

# Grillen mit Ali und Adnan Folge 4: Verschiedenes vom Rind

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-folge-vier-verschiedenes-vom-rind-100.html](https://www.br.de/br-fernsehen/sendungen/grillen-mit-ali-und-adnan/grillen-mit-ali-adnan-rezepte-folge-vier-verschiedenes-vom-rind-100.html)

## 1. Rezepteinblendung: Adana Kebab- und Fleischpflanzerl Mischung

- Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- Zwei gleiche Prisen Cayenne Pfeffer und Kreuzkümmel dazu geben
- Zwei Eier in die Hackfleischmischung hineingeben
- Eins bis zwei Zehen Knoblauch reiben
- Optional: Zitronenschale von einer Zitrone reiben
- Gesamte Mischung vermengen, die Mischung sollte Raumtemperatur erreichen vor es auf den Grill geht

## 2. Rezepteinblendung: Senfmayonnaise

- Zwei Esslöffel Dijon-Senf in eine kleine Schüssel geben
- Ein Eigelb mit dem Dijon-Senf gut vermischen
- Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen
- Tropfenweise Pflanzenöl hinzugeben und langsam einmischen
- Die Mayonnaise lang genug vermengen bis gewünschte Bindung erreicht ist

## 3. Rezepteinblendung: Baba Ganoush

- Gleich große Auberginen, Spitzpaprika und Tomaten aufspießen und auf den Grill legen
- Die Spieße ca. alle 5 Minuten wenden bis die Haut angebraten ist
- Danach die Haut der Gemüsestücke vorsichtig abziehen
- Alle Gemüsesorten in grobe, kleine Würfel hacken
- Vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Eine Prise Zucker hinzugeben und mit reichlich Olivenöl vermengen
- Einen kleinen Bund Dill fein schneiden und vermischen
- Das Gericht kann sofort gegessen werden oder auf dem Grill ziehen lassen

## 4. Rezepteinblendung: Tomatenchutney

- Die Tomaten mit einem Reibeisen reiben bis das Fruchtfleisch erreicht ist
- Eins bis zwei Frühlingslauchstangen längs in feine Ringe schneiden
- Eine Peperoncini ebenfalls in feine Ringe schneiden und dazu geben
- Mit Salz und Zucker abschmecken
- Einen Esslöffel Honig einmischen
- Mit fein gehackte Minzblätter dekorieren

## 5. Rezepteinblendung: Mangoldsalat

- Die Mangoldstiel entfernen und die Mangoldblätter in feine Streifen schneiden

- Je nach Geschmack, mit der Senf-Mayonnaise abschmecken