

# Grillen & Wein



Willkommen  
in besten Lagen.

[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)

# Herzhaft Gegrilltes mit fruchtigem Wein

Das klassische Grillen hat sich in den letzten Jahren zum raffinierten Outdoor Cooking entwickelt. Dabei ist der Anspruch an die Qualität des Grillgutes ebenso gestiegen, wie das Interesse an einer passenden Weinbegleitung.



Bei der Weinauswahl ist zu beachten, dass der Geschmack des Grillguts durch die Röst- und Raucharomen oft recht intensiv wird. Dann passt auch ein Rotwein zum gegrillten Fisch oder zu hellem Fleisch, zum Beispiel samtige Spätburgunder oder fruchtige Sankt Laurent. Sie besitzen wenig Gerbstoffe und eine feine Frucht, so übertönen sie das Fleisch oder den Fisch nicht. Sind die Röstaromen intensiver, greift man besser zu einem Lemberger oder Dornfelder, die gerbstoffbetonter sind. Zu vegetarischen und veganen Leckereien ist Silvaner ein guter Begleiter, ebenso wie Müller-Thurgau oder Grauburgunder. Gegrillte Fische vertragen einen saftigen Silvaner, einen Weißburgunder, oder auch schon einmal einen nicht zu kräftigen Rotwein.

Zartes Geflügelfleisch erhält auf dem Grill einen intensiveren Geschmack, der sehr gut mit einem trockenen Rosé harmoniert.





Roséweine sind generell gute Partner für das unbeschwerte Grillvergnügen. Wer es am Grill asiatisch mag, dem sei ein halbtrockener Riesling empfohlen. Und wenn es richtig scharf wird, darf es ruhig auch ein lieblicher Riesling sein, denn die Süße im Wein mildert die Schärfe.

Wer ein paar Tipps beherzigt, dem wird die Weinauswahl wie auch das Grillen bestens gelingen. Und darüber hinaus feststellen, dass die feinen, vielfältigen Nuancen der Weine aus den heimischen Anbaugebieten ideale Begleiter eines Grillmenüs sind.





Weinempfehlung:  
Trockene Rotweine,  
z. B. Spätburgunder  
oder Lemberger  
oder ein kräftiger  
Portugieser

# Gefüllte Schnitzelröllchen mit Paprika und Pecorino

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

8 dünne Schweineschnitzel (à ca. 75 g), 1 Glas rote geröstete Paprika,  
100 g Pecorino-Käse, Salz, Pfeffer, Holzspießchen

**Für das Pesto:** 2 Bund Basilikum, 75 ml Olivenöl, 30 g Pinienkerne,  
30 g Parmesan, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Pinienkerne anrösten und abkühlen lassen. Basilikumblätter abzupfen und zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch, dem Olivenöl und den Pinienkernen in einen Mixer geben und sanft pürieren. Den Parmesan fein reiben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Fleisch waschen, trocken tupfen. Paprika in einem Sieb abtropfen lassen, Pecorino dünn hobeln. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit je 1 TL Pesto bestreichen. Schnitzel so mit Paprika belegen, dass an einer Schmalseite jedes Stückes ca. 3 cm frei bleiben
3. Pecorino auf den Paprikastücken verteilen. Fleisch von der belegten Seite aufrollen, mit Holzspießchen feststecken. Schnitzelröllchen auf dem Grill unter Wenden 20 – 25 Min. grillen, wenn möglich, die letzten 10 Min. indirekt.



# Dorade „de Luxe“

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

1 große Dorade, 1 unbehandelte Zitrone, 3 Knoblauchzehen, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, 4 frische Thymianzweige, 1 frischer Rosmarinzweig, Rouladennadeln

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Dorade außen und innen gut waschen. Wahlweise schuppen (wenn man die Haut mitessen möchte) oder ungeschuppt lassen (so vertragen Fische grundsätzlich mehr Hitze auf dem Grill). Innen und außen salzen und pfeffern und mit Olivenöl einreiben.
2. Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken etwas zerdrücken. Die Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und mit dem Thymian, Rosmarin und angedrückten Knoblauchzehen in die Bauchhöhle geben. Die Bauchhöhle mit einer Rouladennadel verschließen.
3. Von jeder Seite ca. 15 Min. grillen und dabei vorsichtig wenden.
4. Nach dem Grillen 1 EL Olivenöl über den Fisch geben.
5. Die restliche Zitrone kurz vor dem Servieren über den Fisch träufeln.

Dazu passt gut gegrilltes Gemüse oder auch einfach frisches Baguette.





**Weinempfehlung:**  
Trockene Weißweine,  
z. B. Grauburgunder  
oder Riesling oder  
ein leicht gekühlter  
Trollinger



**Weinempfehlung:**  
Trockene bis  
halbtrockene  
Weißweine,  
z. B. Silvaner oder  
Müller-Thurgau





# Ziegenkäse-Zucchini-Päckchen

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

500 g Zucchini, 200 g Ziegenkäserolle  
(Durchmesser ca. 5 cm), 3 Zweige Thymian,  
3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Öl zum Bestreichen

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Die Zucchini waschen, putzen und längs in ca. 3 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben mit ein wenig Salz einreiben und ca. 10 Min. ruhen und ziehen lassen. Dann die Zucchinis Scheiben mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Darin die Zucchinis Scheiben auf jeder Seite ca. 2 Min. braten, bis sie weich sind, aber noch nicht bräunen. Abkühlen lassen. Den Ziegenkäse in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
3. Je 2 Zucchinis Scheiben über Kreuz aufeinanderlegen und eine Ziegenkäsescheibe in die Mitte setzen. Mit Thymian und Pfeffer bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Überstehende Zucchinis Scheiben darüber zusammenlegen und fest andrücken.
4. Die Zucchinipäckchen mit dem übrigen Olivenöl einpinseln und auf den Rost legen. Bei mittlerer Hitze pro Seite 3 – 5 Min. grillen, bis der Käse gerade weich wird. Sofort servieren.



# Bananen mit Orangenkaramell

---

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

---

4 Bananen, 6 EL Zucker, 2 EL Kokosraspeln,  
Saft und Abrieb einer Limette, Backpapier

---

## ZUBEREITUNG

---

1. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Kokosraspeln und Limettenabrieb unterrühren und auf Backpapier erstarren lassen. Danach fein zerkleinern.
2. Die ungeschälten Bananen der Länge nach halbieren und die Schnittfläche zuerst mit dem Limettensaft beträufeln und dann mit dem Zucker-Kokos-Karamell bedecken.
3. Bei indirekter Hitze 10 – 12 Min. grillen, bis der Zucker geschmolzen ist.

Dazu passt Eis oder aromatisierte Sahne.

**Weinempfehlung:**  
Süße / edelsüße  
Weißweine,  
z. B. Riesling Auslese  
oder Scheurebe  
Beerenauslese







**WINE<sub>in</sub>MODERATION**

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

---

**HERAUSGEBER:**

Deutsches Weininstitut GmbH

Platz des Weines 2

55294 Bodenheim

[info@deutscheweine.de](mailto:info@deutscheweine.de)

[www.deutscheweine.de](http://www.deutscheweine.de)