



REZEPT 12 | GRILL & BBQ

GEGRILLTE ANANAS MIT KOKOS & LIMETTE *vom Grill*

Tropisch, frisch und karamellisiert! Die gegrillte Ananas mit Kokos und Limette ist die perfekte Beilage oder ein himmlisches Dessert – warm vom Grill einfach unwiderstehlich.



ZUTATEN:



HAUPTZUTAT

- 1 frische Ananas
- 2 EL brauner Zucker
- 1 EL Kokosraspeln
- 1 Prise Zimt (optional)



LIMETTEN-KOKOS-MARINADE

- 3 EL Kokosmilch
- 2 EL Limettensaft
- 1 EL Honig
- 1 TL Limettenabrieb
- 1 Prise Salz



ZUM GARNIEREN

- Frische Minze
- Geröstete Kokosraspeln
- Limettenzesten



ZUM SERVIEREN

- Limettenspalten
- Optional: Kokosjoghurt oder Vanilleeis

ZUBEREITUNG:

1

ANANAS VORBEREITEN

Ananas schälen, den Strunk entfernen und in ca. 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden. Den harten Kern in der Mitte ausstechen.

2

MARINADE ANRÜHREN

Kokosmilch, Limettensaft, Honig, Limettenabrieb und Salz in einer Schüssel verrühren.

3

ANANAS MARINIEREN

Die Ananasscheiben in einer flachen Form mit der Marinade einpinseln und 2–4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen (gelegentlich wenden).

4

GRILL VORBEREITEN

Grill für direkte und indirekte Hitze auf ca. 180–200 °C vorheizen.

5

ANANAS BESTREUEN

Kurz vor dem Grillen die Ananasscheiben mit braunem Zucker, Kokosraspeln und optional einer Prise Zimt bestreuen.

6

ANANAS GRILLEN

Ananas über direkter Hitze 2–3 Min. pro Seite grillen, bis schöne Grillstreifen und leichte Karamellisierung entstehen.

7

INDIREKT FERTIG GAREN

Ananas auf die indirekte Zone legen und weitere 6–8 Min. grillen, bis sie weich und saftig ist.

8

SERVIEREN

Mit frischer Minze, gerösteten Kokosraspeln und Limettenzesten garnieren. Mit Limettenspalten und nach Wunsch Kokosjoghurt oder Vanilleeis servieren. Genießen!



FÜR

4 Personen



VORBEREITUNG

25 Min.



MARINIEREN

2–4 Std.



GRILLZEIT

12–15 Min.

(direkt + indirekt)



GRILL

Gas, Holzkohle oder Pellet



METHODE



direkt + indirekt

TIPPS & TRICKS

- Sehr reife Ananas verwenden – sie wird süßer und saftiger.
- Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten – sorgt für noch mehr Aroma.
- Ananas lässt sich auch hervorragend auf dem Grillspieß oder in Alufolie zubereiten.
- Perfekt als Dessert oder als exotische Beilage zu Fisch, Hähnchen oder Schweinefleisch.

EMPFOHLENES EQUIPMENT



- Grill mit Deckel (Kugel-, Gas- oder Keramikgrill)
- Grillzange
- Grillbürste
- Pinsel
- Schneidebrett & Messer
- Grillplatte oder gusseiserne Pfanne (optional)

Viel Spass beim Grillen!

Weitere Rezepte und Tipps findest du auf GRILLONLINE.CH