



ROMMELSBACHER
ELECTROGRILL

ROMMELSBACHER GRILLGENUSS

Schmackhafte Grillrezepte vom Elektrogrill



INHALT

HERZHAFT

LACHSSPIESSE	6
TORTELLINI SPIESSE	8
GEMÜSESPIESSE	10
FLEISCHSPIESSE	12
BURGER TACOS	14
ZUPFBROT	16
AUBERGINEN BURGER	18
BURGER MIT GRILLGEMÜSE	20
MITITEI (MICI)	22



SÜSS

GEGRILLTE ANANAS MIT MINZZUCKER	24
HIMBEERSMOOTHIE PANCAKES	26

BARBECUE GRILL BBQ 4000 • BBQ 4100/S

Ein wahrer Champion für maximales Grillvergnügen

Barbecue Grill BBQ 4000

- Gehäuse und Scharnierdeckel aus massivem Stahlblech, 4 stabile FüÙe für sicheren Stand
- 2-teiliger Grillrost aus massivem Gusseisen
- Scharnierdeckel mit wärmeisolierendem Alu-Hitzeschutzschild für optimale Hitzeverteilung und Hitzespeicherung
- geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster, auch zum Zubereiten von Pizza (mit einem Pizzastein) geeignet
- außenliegende Temperaturanzeige
- leistungsstarkes Heizelement aus Edelstahl für schnelles Aufheizen
- Temperatur stufenlos bis zu 300 °C einstellbar
- abnehmbarer Temperaturregler, extra langes XL-Kabel (1,75 m)
- seitliche Griffe und herausnehmbare Fettauffangschale

*Grillrost aus
massivem Gusseisen*



300°C

Barbecue Grill mit Grillwagen BBQ 4100/S

Set bestehend aus:

Barbecue Grill BBQ 4000 (siehe links) und Grillwagen BGW 100

- stabile Konstruktion für soliden und sicheren Stand
 - 4 Standrohre aus Edelstahl
 - 2 Räder für hohe Mobilität
- 2 abnehmbare Tischauflagen zur Montage an den Griffen
- praktisches Ablagefach, Befestigungsmaterial



Grillwagen BGW 100





bis 380°C



Ausgabe 12.2021

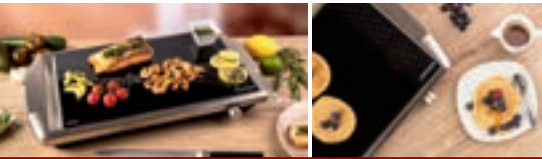
CERAN® GRILL CG 2303/E

Köstlich, kreativ, fettarm: Grillen auf Glas wie ein Profi – hergestellt in Deutschland

- hochwertiges, pflegeleichtes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Original SCHOTT CERAN® Glaskeramik Grillfläche mit integrierter Warmhaltezone
- leistungsstarker Grillheizkörper für schnelles Aufheizen und optimale Wärmeverteilung
- Temperaturbereich bis 380 °C, perfekt zum scharfen Anbraten
- Temperatur stufenlos einstellbar
- versenkbarer Knebel, kindersicher und spritzgeschützt
- entnehmbare Edelstahl Fett-Auffangrinne und Aufstellfuß zur Schrägstellung für gesundes, fettarmes Grillen
- Betriebskontrolllampe, Überhitzungsschutz
- Grillfläche: 36 x 27 cm
- Inklusive: Reinigungsschaber



SCHOTT CERAN®



CERAN® GRILL CG 2308/TC

Innovative Eleganz „Made in Germany“ – Grillen in Perfektion

- hochwertiges, pflegeleichtes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl
- Original SCHOTT CERAN® Glaskeramik Grillfläche mit integrierter Warmhaltezone
- leistungsstarker Grillheizkörper für schnelles Aufheizen und optimale Wärmeverteilung
- Temperaturbereich bis 280 °C, ideal zum scharfen Anbraten
- Wunschtemperatur von 80 °C bis 280 °C in 10er-Schritten einstellbar
- LED-Display, temperaturgenaue, elektronische Überwachung und Anzeige der Ist-Temperatur
- Signalton nach Erreichen der eingestellten Wunsch-Temperatur
- elektronische Bedienung über Touch Control Sensoren
- entnehmbare Edelstahl Fett-Auffangrinne und Aufstellfuß zur Schrägstellung für gesundes, fettarmes Grillen
- Restwärmanzeige, Überhitzungsschutz
- Grillfläche: 36 x 27 cm
- Inklusive: Reinigungsschaber



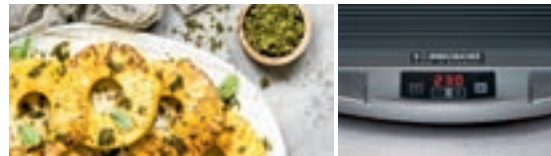
Ausgabe 10.2014



Ausgabe 1.2012



SCHOTT CERAN® touch CONTROL





Ausgabe 7.2018



zuschaltbare
Turbo-Grillzone



TISCHGRILL BBQ 2003

Grillen bei vollem Geschmack – mit zuschaltbarer Turbo-Grillzone

- abnehmbare Alu-Druckguss-Grillplatte mit integrierten Heizelementen
- zuschaltbare Turbo-Grillzone zum schnellen, scharfen Anbraten
- stufenlose, präzise Temperaturregelung
- perfekte Grillflächenaufteilung:
 - geriffelter Bereich für typisches Grillmuster
 - glatte Teppanyaki Fläche für Fleisch, Fisch, Gemüse etc.
- hochwertige 3-Lagen Antihafbeschichtung QuanTanium®, für beste Grillergebnisse und superleichte Reinigung
- integrierter Fettablauf für gesundes, fettarmes Grillen
- entnehmbare Fettauffangschale
- Kontrolllampe
- 2 wärmeisolierte Griffe für sichere Bedienung
- Grillfläche: 50 x 25 cm
- Inklusive: Abnehmbarer Spritz-/Windschutz und Reinigungsschaber

Grillen mit Strom – sicher, sauber und schnell.

TISCHGRILL BBQ 2025

Maximaler Grillgenuss für drinnen und draußen

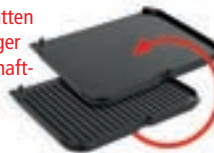
- 2 hochwertige Wende-Grillplatten aus massiven Alu-Druckguss, je 22,5 x 28,5 cm
- vielseitige Kombinationsmöglichkeiten:
 - geriffelte Grillfläche für typisches Grillmuster
 - glatte Teppanyaki Fläche
 - beide Grillbereiche getrennt regelbar
- Temperatur stufenlos bis 230 °C einstellbar
- hochwertige keramische Antihafbeschichtung (PFAS-frei), zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet
- nach innen geneigte Grillplatten für fettarmes Grillen
- Ein/Ausschalter, Kontrolllampen, Überhitzungsschutz
- extra-langes XXL Kabel (2 m)
- herausnehmbare Fettauffangschale, abnehmbarer Spritz-/Windschutz



Ausgabe 5.2022



Wende-Grillplatten
mit Hochwertiger
KERAMIK Antihaf-
beschichtung
(PFAS-frei)



LACHSSPIESSE

ZUTATEN FÜR DIE SPIESSE:

- 600 g Lachsfilet
- 1 Zitrone

ZUTATEN FÜR SALAT UND DRESSING

- 1 Bund Radieschen
- 1 kleine Gurke
- 1 Bund Frischer Dill
- 1 EL Senf
- 1 EL Essig
- 1 Prise Salz
- Pfeffer
- 1 EL Honig
- 4 EL Olivenöl

AUSSERDEM

Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in Wasser einlegen.
2. Den Lachs in ca. 6 x 6 cm große Quadrate schneiden.
3. Die Zitrone waschen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Radieschen und Gurke fein würfeln und in eine Schale geben. Aus Senf, Essig, Salz, Pfeffer, Honig, Dill und Olivenöl ein Dressing zubereiten. Das Dressing über das Gemüse geben und alles gut vermengen.
5. Die Spieße aus dem Wasser nehmen. Abwechselnd eine Scheibe Zitrone und ein Stück Lachs aufspießen.
6. Den Spieß mit Olivenöl bepseln, salzen und pfeffern. Bei mittlerer Hitze gleichmäßig grillen.
7. Zu den Lachsspießen wird der Salat gereicht.



Tischgrill BBQ 2003

Für 4
Portionen

ROMMELSBACHER



TORTELLINI SPIESSE

ZUTATEN

- 250 g Tortellini
(z.B. fleischhaltige Füllung)
- ca. 8 Scheiben Parmaschinken
- ca. 10 - 15 Cherrytomaten
- Frisches Basilikum
- Pflanzliches Öl

AUSSERDEM

- Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in warmes Wasser legen.
2. Tortellini nach Packungsanleitung „al dente“ zubereiten. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.
3. Tomaten und Basilikum waschen.
4. Den Schinken ggf. halbieren und aufrollen.
5. Abwechselnd Tortellini, Schinken, Tomate aufstecken.
6. Die Spieße mit Öl bepinseln und von allen Seiten bei mittlerer Hitze grillen
7. Nach dem Grillen mit Basilikum garnieren.



CERAN® Grill CG 2303/E

Für 4
Portionen

ROMMELSBACHER



GEMÜSESPIESSE

ZUTATEN

2 Maiskolben, gekocht
1 große Zucchini
2 Zwiebeln, rot
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Pflanzliches Öl

AUSSERDEM

Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in warmes Wasser legen.
2. Die Maiskolben und Zucchini in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und ebenfalls zu Scheiben verarbeiten.
4. Abwechselnd Mais, Zucchini und Zwiebel aufstecken.
5. Die Spieße würzen und mit Öl bepinseln.
6. Bei mittlerer Hitze von allen Seiten bis zur gewünschten Bräune grillen.



Für 4
Portionen



HERZHAFT

ROMMELSBACHER

FLEISCHSPIESSE

ZUTATEN

200 g Schweinefleisch
z.B. Nacken
10 – 15 Datteln
10 Scheiben Speck
Rauchpaprikapulver
Pflanzliches Öl

AUSSERDEM

Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

1. Die Schaschlikspieße für 15 Minuten in warmes Wasser legen.
2. Das Fleisch in gleichmäßige Würfel schneiden.
3. Abwechselnd Fleisch, Datteln und Speck aufstecken.
4. Die Spieße mit Paprikapulver würzen, mit Öl bepinseln und auf dem Grill von allen Seiten bis zur gewünschten Bräune grillen.



Für 4
Portionen



BURGER TACOS

ZUTATEN

400 g Hackfleisch, gemischt
6 Tortilla Mais Wraps
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
6 Scheiben Cheddar-Käse
1/2 Salatkopf, z.B. Eisbergsalat
3 große Gewürzgurken
2 Zwiebeln, rot
ca. 10 Cocktailtomaten
Sonnenblumenöl zum
Bestreichen der Platten

FÜR DIE SAUCE

4 EL Mayonnaise
2 EL Ketchup oder BBQ Sauce
2 EL Süßsauer Sauce
1 EL Senf
1 EL Essig

ZUBEREITUNG

1. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und gut vermischen.
2. Die Hackmasse dünn auf die Tortilla Mais Wraps verteilen und andrücken.
3. Die Teppanyaki Fläche mit Öl bepinseln und den Wrap zuerst auf der Fleischseite bei mittlerer Temperatur bis zur gewünschten Bräune grillen.
4. Anschließend den Wrap wenden und eine Scheibe Käse auflegen und schmelzen lassen.
5. Die Zwiebeln schälen, halbieren und zu dünnen Spalten hobeln.
6. Die Tomaten und Gewürzgurken in feine Scheiben schneiden.
7. Den Salat in feine Streifen schneiden.
8. Aus Mayonnaise, Ketchup, süßsauer Sauce, Senf und Essig eine Sauce herstellen.
9. Den fertigen Wrap mit Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln und Sauce belegen.



Für 6
Portionen

ROMMELSBACHER



15
HERZHAFT



ZUPFBROT

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 1 Pck. Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml Olivenöl
- 5 - 10 g Knoblauchsatz

ZUTATEN FÜR DIE KRÄUTER-

BUTTER:

- 100 g Butter
- Abrieb einer halben Zitrone
- 1/2 TL Salz
- Ca. 50 g frische Kräuter z.B.
Rosmarin, Thymian, Schnittlauch
Pfeffer

AUSSERDEM

- Ofenfeste Backform

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe vermengen.
2. Nach und nach das Wasser zugeben und unterrühren.
3. Anschließend das Olivenöl zusetzen.
4. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten lassen.
5. Den Teig für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Die weiche Butter zusammen mit den Kräutern, Knoblauch, Salz und Zitronenabrieb in einen Multizerkleinerer geben und zu einer homogenen Kräuterbutter vermischen.
7. Den Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der Kräuterbutter bestreichen.
8. Aus dem Teig Quadrate ausschneiden und aufrecht in eine ofenfeste Backform stellen.
9. Das Brot für weitere 30 Minuten gehen lassen. Reste der Kräuterbutter auf dem Brot verteilen.
10. Das Brot 30 – 40 Minuten im Grillbereich bei geschlossenem Deckel bei ca. 180°C backen.



Barbecue Grill BBQ 4000

Für 1 Brot



AUBERGINEN BURGER

ZUTATEN

0,5 Broccoli
2 Auberginen
120 g Tomaten
20 g Sprossen
60 g Walnusskerne
60 g Gouda Käse
30 g Pesto rosso
2 Eier
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl 3 – 4 Min. rösten.
2. Broccoli waschen, in Röschen schneiden und mit einem Universalzerkleinerer oder auf einer Reibe fein reiben.
3. Käse fein reiben.
4. Nüsse im Universalzerkleinerer oder mit dem Messer fein hacken.
5. Broccoli, Käse, Nüsse und Ei gut vermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Aus der Masse Patties formen und auf dem elektrischen Tischgrill für ca. 2 Minuten pro Seite braten. Die Patties vorsichtig wenden.
8. Aubergine waschen und in ca. 0,8 cm dicke Scheiben schneiden, salzen.
9. Auberginenscheiben trocken tupfen und auf die geriffelte Seite des Grills legen. Pro Seite 3 – 4 Minuten grillen.
10. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden.
11. Jeweils eine gegrillte Auberginenscheibe mit Pesto bestreichen, mit Broccoli-Patty, Tomatenscheiben und Sprossen belegen.
12. Zweite Auberginenscheibe darauf legen und servieren.

Für 2
Portionen

ROMMELSBACHER



BURGER MIT GRILLGEMÜSE

ZUTATEN

- 250 g Rinder-Hackfleisch
- 2 Burger-Brötchen, aufgeschnitten
- 1 kleine Paprika
- ¼ Chilischote
- ½ Zucchini
- ½ rote Zwiebel
- 120 g geschälte Tomate
- 6 g Petersilie, frisch
- ½ TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Tischgrill auf mittlere Stufe vorheizen.
2. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.
3. Chili waschen, entkernen und fein würfeln
4. Für die Sauce werden die geschälten Tomaten mit Petersilie und Chili in einem Standmixer (o.ä.) püriert.
5. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, dann zur Seite stellen.
6. Zucchini waschen und längs in Scheiben schneiden.
7. Paprika waschen, entkernen und in Spalten schneiden.
8. Rote Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
9. Das Gemüse salzen und mit Öl beträufeln.
10. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und daraus Burger formen.
11. Burger und Gemüse auf den Grill legen und 5 – 6 Minuten von beiden Seiten grillen.
12. Brötchen aufschneiden, mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill legen und kurz erwärmen.
13. Eine Hälfte der Brötchen mit der Sauce bestreichen, mit Grillgemüse und Burger belegen. Die andere Hälfte daraufsetzen und ggf. mit einem Holzspieß fixieren.

Für 2
Portionen

ROMMELSBACHER



MITITEI (MICI)

Mititei, auch bekannt als Mici, sind würzige gegrillte Hackfleischröllchen, die in der siebenbürgischen Küche sehr beliebt sind.

ZUTATEN

- 250 g Schweinefleisch
bzw. Schweinehack
- 250 g Lammfleisch
bzw. Lammhack
- 500 g Rindfleisch
bzw. Rinderhack
- ½ EL Salz
- ½ EL Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen
- ½ TL gemahlener Koriander
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Backpulver
- 150 ml Mineralwasser mit
Kohlensäure

ZUBEREITUNG

1. Die Röllchen sollte man schon am Vortag zubereiten, da vor dem Grillen mehrere Stunden Ruhezeit notwendig sind.
2. Das Fleisch durch den Fleischwolf drehen und gut mischen. Beziehungsweise die drei Hackfleischsorten in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Zusammen mit den Gewürzen unter die Hackmasse rühren.
4. Das Backpulver im Mineralwasser auflösen und in die Hackfleischmasse einarbeiten.
5. Nun kann man mit angefeuchteten Händen kleine Rollen (etwa 10 cm lang) formen.
6. Die geformten Röllchen abgedeckt in den Kühlschrank stellen für mehrere Stunden oder am besten über Nacht dort durchziehen lassen.
7. Die Mititei auf dem Elektrogrill ca. 4 Minuten von jeder Seite anbraten und heiß servieren.

TIPP

Traditionell genießt man die Mititei mit Senf, Weißbrot und Sakuska*



***Sakuska Rezept
auf unserem Blog**

Für 4 – 5
Portionen

ROMMELSBACHER



23

HERZHAFT



GEGRILLTE ANANAS MIT MINZZUCKER

ZUTATEN FÜR DEN MINZZUCKER

- 15 Stiele frische Minze
- 125 g Zucker
- 1 Prise Zitronenabrieb

ZUTATEN FÜR DIE ANANAS

- 1 Ananas
- 75 ml Rum (alternativ Apfelsaft)
- 15 g brauner Zucker
- 4 EL Honig
- 2 EL Butterschmalz

ZUBEREITUNG DES MINZZUCKERS

1. Die Blätter der Minze abzupfen und zusammen mit gut der Hälfte des Zuckers sowie dem Zitronenabrieb in einem Multizerkleinerer hacken, bis der Zucker schön grün wird.
3. Anschließend den restlichen Zucker hinzugeben und untermischen.

ZUBEREITUNG DER ANANAS

1. Die beiden Enden der Ananas abschneiden und die Schale entfernen. Die Ananas in 2 – 3 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher den harten Strunk herausstechen.
2. Den Rum (oder den Apfelsaft) mit dem Zucker verrühren und gemeinsam mit der Ananas in einen Frischhaltebeutel geben. Den Beutel verschließen, kurz schütteln und die Ananas dann so für mindestens 1 Stunde marinieren lassen. Alternativ kann die Ananas mit den Zutaten in einem Vakuumierbehälter vakuumiert und dadurch schnell-mariniert werden.
3. Den Glaskeramik Grill auf Stufe 7 erhitzen, etwas Butterschmalz auf den Grill geben und die Ananasscheiben darauf legen.

Für 4
Portionen



25
Süss

 KUMMELBACHER

HIMBEERSMOOTHIE PANCAKES

ZUTATEN

- 200 g Himbeeren
- 1 Banane
- 100 g Haferflocken
- 1 TL Backpulver
- 100 ml Vollmilch
- 1 EL Zucker
- 1 Ei(er)
- 0,5 EL Pflanzenöl
- 80 g Joghurt Natur
- 30 g Mandeln
- 2 EL Ahornsirup

ZUBEREITUNG

1. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.
2. Banane schälen und in Scheiben schneiden.
3. 2/3 der Himbeeren, Banane, Haferflocken, Backpulver, Milch, Zucker und Ei in den Standmixer geben und etwa 10 Sekunden vermischen. Nicht zu lange mixen, denn der Teig sollte nicht zu fein sein.
4. Die Grillfläche zu Beginn leicht mit Öl bepinseln und erhitzen. Daraufhin den Teig in kleinen Portionen auf die heiße Fläche geben und jeweils ca. 3 Min. pro Seite ausbacken. Man kann den Teig direkt aus dem Krug des Standmixers auf die heiße Platte gießen.
5. Genießt die Pancakes dann mit Joghurt, Ahornsirup, Himbeeren, Nüssen oder einem anderen Topping eurer Wahl.



Für 3
Portionen

ROMMELSBACHER





ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland
www.rommelsbacher.de • info@rommelsbacher.de
Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77
Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk



R2407 – Technische/farbliche Änderungen und Irrtümer vorbehalten.