



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®

ÜBER 80 REZEPTE FÜR SOSSEN, MARINADEN,  
BEILAGEN UND BROTE

TM5  
&  
TM31

Tragen Sie sich jetzt unter  
[www.thermomix-fans.de](http://www.thermomix-fans.de) für unseren  
Newsletter ein und erhalten Sie  
kostenlose Rezepte und Infos zu  
neuen Veröffentlichungen!

**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](mailto:info@rivaverlag.de)

**Wichtiger Hinweis**

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

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

Originalausgabe

4. Auflage 2022

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

Türkenstraße 89

80799 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](http://www.inpunktwo.de))

Druck: Prime Rate Kft, Budapest

Printed in Hungary

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](http://www.rivaverlag.de)***

Beachten Sie auch unsere weiteren Verlage unter [www.m-vg.de](http://www.m-vg.de)

# INHALT

|  |           |
|--|-----------|
| Vorwort .....  | 6         |
| Verwendete Abkürzungen .....                             | 7         |
| Tipps für den Umgang mit dem Thermomix® .....            | 7         |
| <b>Salate und Dressings .....</b>                        | <b>9</b>  |
| 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 Joghurtdressing .....                          | 19        |
| Rosmarin-Orangen-Dressing .....                          | 20        |
| <b>Feines für den Grill .....</b>                        | <b>21</b> |
| 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        |
| <b>Jetzt wird's ernst: Einlegen und Marinieren .....</b> | <b>29</b> |
| 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 urreigensten 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

