



Jedes
Gericht
mit Foto



NINJA WOODFIRE

Kochbuch

100 Rezepte für deinen Outdoor Grill
mit authentischem Smoke-Aroma



Manuel Meiser



Jedes
Gericht
mit Foto

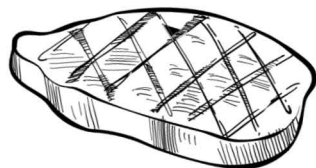
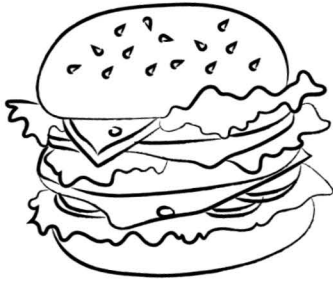


NINJA WOODFIRE *Kochbuch*

100 Rezepte für deinen Outdoor Grill
mit authentischem Smoke-Aroma



Manuel Meiser



Inhaltsverzeichnis

Willkommen am Holzfeuer!.....	7	33. Smoked Schweinebauch Burnt Ends.....	40
Steaks & Rind	8	34. Smoked Lammkeule mit Knoblauch	40
1. Klassisches Rumpsteak mit Kräuterbutter	8	35. Texas Chili vom Smoker	42
2. Smoked Ribeye mit Rosmarin	8	36. Smoked Krustenbraten	42
3. Flanksteak mit Chimichurri	10	37. Smoked Chicken Wings Low and Slow.....	44
4. Rinderfilet mit Pfefferkruste.....	10	38. Smoked Mac and Cheese.....	44
5. Smoked T-Bone für Zwei	12	Geflügel	46
6. Koreanische Beef Short Ribs (Galbi).....	12	39. Beer Can Chicken – das ganze Hähnchen.....	46
7. Rinderhüfte am Stück mit Rauchnote.....	14	40. Knusprige Hähnchenschenkel BBQ-Style	46
8. Tomahawk Steak – das Show-Stück.....	14	41. Smoked Buttermilch-Hähnchenbrust	48
9. Steak-Sandwich mit Röstzwiebeln	16	42. Chicken Lollipops mit Honig-Glasur.....	48
10. Rindersteakspieße mit Paprika	16	43. Jerk Chicken Jamaika-Style.....	50
11. Smoked Kalbskoteletts mit Salbei.....	18	44. Putensteaks mit Salbei-Zitronen-Butter.....	50
12. Picanha mit Knoblauch-Öl.....	18	45. Spatchcock Chicken – flachgelegt und schnell	52
13. Zwiebel-Rostbraten vom Grill.....	20	46. Hähnchen-Saté mit Erdnussauce.....	52
14. Surf and Turf – Steak trifft Garnele.....	20	47. Entenbrust mit Orangen-Glasur.....	54
Burger & Hackfleisch	22	48. Hähnchen-Fajitas von der Plancha	54
15. Der perfekte Smash Burger	22	49. Smoked Türkische Hähnchen-Schenkel	56
16. BBQ-Bacon-Burger.....	22	50. Wachteln mit Trauben und Thymian.....	56
17. Hausgemachte Burger-Sauce	24	51. Chicken Quesadillas vom Grill	58
18. Hausgemachte BBQ-Sauce.....	24	52. Hähnchen-Drumsticks Honey-Mustard	58
19. Cheeseburger-Spieße	26	Fisch & Meeresfrüchte	60
20. Gefüllte Hackfleisch-Rolle (Bacon Bomb).....	26	53. Smoked Lachsfilet mit Honig-Senf.....	60
21. Cevapcici mit Ajvar.....	28	54. Ganze Dorade von der Grillplatte.....	60
22. Smoked Meatloaf – Hackbraten deluxe	28	55. Garnelen-Spieße mit Knoblauch und Chili.....	62
23. Lamm-Köfte mit Joghurt-Dip	30	56. Thunfischsteaks mit Sesamkruste	62
24. Jalapeño-Cheese-Burger	30	57. Smoked Forelle im Ganzen.....	64
25. Frühstücks-Burger mit Spiegelei	32	58. Wolfsbarsch mit Fenchel und Orange.....	64
26. Hot Dogs mit Smoky Relish.....	32	59. BBQ-Lachs-Burger	66
Low & Slow BBQ	34	60. Miesmuscheln vom Grill mit Weißwein.....	66
27. Pulled Pork – der König des BBQ.....	34	61. Gegrillter Oktopus mit Zitronen-Öl.....	68
28. Spareribs 3-2-1 Methode.....	34	62. Fish Tacos mit Limetten-Slaw	68
29. Magic Dust Rub – die Allzweckwaffe	36	63. Jakobsmuscheln mit Speck.....	70
30. Beef Brisket Texas Style.....	36	64. Smoked Makrele mit Senfkörnern.....	70
31. Pulled Chicken mit Cola-BBQ-Sauce.....	38	Gemüse & Vegetarisch	72
32. Smoked Pastrami-Style Rindfleisch.....	38	65. Gegrillte Blumenkohlsteaks mit Chimichurri	72

66. Smoked Halloumi mit Honig und Thymian	72
67. Gegrillter grüner Spargel mit Parmesan	74
68. Gefüllte Portobello-Pilze.....	74
69. Maiskolben mit Chili-Limetten-Butter.....	76
70. Smoked Aubergine – Baba Ghanoush	76
71. Süßkartoffeln vom Smoker mit Sour Cream	78
72. Gegrillter Romana-Salat mit Caesar-Dressing .	78
73. Gemüse-Antipasti vom Grill	80
74. Smoked Feta-Päckchen mit Tomaten	80
75. Kürbisspalten mit Salbei und Parmesan	82
76. Veggie-Burger mit gegrillter Zucchini	82
Pizza & Brot	84
77. Pizza Margherita vom Woodfire	84
78. BBQ-Chicken-Pizza.....	84
79. Flammkuchen Elsässer Art	86
80. Pizza Salami-Diavolo	86
81. Knoblauch-Naan von der Plancha	88
82. Pizzabrot mit Rosmarin und Meersalz	88
83. Calzone mit Schinken und Ricotta.....	90
84. Smoked Zupfbrot mit Käse.....	90

Beilagen & Snacks	92
85. Krautsalat amerikanisch (Coleslaw)	92
86. Smoked Kartoffelspalten	92
87. Gegrillte Wassermelone mit Feta	94
88. Bacon-wrapped Jalapeño Poppers	94
89. Smoked Nüsse mit Rosmarin	96
90. Süßkartoffel-Pommes mit Limetten-Dip.....	96
91. Gegrillte Avocado mit Tomatensalsa.....	98
92. Dörr-Apfelchips mit Zimt.....	98
Süßes vom Grill	100
93. Gegrillte Ananas mit Zimt und Honig	100
94. Schoko-Bananen-Boote.....	100
95. Smoked Schoko-Brownies	102
96. Gegrillte Pfirsiche mit Mascarpone.....	102
97. Zimtschnecken vom Woodfire	104
98. S'mores vom Grill	104
99. Apfel-Crumble aus der Grillschale	106
100. Gegrillter Schoko-Lava-Kuchen.....	106
Impressum	108

Willkommen am Holzfeuer!

Echtes Smoke-Aroma. Keine Kohle. Kein Gas. Nur du, dein Woodfire – und 100 gute Ideen.

Stell dir vor: Es ist ein ganz normaler Dienstagabend. Kein Anzündkamin, keine Gasflasche, kein Warten. Du steckst den Stecker ein, füllst eine Schaufel Holzpellets in die Smoke-Box – und zwanzig Minuten später liegt ein Steak mit echtem Holzfeuer-Aroma auf deinem Teller. Das ist die Ninja Woodfire: BBQ-Gefühl auf Knopfdruck, das ganze Jahr, bei jedem Wetter. Das Herzstück ist die Woodfire Flavour Technology: Eine kleine Pelletbox an der Seite verbrennt naturbelassene Holzpellets und zieht den Rauch direkt über dein Grillgut. Eine einzige Schaufel reicht – mehr würde das Essen bitter machen. Die wichtigste Erkenntnis für Einsteiger: Das Grillgut nimmt den Rauch vor allem in den ersten 30 Minuten auf. Danach arbeitet die Zeit für dich.

Das Prinzip des Holzpellet-Smokings:

Pellets einfüllen, Smoke-Taste drücken, fertig: Das Gerät zündet die Pellets automatisch (IGN-Phase, ca. 2–4 Minuten), dann beginnt das Vorheizen. Welche Pellet-Sorte du wählst, bestimmt den Charakter deines Gerichts:

Kirsche: Süßlich-mild – perfekt zu Geflügel, Gemüse und sogar Desserts.

Apfel: Fruchtig und sanft – die erste Wahl für Fisch und helles Fleisch.

Hickory: Kräftig-würzig – der amerikanische Klassiker für Burger, Ribs und Pulled Pork.

Mesquite: Intensiv und erdig – Tex-Mex pur, ideal für Fajitas und scharfe Gerichte.

Robinia: Mild mit süßlicher Note – hervorragend zu Lamm und Geflügel.

Eiche: Der Allrounder mit Tiefe – für Rind und alles, was Texas-Charakter braucht.

Die 7 Programme im Überblick:

Grill: Direkte Hitze in drei Stufen: LO 200 °C, MED 230 °C, HI 260 °C. Vorheizen 8–12 Min. Das einzige Programm, das auch mit offenem Deckel funktioniert.

Smoker: Low and Slow von 40 bis 210 °C – für Pulled Pork, Ribs, Brisket und Räucherfisch. Kein Vorheizen nötig.

Air Crisp: Heißluft-Frittieren bis 240 °C – Pommes, Wings und alles Knusprige. Vorheizen nur 3 Min.

Roast: Der virtuelle Backofen für Braten, ganzes Geflügel und Gemüse. 40–240 °C.

Bake: Backen mit sanfter Umluft – Pizza, Brot, Brownies und Aufläufe. Mit Pizzastein bis 250 °C ein echter Steinofen-Ersatz.

Dehydrate: Dörren bei 40–80 °C – Apfelchips, Beef Jerky und Kräuter. Geduld zahlt sich aus.

Reheat: Schonendes Aufwärmen, das Reste wieder knusprig macht statt matschig.

Die wichtigsten Praxis-Tipps:

- Erstinbetriebnahme: Den Grill einmal 20 Minuten leer auf höchster Stufe einbrennen.
- Eine Schaufel Pellets reicht – mehr macht das Essen bitter, nicht rauchiger.
- Deckel zu lassen: Bei allen Programmen außer Grill pausiert das Gerät beim Öffnen.
- Steaks 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen – sie garen gleichmäßiger.
- Die Garzeiten der Geräte-Tabellen sind großzügig – lieber früher die Kerntemperatur prüfen.
- Kerntemperaturen: Steak medium 56 °C, Hähnchen 75 °C, Fisch 55–60 °C, Pulled Pork 92 °C.

Und jetzt: Pellets rein, Deckel zu – und los geht das Abenteuer!

Steaks & Rind

1. Klassisches Rumpsteak mit Kräuterbutter

Das erste Steak vom Woodfire – und du wirst nie wieder anders grillen wollen.

Vorbereitung: 10 Min. + 30 Min. Temperieren | Zubereitung: 6 Min. | Portionen: 2

Funktion: Grill HI (260 °C), 4–6 Min.

Pellets: Eiche **Smoke:** Smoke-Funktion aktivieren, Pellets vor dem Vorheizen einfüllen

Zutaten

- 2 Rumpsteaks (à ca. 250 g, 3 cm dick)
- 1 EL Olivenöl
- Grobes Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 60 g Butter, weich
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

1. Steaks 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und trocken tupfen.
2. Kräuterbutter: Butter mit Knoblauch, Petersilie und Zitronensaft verrühren, kalt stellen.
3. Pellets (Eiche) in die Smoke-Box füllen. Grill auf HI (260 °C) vorheizen – mit Woodfire-Funktion dauert das ca. 10–12 Min.
4. Steaks dünn mit Öl bestreichen, salzen und pfeffern.
5. Steaks 2–3 Min. pro Seite grillen (medium rare bei Kerntemperatur 54–56 °C). Steaks 5 Min. ruhen lassen, mit einem Stück Kräuterbutter servieren.

Tipps & Tricks: Die Garzeiten der Ninja-Tabelle sind großzügig – 2 Min. pro Seite reichen bei 3 cm oft schon für medium rare. Lieber früher prüfen!

Nährwerte pro Portion: Kalorien: 520 kcal / Eiweiß: 52 g / Fett: 34 g / Kohlenhydrate: 1 g

2. Smoked Ribeye mit Rosmarin

Marmoriertes Fleisch plus Eichenrauch – mehr braucht ein guter Abend nicht.

Vorbereitung: 10 Min. + 30 Min. Temperieren | Zubereitung: 8 Min. | Portionen: 2

Funktion: Grill HI (260 °C), 6–8 Min.

Pellets: Eiche **Smoke:** Smoke-Funktion aktivieren für volles Raucharoma

Zutaten

- 2 Ribeye-Steaks (à ca. 300 g)
- 1 EL Olivenöl
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen, angedrückt
- Grobes Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Steaks temperieren lassen und trocken tupfen.
2. Eichen-Pellets einfüllen, Smoke-Funktion aktivieren, Grill auf HI vorheizen.
3. Steaks ölen, großzügig salzen und pfeffern.
4. 3–4 Min. pro Seite grillen, in den letzten 2 Min. Rosmarin und Knoblauch auflegen. Bei Kerntemperatur 55 °C (medium rare) vom Grill nehmen.
5. 5 Min. ruhen lassen und in Tranchen aufschneiden.

Tipps & Tricks: Das Fett des Ribeyes schmilzt und trägt das Raucharoma ins Fleisch – deshalb passt Eiche hier perfekt. Mit dem integrierten Thermometer (Pro-Modelle) gelingt der Garpunkt automatisch.

Nährwerte pro Portion: Kalorien: 640 kcal / Eiweiß: 54 g / Fett: 46 g / Kohlenhydrate: 0 g

