

# Nick

★ the easy rider ★



## BBQ-Rezepte

### Köstliche Grillmomente

Egal zu welcher Jahreszeit. Echte Grillfans wissen, wie sie ihr Grillgut zu jeder Zeit perfekt zubereiten können. Ob mit Freunden oder der Familie. Im eigenen Garten, am Badensee oder auf dem Balkon - direkt vom Rost schmeckt es einfach am besten.

Und die passenden Rezepte für das nächste Grillfest bietet diese Broschüre ...weitere gibt es auch im Internet.

Guten Appetit!

Scannen und entdecken!  
[www.nick-the-easy-rider.de](http://www.nick-the-easy-rider.de)



**Rila** Feinkost-Importe  
der Länder-Marken-Spezialist  
D-32351 Sternwede-Levern  
E-Mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)

3. Auflage





## Gemüse-Lachs-Päckchen

(4 Stück)

- 300 g Kartoffeln
- Olivenöl zum Braten
- 1 kleine Zucchini
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- 600 g Lachsfilet
- NICK Chilli & Pepper Gewürzsalz** aus der Mühle
- 80 ml Brühe
- 50 g Kräuterbutter (siehe Rezept unten)
- 4 kleine Zweige Rosmarin

Kartoffeln schälen, würfeln und 5 Minuten in Olivenöl anbraten. Zucchini putzen, würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Lachs in 4 Stücke zerteilen und mit Chilli & Pepper Gewürzsalz würzen.

4 Stücke Alufolie (ca. 30 x 30 cm) vorbereiten. Kartoffelstücke und Zucchini auf die 4 Folien verteilen. Lachs darauflegen und darüber jeweils das restliche Gemüse geben.

Brühe über das Gemüse gießen, Kräuterbutter und Rosmarinzwige ebenfalls darauf legen.

Die Päckchen fest verschließen und 20-25 Minuten mit etwas Abstand zur glühenden Kohle garen. Anschließend mit der **NICK Honey Mustard Sauce** servieren.

**Zubereitungszeit: 30 Minuten + Grillzeit**

## Grillbutter

- 100 g Butter (zimmerwarm)
- Saft einer 1/2 Limette
- 2 fein geschnittene Knoblauchzehen
- NICK Mexican Chilli Gewürzsalz** aus der Mühle
- 8-10 g frischgehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch usw.)
- 1 Prise Zucker

Die Butter mit allen Zutaten vermengen und gut durchziehen lassen.

**Zubereitungszeit: 10 Minuten**





## Exotischer Süßkartoffelsalat

(4 Gläser)

600 g Süßkartoffeln

1 Papaya

1 Mango

1 Lauchzwiebel

2 rote Zwiebeln

5 Stängel Petersilie

**NICK Fruity Curry Sauce**

**Für das Dressing:**

1 Knoblauchzehe

5 EL Olivenöl

5 EL Balsamico Bianco

**NICK Chili & Pepper Gewürzsalz** aus der Mühle

Zucker

Süßkartoffeln in kochendem Wasser 12-20 Minuten (je nach Größe) garen; Anschließend pellen und in Stücke schneiden. Inzwischen die Früchte schälen und würfeln. Lauchzwiebel in Ringe und die roten Zwiebeln in Stücke schneiden. 4 Stängel Petersilie fein hacken.

Für das Dressing die Knoblauchzehe fein schneiden und zusammen mit Olivenöl, Balsamico, Gewürzsalz und Zucker verrühren. Kartoffelstücke mit dem Dressing verrühren.

Früchte, Lauch und Zwiebelstücke vorsichtig unterheben.

Den Salat gut durchziehen lassen. Eventuell nochmals abschmecken. Auf 4 Gläser verteilen, mit

**NICK Fruity Curry Sauce** übergießen

und mit restlicher Petersilie garnieren.



Zubereitungszeit: 30 Minuten



## Churrasco Misto - brasilianischer Fleischspieß

(4 große Spieße)

Unter „Churrasco“ versteht man die brasilianische Form des Grillens. Typischerweise werden verschiedene Fleischsorten auf langen Spießeln über dem Feuer gegrillt und Stück für Stück wird die knusprige äußere Fleischschicht immer wieder abgeschnitten.

200 g Linguiça (brasilianische Wurst), ersatzweise Chorizo  
je 200 g Rind- und Putenfleisch, Schweinefilet  
**NICK Brazilian Churrasco Sauce**

**Für die Marinade:**

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Schnittlauch
- 12 g Petersilie
- 5 g **NICK Mexican Chili** aus der Mühle
- 5 g **NICK Smoked Seasalt** aus der Mühle
- 80 ml Olivenöl
- Saft 1/2 Limette

Für die Marinade die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Knoblauchzehen durchpressen. Schnittlauch in Röllchen und Petersilie fein hacken. Alle genannten Zutaten mit dem Olivenöl und Limettensaft verrühren. Das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel, Linguiça in Scheiben schneiden. Alles ca. 1 Stunde marinieren. Dann die Fleischsorten auf die Spieße stecken und grillen.

Dazu **NICK Brazilian Churrasco Sauce** und die Kräuterbutter reichen. Auch der leckere Süßkartoffelsalat schmeckt hierzu.



**Zubereitungszeit: 15 Minuten + Marinier- und Grillzeit**



## Gegrillte Banane mit Marshmallows & Schokosauce

(8 Hälften)

4 Bananen

NICK Caribbean Banana Sauce

16 NICK Marshmallows

NICK Chocolate Sauce oder Caramell Toffee Sauce

Bananen schälen, der Länge nach aufschneiden und jeweils 2 Hälften auf Alufolie legen. Großzügig mit Banana Sauce bestreichen. Auf die Schnittflächen jeweils kleingeschnittene Marshmallows (weiß und rosa) legen. Die Alufolie verschließen, so dass ein Päckchen entsteht und 6-7 Minuten auf den Grill legen. Auf Teller anrichten und mit Chocolate Sauce dekorieren. Noch warm servieren.

**Tipp:** Besonders lecker mit einer Kugel Vanilleeis.



Zubereitungszeit: 20 Minuten + Grillzeit