

A banner for the 'Gasgrillkurs Edition 2026'. It features a close-up of a gas grill with flames and a piece of meat being cooked. The text 'Gasgrillkurs' and 'Edition 2026' is overlaid in a large, white, distressed font.

Gasgrillkurs Edition 2026

Würstelvariation vom Grill
mit karamellisiertem Zwiebelsenf

Forelle vom Flammblett
mit Zitronen-Melissen-Butter & Plancha-Gemüse

Rotisserie-Hendl
mit Kräuterbutter unter der Haut
Speck-Zupfbrot aus dem Dutch Oven

Dry Aged Steak
mit Kartoffelgratin vom Grill & Demi-Glace

Kaiserschmarrn vom Grill
mit Rumrosinen & Zwetschenröster



REZEPTE

Würstelvariation mit karamellisiertem Zwiebelsenf

Würstelvariation

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

4 Bernerwürstel
4 Käsekrainer
4 Kalbsrohbratwürstel
etwas Öl

Karamellisierter Zwiebelsenf

3 große Zwiebeln
1 EL Butter
1 EL Öl
2–3 TL brauner Zucker
3–4 EL Estragon-Senf
2–3 Salzgurken (fein gewürfelt)
Salz
Pfeffer
Optional: etwas Gurkenwasser

Zwiebeln in Butter und Öl langsam anschwitzen, bis sie weich werden. Braunen Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren, bis die Zwiebeln goldbraun sind.

Vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Estragon-Senf und fein gewürfelte Salzgurken unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und optional etwas Gurkenwasser abschmecken.

Gasgrill auf 180–200 °C direkte Hitze vorheizen. Würstel leicht einölen und etwa 8–12 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden, bis sie rundum Farbe bekommen.

Würstel auf einer Platte anrichten und mit dem karamellisierten Zwiebelsenf servieren.



REZEPTE

Forelle vom Flambrett mit Zitronen-Melissen-Butter & Plancha-Gemüse

Forelle

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Flambrett, Plancha

4 ganze Forellen

Salz

Pfeffer

1 Zitrone (in Scheiben)

2 Zitronen oder Kartoffeln als Standfuß

Optional: Dill, Petersilie oder Thymian

Zitronen-Melissen-Butter

150 g Butter

Abrieb einer Bio-Zitrone

1 TL Zitronensaft

1 EL Honig oder Ahornsirup

1 TL körniger Senf

Zitronenmelisse

Petersilie

Prise Chili

Salz

Pfeffer

Plancha-Gemüse

2 Zucchini

1 rote Zwiebel

4 Karotten

2–3 EL Öl

Salz

Pfeffer

Butter mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Senf, Zitronenmelisse und Petersilie verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Forellen innen und außen salzen und pfeffern. Mit Zitronenscheiben und Kräutern füllen.

Flambrett auf dem Grill vorheizen und Forellen auf eine halbe Zitrone oder Kartoffel stellen, sodass sie stabil aufrecht stehen.

Bei 250–300 °C direkter Hitze etwa 20–30 Minuten grillen, bis die Haut knusprig ist und der Fisch saftig bleibt.

Gemüse auf der heißen Plancha mit Öl, Salz und Pfeffer etwa 5–8 Minuten braten, bis Röstaromen entstehen.

Forelle mit Zitronen-Melissen-Butter servieren.



REZEPTE

Rotisserie-Hendl mit Kräuterbutter unter der Haut & Speck-Zupfbrot

Grillhendl

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Drehspieß, Dutch Oven

1 ganzes Hendl (1,2–1,5 kg)

200 g Kräuterbutter

Salz

Pfeffer

Speck-Zupfbrot

500 g Mehl

1 Pkg Trockengerm

250 ml lauwarme Milch

60 g Butter

1 TL Zucker

1 TL Salz

150–200 g Speckwürfel

100 g Butter (geschmolzen)

1–2 Knoblauchzehen

Pfeffer

Optional: Petersilie

Hendl trocken tupfen. Haut vorsichtig an Brust und Keulen lösen.

Kräuterbutter in einen Dressiersack füllen und unter die Haut spritzen, damit sich die Butter gleichmäßig verteilt.

Außen nur salzen.

Hendl auf den Drehspieß stecken und fixieren. Unter dem Huhn eine Auffangschale platzieren.

Gasgrill auf 200–220 °C indirekte Hitze vorheizen oder mit Backburner arbeiten.

Das Hendl 60–70 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 80–85 °C in der Keule erreicht ist.

Vor dem Tranchieren kurz ruhen lassen.

Für das Speck-Zupfbrot Germ mit Milch und Zucker verrühren. Mehl, Salz und Butter zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Teig etwa 45–60 Minuten gehen lassen.

Geschmolzene Butter mit Speckwürfeln, Knoblauch und Pfeffer vermischen.

Teig auseinanderziehen, mit der Speck-Butter-Mischung bestreichen und aufrollen. Rolle in 3–4 cm dicke Schnecken schneiden.

Dutch-Oven-Deckel leicht einölen und die Schnecken mit etwas Abstand einsetzen.

Bei 180–200 °C indirekter Hitze etwa 30–35 Minuten grillen, bis sie goldbraun sind.



REZEPTE

Dry Aged Steak mit Kartoffelgratin & Demi-Glace

Dry Aged Steak

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt/indirekt

4 Dry Aged Steaks (250–300 g)

Salz

Pfeffer

Kartoffelgratin

800 g festkochende Kartoffeln

300 ml Schlagobers

1 Knoblauchzehe

100 g Käse

Muskat

Salz

Pfeffer

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Gratinform mit Knoblauch ausreiben, Kartoffeln einschichten und würzen. Schlagobers darüber gießen und mit Käse bestreuen.

Bei 180–200 °C indirekter Hitze etwa 45–60 Minuten grillen, bis das Gratin weich und goldbraun ist.

Steaks auf 250–300 °C direkter Hitze etwa 2 Minuten pro Seite angrillen. Anschließend indirekt auf gewünschte Kerntemperatur ziehen.

Vor dem Servieren kurz ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.



REZEPTE

Kaiserschmarrn vom Grill mit Rumrosinen & Zwetschkenröster

Gegrilltes Obst

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Dutch Oven

8 Eier

400 ml Milch

200 g Mehl

1 Pkg Vanillezucker

180 g Staubzucker

50 g Rosinen

25 g Rum

200 g Butterschmalz

Rosinen im Rum einlegen.

Eidotter, Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Dutch Oven auf dem Grill vorheizen und Butterschmalz darin schmelzen.

Teig eingießen und bei geschlossenem Deckel backen. Sobald der Rand Farbe bekommt, den Schmarrn wenden und mehrmals teilen.

Zum Schluss in Stücke reißen, Rumrosinen untermischen und mit Vanille-Staubzucker bestreuen.

Mit warmem Zwetschkenröster servieren.