BBQ-REZEPTE

Enders

PLANCHA

PLANCHA-ZUBEHÖR-SET
Entdecke das Plancha-Zubehör Set und wie du es richtig einsetzt.

PLANCHA-HIGHLIGHTS
Ob Tacos, BBQ-Chicken, vegetarische Kartoffelrösti oder doch süße Pancakes – das Plancha-Rezeptbooklet lässt keine Wünsche offen.

BBQ-REZEPTE

PLANCHA

Scan the QR code and discover the recipe book in your language!

Scan den QR-Code und entdecke das Rezeptbuch in deiner Sprache!

INHALT

06 **Deine Plancha-Ausstattung**

08 **Tacos mit Rinderhackfleisch,**
Koriander, Avocado, Sour Cream, Chili, Käse, Frühlingszwiebeln und Limette

10 **Schweinefilet mit smashed Potatoes**
mit geschmorten Tymian-Zwiebeln

12 **BBQ-Chicken auf Naanbrot**
mit Gemüsesalat in Ranch-Dressing

14 **Lachs in Hoisinmarinade**

16 **Kartoffelrösti mit Spiegelei**
und Rotkohl-Gorgonzola-Salat

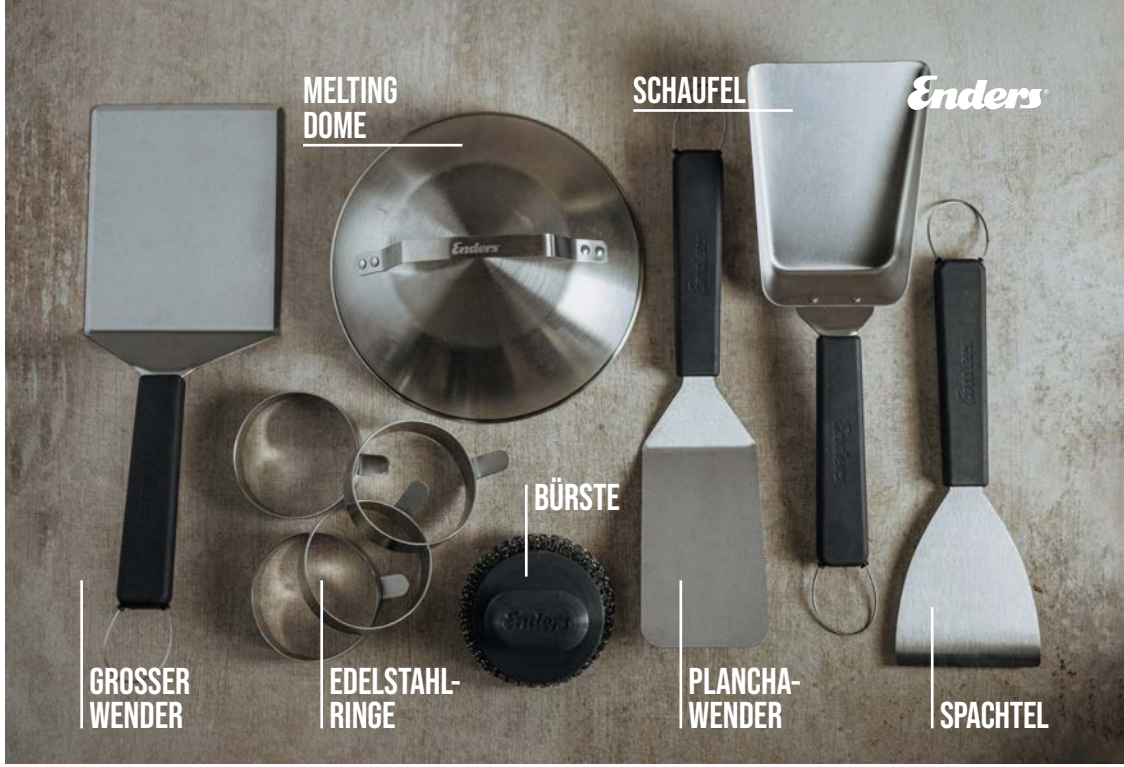
18 **Pancakes**
mit Butter, Ahornsirup und Erdbeeren

DEINE PLANCHA-AUSSTATTUNG

Entdecke unser vielseitiges Zubehör-Set für deine Plancha! Von einem Melting Dome über einen Plancha-Wender bis hin zu Edelstahlringen und einer Reinigunsbürste – hier wurde an alles gedacht.
Lass deiner Kreativität freien Lauf und kreiere deine einzigartigen Gerichte! Auf den folgenden Seiten zeigen wir dir inspirierende Plancha-Rezepte, die dich, deine Familie und Freunde begeistern werden.

PLANCHA-WENDER

das Universalwerkzeug

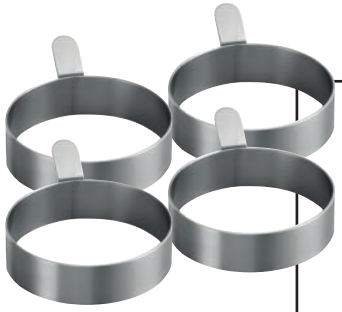


MELTING DOME

lässt Käse über Speisen schmelzen und hält diese warm

BÜRSTE

löst Verschmutzungen materialschonend



EDELSTAHL-RINGE

für perfekte Spiegeleier, Pancakes und vieles mehr

SCHAUFEL

geeignet für alles Kleinteilige

SPACHTEL

optimal zum Zerteilen oder Schieben des Grillguts auf der Plancha

GROSSER WENDER

ideal für Fisch, Burritos und dies und das

TACOS MIT RINDER-HACKFLEISCH

4 Portionen

Vorbereitung: 6 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten

ZUTATEN

2	Frühlingszwiebeln
1	Avocado
2	Limetten
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
	Pflanzenöl zum Braten
500 g	Hackfleisch (Rind)
8	Tacos
150 g	Cheddar (gerieben)
2 EL	rote Jalapeños (eingelegt)
150 g	Sour Cream
1 Bund	Koriander

ZUBEREITUNG

1

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Avocado halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Limetten halbieren.

Knoblauch und Zwiebel schälen und beides fein hacken.

Den Grill mit der Plancha vorheizen (die beiden äußeren und die innerste Platte auf mittlere Stufe). Etwas Öl darauf geben. Hackfleisch scharf anbraten. Knoblauch und Zwiebel zugeben. Tacos auf der Plancha kurz anbraten. Danach mit Fleisch und Käse belegen. Mit einem Melting Dome abdecken, bis der Käse geschmolzen ist.

4

Avocado, Jalapeños, Sour Cream und Korianderblätter auf den Tacos verteilen. Zusammenklappen und mit jeweils einer halben Limette servieren.

SCHWEINEFILET MIT SMASHED POTATOES

Enders

4 Portionen

Vorbereitung: 25 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten

ZUTATEN

1 kg	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
2	Gemüsezwiebeln
2	Schweinefilets (je ca. 500 g)
	Pflanzenöl zum Braten
125 g	Kräuterbutter
5-6 Stiele	Thymian
	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1

Kartoffeln gut waschen. In kochendem Salzwasser mit Schale garkochen.

Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden.

Schweinefilet in ca. 4 cm dicke Medaillons schneiden.

4

Die Plancha vorheizen (die beiden äußeren und die innerste Platte auf mittlere Stufe). Etwas Öl darauf geben. Medaillons darauf von beiden Seiten scharf anbraten. Zugleich die Kartoffeln auf die Plancha geben. Mit einem kleinen Topf oder ähnlichem platt drücken und von beiden Seiten anbraten. Zwiebeln ebenfalls anbraten, zwischendurch wenden. Kräuterbutter und Thymian zugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen servieren.

BBQ-CHICKEN AUF NAANBROT

Enders

4 Portionen

Vorbereitung: 35 Minuten
Zubereitung: 25 Minuten

ZUTATEN

Naanbrot:

200 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 TL	Zucker
½ Würfel	Hefe
400 g	Mehl
100 g	Joghurt

Ranch-Dressing:

60 g	Mayo
50 g	Buttermilch
1	kleine Zwiebel
2 Stiele	Dill
½ Bund	Schnittlauch

außerdem:

1	rote Paprika
200 g	Bratpaprika
1	Zucchini
1	Zwiebel
2	Hähnchenbrustfilets
	Pflanzenöl zum Braten
	Salz, Pfeffer
150 g	BBQ-Sauce
1 EL	Sumach
3-4 Stiele	Petersilie

1

ZUBEREITUNG

Für das Naanbrot Milch lauwarm erhitzen. Salz, Zucker und Hefe zugeben.

Mehl mit Joghurt in eine große Schüssel geben. Wenn die Hefe in der Milch aufgelöst ist, ebenfalls zum Mehl geben. Alles zu einem glatten, klebrigen Teig vermengen. Mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für das Ranch-Dressing Mayo und Buttermilch in einer Schüssel vermengen. Zwiebel schälen, sehr fein hacken und zum Dressing geben. Kräuter fein hacken und ebenfalls zum Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren beiseitestellen.

Gemüse putzen und bis auf die Bratpaprika in walnussgroße Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Hähnchenfleisch trockentupfen und in Streifen schneiden.

Den Grill mit der Plancha vorheizen (die beiden äußeren und die innerste Platte auf mittlere Stufe). Etwas Öl darauf geben. Als Erstes aus dem Naanbrotteig kleine Fladen formen und auf der Plancha von beiden Seiten anbraten. Mit Salz würzen.

Jetzt auf der einen Seite das Fleisch mit den Zwiebeln scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf der anderen Seite das Gemüse scharf anbraten und würzen.

Wenn das Fleisch gar ist, die BBQ-Sauce zugeben und etwas karamellisieren lassen.

Das gebratene Gemüse zum Dressing geben.

10

Naanbrote auf Teller verteilen, erst Fleisch und dann Gemüse mit Ranch-Dressing darauf geben. Mit etwas Sumach und gezupfter Petersilie servieren.

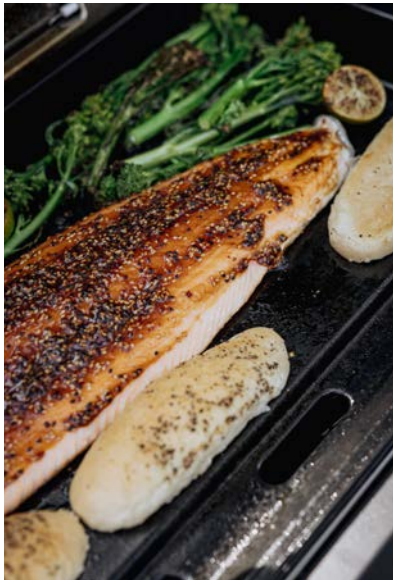
LACHS IN HOISINMARINADE

4 Portionen

Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitung: 30 Minuten

ZUTATEN

2	Knoblauchzehen
150 g	Hoisinsauce
2 EL	Honig
2 EL	Sesam (weiß & schwarz)
1	Limette
400 g	wilder Brokkoli
1	küchenfertige Lachsseite (mit Haut, von Schuppen befreit!)
	Pflanzenöl zum Braten
	Salz, Pfeffer
	Brot/Baguette
	Avocado oder Guacamole



ZUBEREITUNG

1

Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Dann mit Hoisinsauce, Honig, Sesam und etwas Limettensaft zu einer Marinade vermengen.

Wilden Brokkoli waschen und putzen, holzige Enden abschneiden.

Den Grill mit der Plancha vorheizen (die beiden äußeren und die innerste Platte auf mittlere Stufe) .

Lachs trockentupfen. Etwas Öl auf die Platte geben. Den Lachs mit der Hautseite auf die Plancha legen. Je nach Dicke des Lachses ca. 7 Minuten braten. Den wilden Brokkoli ebenfalls auf die Plancha geben und hin und wieder wenden. Wenn der Fisch von außen nicht mehr glasig aussieht mit der Marinade einstreichen. Anschließend die Brenner des Grills ausschalten, die Garhaube schließen und 5-10 Minuten indirekt weitergaren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5

Den Lachs mit dem wilden Brokkoli servieren.

Tipp: Röste Brotscheiben auf der Plancha an. Gib auf die Scheiben etwas Guacamole oder einfach reife Avocado. Zupf darauf etwas Lachs, belege das Ganze mit wildem Brokkoli und serviere es als Fingerfood.

KARTOFFELRÖSTI MIT SPIEGELEI

Enders

4 Portionen

Vorbereitung: 40 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten

ZUTATEN

800 g	Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
	Salz, Pfeffer
600 g	Rotkohl
1	Zwiebel
	Pflanzenöl zum Braten
2 EL	Honig
100 g	Blauschimmelkäse (z. B. Saint Agur)
4	Eier
	nach Belieben Salbei
1 Handvoll	Rote-Bete-Sprossen

1

ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser fast gar kochen.

In der Zeit den Rotkohl in sehr dünne Streifen schneiden. 1 TL Salz zugeben und mit den Händen kräftig durchkneten. Abgedeckt beiseitestellen.

Zwiebel schälen und sehr fein hacken.

Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen, dann pellen. Auf einer Reibe grob raspeln. Zwiebel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Grill mit der Plancha vorheizen (die beiden äußeren und die innerste Platte auf mittlere Stufe). Etwas Öl auf die Platte geben, dann aus der Kartoffelmasse 4 Rösti formen und 5-6 Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten. Währenddessen den Rotkohl etwas ausdrücken und auch auf der Plancha anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

Den Rotkohl auf die Rösti verteilen (evtl. die Hitze reduzieren). Dann den Käse mit den Fingern grob zerbröseln und auf den Rotkohl geben. Mit dem Melting Dome abdecken, damit der Käse schön schmilzt. Währenddessen die Eier in den Edelstahlringen zu Spiegeleiern braten.

7

Nach Belieben einige Blätter Salbei im Bratfett frittieren und mit Rösti, Rotkohl und Spiegeleiern anrichten. Mit Rote-Bete-Sprossen garnieren und servieren.

PANCAKES

Enders

4 Portionen

Vorbereitung: 10 Minuten
Zubereitung: 15 Minuten

ZUTATEN
Pancakes:

250 g	Mehl
2 EL	Zucker
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
2	Eier
200 ml	Milch
	Pflanzenöl zum Braten

außerdem:
Butter
Ahornsirup
Erdbeeren
Minze zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Eier und Milch in eine weitere Rührschüssel geben und verquirlen. Dann die Eiermilch unter die Mehlmischung rühren, bis eine glatte Masse entsteht.

2 Den Grill mit der Plancha vorheizen (die beiden äußeren und die innerste Platte auf mittlere Stufe). Etwas Öl auf die Platte geben, dann den Teig in kleinen Portionen ausbacken. Pancakes mit Butter, Ahornsirup, Erdbeeren und Minze servieren.

Impressum

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Copyright © Enders

Enders Colsman AG
Brauck 1 . 58791 Werdohl

info@enders-germany.com
www.enders-germany.com