



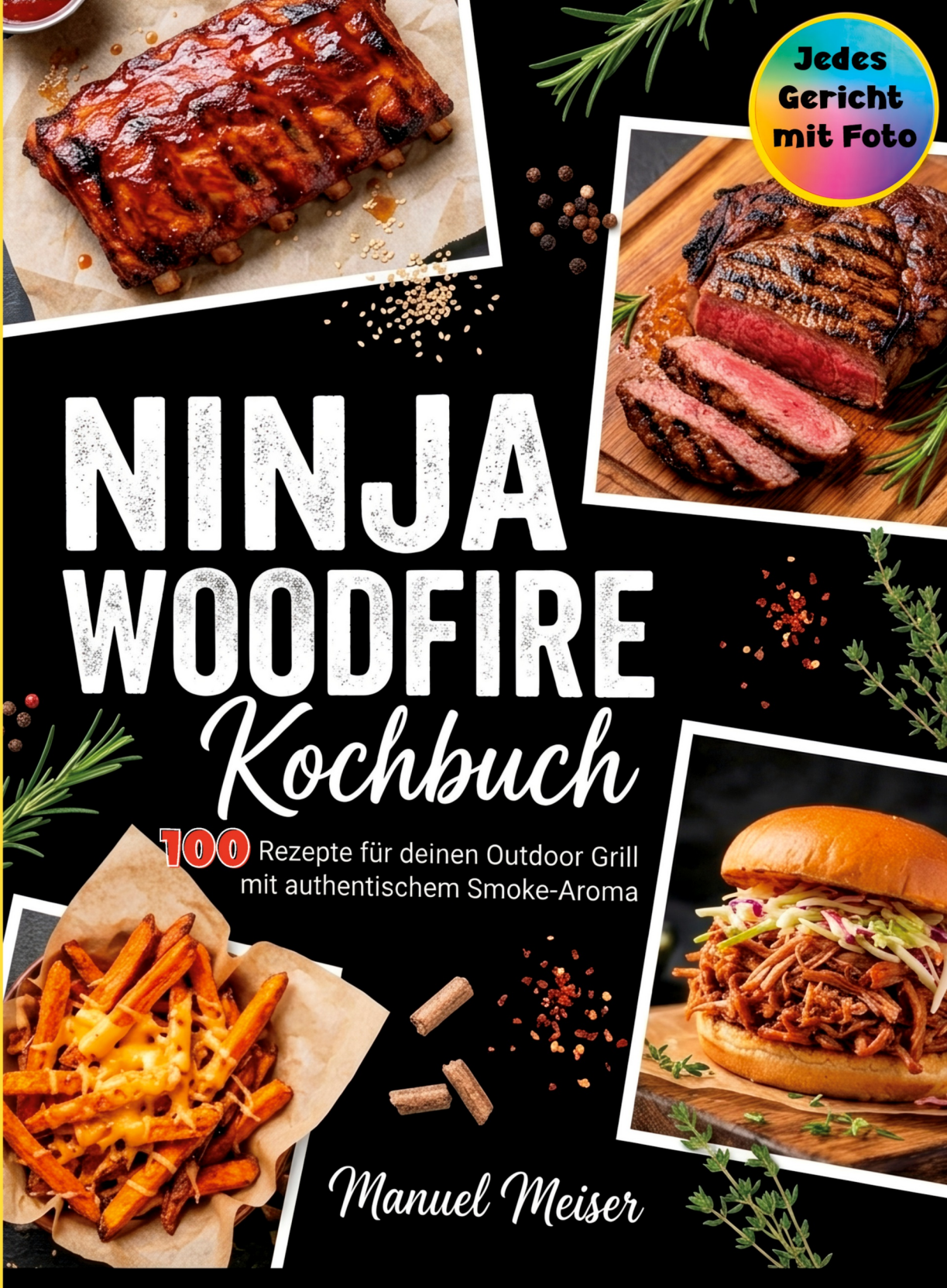
Jedes  
Gericht  
mit Foto



# NINJA WOODFIRE

## Kochbuch

**100** Rezepte für deinen Outdoor Grill  
mit authentischem Smoke-Aroma



Manuel Meiser



Jedes  
Gericht  
mit Foto



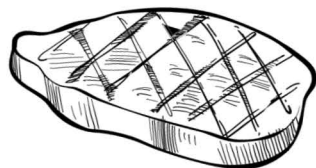
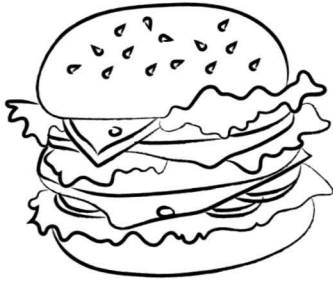
# NINJA WOODFIRE *Kochbuch*

100 Rezepte für deinen Outdoor Grill  
mit authentischem Smoke-Aroma



*Manuel Meiser*







# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |    |                                                     |    |
|--------------------------------------------------|----|-----------------------------------------------------|----|
| Willkommen am Holzfeuer!.....                    | 7  | 33. Smoked Schweinebauch Burnt Ends.....            | 40 |
| <b>Steaks &amp; Rind</b> .....                   | 8  | 34. Smoked Lammkeule mit Knoblauch .....            | 40 |
| 1. Klassisches Rumpsteak mit Kräuterbutter ..... | 8  | 35. Texas Chili vom Smoker .....                    | 42 |
| 2. Smoked Ribeye mit Rosmarin .....              | 8  | 36. Smoked Krustenbraten .....                      | 42 |
| 3. Flanksteak mit Chimichurri .....              | 10 | 37. Smoked Chicken Wings Low and Slow.....          | 44 |
| 4. Rinderfilet mit Pfefferkruste.....            | 10 | 38. Smoked Mac and Cheese.....                      | 44 |
| 5. Smoked T-Bone für Zwei .....                  | 12 | <b>Geflügel</b> .....                               | 46 |
| 6. Koreanische Beef Short Ribs (Galbi).....      | 12 | 39. Beer Can Chicken – das ganze Hähnchen.....      | 46 |
| 7. Rinderhüfte am Stück mit Rauchnote.....       | 14 | 40. Knusprige Hähnchenschenkel BBQ-Style .....      | 46 |
| 8. Tomahawk Steak – das Show-Stück.....          | 14 | 41. Smoked Buttermilch-Hähnchenbrust .....          | 48 |
| 9. Steak-Sandwich mit Röstzwiebeln .....         | 16 | 42. Chicken Lollipops mit Honig-Glasur.....         | 48 |
| 10. Rindersteakspieße mit Paprika .....          | 16 | 43. Jerk Chicken Jamaika-Style.....                 | 50 |
| 11. Smoked Kalbskoteletts mit Salbei.....        | 18 | 44. Putensteaks mit Salbei-Zitronen-Butter.....     | 50 |
| 12. Picanha mit Knoblauch-Öl.....                | 18 | 45. Spatchcock Chicken – flachgelegt und schnell    | 52 |
| 13. Zwiebel-Rostbraten vom Grill.....            | 20 | 46. Hähnchen-Saté mit Erdnussauce.....              | 52 |
| 14. Surf and Turf – Steak trifft Garnele.....    | 20 | 47. Entenbrust mit Orangen-Glasur.....              | 54 |
| <b>Burger &amp; Hackfleisch</b> .....            | 22 | 48. Hähnchen-Fajitas von der Plancha .....          | 54 |
| 15. Der perfekte Smash Burger .....              | 22 | 49. Smoked Türkische Hähnchen-Schenkel .....        | 56 |
| 16. BBQ-Bacon-Burger.....                        | 22 | 50. Wachteln mit Trauben und Thymian.....           | 56 |
| 17. Hausgemachte Burger-Sauce .....              | 24 | 51. Chicken Quesadillas vom Grill .....             | 58 |
| 18. Hausgemachte BBQ-Sauce.....                  | 24 | 52. Hähnchen-Drumsticks Honey-Mustard .....         | 58 |
| 19. Cheeseburger-Spieße .....                    | 26 | <b>Fisch &amp; Meeresfrüchte</b> .....              | 60 |
| 20. Gefüllte Hackfleisch-Rolle (Bacon Bomb)..... | 26 | 53. Smoked Lachsfilet mit Honig-Senf.....           | 60 |
| 21. Cevapcici mit Ajvar.....                     | 28 | 54. Ganze Dorade von der Grillplatte.....           | 60 |
| 22. Smoked Meatloaf – Hackbraten deluxe .....    | 28 | 55. Garnelen-Spieße mit Knoblauch und Chili.....    | 62 |
| 23. Lamm-Köfte mit Joghurt-Dip .....             | 30 | 56. Thunfischsteaks mit Sesamkruste .....           | 62 |
| 24. Jalapeño-Cheese-Burger .....                 | 30 | 57. Smoked Forelle im Ganzen.....                   | 64 |
| 25. Frühstücks-Burger mit Spiegelei .....        | 32 | 58. Wolfsbarsch mit Fenchel und Orange.....         | 64 |
| 26. Hot Dogs mit Smoky Relish.....               | 32 | 59. BBQ-Lachs-Burger .....                          | 66 |
| <b>Low &amp; Slow BBQ</b> .....                  | 34 | 60. Miesmuscheln vom Grill mit Weißwein.....        | 66 |
| 27. Pulled Pork – der König des BBQ.....         | 34 | 61. Gegrillter Oktopus mit Zitronen-Öl.....         | 68 |
| 28. Spareribs 3-2-1 Methode.....                 | 34 | 62. Fish Tacos mit Limetten-Slaw .....              | 68 |
| 29. Magic Dust Rub – die Allzweckwaffe .....     | 36 | 63. Jakobsmuscheln mit Speck.....                   | 70 |
| 30. Beef Brisket Texas Style.....                | 36 | 64. Smoked Makrele mit Senfkörnern.....             | 70 |
| 31. Pulled Chicken mit Cola-BBQ-Sauce.....       | 38 | <b>Gemüse &amp; Vegetarisch</b> .....               | 72 |
| 32. Smoked Pastrami-Style Rindfleisch.....       | 38 | 65. Gegrillte Blumenkohlsteaks mit Chimichurri .... | 72 |

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| 66. Smoked Halloumi mit Honig und Thymian .....   | 72 |
| 67. Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan .....  | 74 |
| 68. Gefüllte Portobello-Pilze.....                | 74 |
| 69. Maiskolben mit Chili-Limetten-Butter.....     | 76 |
| 70. Smoked Aubergine – Baba Ghanoush .....        | 76 |
| 71. Süßkartoffeln vom Smoker mit Sour Cream ....  | 78 |
| 72. Gegrillter Romana-Salat mit Caesar-Dressing . | 78 |
| 73. Gemüse-Antipasti vom Grill .....              | 80 |
| 74. Smoked Feta-Päckchen mit Tomaten .....        | 80 |
| 75. Kürbisspalten mit Salbei und Parmesan .....   | 82 |
| 76. Veggie-Burger mit gegrillter Zucchini .....   | 82 |
| <b>Pizza &amp; Brot</b> .....                     | 84 |
| 77. Pizza Margherita vom Woodfire .....           | 84 |
| 78. BBQ-Chicken-Pizza.....                        | 84 |
| 79. Flammkuchen Elsässer Art .....                | 86 |
| 80. Pizza Salami-Diavolo .....                    | 86 |
| 81. Knoblauch-Naan von der Plancha .....          | 88 |
| 82. Pizzabrot mit Rosmarin und Meersalz .....     | 88 |
| 83. Calzone mit Schinken und Ricotta.....         | 90 |
| 84. Smoked Zupfbrot mit Käse.....                 | 90 |

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| <b>Beilagen &amp; Snacks</b> .....            | 92  |
| 85. Krautsalat amerikanisch (Coleslaw) .....  | 92  |
| 86. Smoked Kartoffelspalten .....             | 92  |
| 87. Gegrillte Wassermelone mit Feta .....     | 94  |
| 88. Bacon-wrapped Jalapeño Poppers .....      | 94  |
| 89. Smoked Nüsse mit Rosmarin .....           | 96  |
| 90. Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Dip..... | 96  |
| 91. Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa.....   | 98  |
| 92. Dörr-Apfelchips mit Zimt.....             | 98  |
| <b>Süßes vom Grill</b> .....                  | 100 |
| 93. Gegrillte Ananas mit Zimt und Honig ..... | 100 |
| 94. Schoko-Bananen-Boote.....                 | 100 |
| 95. Smoked Schoko-Brownies .....              | 102 |
| 96. Gegrillte Pfirsiche mit Mascarpone.....   | 102 |
| 97. Zimtschnecken vom Woodfire .....          | 104 |
| 98. S'mores vom Grill .....                   | 104 |
| 99. Apfel-Crumble aus der Grillschale .....   | 106 |
| 100. Gegrillter Schoko-Lava-Kuchen.....       | 106 |
| Impressum .....                               | 108 |

# Willkommen am Holzfeuer!

*Echtes Smoke-Aroma· Keine Kohle· Kein Gas· Nur du, dein Woodfire – und 100 gute Ideen·*

Stell dir vor: Es ist ein ganz normaler Dienstagabend. Kein Anzündkamin, keine Gasflasche, kein Warten. Du steckst den Stecker ein, füllst eine Schaufel Holzpellets in die Smoke-Box – und zwanzig Minuten später liegt ein Steak mit echtem Holzfeuer-Aroma auf deinem Teller. Das ist die Ninja Woodfire: BBQ-Gefühl auf Knopfdruck, das ganze Jahr, bei jedem Wetter. Das Herzstück ist die Woodfire Flavour Technology: Eine kleine Pelletbox an der Seite verbrennt naturbelassene Holzpellets und zieht den Rauch direkt über dein Grillgut. Eine einzige Schaufel reicht – mehr würde das Essen bitter machen. Die wichtigste Erkenntnis für Einsteiger: Das Grillgut nimmt den Rauch vor allem in den ersten 30 Minuten auf. Danach arbeitet die Zeit für dich.

## Das Prinzip des Holzpellet-Smokings:

Pellets einfüllen, Smoke-Taste drücken, fertig: Das Gerät zündet die Pellets automatisch (IGN-Phase, ca. 2–4 Minuten), dann beginnt das Vorheizen. Welche Pellet-Sorte du wählst, bestimmt den Charakter deines Gerichts:

**Kirsche:** Süßlich-mild – perfekt zu Geflügel, Gemüse und sogar Desserts.

**Apfel:** Fruchtig und sanft – die erste Wahl für Fisch und helles Fleisch.

**Hickory:** Kräftig-würzig – der amerikanische Klassiker für Burger, Ribs und Pulled Pork.

**Mesquite:** Intensiv und erdig – Tex-Mex pur, ideal für Fajitas und scharfe Gerichte.

**Robinia:** Mild mit süßlicher Note – hervorragend zu Lamm und Geflügel.

**Eiche:** Der Allrounder mit Tiefe – für Rind und alles, was Texas-Charakter braucht.

## Die 7 Programme im Überblick:

**Grill:** Direkte Hitze in drei Stufen: LO 200 °C, MED 230 °C, HI 260 °C. Vorheizen 8–12 Min. Das einzige Programm, das auch mit offenem Deckel funktioniert.

**Smoker:** Low and Slow von 40 bis 210 °C – für Pulled Pork, Ribs, Brisket und Räucherfisch. Kein Vorheizen nötig.

**Air Crisp:** Heißluft-Frittieren bis 240 °C – Pommes, Wings und alles Knusprige. Vorheizen nur 3 Min.

**Roast:** Der virtuelle Backofen für Braten, ganzes Geflügel und Gemüse. 40–240 °C.

**Bake:** Backen mit sanfter Umluft – Pizza, Brot, Brownies und Aufläufe. Mit Pizzastein bis 250 °C ein echter Steinofen-Ersatz.

**Dehydrate:** Dörren bei 40–80 °C – Apfelchips, Beef Jerky und Kräuter. Geduld zahlt sich aus.

**Reheat:** Schonendes Aufwärmen, das Reste wieder knusprig macht statt matschig.

## Die wichtigsten Praxis-Tipps:

- Erstinbetriebnahme: Den Grill einmal 20 Minuten leer auf höchster Stufe einbrennen.
- Eine Schaufel Pellets reicht – mehr macht das Essen bitter, nicht rauchiger.
- Deckel zu lassen: Bei allen Programmen außer Grill pausiert das Gerät beim Öffnen.
- Steaks 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen – sie garen gleichmäßiger.
- Die Garzeiten der Geräte-Tabellen sind großzügig – lieber früher die Kerntemperatur prüfen.
- Kerntemperaturen: Steak medium 56 °C, Hähnchen 75 °C, Fisch 55–60 °C, Pulled Pork 92 °C.

*Und jetzt: Pellets rein, Deckel zu – und los geht das Abenteuer!*

# Steaks & Rind

## 1. Klassisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

*Das erste Steak vom Woodfire – und du wirst nie wieder anders grillen wollen.*

Vorbereitung: 10 Min. + 30 Min. Temperieren | Zubereitung: 6 Min. | Portionen: 2

**Funktion:** Grill HI (260 °C), 4–6 Min.

**Pellets:** Eiche **Smoke:** Smoke-Funktion aktivieren, Pellets vor dem Vorheizen einfüllen

### Zutaten

- 2 Rumpsteaks (à ca. 250 g, 3 cm dick)
- 1 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 60 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Zitronensaft

### Zubereitung

1. Steaks 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.
2. Kräuterbutter: Butter mit Knoblauch, Petersilie und Zitronensaft verrühren, kalt stellen.
3. Pellets (Eiche) in die Smoke-Box füllen. Grill auf HI (260 °C) vorheizen – mit Woodfire-Funktion dauert das ca. 10–12 Min.
4. Steaks dünn mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern.
5. Steaks 2–3 Min. pro Seite grillen (medium rare bei Kerntemperatur 54–56 °C). Steaks 5 Min. ruhen lassen, mit einem Stück Kräuterbutter servieren.

**Tipps & Tricks:** Die Garzeiten der Ninja-Tabelle sind großzügig – 2 Min. pro Seite reichen bei 3 cm oft schon für medium rare. Lieber früher prüfen!

**Nährwerte pro Portion:** Kalorien: 520 kcal / Eiweiß: 52 g / Fett: 34 g / Kohlenhydrate: 1 g

## 2. Smoked Ribeye mit Rosmarin

*Marmoriertes Fleisch plus Eichenrauch – mehr braucht ein guter Abend nicht.*

Vorbereitung: 10 Min. + 30 Min. Temperieren | Zubereitung: 8 Min. | Portionen: 2

**Funktion:** Grill HI (260 °C), 6–8 Min.

**Pellets:** Eiche **Smoke:** Smoke-Funktion aktivieren für volles Raucharoma

### Zutaten

- 2 Ribeye-Steaks (à ca. 300 g)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- Grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

1. Steaks temperieren lassen und trocken tupfen.
2. Eichen-Pellets einfüllen, Smoke-Funktion aktivieren, Grill auf HI vorheizen.
3. Steaks ölen, großzügig salzen und pfeffern.
4. 3–4 Min. pro Seite grillen, in den letzten 2 Min. Rosmarin und Knoblauch auflegen. Bei Kerntemperatur 55 °C (medium rare) vom Grill nehmen.
5. 5 Min. ruhen lassen und in Tranchen aufschneiden.

**Tipps & Tricks:** Das Fett des Ribeyes schmilzt und trägt das Raucharoma ins Fleisch – deshalb passt Eiche hier perfekt. Mit dem integrierten Thermometer (Pro-Modelle) gelingt der Garpunkt automatisch.

**Nährwerte pro Portion:** Kalorien: 640 kcal / Eiweiß: 54 g / Fett: 46 g / Kohlenhydrate: 0 g



# 3. Flanksteak mit Chimichurri

*Argentinien lässt grüßen – würzig, rauchig, saftig*

Vorbereitung: 15 Min. + 1 Std. Marinierzeit | Zubereitung: 8 Min. | Portionen: 2

**Funktion:** Grill HI (260 °C), 6–8 Min.

**Pellets:** Mesquite **Smoke:** Smoke-Funktion aktivieren – Mesquite gibt das kräftige Südamerika-Aroma

## Zutaten

- 400 g Flanksteak
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Rotweinessig
- 5 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 0,5 TL Chiliflocken

## Zubereitung

1. Chimichurri: Petersilie und Knoblauch fein hacken, mit Essig, Olivenöl, Oregano und Chili verrühren. 30 Min. ziehen lassen.
2. Flanksteak ölen, salzen, pfeffern.
3. Mesquite-Pellets einfüllen, Grill auf HI vorheizen, Smoke-Funktion an.
4. Steak 3–4 Min. pro Seite grillen (medium, Kerntemperatur ca. 57 °C).
5. 5 Min. ruhen lassen, dann unbedingt QUER zur Faser in dünne Streifen schneiden.
6. Mit reichlich Chimichurri servieren.

**Tipps & Tricks:** Das Quer-zur-Faser-Schneiden ist beim Flanksteak entscheidend – sonst wird es zäh. Chimichurri hält sich im Kühlschrank 1 Woche (siehe auch Rezept: Gegrillte Blumenkohlsteaks).

**Nährwerte pro Portion:** Kalorien: 540 kcal / Eiweiß: 44 g / Fett: 38 g / Kohlenhydrate: 3 g

# 4. Rinderfilet mit Pfefferkruste

*Das edelste Stück, der einfachste Weg – Woodfire macht es möglich*

Vorbereitung: 10 Min. + 30 Min. Temperieren | Zubereitung: 10 Min. | Portionen: 2

**Funktion:** Grill MED (230 °C), 8–10 Min.

**Pellets:** Kirsche **Smoke:** Dezentere Smoke-Note – Kirsche überdeckt das feine Filet nicht

## Zutaten

- 2 Rinderfilet-Medaillons (à 200 g)
- 2 EL bunter Pfeffer, grob gemörsert
- 1 EL Olivenöl
- Meersalz
- 1 EL Butter

## Zubereitung

1. Medaillons temperieren, trocken tupfen, ölen und salzen.
2. Gemörserten Pfeffer auf einen Teller geben, Medaillons rundum darin wälzen und andrücken.
3. Kirsch-Pellets einfüllen, Grill auf MED vorheizen, Smoke-Funktion aktivieren.
4. Medaillons 4–5 Min. pro Seite grillen (Kerntemperatur 54–56 °C für medium rare).
5. Mit einem Stück Butter abdecken und 5 Min. ruhen lassen.
6. Mit Ofenkartoffeln oder gegrilltem Spargel servieren (siehe Rezept: Gegrillter grüner Spargel).

**Tipps & Tricks:** MED statt HI verwenden – das Filet ist mager und trocknet bei zu großer Hitze schnell aus. Die Pfefferkruste nicht zu früh anfassen, sie haftet nach dem Angrillen besser.

**Nährwerte pro Portion:** Kalorien: 420 kcal / Eiweiß: 46 g / Fett: 24 g / Kohlenhydrate: 2 g