

PowerXL™

Smokeless Grill

AS SEEN ON

TV
ORIGINAL



GRILLSPEZIALITÄTEN





***Power*XL™** **Smokeless Grill**



INHALT

Mexikanische Maiskolben	4
Gegrillte Chorizo-Pizza	5
Hähnchenfilet-Sandwich.	6
Aufgeklapptes Zitronen-Thymian-Huhn	7
Gegrilltes Parmesan-Hähnchen	8
Grillhuhn mit Maissalat	9
Chipotle-Hähnchen-Schüssel	10
Grill-Hähnchen	11
Tacos mit gegrillter Forelle	12
Mit Wein- und Estragon aufgegossener Lachs	13
Surf & Turf	14
Südstaaten-Grillrippen	15
Gewürztes Hochrippen-Steak	16
Kronfleisch mit Balsamico Schalotten.	17
Lendensteak & gegrilltes Fajita-Gemüse.	18
Obst-Kebab mit Minze–Orangensirup	19
Donut-Hamburger	20
Mit Mozzarella gefüllte Burger	21
Gegrillte Schweinekoteletts mit jungen Paprika und Dijon	22
Garnelen mit Koriander und Limette	23

MEXIKANISCHE MAISKOLBEN

6 Portionen

ZUTATEN

110 g Mayonnaise
110 g saure Sahne
½ TL Salz
1 EL Paprika
1 EL Chilipulver
6 Maiskolben
220 g Frischkäse
15 g gehackter Koriander

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Mayonnaise, die saure Sahne, Salz, Paprika und Chilipulver zum Herstellen der Mayonnaisemischung in einer Schüssel vermengen. Die Mayonnaisemischung in der Schüssel beiseitestellen.
3. Die Maiskolben auf die Grillplatte legen, den Deckel auf den Grill geben und die Maiskolben von allen Seiten grillen.
4. Die gegrillten Maiskolben von der Grillplatte nehmen, mit der Mayonnaisemischung einpinseln und mit dem Frischkäse und dem Koriander bestreuen.
5. Tipp: Als Beilage zum Steak servieren.



GEGRILLTE CHORIZO- PIZZA

4 Portionen

ZUTATEN

3 EL Olivenöl
1 Zwiebel, gehackt
½ rote Paprikaschote,
in Streifen geschnitten
½ grüne Paprikaschote,
in Streifen geschnitten
½ gelbe Paprikaschote,
in Streifen geschnitten
2 Chorizos, schräg in
Scheiben geschnitten
1 Pizzaboden
80 ml Tomatensoße
110 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 160 °C auf.
2. Stellen Sie eine Sautierpfanne auf die Herdplatte. Erhitzen Sie 2 EL Olivenöl über mittlerer Hitze und braten Sie dann die Zwiebel und die Paprika an, bis sie weich sind (etwa 5 Min.).
3. Die Chorizo hinzugeben und diese anbraten, bis sie gebräunt sind (etwa 3 Minuten).
4. Den Pizzaboden mit 1 EL Olivenöl bepinseln, danach auf die Grillplatte legen und 3 Min. lang garen.
5. Den Teig wenden und weitere 3 Min. lang garen.
6. Auf den Pizzaboden die Soße verteilen, mit Käse, Zwiebeln, Paprika und Chorizo belegen und weiter garen, bis der Käse geschmolzen ist (etwa 4 Min.).

HÄHNCHENFILET- SANDWICH

4 Portionen

ZUTATEN

4 Hähnchenbrüste ohne Knochen

Grill-Gewürzmischung

2 EL grobes Meersalz

2 EL grob gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL granuliertes Knoblauchpulver

2 EL granuliertes Zwiebelpulver

1 EL getrocknetes Basilikum

½ EL rote Chiliflocken

1 EL Koriander

1 TL Senfkörner

1 TL brauner Zucker

4 Brötchen, in Hälften geschnitten

110 g Butter

16 Essiggürkchenscheiben

50 g zerpfückte Salatblätter

8 Tomatenscheiben

Spezial Mayonnaise

60 g Mayonnaise

½ Schalotte, gehackt

1 geröstete rote Paprikaschote, gewürfelt

1 EL süße Chilisauce

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Zutaten für die Grill-Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Die Hähnchenbrüste mit der Grill-Gewürzmischung einreiben.
3. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf die Grillplatte. Braten Sie jede Seite, bis das Hähnchen eine Innentemperatur von 75 °C erreicht hat (etwa 5 Min. pro Seite).
4. Die Hähnchenbrüste entnehmen und zur Seite stellen.
5. Jede Brötchenhälfte innen mit Butter bestreichen. Die Brötchenhälften (mit der Schnittseite nach unten) auf den Grill legen und grillen, bis sie leicht goldbraun sind.
6. Die Zutaten für die Spezial Mayonnaise in einer separaten Schüssel vermengen.
7. Die Hähnchenbrüste zwischen den Brötchen mit den Essiggürkchenscheiben, Salat, Tomatenscheiben und Spezial Mayonnaise belegt servieren.

AUFGEKLAFFTES ZITRONEN-THYMIAN- HUHN

4-6 Portionen

ZUTATEN

1 Hähnchen (ca. 1,5 kg)
1 TL rosa Salz
½ TL gemahlener
schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt
4 Zweige Thymian, gehackt
1 Zitrone, in Scheiben
geschnitten
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Das Rückgrat aus dem Hähnchen lösen und das Brustbein entfernen, dabei das Hähnchen intakt lassen.
2. Das Hähnchen mit dem rosa Salz, dem gemahlenden schwarzen Pfeffer, dem Knoblauch, dem Thymian, der Zitrone und dem Olivenöl einreiben.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 160 °C auf.
4. Legen Sie das Hähnchen auf die Grillplatte, geben Sie den Deckel auf den Grill und garen Sie das Hähnchen an allen Seiten, bis es eine Innentemperatur von 75 °C erreicht (etwa 15 Min.).
5. Mit Bratkartoffeln servieren.

GEGRILLTES PARMESAN- HÄHNCHEN



6 Portionen

ZUTATEN

6 Hähnchenbrüste ohne Knochen
1 EL Meersalz
1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
50 ml Olivenöl
70 g Basilikumpesto
125 ml Marinara-Soße
250 g zerkleinerter Mozzarellakäse

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Hähnchenbrüste mit dem Salz, dem gemahlenden schwarzen Pfeffer und mit Olivenöl in einer Schüssel einreiben.
3. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf die Grillplatte und grillen Sie jede Brust an allen Seiten, bis sie eine Innentemperatur von 75 °C erreichen (5-6 Min. pro Seite).
4. Die Hähnchenbrüste mit dem Pesto einpinseln und dann die Marinara-Soße und den Mozzarella darauf geben.
5. Den Deckel auf den Grill geben und weiter garen, bis der Käse geschmolzen ist.
6. Tipp: Mit Teigwaren oder Salat servieren.



GRILLHUHN MIT MAISSALAT

4 Portionen

ZUTATEN

Marinade

100 ml Olivenöl
50 ml Sherry-Essig
1 Schalotte, gehackt
4 TL Paprika
1 TL grobes Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt

4 Hähnchenbrüste ohne Knochen, dünn geklopft

Grillmaissalat

4 Maiskolben, geschält
40 g gewürfelte rote Zwiebel
Saft von 1 Limette
½ TL grobes Salz
½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
15 g gehackter Koriander
½ Jalapeño-Chili, gehackt
100 g Kirschtomaten, geviertelt

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
3. Die Hähnchenbrüste in die Marinade legen und 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
4. Das Huhn aus der Marinade nehmen und auf die Grillplatte legen. Die Hähnchenbrüste auf jeder Seite braten, bis sie eine Innentemperatur von 75 °C erreicht haben (etwa 4-5 Min. pro Seite). Die Hähnchenbrüste entnehmen und zur Seite stellen.
5. Den Mais auf den Grill legen und von jeder Seite grillen. Die Maiskörner vom Kolben schneiden und in einer zweiten Schüssel beiseitestellen.
6. Die übrigen Zutaten für den Grillmaissalat in einer dritten Schüssel verquirlen und die Maiskörner zum Vermengen darin schütteln.
7. Mit dem gebratenen Hühnerfleisch servieren.

CHIPOTLE HÄHNCHEN SCHÜSSEL



4 Portionen

ZUTATEN

Marinade

Saft von ½ Limette
55 ml Olivenöl
1 Packung Taco-Gewürzmischung (ca. 30 g)
4 Hähnchenbrüste ohne Knochen

Limettenreis

800 ml Tassen Wasser
450 g Reis (ungekocht)
1 EL Olivenöl
2 TL Salz
Saft von ½ Limette
4 Hähnchenbrüste ohne Knochen
100 g rote Paprikaschote, in Streifen
geschnitten
100 g grüne Paprikaschote, in Streifen
geschnitten
70 g gewürfelte rote Zwiebel
100 g gewürfelte Tomaten
125 g Maiskörner
50 g Kidney Bohnen, abgetropft
½ Jalapeño-Chili, gewürfelt
100 g saure Sahne
100 g Guacamole

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Marinade in einer kleinen Schüssel verquirlen.
2. Die Hähnchenbrüste in die Marinade legen und 15 Minuten marinieren lassen.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
4. Legen Sie die Hähnchenbrüste auf den Grill und grillen Sie jede Seite, bis das Huhn eine Innentemperatur von 75 °C erreicht (etwa 5 Min. pro Seite).
5. Stellen Sie eine Soßenpfanne auf die Herdplatte. Das Wasser bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Den Reis, Olivenöl und Salz hinzufügen. Die Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis der Reis gar ist (15–20 Min.).
6. Den Reis in Limettensaft schwenken, um den Limettenreis fertig zu machen.
7. Die Hähnchenbrüste in Streifen schneiden.
8. Den gekochten Reis und das Gemüse auf vier Schalen aufteilen. Auf jede Schale oben die Streifen von einer Hähnchenbrust legen.

GRILL- HÄHNCHEN

4 Portionen

ZUTATEN

Grillsoße

- 1 EL Rapsöl
- 75 g gehackte Zwiebeln
- 1 Tasse Ketchup
- 60 g Dijon-Senf
- 3 EL Reissessig
- 3 EL brauner Zucker
- 1 EL Wasser
- ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- ¼ TL Salz
- ½ TL Paprika

- 4 Hähnchenkeulen
- 4 Hähnchenschenkel
- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Stellen Sie eine Soßenpfanne auf die Herdplatte. Das Rapsöl über mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebel anbraten, bis sie weich sind.
2. Die übrigen Zutaten für die Grillsoße hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 10 Min. lang köcheln lassen.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
4. Das Hähnchen mit Salz und gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und (mit der Hautseite nach unten) 20 Min. lang grillen.
5. Das Hähnchen mit der Grillsoße bepinseln, dann wenden und die andere Seite bepinseln und das Hähnchen garen, bis es eine Innentemperatur von 75 °C erreicht hat.

TACOS MIT GEGRILLTER FORELLE



4 Portionen

ZUTATEN

Ananas-Salsa

½ Ananas, entkernt, geschält und in kleine Würfel geschnitten
50 g Kirschtomaten, geviertelt
½ rote Zwiebel, gewürfelt
1 Jalapeno-Chili, entkernt und gewürfelt
1 EL Limettensaft
½ Bund gehackter Koriander
½ TL Salz

Krautsalat

¼ Kopf Blaukraut in Streifen geschnitten
½ Grünkohl in Streifen geschnitten
½ rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
½ Bund gehackter Koriander
Schale von ½ Limette
Saft von 1 Limette

Grillgewürzmischung

1 ½ TL Paprika
1 TL Oregano
1 TL Knoblauchpulver
½ TL Cayennepfeffer
½ TL Kümmel
½ TL grobes Salz
1 EL brauner Zucker
1 TL getrockneter Thymian
2 EL Öl

8 kleine Maistortillas
1 Regenbogenforelle (ca. 450 g)

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Ananas-Salsa in einer kleinen Schüssel vermengen und in der Schüssel beiseitestellen.
2. Die Zutaten für den Krautsalat in einer zweiten kleinen Schüssel vermengen und mischen. Den Krautsalat in den Kühlschrank stellen.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
4. Die Zutaten für die Gewürzmischung in einer dritten kleinen Schüssel vermengen. Die Gewürzmischung auf beide Seiten der Forelle streuen.
5. Die Forelle auf die Grillplatte legen und von jeder Seite 3–5 Min. lang grillen. Die Forelle entnehmen und zur Seite stellen.
6. Die Tortillas auf die Grillplatte legen und braten, bis sie gebräunt sind (etwa 5 Min.).
7. Die Tortillas auf eine Servierplatte legen. Die Forelle in Scheiben schneiden und den Krautsalat und die Forellenscheiben auf die Tortillas legen. Die Ananas-Salsa darüber träufeln.

MIT WEIN- UND ESTRAGON AUFGEGOSSENER LACHS

6 Portionen

ZUTATEN

120 ml Weißwein
4 Zweige Estragon
1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
6 Stk. Lachsfilets (jeweils ca. 110 g)
100 ml Olivenöl, extra-vergine
2 EL Sojasoße
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Schalotte, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Wein, Estragon und die Zitrone in die Wasserschale des PowerXL Smokeless Grill geben.
2. Legen Sie die Grillplatte auf den Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
3. Den Lachs mit Olivenöl, Sojasoße, gemahlenem schwarzem Pfeffer und den Schalotten würzen.
4. Den Lachs auf die Grillplatte legen, den Deckel auf den Grill geben und jede Seite des Lachses 4-5 Min. grillen.
5. TIPP: Mit gegrilltem Spargel servieren.

SURF & TURF



2 Portionen

ZUTATEN

1 Stk. Rib-Eye Steak
am Knochen (ca. 500 g)

Fleischgewürzmischung

2 EL grob gemahlenes Meersalz
2 EL brauner Zucker
2 EL gemahlener schwarzer Kaffee
1 EL granuliertes Knoblauchpulver
1 EL granuliertes Zwiebelpulver
1 EL Kümmel
1 EL Koriander
1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer

450 g bzw. 8-10 Stk. Garnelen
Saft von ¼ Zitrone
½ TL rosa Salz
½ TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Schalotte, fein gehackt

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Die Zutaten für die Fleischgewürzmischung in einer Schüssel vermengen. Das Steak mit 1 EL Fleischgewürzmischung einreiben.
3. Das Steak auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist.
4. In einer Schüssel die Garnelen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Schalotte vermengen.
5. Wenn das Steak fast durch ist, die Garnelen auf die Grillplatte legen und grillen, bis sie ganz gar sind (etwa 8 Min.).
6. Das Steak mit den Garnelen servieren.

SÜDSTAATEN- GRILLRIPPEN

3 Portionen

ZUTATEN

3 Rippchenstücke, halbiert
2 Tassen Grillsoße
(Sorte nach Belieben)
80 g Sirup (z.B. Ahorn)
50 g brauner Zucker
½ TL Flüssigrauch
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver

ZUBEREITUNG

1. Stellen Sie einen großen Topf auf die Herdplatte. Kochen Sie die Rippchen 30 Min. lang mit hoher Hitze.
2. Vermengen Sie die Grillsoße, den Sirup, den braunen Zucker, den Flüssigrauch, das Knoblauchpulver und das Zwiebelpulver in einer Schüssel und mischen Sie dies für die Soße.
3. Die gekochten Rippchen in die Soße tauchen.
4. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 160 °C auf.
5. Legen Sie die Rippchen auf die Grillplatte, geben Sie den Deckel auf den Grill und grillen Sie jede Seite, bis sie zart ist (3–4 Min. pro Seite).



GEWÜRZTES HOCHRIPPEN-STEAK

2 Portionen

ZUTATEN

- 1 TL Chipotle-Pulver
- 1 TL granuliertes Knoblauchpulver
- 1 TL granuliertes Zwiebelpulver
- 1 TL rosa Salz
- 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Paprika
- 1 TL Koriander
- 2 Stk. Hochrippen-Steaks
(jeweils ca. 350 g)
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 230 °C auf.
2. Das Chipotle-Pulver, das Knoblauchpulver, das Zwiebelpulver, das rosa Salz, den gemahlene schwarzen Pfeffer, den braunen Zucker, Paprika und Koriander in einer Schüssel vermischen, um die Gewürzmischung anzurichten.
3. Die Steaks mit der Gewürzmischung einreiben.
4. Die Steaks auf die Grillplatte legen. Die Steaks mit Olivenöl beträufeln und auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (5-6 Min. pro Seite).



KRONFLEISCH MIT BALSAMICO SCHALOTTEN

4 Portionen

ZUTATEN

Marinade

60 ml Balsamico-Essig
2 TL brauner Zucker
1 EL Meersalz
1 TL grob gemahlener
schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen, gehackt
100 ml Olivenöl, extra-vergine

10 Schalotten, geschält
350 g Kronfleisch

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
2. Das Steak und die Schalotten in die Marinade legen und 30 Minuten lang im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
4. Das Steak auf die Grillplatte legen und auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (etwa 5 Min. pro Seite).

LENDENSTEAK UND GEGRILLTES FAJITA-GEMÜSE

4 Portionen

ZUTATEN

1 rote Paprika,
in Streifen geschnitten

1 grüne Paprika,
in Streifen geschnitten

1 große Zwiebel,
in Streifen geschnitten

1 Lendensteak

1 Packung Fajita-Gewürz

3 EL Olivenöl

8 Mehl tortillas

230 g Guacamole

260 g Salsa

170 g Saure Sahne

15 g gehackter Koriander

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Legen Sie die roten und grünen Paprika und die Zwiebel auf die Grillplatte und braten Sie sie an, bis sie weich sind (etwa 5 Min.).
3. Das Steak mit dem Fajita-Gewürz und dem Olivenöl einreiben.
4. Das Steak auf die Grillplatte legen und auf beiden Seiten grillen, bis der gewünschte Garzustand erreicht ist (5-6 Min. pro Seite).
5. Das Steak entnehmen und zur Seite stellen. Die Tortillas auf den Grill legen und grillen.
6. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Tortillas, dem Gemüse, Guacamole, Salsa, saurer Sahne und Koriander servieren.

OBST-KEBAB MIT MINZE-ORANGENSIRUP

6 Portionen

ZUTATEN

Minze-Limettensirup

200 g Zucker

2 EL Likör

1 Tasse frische Minze Blätter

Saft von 1 Limette

12 Bambusspieße

Kebab

12 große Erdbeeren

12 Ananasscheiben,
in große Stücke geschnitten

12 Melonenscheiben,
in große Stücke geschnitten

12 Kiwi-Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Den Zucker, den Limettensaft, den Likör und die Minze Blätter in einer Pfanne bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Etwa 1 Min. kochen lassen und dann vom Herd nehmen. 30 Min. lang abkühlen lassen, um den Sirup entstehen zu lassen.
2. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
3. Die Erdbeeren, Ananas, Melonen und Kiwi gleichmäßig auf die Spieße verteilen.
4. Die Spieße auf die Grillplatte legen und jede Seite grillen, bis sie karamellisiert sind (3-5 Min. pro Seite).
5. Mit dem Minze-Limettensirup servieren.

DONUT HAMBURGER

6 Portionen

ZUTATEN

18 Scheiben Frühstücksspeck,
halbiert

6 glasierte Donuts, halbiert

700 g Rinderhackfleisch

½ TL Salz

½ TL grob gemahlener
schwarzer Pfeffer

6 Scheiben Toastkäse
beliebige Sorte

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Weben Sie 6 halbe Frühstücksspeckscheiben zusammen, sodass 3 senkrechte Stücke mit 3 waagrechten Stücken zusammen gewoben sind. Weben Sie auf diese Weise sechs Flechten aus Frühstücksspeck.
3. Die Speckgeflechte auf die Grillplatte legen und braten, bis sie knusprig sind (5-8 Min.).
4. Die Donuts aufschneiden und mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen. Grillen Sie diese, bis sie leicht goldbraun sind (3-5 Min.). Die Donuts entnehmen und zur Seite legen.
5. Das Rinderhackfleisch mit Salz und gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen. Das Rinderhackfleisch in sechs ungefähr gleich schwere Burger teilen und formen.
6. Die Burger auf den Grill legen und von jeder Seite 5-8 Min. lang grillen.
7. Jeden Burger auf eine untere Donut-Hälfte legen und darauf die Speckgeflechte, Toastkäse und die andere Hälfte des Donuts legen.
8. Die Hamburger auf den Grill geben und grillen, bis der Käse schmilzt.



MIT MOZZARELLA GEFÜLLTE BURGER

4 Portionen

ZUTATEN

230 g Rinderhackfleisch
50 g zerkleinerter
Mozzarella Käse
1 rote Paprikaschote
geröstet und geviertelt
4 Brötchen, in Hälften
geschnitten
110 g Margarine

ZUBEREITUNG

1. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
2. Trennen Sie das Fleisch in vier gleich große Bälle und dann schneiden Sie jeden Ball in die Hälfte.
3. Formen Sie acht gleich große, flache Bratlinge.
4. Belegen Sie vier Bratlinge mit jeweils einem Viertel des Mozzarella Käses und roter Paprikaschote. Dann jeden Bratling mit jeweils einem weiteren Stück Hackfleisch abdecken, um den fertigen Burger zu formen.
5. Die Burger auf die Grillplatte legen, den Deckel auf den Grill geben und jede Seite 4-5 Min. lang grillen.
6. Wenn sie durch sind, die Burger entnehmen und zur Seite legen.
7. Die Innenseiten der Brötchen mit Margarine bestreichen. Die Brötchen (mit der Schnittseite nach unten) auf den Grill legen und grillen, bis sie leicht goldbraun sind.
8. Die Burger zwischen die Brötchen legen.

GEGRILLTE SCHWEINEKOTELETTS MIT JUNGEN PAPRIKA UND DIJON

4 Portionen

ZUTATEN

Marinade

90 g Honig

2 EL Dijon-Senf

2 EL Senfkörner

2 EL Apfelessig

1 EL Sojasoße

2 Knoblauchzehen, gehackt

½ TL Salz

½ TL gemahlener
schwarzer Pfeffer

4 Schweinskoteletts
(jeweils ca. 170 g)

450 g süße junge Paprika,
halbiert

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel verquirlen.
2. Das Schweinefleisch in der Marinade 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
3. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 230 °C auf.
4. Das Schweinefleisch und die Paprika auf den PowerXL Smokeless Grill legen. Die Paprika und jede Seite des Schweinefleischs grillen, bis es durch ist (3–5 Min. pro Seite).



GARNELEN MIT KORIANDER UND LIMETTE

4 Portionen

ZUTATEN

¼ TL Salz
¼ TL Cayennepfeffer
¼ Tasse Olivenöl
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
3 EL gehackter Koriander
2 EL Limettenschale
2 EL Limettensaft
450 g Garnelen, geschält und
ausgenommen

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und 30 Min. im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Legen Sie die Grillplatte auf den PowerXL Smokeless Grill und heizen Sie den Grill auf 180 °C auf.
3. Die Garnelen auf die Grillplatte legen und grillen, bis sie ganz gar sind (3-5 Min.).



In order to help protect the environment, you can download the recipes online at



Pour des raisons de protection de l'environnement, vous trouverez les recettes en ligne, à télécharger sous le lien



Per ragioni di tutela ambientale, potrete scaricare direttamente online la ricetta all'indirizzo



Uit milieuoverwegingen vindt u de recepten online, vanwaar ze kunnen worden gedownload



Természetvédelmi okokból a recepteket az alábbi linken tudja letölteni



Z důvodu ochrany životního prostředí naleznete recepty online ke stažení na adrese



Z dôvodu ochrany životného prostredia sú recepty online a môžete si ich stiahnuť na



Dun motive de protecție a mediului, rețetele le puteți descărca de pe internet de la adresa

<https://www.mediashop.tv/p/powerxl-smokeless-grill>



CH: MediaShop Schweiz AG | Leuholz 14 | 8855 Wangen | Switzerland

EU: MediaShop GmbH | Schneiderstraße 1, Top 1 | 2620 Neunkirchen | Austria

Forgalmazó: Telemarketing International Kft. | 9028 Győr | Fehérvári út 75. | Hungary

office@mediashop-group.com | www.mediashop.tv

DE | AT | CH: 0800 37 6 36 06 – kostenlose Servicehotline

CZ: + 420 234 261 900 | **SK:** + 421 220 990 800 | **RO:** + 40 318 114 000 | **HU:** + 36 96 961 000 | **ROW:** +43 1 267 69 67