ZauberMix für monsieur cuisine

Dein perfekter GRILLABEND

DIE BESTEN REZEPTE
VON SALATEN BIS MARINADEN

Grill it like it's hot!

Die Grillsaison ist offiziell gestartet, die Kohle steht bereit und die Gartengarnitur ist auf Hochglanz poliert. In diesem Jahr denken wir uns: Grillwurst und Fleisch kann jede:r, wir wollen mehr!

Also haben wir die leckersten Rezepte für deinen Grillabend rausgesucht. Von Grillgut über Marinade und Salate bis hin zu Grillsoßen und Dips ist alles dabei. Natürlich darf auch das beliebte Grillbrot nicht fehlen, das die gesamte Zauber-Mix-Community begeistert.

Foto: Anna Gieseler

Wer bei der Vorbereitung an deiner Seite steht? Na, dein Monsieur Cuisine! So hast du mehr Zeit für andere Dinge, zum Beispiel für die Deko deiner Grillparty.

Außerdem: In diesem Grill-Spezial wartet ein Highlight auf dich: Wir haben nach euren besten Grillrezepten der Community gefragt – und ihr habt abgestimmt.

Wir lieben das Rezept so sehr, darum findest du es direkt auf der nächsten Seite. Schau schnell nach!

Illustrationen: gettyimages

GEWINNERIN DER »SCHICK UNS DEIN GRILLREZEPT«-AKTION:

Sabrina

Ende April konntest du uns dein liebstes Grillrezept per Mail zuschicken. Dabei war es ganz egal, ob es sich um mariniertes Fleisch, einen Salat oder ein luftiges Brot handelte, und auch, ob das Rezept bereits ein Monsieur Cuisine Rezept war. Die Community hat auf Instagram entschieden und dieser leckere Paprika-Feta-Dip ist es geworden! Herzlichen Glückwunsch, Sabrina!

GEWINNER REZEPT

Paprika-Feta-Dip

00 05 std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION (30 G): 50 KCAL | 3 G E | 4 G F | 1 G KH

ZUTATEN FÜR CA. 600 G

- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprikaschot in Stücken
- 200 g Feta
- 200 g Frischkäse
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL getrocknete italienische Kräuter
- 2 Prisen Salz
- 3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Knoblauch im ☜ **2 Sek. | Turbo** zerkleinern und mit dem ↖ nach unten schieben. Paprika zufügen und **3 Sek. | Stufe 6** zerkleinern.

2 Feta, Frischkäse, Olivenöl, Salz sowie Pfeffer zugeben und **10 Sek. | Stufe 5** verrühren. Nach Belieben abschmecken und servieren.

Foto: Anna Gieseler

PERFEKT MARINIERT UND GEGRILLT: UNSERE LIEBSTEN FLEISCH-REZEPTE FÜR DEINEN GRILLABEND

Foto: Ira Leoni

Gegrillte Rindersteaks in Kräuter-Oliven-Marinade mit Tomatensalsa

01 | 10 std : min

LOW CARB | LOW FAT

PRO PORTION: 628 KCAL | 46 G E | 47 G F | 9 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZZGL. 4 STD. KÜHLZEIT

- 100 g grüne Oliven
- 1 Peperoncino
- Blättchen von 3 Stiele Thymian
- Nadeln von 3 Zweige Rosmarin
- Blätter von 1 Stiel Salbei
- 120 g natives Olivenöl extra
- 10 g Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- 1 TL Honig
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Rumpsteaks (à etwa 200 g)
- 1 Schalotte
- 4 Stiele Petersilie
- Blättchen von 2 Stiele Oregano
- 6 Tomaten in Würfeln
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- etwas Salz

1 Oliven in den ☜ geben und **3 Sek. | Stufe 6** fein hacken. Hälfte der Oliven in eine Schüssel geben. Peperoncino, Thymian, Rosmarin und Salbei in den ☜ geben und **5 Sek. | Stufe 4** fein hacken.

2 100 g Olivenöl, Zitronensaft, -abrieb und Honig zum Olivenmix in den ☜ geben und **5 Sek. | Stufe 4** vermengen. Marinade mit Pfeffer würzen und die Knoblauchzehen andrücken.

3 Die Steaks trocken tupfen und die Fettränder einschneiden. Die Steaks mit der Marinade und Knoblauch in einen Gefrierbeutel geben und fest verschließen. Etwas durchkneten, damit sich Fleisch und Marinade gut verbinden. Ca. 4 Stunden kalt stellen. ☜ säubern.

4 Schalotte, Petersilie und Oregano in den ☜ geben und **5 Sek. | Stufe 7** zerkleinern. Tomatenwürfel in den ☜ geben. Übriges Öl, Essig, Zucker und Paprikapulver zugeben und **6 Sek. | ↺ | Stufe 2** vermengen.

5 Anschließend den Rest Olivenmix zugeben und **4 Sek. | ↺ | Stufe 2** vermengen und die Salsa mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend umfüllen und bis zum servieren im Kühlschrank ziehen lassen.

6 Die Steaks aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen. Auf dem heißen Grill von jeder Seite nach Belieben ca. 5 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Tomatensalsa servieren.

Foto: Ira Leoni

GEGRILLTES HÄHNCHENBRUSTFILET

Foto: Tina Bumann

ZWEIERLEI MARINIERTE CHICKENWINGS

Foto: Anna Gieseler

FALAFELSPIESSE VOM GRILL

Du liebst gut mariniertes Fleisch? Dann schau dir unsere würzigen Marinaden an.
Mit deinem Monsieur Cuisine gelingen sie dir garantiert – für perfekte Würze und zartes Fleisch.

Unsere Empfehlung: Bereite die Marinade bereits einen Tag vorher zu, sodass die Gewürze über Nacht in das Fleisch einziehen können. So wird es direkt noch zarter und unwiderstehlich lecker.

Achte dabei darauf, dass die Marinade das Fleisch vollständig bedeckt und lass es dann in einem Gefrierbeutel oder einem anderen Behälter über Nacht im Kühlschrank einwirken.

ONLINE REZEPT

KLASSISCHE BBQ MARINADE

ONLINE REZEPT

JOGHURT-CURRY-MARINADE

ONLINE REZEPT

KRÄUTER-PESTO-MARINADE

Illustrationen: gettyimages

Foto: Desirée Pelkert

Das schnellste Grillbrot aller Zeiten

00 05 std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION: 273 KCAL | 8 G E | 5 G F | 49 G KH

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

ZZGL. 1 STD. RUHEZEIT

- 500 g Mehl Type 405
- 360 g Joghurt
- 1 TL Salz
- 1 Pck. Trockenhefe
- 20 g natives Olivenöl extra

1 Alle Zutaten in den geben und **1 Min.** | verkneten. Teig umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Std. gehen lassen.

2 Dann 8 kleine Kugeln daraus formen, diese platt drücken und auf dem Grill indirekt für einige Minuten backen.

>**TIPP** Du kannst nach Belieben noch Blättchen von ¼ Bund gemischter Kräuter unter den Teig mixen.

DAS BELIEBTESTE *Grillbrot* DER ZAUBERMIX-COMMUNITY

Illustrationen: shutterstock

DIE BESTEN BEILAGEN: Salate

Jetzt wird es frisch und bunt! Denn beim Grillabend dürfen die leckersten Salate natürlich nicht fehlen. Nudelsalat oder Kartoffelsalat? Welcher Klassiker ist es bei dir? Oder darf es ein asiatischer Spaghettisalat sein? Wir haben die liebsten Salate der Zauber-Mix-Community für dich in diesem Handout zusammengefasst. Finde deinen Liebling!

Foto: Nicky & Max

Pastasalat mit Tomate-Mozzarella

00 | 25
std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION: 567 KCAL | 21 G E | 19 G F | 78 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- **1 Knoblauchzehe**
- **1 Zwiebel halbiert**
- **20 g natives Olivenöl extra**
- **1 TL Zucker**
- **25 g Tomatenmark**
- **400 g stückige Tomaten (Dose)**
- **Salz**
- **frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **400 g Fusilli**
- **1 rote Zwiebel halbiert**
- **100 g grüne Oliven entsteint**
- **1 rote Paprikaschote in Stücken**
- **100 g Rucola**
- **100 g Mini-Mozzarellakugeln**

1 Knoblauch sowie Zwiebel in den ☞ geben und **5 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Öl zufügen und **3 Min. | Anbraten** andünsten. Zucker mit Tomatenmark zugeben und weitere **2 Min. | Anbraten** andünsten.

2 Die Tomaten, 1 TL Salz sowie 2 Prisen Pfeffer dazugeben und die Soße ohne Messbecher **20 Min. | Stufe 1** | 100 °C garen. Dabei den Kocheinsatz als Spritzschutz aufsetzen. Die Tomatensoße umfüllen und den ☞ spülen.

3 Fusilli nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die rote Zwiebel in den ☞ geben und **5 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Oliven sowie Paprika zufügen, **4 Sek. | Stufe 6** zerkleinern.

4 Die Fusilli abgießen, kurz abtropfen lassen und in eine Schüssel umfüllen. Rote Zwiebel, Oliven, Paprika, Rucola, Mozzarella, Tomatensoße, 1 Prise Salz sowie 1 Prise Pfeffer dazugeben und alles gut vermischen. Den Salat lauwarm servieren.

>TIPP Du kannst die Tomatensoße auf Vorrat zubereiten und in einem Einmachglas mehrere Wochen aufbewahren. So ist dieser Salat bei spontanem Bedarf noch schneller zubereitet.

VS

ZauberMix für monsieur cuisine

Kartoffelsalat BATTLE

WELCHER SCHMECKT DIR BESSER?
MIT ÖL ODER MIT MAYONNAISE?
WIR HABEN UND LIEBEN SIE BEIDE!

Du hasst es, die Kartoffeln für den Kartoffelsalat vorzubereiten? Mit dem WunderSlicer® schneidet dir dein Monsieur Cuisine die Scheiben in Sekundenschnelle. So einfach war Kartoffelsalat machen noch nie! Hol ihn dir jetzt im ZauberTopf-Shop!!

ZUM SHOP

Foto: Anna Gieseler

Schwäbischer Kartoffelsalat

00 40 std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION: 281 KCAL | 6 G E | 8 G F | 47 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ZZGL. 30 MIN RUHEZEIT

- **1000 g Wasser**
- **Salz**
- **1000 g festkochende Kartoffeln**
- **frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **150 g Frühlingszwiebeln getrennt in weiße und grüne Ringe**
- **250 g Gemüsebrühe**
- **30 g milder Apfelessig**
- **30 g Sonnenblumenöl**

1 Wasser und 1 TL Salz in den geben. Den tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen. Die Kartoffeln waschen und in den Dampfgaraufsatz geben, den Deckel aufsetzen und **20 Min. | Dampfgaren** garen.

2 Den Dampfgaraufsatz absetzen und die Kartoffeln kurz ausdampfen lassen. Noch warm pellen, in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben. Die Kartoffeln großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Den leeren.

3 Den weißen Teil der Frühlingszwiebeln in den geben und **5 Sek. | Stufe 8** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Brühe zugeben und **6 Min. | Stufe 1 | 100 °C** aufkochen. Essig und Öl zugeben und **10 Sek. | Stufe 3** vermengen. Die Brühe über die Kartoffelscheiben geben und vorsichtig vermengen. Den Salat ca. 30 Min. ziehen lassen. Anschließend abschmecken, mit dem grünen Teil der Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

>TIPP Für Kartoffelsalat sollten unbedingt festkochende Sorten wie z.B. Belana oder Sieglinde verwendet werden. Im Supermarkt findest du geeignete Sorten häufig sogar als Salatkartoffeln gekennzeichnet. Die Scheiben sollen ihre Form behalten und nicht zerfallen, daher für perfektes Gelingen keine mehligkochenden Sorten verwenden. Typisch schwäbischer Kartoffelsalat sollte richtig schön „schlonzig" sein. Gebt daher nach der Ruhezeit ggf. noch mal etwas Brühe zu, bis ihr die richtige Konsistenz erreicht habt. Diesen Salat kannst du auch schon am Vortag zubereiten, je länger er zieht, desto besser!

Kartoffelsalat wie bei Oma

00 25 std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION: 250 KCAL | 15 G E | 9 G F | 48 G KH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- **1 Bund Schnittlauch in Röllchen**
- **Blättchen von ½ Bund Petersilie**
- **1000 g Wasser**
- **1000 g Kartoffeln in Würfeln**
- **½ TL Salz**
- **4 Eier**
- **½ Bund Radieschen**
- **4 Gewürzgurken in Stücken**
- **200 g Joghurt**
- **30 g Gurkenwasser**
- **10 g Natives Olivenöl Extra**
- **10 g Senf**
- **3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Schnittlauch und Petersilie in den geben, **5 Sek. | Stufe 8** hacken und umfüllen.

2 Wasser in den geben, Kocheinsatz einhängen, die Kartoffeln einwiegen und mit Salz bestreuen. Den verschließen und den tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen. Die Eier hineingeben und alles **20 Min. | Dampfgaren** garen.

3 Kartoffeln in eine Schüssel füllen. Die Eier nach dem Abkühlen pellen und klein schneiden. Zu den Kartoffeln geben. Den leeren und spülen.

4 Radieschen und Gurken in den geben und **6 Sek. | Stufe 6** zerkleinern. Restliche Zutaten mit den Kräutern zugeben und **30 Sek. | | Stufe 2** verrühren. Über die Eier und Kartoffeln geben und gut vermischen.

Foto: Desirée Pelkert

ONLINE REZEPT

ASIATISCHER SPAGHETTISALAT

ONLINE REZEPT

GRIECHISCHER BAUERNSALAT

ONLINE REZEPT

SCHNELLER BULGUR-SALAT XXL MIT FETA

Zu den klassischen Nudel- und Kartoffelsalaten haben wir noch die Favoriten der Redaktion für dich!

WUSSTEST DU SCHON?

ONLINE REZEPT

Alle Rezepte, die du in diesem Handout findest, kannst du anklicken und online oder in der App öffnen. So kannst du sie dir direkt als Favoriten abspeichern oder sogar ein eigenes Kochbuch anlegen und bei der nächsten Gelegenheit nachmachen!

Illustrationen: gettyimages

Foto: Anna Gieseler

Was für uns auf gar keinen Fall auf dem Grill-Buffet fehlen darf? Würzige Soßen und cremige Dips! Perfekt fürs Fleisch, Gemüse und auch fürs Brot zum Dippen. Sie sind einfach ein Allrounder – und mit dem Monsieur Cuisine kinderleicht gemixt.

Mango-Curry-Grillsoße

00 | 10 std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION (30 G): 56 KCAL | 1 G E | 5 G F | 2 G KH

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 200 ML

- 200 g Schmand
- 100 g Joghurt
- ½ Mango gewürfelt
- 2 TL Currypulver
- 0,5 TL Salz
- 3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Alle Zutaten in den ☞ geben und **30 Sek. | Stufe 8** pürieren. Die Mango-Curry-Soße umfüllen und bis zum Servieren kalt stellen.

>**TIPP** Die Grillsoße hält sich gut gekühlt ca. 3–4 Tage.

Foto: Anna Gieseler

ONLINE REZEPT

BBQ-SOSSE

Foto: Anna Gieseler

ONLINE REZEPT

ROTE GRILLSOSSE

Foto: Anna Gieseler

ONLINE REZEPT

GRILLPAPRIKASOSSE

ONLINE REZEPT

MEDITERRANER DIP

ONLINE REZEPT

MOZZARELLA-DIP

ONLINE REZEPT

CREMIGER KRÄUTER-QUARKDIP

Dieses Rezept überzeugt die gesamte ZauberTopf-Community. Ihr liebt den cremigen Dattel-Dip – wir auch!

Gesunder Dattel-Dip

00 05 std : min

LOW CARB LOW FAT

PRO PORTION (30 G): 47 KCAL | 3 G E | 2.1 G F | 4.8 G KH

ZUTATEN FÜR 20 PORTIONEN Á 30 G

- **1 kleine Knoblauchzehe**
- **120 g Soft-Datteln entsteint**
- **200 g Schmand**
- **150 g fettarmer Frischkäse**
- **150 g Magerquark**
- **½ TL Salz**
- **3 Prisen frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
- **1.5 TL Currypulver**
- **½ TL edelsüßes Paprikapulver**

1 Knoblauch und Datteln im für **5 Sek.** | **Stufe 7** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben und Vorgang wiederholen.

2 Restliche Zutaten zugeben und **12 Sek.** | **Stufe 3** vermengen. Dip mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken und zu Brot oder Gemüse servieren.