

MESTEMACHER

REZEPTE ZUM GRILLEN



LECKERE
REZEPTE ZUR
GRILLSAISON!



LA PINSA MIT ZUCCHINI und Rinderschinken

ZUTATEN

- 1 Stk. – Mestemacher
La Pinsa Weizen
- 80 g – Schmand
- 30 g – Lauchzwiebeln
- 1/2 Stk. – rote Zwiebel,
in dünnen Spalten
- 2 Stk. – Mini-Zucchini,
in dünnen Streifen
- 5 Scheiben – luftgetrockneter
Rinderschinken

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, Chiliflocken,
Rucola zum Garnieren, Tomaten

ZUBEREITUNG

1 – Schmand mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Pinsa mit dem Schmand dünn bestreichen.
Mit roten Zwiebeln, Zucchini und Lauchzwiebeln
belegen.

2 – Den Grill mit einem Pizzastein auf 250 Grad
ca. 10 – 15 Min. vorheizen. Die Pinsa ca. 5 – 8
Minuten auf dem Pizzastein backen lassen. Nach
Belieben mit Chiliflocken würzen. Mit Rinder-
schinken und Rucola garnieren.

TIPP:

Je nachdem, wie heiß euer Pizzastein auf dem Grill
ist, kann die Backzeit variieren.



LA PINSA WEIZEN
mit nativem Olivenöl





LA PINSA MIT KÜRBIS und Bacon

ZUTATEN

- 1 Stk. – Mestemacher
LA PINSA Vollkorn
- 2-3 TL – Tomatenmark
- 300 g – Kürbis, in dünne
Streifen gehobelt
- 1 Stk. – Büffelmozzarella, in
dünnen Scheiben
- 30 g – Pinienkerne
- 6 Scheiben – Bacon

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, Feldsalat zum
Garnieren

ZUBEREITUNG

1– Die Pinsa mit Tomatenmark dünn bestreichen, idealerweise das Tomatenmark mit einem Pinsel auftragen. Mit Kürbistreifen und Pinienkernen belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

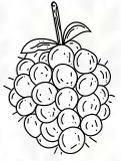
2– Den Grill mit einem Pizzastein auf 250 Grad ca. 10 – 15 Min. vorheizen. Die Pinsa ca. 5 – 8 Minuten auf dem Pizzastein grillen. Mit Büffelmozzarella und Feldsalat garnieren.

TIPP:

Je nachdem, wie heiß euer Pizzastein auf dem Grill ist, kann die Backzeit variieren.

LA PINSA VOLLKORN
mit nativem Olivenöl





LA PINSA MIT BUNTEM GEMÜSE und Brombeeren

ZUTATEN

- 1 Stk. – Mestemacher
LA PINSA Weizen
- 40 g – Blauschimmelkäse
- 60 g – Schmand
- 60 g – Spargel
- 60 g – bunte Möhren, halbiert
- 4-5 Stk. – Brombeeren, halbiert

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, fein gehackter Schnittlauch zum Garnieren,
glatte Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 – Für die Sauce, den Blauschimmelkäse mit den Händen zerkleinern und mit dem Schmand vermischen.

2 – Die Pinsa mit der Sauce dünn bestreichen. Mit Spargel, Möhren und Brombeeren belegen.

3 – Den Grill mit einem Pizzastein auf 250 Grad ca. 10 – 15 Min. vorheizen. Die Pinsa ca. 5 – 8 Minuten auf dem Pizzastein grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

TIPP:

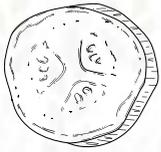
Je nachdem, wie heiß euer Pizzastein auf dem Grill ist, kann die Backzeit variieren.



LA PINSA WEIZEN

mit nativem Olivenöl





PITA MIT GRILLGEMÜSE, GRILLKÄSE UND TAHIN-DIP

mit Pita Weizen

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 Pkg. – Mestemacher Pita Weizen
- 1 Stk. – 1 gelbe Zucchini
- 2 Stk. – rote Paprika
- 4 Stk. – Grillkäse

Für den Dip

- 250 g – Griechischen Joghurt
- 3 EL – Sesampaste
- 2 EL – Olivenöl
- 3 EL – Limettensaft
- 1 Stk. – Knoblauchzehe
- 1 EL – Ghee
- 2 TL – Garam Masala
- 2 TL – Tikka Masala Paste

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

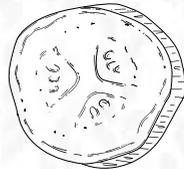
ZUBEREITUNG



1 – Die Zutaten für den Dip in einer kleinen Schüssel verrühren. Den Dip zum Durchziehen kühl stellen.

2 – Den Grillkäse würzen und würfeln. Das Gemüse in Streifen schneiden. Käse und Gemüse in einer Grillpfanne oder in einer geeigneten Vorrichtung auf dem Grill grillen.

3 – Die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten, Grillgemüse und Grillkäse einfüllen und den Dip darüber geben. Mit Sesam bestreuen und servieren.



PITA WEIZEN





Mestemacher
the lifestyle-bakery



PITA MIT CHILIHÜHNCHEN UND ORIENTALISCHEM PETERSILIENSALAT mit Pita Weizen

ZUTATEN 4 PORTIONEN

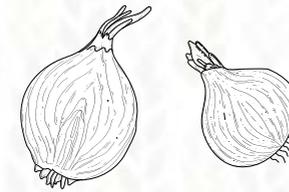
- 4 Pkg. – Mestemacher
Pita Weizen
- 4 Stk. – Hähnchenbrustfilet
- 2 Bund – glatte Petersilie
- 1 Stk. – Zwiebel
- 1 Stk. – Frühlingszwiebel
- 1 Stk. – Tomaten
- 3 EL – Olivenöl
- etwas – Zitronensaft
- 1 Stk. – Salatkopf

NACH BELIEBEN

- Salz und Pfeffer
- Chilipulver
- Paprikagewürz

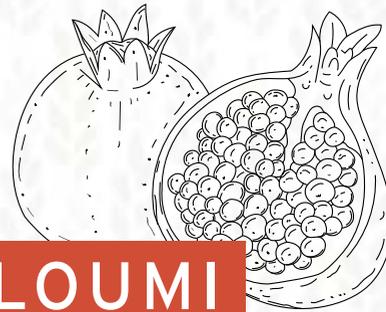
ZUBEREITUNG

- 1 – Petersilie und Frühlingszwiebeln fein hacken. Die Tomaten würfeln. Alle Zutaten vermischen und mit dem Öl, dem Zitronensaft und Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 – Das Hühnchen mit allen Gewürzen würzen und auf dem Grill grillen.
- 3 – Zum Servieren die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten und nacheinander den Kopfsalat, das Hühnchen und den Petersiliensalat in die Pitatasche füllen.



PITA WEIZEN





PITA MIT HALLOUMI und grünem Gemüse

ZUTATEN 3 PORTIONEN

- 3 Stk. – Mestemacher Weizen Pita
- 1/2 Stk. – Avocado
- 1/2 Stk. – Limette, gepresst
- 120 g – Halloumi
- 120 g – Rosenkohl
- 60 g – Granatapfelsplitter
- 30 g – Rucola

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer, schwarzer Sesam, Kresse

ZUBEREITUNG

- 1 – Vom Rosenkohl den Strunk und die welken Blätter abschneiden. Wo vorher der Strunk war, kreuzweise einschneiden. Den Rosenkohl ca. 8-10 Minuten kochen, herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.
- 2 – Halloumi grillen oder in einer Pfanne anbraten. Avocado in kleine Stücke schneiden, mit dem Limettensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 – Brote nach Verpackungsanweisung zubereiten. Zuerst mit dem Rucola und anschließend mit allen anderen Zutaten befüllen, nach Belieben mit Sesam und Kresse garnieren.



PITA WEIZEN





BRATWURSTSPIESSE MIT PUMPERNICKEL-PANADE

mit Mais und Paprika

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 2 Stk. – Bratwürste
- 2 Stk. – Maiskolben
- 80 g – wilder Blumenkohl
- 8 Stk. – Mini Paprika
- 2 Stk. – Schalotten
- 2 Stk. – Champignons
- 80 g – Mestemacher Westfälischer Pumpernickel

Zutaten für die Marinade

- 1 Stk. – Knoblauchzehe
- 4 Stiele – Petersilie
- 4 Stiele – Zitronenmelisse
- 75 g – Ketchup
- 1 EL – Apfelessig
- 1/2 EL – Curry Paste
- 40 ml – Sonnenblumenöl

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie und die Zitronenmelisse waschen und hacken. Den Ketchup mit dem Essig, Currypaste, Öl und Knoblauch verrühren. Die Kräuter unterheben und einen Moment durchziehen lassen.

2 – Die Bratwürste in je 8 gleich große Stücke schneiden. Die Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Mais in 5 gleich große Stücke schneiden und zusammen mit dem Blumenkohl blanchieren. Die Schalotten schälen und vierteln. Champignons in Scheiben schneiden. Den Pumpernickel zerbröseln und beiseite stellen.

3 – Die Spieße abwechselnd mit den Zutaten bestücken. Die Spieße mit der Marinade bepinseln und 2-3 min. von jeder Seite grillen. Nach dem Grillen die Spieße im Pumpernickel wälzen.



PITA WEIZEN



GEGRILLTER MAIS MIT PUMPERNICKEL-CRUNCH mit westfälischem Pumpernickel

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- 2 Scheiben – Mestemacher
Westfälischer
Pumpernickel
- 4 Stk. – vorgekochte Maiskolben
- 125 g – weiche Butter
- 1 handvoll – Basilikum
- 1 Zehe – Knoblauch
- 1/2 – Saft aus einer Limette

NACH BELIEBEN
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Für die Basilikum-Limetten-Butter den Knoblauch und das Basilikum fein hacken und zusammen mit dem Limettensaft und der Butter vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butter in eine Pfanne geben, den Pumpernickel zerbröseln, in der Pfanne anrösten und beiseite stellen.

2 – Den Mais mit der Basilikum-Limetten-Butter bestreichen und von allen Seiten gleichmäßig angrillen. Dabei öfters mit der Butter bestreichen. Den fertigen Mais zusammen mit dem Pumpernickel-Crunch servieren.



WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL





GEGRILLTE FEIGEN MIT VANILLE-MASCARPONECREME

mit westfälischem Pumpernickel

ZUTATEN 2 PORTIONEN

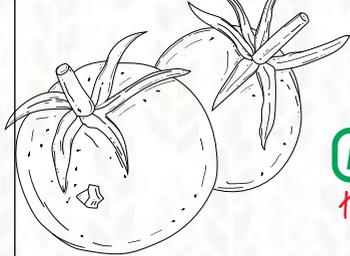
- 1 Stk. – Feigen
- 2 EL – Olivenöl
- 3 EL – Balsamico-Essig
- 2 Stk. – Vanilleschoten
- 250 g – Mascarpone
- 50 g – Zucker
- 200 ml – Sahne
- 50 g – Pistazien
- 6 Scheiben – Mestemacher
Westfälischer
Pumpernickel

ZUBEREITUNG

- 1 – Die Feigen waschen, halbieren und mit dem Olivenöl und Balsamico-Essig für ein paar Minuten marinieren.
- 2 – Die marinierten Feigen von beiden Seiten für 4-5 Minuten grillen.
- 3 – Für die Mascarponecreme die Vanilleschoten halbieren, mit dem Messer das Mark herauskratzen. Den Mascarpone zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- 4 – Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Die fertigen Feigen zusammen mit der Mascarponecreme, dem Pumpernickel und den Pistazien servieren.

WESTFÄLISCHER PUMPERNICKEL





KEBAB MIT HÄHNCHEN

und Caesar-Tahini-Aufstrich

ZUTATEN 5 PORTIONEN

- 1 Pkg. – Mestemacher Kebab Brot
- 10 Stk. – Blätter Lollo Bionada
- 120 g – Quinoa
- 150 g – Cocktailtomaten
- 500 g – Hähnchenbrustfilet
- 30 g – Pistazien
- 200 ml – Gemüsebrühe
- 1 Bund – glatte Petersilie
- 1/4 Bund – Minze
- 2 TL – Paprikapulver

- 6 EL – Tahini-Paste
- 4 EL – griechischer Joghurt
- 6 TL – mittelscharfer Senf
- 1 TL – Honig
- 4 Stk. – Sardellenfilets
- 1/2 Stk. – Zitrone, gepresst
- 2 Zehen – Knoblauch

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 – Für den Aufstrich die Knoblauchzehe schälen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 – Die Quinoa unter fließendem Wasser sehr gut durchspülen und in der Gemüsebrühe 20 Minuten köcheln lassen, abgedeckt abkühlen lassen und anschließend etwas auflockern.
- 3 – In der Zwischenzeit das Hähnchen in grobe Würfel schneiden und zusammen mit dem Paprikapulver von allen Seiten knusprig-braun braten. Hähnchen aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und beiseitelegen.
- 4 – Tomaten vierteln und Petersilie fein hacken und zusammen mit den Pistazien unter das Quinoa heben.
- 5 – Brote nach Verpackungsanweisung zubereiten, mit dem Caesar-Tahini-Aufstrich bestreichen und den restlichen Zutaten belegen.



KEBAB BROT

Weizenfladenbrot





Mestemacher
the lifestyle-bakery

KEBAB MIT GEMÜSE und Minzsauce

ZUTATEN 5 PORTIONEN

- 1 Pkg. – Mestemacher
Kebab Brot
- 600 g – Süßkartoffeln
- 200 g – Cocktailtomaten
- 150 g – Auberginen
- 150 g – Feta
- 20 g – Minze
- 2 TL – Paprikapulver
- 1 Dose – Kichererbsen
- 10 g – Koriander
- 30 g – Minze
- 5 EL – griechischer Joghurt
- 1/2 TL – Zucker
- 1/2 Stk. – Zitrone, gepresst
- 2 Zehen – Knoblauch
- 1 Prise – Salz

NACH BELIEBEN

Sesamöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

1 – Für die Sauce die Knoblauchzehen schälen. Koriander- und Minzblätter vom Stängel zupfen und zusammen mit allen anderen Zutaten in einen Mixer geben und glatt pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

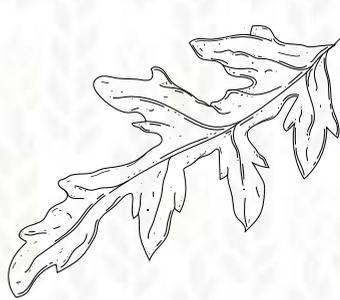
2 – Die Süßkartoffeln in 1x1 cm große Stücke schneiden und mit geschlossenem Deckel bei starker Hitze aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze mit leicht geöffnetem Deckel 10 Minuten garen.

3 – In der Zwischenzeit die Auberginen würfeln und zusammen mit den Kichererbsen und dem Paprikapulver in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten.

4 – Minze hacken, Tomaten halbieren und mit dem restlichen Gemüse vermischen. Brote nach Verpackungsanweisung zubereiten und mit der Gemüsemischung befüllen. Mit der Minzsauce und dem Feta garnieren.

KEBAB BROT
Weizenfladenbrot





WRAPS MIT GEGRILTEM LAMM UND FENCHEL und grünem Gemüse

ZUTATEN 4 PORTIONEN

- 4 Stk. – Mestemacher Wraps
- 1 kg. – Lammkeule
- 100 g. – Salatmischung
- 2 Stk. – Fenchelknollen
- 1 Stk. – rote Zwiebel
- 100 g – Cantaloupe Melone
- 1 Schälchen – Mustard Cress Kresse
- 1 Schälchen – Shiso Purple Kresse

NACH BELIEBEN

Mayonnaise, Meersalzflocken und Pfeffer



ZUBEREITUNG

- 1 – Den Fenchel vom Strunk befreien, je nach Größe vierteln oder halbieren und von jeder Seite, bei direkter Hitze, für 3-5 Minuten grillen. Für das Lamm das überflüssige Fett und die Silberhaut entfernen. Anschließend in Koteletts schneiden und von beiden Seiten für ca. 3 Minuten grillen.
- 2 – In der Zwischenzeit den Salat waschen, die Zwiebel schälen und in feine Stücke schneiden. Die Melone entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch kurz ruhen lassen und währenddessen die Wraps von beiden Seiten kurz erhitzen. Das Lamm vom Knochen lösen und in Streifen schneiden.
- 3 – Die Mayonnaise auf die Wraps geben und mit den Zutaten belegen. Anschließend zusammenrollen.

WRAPS WEIZEN





GEGRILLTER FISCH MIT BROT-FÜLLUNG

mit Unserer Pures

ZUTATEN 2 PORTIONEN

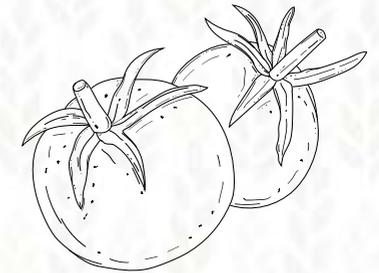
- 2 Stk. – Wolfs- oder Rotbarsch
- 2 Scheiben. – Mestemacher UNSER PURES
- 2 stk. – rote Zwiebel
- 3 EL. – Oliven ohne Kerne
- 2 EL. – Kapern
- 150 g – Kirschtomaten
- 2 Zweige - Dill
- 2 EL - Lavendelblüten
- 1 EL - Olivenöl

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 – Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Die Fische ausnehmen, waschen und trocken tupfen.
- 2 Für die Füllung das Brot zerbröseln, Zwiebeln schälen und zusammen mit den Oliven klein schneiden. Tomaten halbieren, Dill waschen, hacken und zusammen mit allen anderen Zutaten vermischen und gleichmäßig in die Fische verteilen.
- 3 – Die Fische für 5-6 Minuten von beiden Seiten grillen.



UNSER PURES





KALBSRIPPEN MIT MELONEN- SALAT UND NAAN BROT

mit Kräutermarinade

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 TL – Fenchelsamen
- 1 TL – Kümmel
- 1 TL – Koriandersamen
- 3 Zweige – Estragon
- 1 1/2 TL – Paprikapulver
- 1 kg – Kalbsrippen am Stück
- 8 EL – BBQ Sauce
- 2 Stk. – Naan Brot Klassisch

Für den Melonensalat

- 500 g – Wassermelone
- 100 g – Feta
- 1 Stk. – Bio Limette
- 4 Stiele – Minze
- 50 g – Pinienkerne
- 3 EL – Olivenöl



ZUBEREITUNG

1 – Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Fenchelsamen, Kümmel, und Koriandersamen im Mörser zerstoßen. Den Estragon fein hacken und zusammen mit dem Paprikapulver unter die gemarterten Gewürze mischen. Die Kalbsrippen kalt abwaschen, trocken tupfen und mit dem Rum gründlich einreiben und für mind. 30 min. ziehen lassen.

2 – Die Kalbsrippen mit der BBQ-Sauce bepinseln und auf dem heißen Grill indirekt geschlossen ca. 2 1/2 - 3 Std. langsam grillen. Regelmäßig wenden und mit der Sauce bestreichen.

3 – Für den Salat die Melone würfeln. Den Feta zerbröseln. Limetten heiß abwaschen, trocken tupfen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Melone, Feta, mit dem Limettenabrieb und -saft, Minze, Pinienkerne, Kresse und Olivenöl vermengen und mit Salz abschmecken. Das Brot von beiden Seiten grillen und in schmale Streifen schneiden.

NAAN BROT
Klassisch





TOMAHAWK-STEAK MIT NAAN BROT UND TOMATENSALSA

mit Honig-Senf-Marinade

ZUTATEN 2 PORTIONEN

- 1 Zweig – Thymian
- 1 Zweig – Rosmarin
- 1 Stk. – Knoblauchzehe
- 1/2 EL – Honig
- 1 1/2 EL – mittelscharfer Senf
- 750 g – Tomahawk-Steak
- 1 Stk. – Naan Brot Korriander

Zutaten für die Salsa

- 200 g – Thymian
- 1 Stk. – Rosmarin
- 2 Stiele – Knoblauchzehe
- 1 Stk. – Honig
- 1/2 Stk. – mittelscharfer Senf

NACH BELIEBEN

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 – Für die Marinade den Thymian und den Rosmarin waschen und trocknen. Knoblauch schälen und grob hacken. Honig und Senf in einer Schüssel verrühren. Das Steak waschen, trocken tupfen und mit der Marinade einreiben und zusammen mit den Kräutern und dem Knoblauch in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht einziehen lassen.

2 – Das Steak 45 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen. Den Grill stark erhitzen und das Tomahawk-Steak von beiden Seiten zwischen 90 und 120 Sekunden scharf angrillen. Nun das Steak, bei indirekter Hitze, bis zur gewünschten Garstufe weiter grillen. Anschließend 5-10 Minuten ruhen lassen.

3 – Für die Salsa die Tomaten waschen und vierteln. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Chili und Koriander waschen und klein schneiden. Die Limette auspressen und mit allen anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Naan Brot von beiden Seiten grillen und in Streifen schneiden.

NAAN BROT

Knoblauch & Koriander





MESTEMACHER GMBH
Am Anger 29 – D-33332 Gütersloh

Fon – +49 52 41 / 8709 – 0
Mail – ulrike.detmers@mestemacher.de
Web – www.mestemacher.de

**Mestemacher**
the lifestyle-bakery