Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die große Grillfibel

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Innereien

urn:nbn:de:bsz:31-106135

Visual Library

Täubchen

Zubereitung wie Hähnchen, Seite 30.

Rehnüßchen, Rehmedaillons

Diese zarten Teile schneidet man aus dem losgelösten Filet. Es wird in 2–3 cm hohe Stücke aufgeteilt, die man etwas flach drückt. Da Rehfleisch trockener als anderes Fleisch ist, legt man es am besten in eine Öl-Kräuter- oder in Weinmarinade, Seite 46. Der Grill wird 6–7 Minuten vorgeheizt und die Rehnüßchen darauf gelegt. Man grillt sie 2–3 Minuten auf jeder Seite und richtet sie mit gegrilltem Obst an wie Apfelscheiben mit Preiselbeeren belegt, Apfelsinenscheiben und Bananen. Oder man gibt als Beilage Rotkohl, Pilze, Kartoffelbrei, Kartoffelkroketten, Schwenkkartoffeln.

Rehsteaks

Man schneidet sie aus der Keule, reibt sie mit zerstoßenen Wacholderbeeren ein, läßt sie damit ½ Stunde stehen, salzt und pfeffert sie ein wenig und bestreicht sie mehrmals mit Öl oder legt sie in eine Kräutermarinade mit Öl. Dann werden sie etwa 3 Minuten von jeder Seite gegrillt, wozu der Grill 6 Minuten vorgeheizt wurde.
Man richtet sie wie Rehnüßchen an.

Hirschsteaks

Hirschsteaks bereitet man ebenso wie Rehsteaks.

Innereien

Leber

Leber eignet sich vorzüglich zum Grillen und ist von beson-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

derem Wohlgeschmack, wenn sie nicht zu scharf und lange gegrillt wird. Auch ein Mixed Grill mit Leber-, Apfel-, Zwiebel- und Tomatenscheiben bringt angenehme Abwechslung.
Am zartesten ist die Kalbsleber, aber auch Schweine-, Hammel- und Rinderleber sowie Geflügel- und Wildleber schmekken gegrillt sehr gut. Nach Belieben können Rinder- und Wildleber einige Zeit in Milch gelegt werden.

Leberscheiben

Die Leber wird gehäutet, die Sehnen entfernt und Scheiben von ¾ bis 1 cm Stärke geschnitten. Sie wird trockengetupft, mit Öl bestrichen und in den 5–6 Minuten vorgeheizten Grillraum hoch eingeschoben. Die Scheiben werden etwa 3 bis 4 Minuten auf jeder Seite gegrillt. Nach dem Herausnehmen salzt man sie und setzt Butterflöckchen obenauf.
Wenn Platz vorhanden ist, grillt man gleichzeitig Zwiebel-, Apfel-, Tomatenscheiben oder auch mageren Räucherspeck und richtet die Leberscheiben damit an.
Als Beilage eignen sich Kartoffelbrei, Äpfel und Kartoffeln, Risotto, Butternudeln, Spätzle, Salat und auch Gemüse.

Leber am Spieß

Pro Person rechnet man 100–125 g Leber, 2 dünne Scheiben mageren Räucherspeck, Pfeffer, Salz, Butterflöckchen.
Die Leber wird in 6–7 kleine Stücke geschnitten, nach Belieben fein mit Pfeffer bestäubt, mit Öl bestrichen und auf den Spieß gesteckt. Dazwischen kommen die dünnen aufgewickelten Speckscheiben. Sie werden im vorgeheizten Grillraum 3 Minuten auf jeder Seite gegrillt. Man serviert sie entweder auf dem Spieß oder streift die Stückchen ab. Die Leber wird mit Butter belegt und mit Salz bestreut.

BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Sehr appetitlich sieht es aus, wenn man einen Berg von Risotto oder Kartoffelbrei auf einem Teller anordnet und die Spieße hineinsteckt. Oder man legt um die abgestreiften Stückchen einen Kranz von Reis oder Kartoffelbrei und verziert mit Tomaten und Petersilie.
Noch reizvoller ist es, wenn kleine Speckscheiben, Apfel- oder Apfelsinenscheiben, Tomaten und ein Stück Zwiebel mitgegrillt werden.

Nierenscheiben

Zum Grillen eignet sich Kalbs-, Schweine-, Rinds- und Hammelniere. Die Niere wird von Fett befreit, der Länge nach aufgeschnitten, jedoch an einem Ende zusammengelassen, so daß man sie aufklappen kann. Nach Belieben kann sie kurz gewässert werden oder man legt sie 10–15 Minuten in Milch, was besonders für Rinderniere angebracht ist. Dann wird sie obenauf leicht dreimal eingeritzt, mit Öl bepinselt oder in eine Ölmarinade gelegt, siehe Seite 46. Der Grillrost wird 6 Minuten vorgeheizt, die Niere daraufgegeben und auf jeder Seite 3–4 Minuten gegrillt. Die Nieren können natürlich je nach ihrer Größe in einzelne Scheiben geschnitten werden. Kalbsniere wird quer in kleine Schnitten geteilt und etwas Fett darangelassen.
Garnierung: Zwiebel-, Apfel-, Tomatenscheiben.
Beilage: Risotto, Teigwaren, Kartoffelbrei, Äpfel und Kartoffeln, Schmorkartoffeln. Tomaten- oder Rotweinsauce, Gemüse oder Salat.

Nieren am Spieß

Zubereitung wie Leber am Spieß, Seite 32.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Bunter Grillspieß

Man kann dazu abwechselnd Leber- und Nierenstückchen, Apfelringe und gebrühte Zwiebelscheiben aufreihen. Zubereitung wie Leber am Spieß, Seite 32.

Kalbsmilch

Die Kalbsmilch wird längere Zeit in Wasser gelegt, das man öfter wechselt, bis sie schön weiß aussieht. Fett und Knorpel werden entfernt. Man schneidet Scheiben in Schnitzel- oder Medaillongröße, die mit Butterschmalz oder Öl bepinselt oder in eine Ölmarinade gelegt werden.
Der Grill wird 5–6 Minuten vorgeheizt und die Kalbsmilchschnitten 3–4 Minuten auf jeder Seite gegrillt. Nach dem Herausnehmen werden sie mit Salz bestreut und mit Butterflöckchen pikanter Art belegt und reichlich mit Zitronensaft beträufelt. Sie können auch auf Röstbrotschnitten mit Tomaten und Salat angerichtet oder zu Gemüse gereicht werden.

Hirn

Das Hirn muß etwa 1 Stunde wässern. Danach wird es gehäutet, nochmals in Wasser gelegt, die Blutäderchen entfernt und mit Essigwasser überbrüht. Nach dem Abtrocknen wird es gut mit Öl bepinselt. Man setzt das Hirn im ganzen oder in Scheiben in den 6 Minuten vorgeheizten Grill und läßt es 4–5 Minuten auf jeder Seite grillen. Es ist günstig, es zweimal zu wenden. Nach dem Herausnehmen wird das Hirn gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, Butterflöckchen pikanter Art daraufgelegt oder mit gegrillten Zwiebelscheiben garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg