Hummus	76

Extras: Würzbutter, ein Muss! **77**

Mediterrane Tomatenbutter.....	78
Pistazien-Limettenbutter.....	78
Orientalische Gewürzbutter.....	79
Grillbutter.....	80
Rucolabutter.....	80
Basilikumbutter	81
Sommerbutter.....	82
Erfrischende Zitronenbutter.....	82

Extras: Selbst gemachtes Kräutersalz und Gewürzmischungen **83**

Sommerblütensalz.....	84
Hot Lemon Rub.....	84
Chili-Rub	85
Kräuter-Rub.....	85
Mediterranes Kräutersalz.....	86
Geflügel-Rub.....	86

Süßes zum Schluss **87**

Feine Joghurtcreme auf Baiser und Himbeeren	88
Himbeereistraum mit weißer Schokolade	89
Zitronentarte	90
Eierlikörcreme mit karamellisierten Zitrusfrüchten.....	92
Fresh Basil Sommerdrink.....	93
Mini-Schoko-Gugl.....	94
Erdbeerlimes	95

Vorwort

Let's Grill!

Grillen liegt voll im Trend – und das seit Jahren. Doch in letzter Zeit wird beinahe alles, was man essen kann, auf den Grill gepackt. Warum eigentlich, habe ich mich einmal gefragt, stehen wir so drauf? Weil es so herrlich und herzhaft duftet und wir uns kaum zurückhalten können, bis unser Steak durch ist? Weil uns die Vorfreude schon bei der Auswahl der Lebensmittel beim Einkaufen packt? Weil wir leicht hämisch an die Nachbarn denken, die zwar mitriechen, aber nicht mitessen dürfen? Oder weil es einfach Spaß macht, sich mit guten Freunden und der Familie zu treffen und alles gemeinsam zu genießen?

Ich glaube, es ist ein wenig von allem. Und ehrlich gesagt: Dazu befriedigt es doch irgendwie unsere ureigensten Bedürfnisse nach Fleisch, Jagen und Höhlenschmaus – Reste aus der Steinzeit, die noch irgendwo tief versteckt in uns schlummern. Und das hat nichts mit dem heutigen Suchen nach WiFi, Pokemons oder der Dauererreichbarkeit per Handy und Whatsapp zu tun.

Und wurde der Grill auch weiterentwickelt vom einfachen Holzkohlebecken zum Hightechgerät mit Appsteuerung, so freut sich doch so mancher gerade über die Einfachheit, mit der wir unsere Würstchen auf glühender Kohle – am besten dunkelbraun – grillen können.

Die Damen stehen ja meist eher auf Fisch, Gemüse oder vegane Tofuspezialitäten. Naja, warum nicht? Auf dem Grill findet man doch für alles ein Plätzchen, oder? Da liegt die Tofuwurst friedlich vereint neben der Schweinsbratwurst, das Sellerieschnitzelchen neben dem Ribeye. Ist doch für alle Platz!

Vorbereiten können wir unsere schön scharfen oder leicht fruchtigen Marinaden und Soßen, knusprigen Brötchen, feinen Gewürze und Aufstriche in unserem Lieblingsapparat, der irgendwie doch alles andere in den Schatten stellt: der Thermomix®! Der sorgt dafür, dass wir dann beim geselligen Grillfest so richtig schön Zeit haben, uns dem Grill, dem, was wir darauf zubereiten und unseren Gästen zu widmen.

Ich wünsche Euch schon mal Prost und einen guten Appetit – und viel Spaß beim Feiern!

Euer Charly

Verwendete Abkürzungen

In den angegebenen Rezepten werden folgende Kürzel und Begriffe verwendet:

TM	Thermomix® (gemeint ist dabei der Mixtopf)
MB	Messbecher (durchsichtiger Innendeckel zum Abdecken und Abmessen)
Mixtopf	Koch- und Mixbehälter des Thermomix®
Mixbecher	Mixtopf
Stufe...	Rührstufe (Drehgeschwindigkeit)
Linkslauf	Schalter zum Umstellen von Zerkleinern (Mischen, Pürieren) auf Vermischen (Aufschlagen, Verrühren)
Spateln	die Verwendung eines Küchenspatels, mit dem Zerkleinertes im Mixtopf nach unten geschoben wird, der Einfachheit halber als »Spateln« bezeichnet

Angaben für den TM31 werden in Klammern angegeben, z. B.: **(8 Min./Varoma/Stufe 2/ohne MB)**

Tipps für den Umgang mit dem Thermomix®

- Allererstes Gebot: Mixtopf und Deckel nach der Benutzung sofort auswaschen!
- Beim Pulverisieren von Zucker oder Gewürzen verteilt sich das feine Pulver in der Regel überall im Mixtopf. Mit einem Spatel lässt es sich schlecht nach unten schieben, vor allem bei kleineren Mengen. Dafür verwende ich einen Küchenpinsel. Unter den Messbecher kann man ein Küchenpapiertuch stecken, dann kommt der feine Zuckerstaub nicht durch. Vor dem Öffnen des Mixtopfes etwas abwarten, bis sich der »Nebel« gelegt hat.
- Die eingebaute Waage ist nicht immer genau. Wenn die exakte Menge besonders wichtig ist (z. B. zum Abwiegen von Gewürzen oder für Backwaren), empfehle ich eine externe Digitalwaage.

Das Grillbuch für den Thermomix®

- Das Schlagen von Sahne, Eiweiß oder die Herstellung von Eis gelingt besser, wenn der Mixtopf vorher für 20 Minuten im Gefrier- oder Kühlschranks gekühlt wird. Ist dafür mal keine Zeit, so zerkleinert man einfach einige Eiswürfel (Turbotaste), die man anschließend wegschüttet (oder für einen kleinen Drink zwischendurch nutzt), dann ist der Mixtopf auch schön kühl.
- Wenn man den Varoma-Aufsatz benutzt, dann muss man wirklich gut aufpassen, denn das Teil wird so richtig heiß! Ich decke das Ganze gerne mit einem (Stoff-)Küchentuch oder alten Frotteehandtuch ab und bin wirklich vorsichtig beim Öffnen des Deckels bzw. Herunternehmen des Varoma-Aufsatzes. Denn schnell verbrüht man sich am heißen Dampf, der aus dem Mixtopf steigt!
- Den Rühraufsatz (Schmetterling) darf man nur bis Stufe 4 verwenden!
- Er ist ansonsten hitzebeständig (bis etwa 120 °C nach Herstellerangaben) und es lohnt sich, ihn für die Herstellung von Eis und Kaltem im Gefrierschrank zu lagern.
- Klebrige Teigreste oder fettige Speisereste entfernt man am einfachsten, indem man 4 Tropfen (Marken-)Spülmittel sowie 1 l Wasser in den Mixtopf füllt und diesen dann **4 Min./60 °C/ Stufe 5-6** laufen lässt. Wenn Schaum hochsteigt auf Stufe 2 reduzieren. Meistens ist er dann auch schon sauber und muss nur nachgespült und getrocknet werden.
- Kochzeiten sowie Rührzeiten können variieren: Da wir mit Naturprodukten hantieren, haben diese auch z. B. einen unterschiedlichen Wasser-, Zucker- oder Stärkegehalt. Also kann es durchaus vorkommen, dass Gerichte entweder ein wenig kürzer oder auch länger gekocht/gerührt werden müssen.
- Saulecker ist selbst gemachter Vanillezucker für Nachtisch oder zum Backen: 2 gut getrocknete Vanilleschoten in Stücke brechen, mit 150 g Zucker **10 Sek./Stufe 10/mit MB** pulverisieren. Mit dem Pinsel nach unten schieben und wiederholen, bis alles fein gemahlen ist. In ein kleines Glas füllen, verschlossen aufbewahren. Man benötigt nur ½ bis 1 TL, da dieser Vanillezucker intensiver als z. B. Vanillinzucker ist.

SALATE UND DRESSINGS

