



Welcher CADAC-Grill passt am besten zu mir?

Ein Ratgeber von



LIVE THE BRAAI LIFE

Inhalt

Vorwort	3
Arten von Grills	4
Elektrogrill	4
Holzkohlegrill	5
Gasgrill	6
CADAC: Südafrikanische Grilltradition	7
Wie finde ich nun den perfekten Grill?	8
Grundsätzliche Überlegungen vor dem Kauf	8
Gasdruck für deinen Campinggrill	8
Die CADAC-Modelle im Detail	9
"Big Five"	9
Campinggrills im Überblick	9
CARRI CHEF 2	10
BRAAI RANGE	12
SAFARI CHEF 2	16
CAMP CHEF	18
2-COOK 2	20
Allgemeine Hinweise	22
Welches CADAC-Modell ist am besten für mich geeignet?	23
Rezepte zum Ausdrucken und Nachkochen	24

Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

die Sonne geht langsam unter, du sitzt gemütlich bei einem Glas Wein vor deinem Camper, die Grillen zirpen – und plötzlich zieht ein rauchiges Aroma durch die Luft. Wenn du auch so leidenschaftlich gerne isst wie wir, wirst du sofort die Nase in die Luft recken und schnuppern, woher dieser verführerische Duft kommt. Am liebsten würdest du sofort aufspringen, um dem Nachbarn das Steak, die Bratwurst oder die Antipasti vom Rost zu klauen. Aber man hat ja Kinderstube, deshalb solltest du dir frühzeitig Gedanken machen, ob du dir nicht selbst einen Campinggrill zulegen möchtest. Und hier beginnt schon die Qual der Wahl: Wie findest du den perfekten Grill für deine Bedürfnisse?

Vorweg: DEN Grill für alle gibt es nicht. Wer nur ab und zu mal eine Wurst brutzeln möchte, für den reicht ein ganz einfaches Modell, wer gerne aufwändigere Gerichte zubereitet, sollte über ein Kombigerät nachdenken, mit dem man neben grillen auch noch kochen kann. Weitere wichtige Kriterien sind: Gewicht, Größe, Packmaß, Qualität, Reinigung, Transport und natürlich der zu verwendende „Brennstoff“

Da wir selbst schon über mehrere Jahre hinweg verschiedene Gasgrills der Firma CADAC nutzen (Safari Chef, 2-Cook, Carri Chef 2) und weitere Modelle des Herstellers bereits testen konnten, wollen wir dir in diesem Ratgeber die verschiedenen Serien mit ihrem Zubehör vorstellen, um dir bei deiner Kaufentscheidung zu helfen.

Wir zeigen dir, welches Modell für wen am besten geeignet ist, wie viele Personen du damit versorgen kannst und welche Gerichte sich darauf zubereiten lassen. Und als Bonus gibt es am Ende noch ein paar Rezeptideen, die du auf deinem neuen Grill direkt nachkochen kannst!

Wir wünschen dir viel Spaß beim Schmökern und genussreiche Grillabende!

Deine Teams von



An diesem Ratgeber wirkten mit:
Nele Landero Flores, Chefredakteurin [CamperStyle](#)
Sebastian Vogt, stv. Chefredakteur [CamperStyle](#)
Tanja Klose, Redakteurin [CamperStyle](#)
Annika Thißen, Mitarbeiterin [CADAC](#)

Technische Informationen und Bildmaterial wurden bereitgestellt von der Firma CADAC.

Arten von Grills

Es gibt verschiedene Arten von Grills, die auf ganz unterschiedliche Weise betrieben werden. Im Folgenden erläutern wir dir die gängigsten Varianten und zeigen ihre jeweiligen Vor- und Nachteile.

Elektrogrill

Wie der Name schon sagt, wird dieser Grill mit Strom betrieben. Ein oder mehrere Heizelemente befinden sich unter dem Grillrost und sorgen für Hitze. Diese Technik hat einige Vorteile, aber auch einige Nachteile, vor allem beim Camping.



Die Vorteile:

- + Es entsteht kein Rauch
- + Es bleibt keine Asche zurück
- + Der Grill lässt sich je nach Modell auch innen nutzen

Die Nachteile:

- Diese Geräte brauchen bis zu 13 Ampere, das geben viele Plätze und deren Sicherungen nicht her
- Du bist immer auf einen Stromanschluss angewiesen
- Je nach Modell dauert das Aufheizen sehr lang
- Gerade für Fleisch werden viele Modelle nicht heiß genug

Holzkohlegrill

Er ist der Klassiker unter den Grills. Es gibt ihn in verschiedenen Bauarten. Viele schwören auf den Geschmack, der so viel besser sein soll. Das bisschen Rauch jedoch dürfte kaum etwas ausmachen. Es ist eher das Gefühl dabei, Feuer machen, was den anderen Geschmack auslöst.



Die Vorteile:

- + Holzkohlegrills sind im Schnitt die preiswertesten Modelle
- + Das Feeling beim Feuermachen erinnert an vergangene Zeiten
- + Es sind hohe Temperaturen möglich

Die Nachteile:

- Du brauchst immer Holzkohle und Anzünder
- Es entsteht Asche und Ruß, die ordnungsgemäß entsorgt werden müssen
- Fett kann bei vielen Modellen direkt in die Glut tropfen und es können gefährliche Stichflammen und Funkenflug entstehen
- Holzkohle kann gesundheitliche Risiken bergen
- Der Rauch kann unmittelbare Nachbarn stören
- Und vor allem für Camper wichtig: Auf vielen Campingplätzen, vor allem auch in südlichen Ländern, sind Holzkohlegrills wegen der Brandgefahr verboten
- Die Temperatur ist nicht einstellbar

Gasgrill

Aus unserer Sicht sind Gasgrills perfekt fürs Camping geeignet, deshalb verbreiten sie sich unter Campern auch immer mehr. Die meisten Campingfahrzeuge haben sowieso Gas an Bord, die Grills selbst sind vielseitig und lassen sich mit dem entsprechenden Zubehör auch zum Kochen nutzen.



Die Vorteile:

- + Gasgrills sind schnell auf Betriebstemperatur und kühlen auch schnell wieder ab
- + Die Temperatur ist sehr gut regulierbar (häufig stufenlos)
- + Sie erzeugen genügend Hitze, um auch ein dickeres Stück Fleisch zuzubereiten
- + Es müssen keine verkohlten Reste entsorgt werden (außer wenn die Bratwurst zu lange auf dem Rost lag)
- + Sie sind schnell zu reinigen
- + Wenn DU die normalen Vorsichtsmaßnahmen im Umgang mit Gas beachtest, sind sie in der Anwendung sehr sicher und es geht keine Brandgefahr von ihnen aus
- + Sie sind überall erlaubt

Die Nachteile:

- Hochwertige Gasgrills sind häufig etwas teurer
- Nicht jeder fühlt sich beim Umgang mit Gas wohl
- Einige Modelle lassen sich nur mit den relativ hochpreisigen Butan-Kartuschen betreiben

Wir selbst sind ausschließlich mit Gasgrills unterwegs, da sie für uns die meisten Möglichkeiten bieten. Mit ihnen kannst du nicht nur grillen, sondern auch backen und kochen. Für Feinschmecker, die auch auf Reisen nicht auf den Genuss verzichten möchten und auf einen abwechslungsreichen Speiseplan Wert legen, also perfekt!

CADAC: Südafrikanische Grilltradition

Wie oben schon erwähnt, haben wir uns für verschiedene CADAC-Modelle entschieden, da wir damit alle unsere kulinarischen Bedürfnisse decken können und einen echten Ersatz für den Gasherd im Wohnwagen gefunden haben. Denn mit der großen Auswahl an Platten, Pfannen und weiterem Zubehör sind diese modularen Grills für fast jedes beliebige Gericht einsetzbar.

Die Firma CADAC blickt auf eine langjährige Tradition in einem DER grillverrücktesten Länder überhaupt zurück: Südafrika.

Das Wort „Braai“, das sich auch in einigen der Produkte wiederfindet, wurde von den holländischen Siedlern eingeführt, die sich vor hunderten von Jahren in der Gegend um Kapstadt niederließen und bedeutete in der Landessprache Afrikaans ursprünglich so viel wie „Grillen“ oder „Grill“.



Heute wird damit auch das ganze Drumherum bezeichnet: Die Gesellschaft von Freunden und Familie, die Lebensfreude, das Vergnügen und das Outdoor-Erlebnis. Beim südafrikanischen Braai trifft man sich, jeder bringt Zutaten mit und es wird gemeinsam gekocht und gegessen.

Das Braai ist so tief in der südafrikanischen Kultur verankert, dass es sogar mit einem eigenen Festtag, dem „Braai Day“ geehrt wird – am 24. September, im Rahmen des „National Heritage Day“, finden sich Menschen unterschiedlichster Herkunft, Religion und Hautfarbe zusammen, um gemeinsam zu „braai“.

Diese Grill- und Kochtradition erobert nun auch den hiesigen Markt. Bereits seit 25 Jahren ist CADAC in verschiedenen europäischen Ländern aktiv, um die Menschen hierzulande für das „Braai“ mit seinem ganzen lebendigen Drumherum zu begeistern. Bei uns ist es schon gelungen und nicht selten finden auch Campingplatznachbarn, Familie oder Teammitglieder zum gemütlichen Beisammensein vor unserem Wohnwagen zusammen.

Wie finde ich nun den perfekten Grill?

Grundsätzliche Überlegungen vor dem Kauf

Je nachdem, wie viele Personen unterwegs sind, solltest du auf die Größe des Rostes achten. Für 2 bis 3 Personen reicht ein Grill mit 0,12 qm aus. Damit passen Fleisch oder Wurst und Beilagen gut darauf. Für 4 bis 5 Personen empfehlen wir eher eine Rostfläche von 0,5 qm.

Für Reisende, die sehr häufig den Standort wechseln, sind Modelle, die sich mit drei, vier Handgriffen auf und abbauen lassen, sicherlich am besten geeignet. Wer länger an einem Ort bleibt, kann sich den Luxus eines etwas aufwändiger zu montierenden Grills leisten.

Willst du in erster Linie Fleisch und Gemüse grillen oder braten, genügen in der Regel ein klassischer Rost oder eine zweigeteilte Oberfläche aus Platte und Rost. Wenn du auch Wasser erhitzen oder Suppen zubereiten möchtest, empfiehlt sich ein zusätzlicher Topfständer.

Für Nudeln, Wok-Gerichte, Bratkartoffeln, Paella oder Risotto solltest du dir eine Pfanne mit Rand zulegen.

Und natürlich musst du auch über den verfügbaren Stauraum nachdenken: Bist du mit einem kleinen Campingbus unterwegs, bietet sich ein sehr kleiner und flacher Grill mit möglichst geringem Packmaß an. Machst du Urlaub im geräumigen Wohnmobil, darf es vielleicht auch ein etwas großzügigeres Modell mit etwas mehr Zubehör sein. Für mittelgroße Wohnwagen sind Wohnmobile sind kompakte Kombigeräte eine sehr gute Lösung.

Gasdruck für deinen Campinggrill

Für die Außensteckdose am Wohnwagen solltest du ein 30-mbar-Modell nutzen, für den Anschluss an die Gasflasche 50 mbar. Im Campingfachhandel oder beim Grillhersteller findest du die jeweils passenden Druckminderer.

Die CADAC-Modelle im Detail

“Big Five”

Als “Big Five” (“Die großen Fünf”) wurden in Afrika ursprünglich fünf Tierarten bezeichnet, die als besonders schwierig zu jagen galten: Elefant, Nashorn, Büffel, Löwe und Leopard. CADAC hat diesen Begriff neu interpretiert und setzt bei seinen Grills auf seine eigenen “Big Five” - fünf wesentliche Punkte, die das Grillen und Kochen einfacher, effizienter und gesünder machen:



MODULAR

Modular: Die Grills sind alle modular aufgebaut und dadurch vielfältig einsetzbar und kombinierbar.



CADAC
GREENGRILL

GreenGrill: Diese neue spezielle Keramik-Antihaftbeschichtung aus natürlichen Materialien ist schadstofffrei und umweltfreundlich und sorgt dafür, dass du die Oberflächen ganz leicht reinigen kannst. Sie wird für alle Modelle ab 2018 verwendet.



THERMOGRILL

ThermoGrill: Durch die neue Technologie verteilt sich die Wärme besser und das Grillgut wird gleichmäßig und schnell gegart.



EASY CLEAN

EasyClean: Dank der abnehmbaren Fettwanne und den beschichteten Oberflächen kannst du deinen CADAC-Grill auch in kleineren Spülbecken bequem putzen.



EASY ASSEMBLY

EasyAssembly: Die Grills lassen sich mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug montieren. Nach Gebrauch kannst du sie in ihre Einzelteile zerlegen bzw. kompakt zusammenklappen und in den mitgelieferten Taschen verstauen.

Campinggrills im Überblick

Um dir einen besseren Überblick zu verschaffen, haben wir die verschiedenen CADAC-Modelle nach folgenden Kriterien aufgelistet und bewertet:

- Größe
- Ausstattung
- Funktionen
- Vor- und Nachteile
- Für wen ist das Modell geeignet?
- Zubehör
- Abmessungen
- Technische Spezifikationen

Ganz am Ende findest du nochmal eine Tabelle, in der wir die verschiedenen Modelle vergleichen.

CARRI CHEF 2

- **Größter und vielseitigster Grill**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung durch integrierten Deflektor im Rost**
- **Seit 2018 mit GreenGrill: Keramische Beschichtung – gesünder grillen und leichter reinigen**
- **Abnehmbare Fettpfanne – leichter zu reinigen.**
- **Automatische Piezozündung, stufenlosen Flammeneinstellung**
- **Thermometer im Deckel**
- **Deckel als Wind- und Spritzschutz nutzbar**
- **Beine schraubbar – werkzeuglose Montage**
- **Einfacher Transport dank mitgelieferter Transporttaschen**
- **Umfangreiches Zubehör: Oberflächen, Pfannen, Pizzastein**
- **Leichtes Gewicht trotz Größe**



Der Carri Chef ist der vielseitigste, aber auch gleichzeitig der größte Campinggrill im Sortiment von CADAC. Er bietet das höchste Maß an Flexibilität, das ein Grill für den Campingbedarf bieten kann, denn er lässt sich individuell nach Wunsch kombinieren und bietet eine riesige Auswahl an Zubehör.

Der hochwertige Campinggrill sorgt mit seinem Hochleistungsbrenner aus Edelstahl und der automatischen Piezozündung für die richtige Temperatur, so dass das Essen schnell zubereitet werden kann.

Ein besonderer Vorteil des Carri Chef ist nicht nur, dass er sich ganz individuell zusammenstellen lässt, sondern auch, dass er mit geschlossenem Deckel zum Dünsten oder Backen genutzt werden kann. So braucht während des Campings nicht mal mehr auf eine leckere Pizza verzichtet werden. Je nach Modell steht im Deckel integriertes Thermometer zur Verfügung.

Für den modernen Gasgrill werden keine besonderen Kenntnisse benötigt, denn er lässt sich einfach zusammen- und wieder auseinanderbauen und leicht reinigen. Ein weiterer Vorteil sind eine praktische Ablage an den Aluminiumbeinen und der hitzebeständige Handgriff, so dass auf Handschuhe verzichtet werden kann.

Durch seine Größe und sein Gewicht ist der Carri Chef eher für Camper, die ausreichend Stauraum und Zuladung zur Verfügung haben. Der Grill wird - wie auch alle anderen Campinggrills von CADAC - in einer praktischen Trage- und Aufbewahrungstasche verstaut und die Bein sind abschraubbar, allerdings ist das Kombinationswunder mit seinen 12 Kilogramm kein Leichtgewicht.

Für Familien oder ein Treffen mit mehreren Mitcampern ist er perfekt geeignet - 6 bis 8 Personen können mit dem Carri Chef locker versorgt werden, je nach Gericht sogar mehr. 16 (durchschnittliche) Burger finden beispielsweise auf seiner Oberfläche Platz. Egal ob für Zuhause im Garten oder unterwegs im Urlaub - der Carri Chef ist ein echter Tausendsassa.

Optionales Zubehör

Für den vielseitigen Campingbegleiter gibt es verschiedenste Grilloberflächen und anderes Zubehör, das optional dazu gekauft werden kann. So kannst du den Grill exakt auf seine Vorlieben anpassen. Dazu zählen ein Grillrost und ein emaillierter Skottel, eine leicht vertiefte Pfanne mit Edelstahlgriffen.

Pizza- und Flammkuchen-Fans dürfen sich über den Pizzastein als optionales Zubehör freuen und Barbecuebegeisterte über den BBQ/Plancha oder die Grill-2Braai, beides Grillplatten, auf denen du auf getrennten Seiten zwei Gerichte gleichzeitig zaubern kannst.



Das soll es an Pfannen und Platten aber noch nicht gewesen sein, denn für den Carri Chef gibt es außerdem

- die Chef Pan, eine flache Pfanne, die ohne weiteres auch auf Gas- oder Elektroherden genutzt werden kann
- die Paella Pan für Paella, Risotto oder Wok-Gerichte
- das Tapas-Set, in denen unterschiedliche kleine Leckereien Platz finden
- und eine Röstpfanne zum Braten von größeren Stücken Fleisch, Geflügel oder Gemüse

Falls der Campinggrill für mehrere Tage am selben Ort oder auch im Garten verwendet wird, schützt eine Abdeckhülle vor Wind und Wetter.

Für die Technikfans

- Durchschnittliche Grillfläche: 46cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 70cm x 70cm x 94cm
- Gewicht: ab 10 kg (versionsabhängig)
- Wärmeleistung: 3,7 kW
- Gasverbrauch: 270 g/Std
- Für Gasflaschen und Gaskartuschen geeignet

BRAAI RANGE

- **Mittelgroßer ultramobiler Grill**
- **In 3 Varianten erhältlich: Skottel Braai, Grill2Braai und Paella Braai**
- **Leichtgewicht (nur 6.5 kg)**
- **Geringes Packmaß durch flache Bauweise**
- **Topfänder für den Einsatz als Kocher**
- **Edelstahl-Gasrohr**
- **Einfacher Transport dank mitgelieferter Transporttaschen**
- **Seit 2018 mit GreenGrill: Keramische Beschichtung – gesünder grillen und leichter reinigen**



Zur Braai-Familie zählen der Skottelbraai, der Grill2Braai und der Paella Braai. Diese drei Campinggrills sind nur im Onlineshop von CADAC erhältlich! Da diese sich nicht auf dem deutschen Markt etabliert haben.

In punkto Höhe und Gewicht gehören sie zu den mittelgroßen Grills aus dem Sortiment von CADAC, bieten aber eine ebenso große Grillfläche wie der Carri Chef. Auch sie sind handlich zu transportieren, aber trotzdem komfortabel beim Grillen. Das verfügbare Zubehör macht auch diese drei Campinggrills sehr flexibel einsetzbar.

Bei allen drei Gasgrills der Braai-Familie sind ein abnehmbares Untergestell (aus Kunststoff), ein Edelstahl Gasrohr und ein praktischer Topfänder im Lieferumfang enthalten. Ebenso eine praktischen Tragetasche, in der sich die Campinggrills handlich transportieren oder platzsparend aufbewahren lassen.

In ihren Aufsätzen unterscheiden sich die Braai-Grills:

- Der Skottel Braai hat als Aufsatz einen emaillierten Skottel mit Edelstahlgriffen dabei. In diesem Skottel lassen sich wunderbar Nudel- oder Wokgerichte zubereiten oder auch Rühr- oder Spiegelei.
- Zum Grill2Braai gehört eine Back- und Grillplatte aus Aluminium mit einer Antihaftbeschichtung. Diese besteht aus zwei unterschiedlichen Oberflächen und somit können gleichzeitig unterschiedliche Gerichte zubereitet werden.
- Wie der Name schon verrät, ist bei dem Paella Braai eine Paella-Pfanne (mit Antihaftbeschichtung) im Lieferumfang enthalten. Neben Paella können mit diesem Zubehör auch andere Pfannengerichte zubereitet werden.

Dank ihrer handlichen Größe sind die Campinggrills der Braai-Serie für jede Art von Camping einsetzbar. Die Grillflächen von 45 bis 48 cm Durchmesser sind sie die größten aus dem CADAC Sortiment. 16 (durchschnittliche) Hamburger passen auf den Braai und somit können etwa 6 bis 8 Personen versorgt werden.

Optionales Zubehör

Dank des optionalen Zubehörs lässt sich die Braai Familie wunderbar kombinieren. Die jeweils fehlenden Grillplatten (Grill2Braai Grillplatte oder Paella Pfanne) können bei den Gasgrills optional dazu gekauft werden.

Für längere Aufenthalte auf dem Campingplatz oder auch zuhause im Garten ist die optionale Abdeckhülle ein praktisches Zubehör. Diese gibt es für alle drei Modelle. Anderes Zubehör wie Pizzastein, BBQGrid, BBQ/Plancha, etc. lassen sich leider nicht kombinieren.



Für die Technikfans

SKOTTEL BRAAI:

- Durchschnittliche Grillfläche: 48cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 63cm x 63cm x 73cm
- Gewicht: 6 kg

GRILL2BRAAI:

- Durchschnittliche Grillfläche: 45 cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 63cm x 63cm x 72cm
- Gewicht: 6,5 kg

PAELLA BRAAI:

- Durchschnittliche Grillfläche: 47 cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 63cm x 63cm x 73cm
- Gewicht: 6,5 kg

Alle 3 Modelle:

- Wärmeleistung: 3 kW
- Gasverbrauch: 218 g/Std
- Für Gasflaschen und Gaskartuschen geeignet

GRILLO CHEF

- **Mittelgroßer und vielseitiger Grill**
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung durch integrierten Deflektor im Rost**
- **Seit 2018 mit GreenGrill: Keramische Beschichtung – gesünder grillen und leichter reinigen**
- **Abnehmbare Fettpfanne – leichter zu reinigen.**
- **Automatische Piezozündung, stufenlosen Flammeneinstellung**
- **Thermometer im Deckel**
- **Beine schraubbar – werkzeuglose Montage**
- **Einfacher Transport dank mitgelieferter Transporttaschen**
- **Umfangreiches Zubehör: Oberflächen, Pfannen, Pizzastein**



Der Grillo Chef bewegt sich größentechnisch im mittleren Segment der CADAC Grills - er ist weder riesig noch klein, sondern ein kompakter und robuster Allzweckgrill.

Er ist in verschiedenen Kombinationen verfügbar:

- Grillo Chef BBQ/Dome
- Grillo Chef BBQ/Chef Pan
- Grillo Chef TABLETOP

Der Unterschied basiert auf der zusätzlichen Chef Pan beim der Grillo Chef BBQ/Chef Pan Combo, dem fehlenden Untergestell und den rutschfesten Gummifüßen bei dem Tischgrill „Tabletop“. Ansonsten sind die Campinggrills identisch im Aufbau.

Die Fläche des Grillrosts verfügt über einen Durchmesser von 38cm und besitzt eine spezielle Keramikbeschichtung („GreenGrill“).

Dadurch bleibt die Oberfläche vor starken Verschmutzungen verschont und ist leicht zu reinigen. Etwa 10 (durchschnittliche) Burger finden auf der Grillfläche des Grillo Chef Platz und es lassen sich etwa 4 bis 6 hungrige Mitcamper verköstigen. Der Edelstahl-Brenner kann mit einer herkömmlichen Gasflasche, einer EN417-Gaskartusche oder in Kombination mit dem CADAC Power Pak betrieben werden.

Der robuste, mittelgroße Gasgrill ist einfach zu montieren und das ganz ohne Werkzeug. Seine Aluminium - Beine und das Kunststoffuntergestell sind abnehmbar und somit kann er in der mitgelieferten Transporttasche (samt Zubehör) einfach transportiert werden.

Dank seines Deckels ist es sogar möglich, den Grillo Chef zusätzlich als Ofen zu nutzen. Somit ist der mittelgroße Campinggrill ein praktischer Allrounder.

Ob zur Verwendung mit reinem Topfständer zum Wasser- oder Suppe kochen, mit Rost zum Grillen oder beim BBQ/Chef Pan mit der großen Pfanne, die dank ihrer Antihafbeschichtung optimal für Nudelgerichte oder Ähnliches geeignet ist - mit dem Grillo Chef bleiben keine Wünsche offen. Ein zusätzlicher Pluspunkt sind die optimale Hitzeeinstellung, dank einer automatischen Piezozündung und seine beschichtete Fettpfanne, die einfach zu reinigen ist.

Der kompakte Campinggrill ist für die Familie oder Freunde und sowohl für eine Camping- und Wohnmobilreise als auch für den Garten geeignet.

Optionales Zubehör

Auch für den Grillo Chef gibt es eine große Auswahl an Zubehör, dazu zählen eine Paella Pfanne und ein Pizzastein. Die BBQ/Plancha Platte bietet eine geriffelte und eine Seite mit Vertiefung, so dass zwei Gerichte gleichzeitig zubereitet werden können. Des Weiteren gibt es die Grillooberfläche Chef Pan. Dies ist eine flache Pfanne, die ohne weiteres auch auf Gas- oder Elektroherden genutzt werden kann.

Da der Grillo Chef nicht nur im Campingbereich, sondern auch für den Garten sehr beliebt ist, steht auch eine Abdeckhülle als optionales Zubehör zur Verfügung.



Für die Technikfans

GRILLO CHEF 2:

- Durchschnittliche Grillfläche: 38cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 63cm | 63cm | 70cm
- Gewicht: 5 kg
- Wärmeleistung: 3 kW
- Gasverbrauch: 218 g/Std

GRILLO CHEF TABLETOP:

- Durchschnittliche Grillfläche: 38cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 44cm | 41cm | 35cm
- Gewicht: 6 kg
- Wärmeleistung: 2,7 kW
- Gasverbrauch: 196 g/Std



- Beide Modelle sind für Gasflaschen und Gaskartuschen geeignet

SAFARI CHEF 2

- Seit 2018 mit GreenGrill: Keramische Beschichtung – gesünder grillen und leichter reinigen
- Abnehmbare Fettpfanne – leichter zu reinigen.
- Automatische Piezozündung, stufenlosen Flammeneinstellung
- Topfständer kann in die Fettpfanne gestellt werden, sodass kein Wind an den Brenner kommt – Windschutz
- Deckel kann auch als Wok genutzt werden
- Einklappbare Beine für kompakte Aufbewahrung
- Leichte Transportmöglichkeit dank der mitgelieferten Transporttasche
- verschiedene Oberflächen verfügbar (Pizzastein, Paella Pfanne, BBQ/ Plancha)



Der Safari Chef 2 ist der nächstkleinere Campinggrill aus der CADAC-Campingserie. Der flexible Allrounder bietet eine große Palette an Zubehör und ist superkompakt und handlich.

Den vielseitigen Safari Chef 2 gibt es in zwei Ausfertigungen: Den Safari Chef HP (High Pressure / Hochdruck) und Safari Chef 2 LP (Low Pressure / Niederdruck).

Der Aufbau ist identisch, sie sind nur auf verschiedene Weise zu betreiben und unterscheiden sich ansonsten lediglich im Gasverbrauch. Während die LP-Version an eine handelsübliche Gasflasche angeschlossen wird, arbeitet die HP-Version mit einer EN417-Gewindekartusche, die an den Gasgrill geschraubt wird.

Der handliche Campinggrill besteht aus einem Edelstahlbrenner mit Topfständer und klappbaren Beinen.

Im Lieferumfang sind vier Koch- und Grilloberflächen enthalten. Neben dem Topfständer gibt es ein Grillrost, sowie eine Grillplatte aus Aluminium mit Antihafbeschichtung. Des Weiteren gibt es eine Pfanne, die auch eine Anwendung als Deckel findet. Wie bei den meisten Campinggrills von CADAC gehört auch zu dem Safari Chef 2 eine Transport- und Aufbewahrungstasche, in der der komplette Gasgrill verstaut werden kann. So wird der Transport von dem vielseitigen Grill leicht gemacht.

Der leichtgewichtige Gasgrill hat eine automatische Piezozündung mit Gasregulierungsknopf, womit seine Flamme praktisch und einfach einstellbar ist. Gummifüße sorgen für einen festen Stand.

Auf seine kleine Grilloberfläche passen 6 (durchschnittliche) Hamburger und es können somit etwa 2 bis 4 Personen verköstigt werden.

Dementsprechend ist der kompakte Campinggrill eher etwas für Alleinreisende oder Paare, die ihren Hunger stillen möchten. Familien oder größere Gruppen, sollten lieber ein größeres Modell wählen.

Durch seine kompakte Größe ist der Safari Chef 2 ein optimaler Begleiter auf Camping-, Kletter-, Angel- oder Radtouren, für Ausflüge in den Park oder auf dem Balkon.

Optionales Zubehör

Um den Safari Chef 2 noch flexibler einsetzen zu können, gibt es eine Paella Pfanne, einen Pizzastein und eine BBQ/Plancha Platte als optionales Zubehör. Die BBQ/Plancha-Grillplatte hat eine geriffelte und eine Seite mit Vertiefung, so dass zwei Gerichte gleichzeitig zubereitet werden können.



Eine Abdeckhülle ergänzt die Ausstattung des flexibel einsetzbaren Safari Chef. Mit der Hülle kann er mehrere Tage auf dem Campingplatz oder zuhause auf dem Balkon aufgestellt gelagert werden.

Für die Technikfans

- Durchschnittliche Grillfläche: 28 cm Durchmesser
- Länge | Breite | Höhe: 32cm x 32cm x 39cm
- Gewicht: 3,6 kg
- Wärmeleistung: 1,8 kW
- Gasverbrauch: 130 g/Std
- Für Gasflaschen und Gaskartuschen geeignet

CAMP CHEF

- **Einer der kleinsten Grills im CADAC-Sortiment**
- **Seit 2018 mit GreenGrill: Keramische Beschichtung – gesünder grillen und leichter reinigen**
- **Stufenlosen Flammeneinstellung**
- **Einklappbare Beine für kompakte Aufbewahrung**
- **Leichte Transportmöglichkeit dank der mitgelieferten Transporttasche**
- **Der Untersetzer ist gleichzeitig der Topfständler**
- **Eine praktische Wendeplatte mit einer glatten und einer geriffelten Seite**
- **Kann mit einer Paellapfanne kombiniert werden**

Der kompakte Campinggrill Camp Chef ist einer der kleinsten Grills im Sortiment von CADAC.



Der Edelstahlbrenner wird mit Topfständler und rutschfesten Gummifüßen geliefert. Durch seine zusammenklappbaren Beine ist das Verstauen und Transportieren in der Trage- und Aufbewahrungstasche kinderleicht und platzsparend. Im Lieferumfang ist ausserdem eine Wendeplatte enthalten.

Diese hat eine glatte und auf der anderen Seite eine gerippte Seite mit Antihafbeschichtung, was das Grillen, Kochen oder Backen vereinfacht. In der Tasche finden praktischerweise sowohl der Topfständler, als auch die Wendeplatte Platz. Diesen kleinen Gasgrill gibt es als Hochdruck- und Niederdruck - Variante.

Seine drei unterschiedlichen Grilloberflächen machen den kleine Campinggrill von CADAC unglaublich vielseitig. Vereinfacht wird das Grillerlebnis durch die leicht zu reinigenden Oberflächen der Wendeplatte.

Mit 3,5 Kilogramm ist der Camp Chef klein und kompakt. Somit ist er der ideale Begleiter für Outdooraktive, die mit dem Zelt unterwegs sind und auf den abendlichen Grillgenuss nicht verzichten möchten. Natürlich lässt er sich auch platzsparend im Camper unterbringen. Auf seiner im Durchmesser fast 28cm großen Wendeplatte kann auf dem kleinen Gasgrill locker Essen für 2 bis 4 Personen zubereitet werden. In (durchschnittlichen) Hamburgern gesehen, bietet er 6 Burgern Platz.

Für eine große Gruppe / Familie mit großem Hunger ist der kleine Kompakte von CADAC jedoch nicht wirklich die richtige Wahl.

Optionales Zubehör

Für den Camp Chef LP gibt es einen passenden Schlauch inklusive Druckminderer. Dieser ermöglicht es, den Gasgrill direkt an eine Gasflasche anzuschließen.

Als weiteres, optionales Zubehör steht die Paella Pfanne und ein BBQ/Plancha zur Auswahl. Mit letzterer Grilloberfläche können zwei Gerichte gleichzeitig zubereitet werden.



Für die Technikfans

Das Kombinationswunder Camp Chef besitzt eine durchschnittliche Grillfläche von 28cm Durchmesser und ausserdem folgende Spezifikationen und Maße:

- Länge | Breite | Höhe: 32cm | 32cm | 32cm
- Gewicht: 3,5 kg
- Wärmeleistung: 1,8 kW
- Gasverbrauch: 130 g/Std
- Für Gasflaschen und Gaskartuschen geeignet

2-COOK 2

- Einziger, kompakter Tischgrill im CADAC - Sortiment
- Rutschfest, durch GummifüÙe
- Seit 2018 mit GreenGrill: Keramische Beschichtung – gesünder grillen und leichter reinigen
- Automatische Piezozündung, stufenlosen Flammeneinstellung
- Zwei unabhängige Kochbereiche durch zwei Topfständer
- Leichte Transportmöglichkeit dank der mitgelieferten Transporttasche
- Deckel, der auch gleichzeitig als Windschutz dient
- Verschiedene Oberflächen auf dem Gerät einsetzbar



Der 2-Cook 2 ist der einzige reine Tischgrill im Camping-Grill-Sortiment der Firma CADAC. Trotz seiner kompakten Form, bietet er zwei verschiedene Brenner und ist mit einer herkömmlichen Gasflasche zu gebrauchen. Diese ist allerdings nicht im Lieferumfang enthalten.

Das Modell 2-Cook 2 gibt es in drei verschiedenen Ausfertigungen.

- 2-Cook 2 Classic
- 2-Cook 2 Pro Stove
- 2-Cook 2 Pro Deluxe

2-Cook 2 Classic und 2-Cook 2 Pro Stove sind sich sehr ähnlich. Beide bestehen aus zwei Topfständern und sind lediglich 2,3 kg schwer. Es handelt sich jeweils um einen Niederdruck-Edelstahlbrenner (ohne Piezozündung). Der Unterschied der beiden liegt im Gehäuse. Die Classic Version hat ein Stahlgehäuse, während die Pro Stove - Version ein Kunststoffgehäuse hat.

Der 2-Cook 2 Pro Deluxe ist wie der Name schon sagt, die Deluxe Version. Hier sind neben den zwei Topfständern auch eine Koch- und eine Grillplatte im Lieferumfang enthalten. Des Weiteren haben beide Brenner eine automatische Piezozündung. Insgesamt - mit dem gesamten Lieferumfang - ist der 2-Cook 2 Pro Deluxe 4kg schwer und zählt somit immer noch zu den Leichtgewichten unter den Camping-Grills. Praktisch verstauen lässt er sich in der mitgelieferten Tragetasche.

Durch seine kleinen, platzsparenden Maße brauchen die 2-Cook Niederdruck-Grills keinen großen Tisch, um in den Grillgenuss zu kommen. Rutschfeste GummifüÙe sorgen für einen festen Stand. Zusätzlich wird der Transport dank eines praktischen Verriegelungsclips vereinfacht.

Durch den Einsatz von zwei Brennern bietet er flexible Zubereitungsmöglichkeiten, denn so gibt es die Möglichkeit unabhängig voneinander, nebeneinander zu kochen, zu grillen und/oder zu braten. Zwei verschiedene Gerichte können hier im Handumdrehen zubereitet werden. Die schnelle Zubereitung wird durch ein schnelles Aufheizen unterstützt. 6 bis 8 Personen können mit dem 2-Cook 2 Campinggrill locker verköstigt werden.

Durch seine Vorteile ist er sowohl für Zelt- und Reisemobilcamper geeignet. Der leichtgewichtige Campinggrill ist jedoch nicht geeignet, wenn es keinen passenden Tisch oder eine andere, stabile Abstellmöglichkeit gibt. Wer mehr Platz zur Verfügung hat, wählt dann besser einen etwas größeren Grill mit Beinen.

Optionales Zubehör

Die praktischen Grillplatten können auch nachträglich für den 2-Cook 2 Classic und den 2-Cook Pro Stove dazu gekauft werden.



Für die Technikfans

Das Leichtgewicht 2-Cook 2 besitzt zwei großzügige Grillflächen mit jeweils 25cm x 25cm und ausserdem folgende Spezifikationen und Maße:

- Länge | Breite | Höhe: 57cm | 31cm | 10cm
- Gewicht: 3,8 kg
- Wärmeleistung: 4 kW
- Gasverbrauch: 291 g/Std

Allgemeine Hinweise

Die CADAC-Grills können wahlweise mit normalen Gasflaschen (hier ist ein Außenanschluss am Camper super praktisch!) oder mit Gaskartuschen betrieben werden.

Wenn du dir einen neuen Gasgrill zulegen möchtest, solltest du dich daher zunächst informieren, ob du einen 30- oder einen 50-mbar-Grill benötigst, und dann auch gleich das passende Set aus Schlauch und Druckminderer dazu kaufen - das ist nämlich nicht im Lieferumfang enthalten.

Achtung: 30-mbar-Modelle dürfen nur mit einem 30-mbar-Druckminderer betrieben werden und 50-mbar-Modelle entsprechend nur mit einem 50-mbar-Druckminderer!

Außerdem raten wir dazu, auf den beschichteten Rosten, Platten und Pfannen nur Grillbesteck, vor allem Pfannenwender, aus Holz oder Kunststoff zu verwenden, damit die Oberflächen nicht beschädigt werden.

Um bei größeren Grills mit den Kartuschen mehr "Dampf" zu bekommen, kannst du das so genannte "Dual Power Pak" nutzen. Das ist ein Adapter, an den du zwei Gaskartuschen gleichzeitig anschließen kannst. Das Power Pak ist für 30 und 50 mbar erhältlich.



Tipps zur Reinigung

Durch die glatten und teilweise antihaftbeschichteten Oberflächen sind sie leicht zu reinigen. Bei den neuen Modellen reicht es in der Regel aus, sie mit etwas Spülmittel und Wasser einzuweichen und abzuwischen, für die hartnäckigeren Fälle gibt es einen speziellen Grillreiniger.

Alternativ kannst du auch auf ein bewährtes Hausmittel zurückgreifen, das wir gerne nutzen: Backpulver (oder Natron) und Zitronensaft bzw. Essig. Das löst Fette und Öle sowie Eingebrauntes problemlos.

Welches CADAC-Modell ist am besten für mich geeignet?

Um zu entscheiden, welcher CADAC-Grill am besten zu dir passt, haben wir eine Tabelle für dich erstellt, die die wichtigsten Punkte für dich in einer Übersicht zusammengefasst:

Wie viele Personen?	2-Cook	Camp Chef	Safari Chef 2	Grillo Chef 2	Skottel Braai	Grill 2 Braai	Paella Braai	Carri Chef 2
1 - 3	●	●	●					
4 - 6	●			●				
> 6					●	●	●	●
Was möchtest du zubereiten?								
Fleisch & Gemüse	●	●	●	●		●		
Auch Pfannen- & Wokgerichte		●	●	●	●		●	●
Auch Pizza & andere Teigwaren			●	●				●
Zubehör (● = optional oder im Rahmen von Combos erhältlich)								
Topfständer	●	●	●	●	●	●	●	●
Klassischer Rost	●	●	●	●				●
Zweigeteilte Oberfläche Rost / Platte			○	○	○	●	○	○
Reine Platte	●	●	●	○				
Paella-Pfanne		○	○	○	○	○	●	○
Wok			●					
Chef Pan				○				○
Röstpfanne								○
Skottel					●	○	○	○
Pizza-Stein			○	○				○
Deckel			●	●				○
Wendeplatte				●				

Rezepte zum Ausdrucken und Nachkochen



CAMPING-REZEPT

QUESADILLAS MIT ZWIEBELN, PILZEN UND PAPRIKA



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 4 große oder 6 kleine Tortillas
- 1 große Zwiebel
- 10 mittelgroße Champignons
- 1 große grüne Paprika
- ca. 400 g Käse in Scheiben (z.B. Gouda)
- Salz

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln in Ringe, Pilze in Scheiben und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Zunächst die Zwiebeln und Pilze, dann die Paprika in etwas Öl anbraten und mit ein bisschen Salz abschmecken.
- Die Grillplatte oder Pfanne grob mit Küchenpapier säubern, dann die Tortillas dünn mit Käse belegen und auf niedriger Stufe erwärmen.
- Tipp: Große Tortillas werden nur zur Hälfte belegt und umgeklappt, bei kleinen Tortillas kommt einfach eine zweite oben drauf.
- Sobald der Käse geschmolzen ist, die Quesadilla vom Feuer nehmen, öffnen und die anderen Zutaten einfüllen. Bitte nicht zu "dick" bestücken, sonst quillt beim Essen alles heraus!

Quesadillas schmecken auch ohne Sauce sehr lecker, wir geben aber gerne eine Mischung aus Tomate, Zwiebel und frischem Koriander, eine scharfe Sauce oder eine frische Guacamole dazu – so gibt das dann eine vollwertige Mahlzeit, die richtig schön satt macht.



CAMPING-REZEPT

GEMÜSE-COUSCOUS MIT KAROTTEN, ZUCCHINI UND PILZEN



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 große Tasse Couscous
- 1 große Tasse Wasser
- 1/2 Zwiebel
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 1 Karotte
- 1 kleine Zucchini
- 1/2 Chilischote
- 200 g Champignons
- ca. 10 große Spinatblätter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Das Gemüse und die Pilze in grobe Stücke zerteilen - lediglich die Chilischote wird fein gehackt, da du sonst später in "scharfe Nester" beißt und dir die Zunge verbrennst.
- Für das Couscous Wasser mit etwas Salz und Olivenöl zum Kochen bringen. Dann die Flamme ausschalten, das Couscous in das heiße, aber nicht mehr sprudelnde Wasser geben und ca. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit werden Zwiebeln und Knoblauch in einem guten Schuss Olivenöl angebraten, danach gebt ihr die Karotten, Champignons, Zucchini und erst am Ende den Spinat und die gehackte Chilischote dazu.
- Das Ganze dann bis zur gewünschten Bissfestigkeit braten und dabei immer wieder wenden.
- Zum Schluss kommt das Couscous dazu und wird mit den übrigen Zutaten gut vermengt.



CAMPING-REZEPT

BURGER MIT ZIEGENKÄSE UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN



ZUTATEN FÜR 2 BURGER

- 300 g Rinderhack
- 6 Scheiben Speck
- 50 g Ziegenkäse
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- Salatblätter
- 1 rote getrocknete Chilischote
- 2 EL Senf
- 4 EL Honig
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Mayonnaise
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- 2 Burgerbrötchen

ZUBEREITUNG

- Für die Fleischfrikadellen („Patties“) ein, zwei Scheiben Zwiebel und eine Chilischote fein hacken und zum Fleisch geben. Gut vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Dann abdecken und nach Möglichkeit an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- Tomate (und bei Bedarf auch den Käse) in dünne Scheiben schneiden.
- Einen Teil des Ziegenkäses nochmal in kleine Stücke zerteilen.
- Zum späteren Bestreichen der Brötchen etwas Senf mit Honig sowie etwas Ketchup mit Mayonnaise mischen.
- Speck knusprig braten und auf einem Küchenpapier entfetten, die restliche Zwiebel in feine Streifen schneiden und mit Honig oder Zucker im ausgelassenen Fett goldgelb anbraten.
- Mit feuchten Händen die Patties formen und in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken, damit das Fleisch beim Garen gleichmäßig „hochgeht“. Jeweils ein paar Stückchen Ziegenkäse in die Mulde einsetzen.
- Das Fleisch von jeder Seite je nach Dicke der Patties etwa 1-2 Minuten grillen und die mit etwas Öl bestrichenen Burgerbrötchen auf den Rost legen, bis sich leicht gebräunt sind. Ganz am Ende der Garzeit jeweils eine Scheibe Käse auf die Patties legen und anschmelzen lassen.
- Das Fleisch vom Grill nehmen und die Brötchen unten mit der Ketchup-Mayonnaise-Mischung, oben mit der Honig-Senf-Soße bestreichen.
- Den Burger in dieser Reihenfolge „zusammensetzen“: Salatblätter, Tomate, Fleisch, Speck, Karamellzwiebeln. Einzeln oder mit Pommies, Kartoffelecken oder Salat servieren.



CAMPING-REZEPT

ANTIPASTI MIT PILZEN UND MEDITERRANEM GEMÜSE



ZUTATEN FÜR 2 - 4 PORTIONEN (VORSPEISE)

- 1 - 2 Zucchini
- 1 Aubergine
- 2 Paprika
- 10 - 12 mittelgroße Champignons
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 - 2 Zehen Knoblauch
- Natives Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gemüse vorbereiten:

- Aubergine in Scheiben schneiden, leicht salzen und ca. 5 min ziehen lassen
- Restliches Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, Pilze bei Bedarf halbieren

Marinade anrühren:

- Knoblauch fein schneiden und in ein Kännchen oder eine Schüssel geben
- Je nach Gemüsemenge ca. 0,1 bis 0,25 l Olivenöl hinzufügen
- Mit einer guten Prise Salz und Pfeffer würzen, mit dem Zitronensaft abschmecken
- Einige Minuten ziehen lassen

Gemüse grillen:

- Die einzelnen Gemüsesorten und die Pilze getrennt voneinander grillen, bis sie die gewünschte Bissfestigkeit erreicht haben.
- Auf einem großen Teller oder in einer Schüssel aufschichten und die Marinade großzügig über dem Gemüse und den Pilzen verteilen, sodass auch die unteren Ebenen benetzt werden
- Ca. 2 bis 3 Stunden (oder länger) ziehen lassen, damit das Gemüse den vollen Geschmack der Marinade annehmen kann



CAMPING-REZEPT SÜSSE POLENTA MIT KOKOSMILCH UND ZIMT



ZUTATEN FÜR 2 - 4 PORTIONEN (NACHSPEISE)

- 200 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 75 – 80 g Polenta
- 1 TL Zimt
- 4 TL Rohrzucker (wer es gerne richtig süß mag, kann ruhig noch einen TL extra dazugeben)

ZUBEREITUNG

- Kokosmilch mit Wasser zum Kochen bringen
- Zimt und Zucker gut vermischen und in die kochende Flüssigkeit einrühren
- Danach langsam die Polenta zugeben
- Unter Rühren ca. 4 – 5 min auf niedriger Flamme köcheln lassen
- Wenn die Masse gut angedickt ist, vom Grill oder Herd nehmen und kurz abkühlen lassen
- Danach in Servierschalen geben und kalt stellen.
- Tipp: Wenn die Polenta am Stück in einer bestimmten Form angerichtet werden soll, kann sie zum Abkühlen z.B. in kalt ausgespülte kleine Schüsselchen gegeben und später zum Servieren auf einen Teller gestürzt werden.



CAMPING-REZEPT

FRUCHTIGER SALAT MIT NEKTARINEN UND RIESENGARNELEN



ZUTATEN FÜR 2 - 4 PORTIONEN (NACHSPEISE)

- Blattsalat nach Geschmack
- 300 g ganze Scampis/Riesengarnelen (entspricht ca. 200 g geschält)
- 2 möglichst reife Nektarinen oder Pfirsiche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 kleine Zweige Rosmarin
- 1 Limette
- Olivenöl
- Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Den Salat gründlich waschen und in mundgerechte Stücke zupfen.
- Die Garnelen / Scampis schälen, entdarmen und mit kaltem Wasser waschen.
- Knoblauch und Gewürze hacken und mit einem kräftigen Schuss Olivenöl in einer kleinen Schüssel oder einer Tasse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.
- Garnelen großzügig mit der Marinade benetzen und bei Bedarf noch etwas Öl nachgießen. Etwa 5 – 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit die Nektarinen in dünne Scheiben oder Streifen schneiden.
- Dann den Grill auf kleiner Flamme kurz vorheizen (unser Safari Chef wird innerhalb von 1 – 2 Minuten richtig heiß, bei anderen Grills dauert das etwas länger!) und Öl darauf geben.
- Die Garnelen mit der Marinade dazugeben und so lange anbraten, bis die Farbe in ein zartes Orange wechselt. Sobald sie gar sind, vorsichtig mit einem Löffel entnehmen und beiseite stellen.
- Für das Dressing die beim Braten entstandene „Sauce“ mit einem guten Schuss Balsamico-Essig ablöschen, kurz aufkochen lassen und dann den Grill ausschalten. Mit Salz, Pfeffer und einem weiteren Schuss Limettensaft abschmecken und abkühlen lassen.
- Nun das Dressing gleichmäßig über den Salat verteilen, kurz durchmengen und den Salat mit den Nektarinen und den Riesengarnelen anrichten.



CAMPING-REZEPT

HÜHNCHEN-MANGO-CURRY

ASIATISCH



ZUTATEN FÜR 2 - 4 PORTIONEN

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 rote Paprika
- 1 Stück Ingwer (ca. 3 – 4 cm lang)
- 1 Chilischote
- 1 Mango
- 2 große Tomaten
- 1- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer
- 1 – 2 EL Currypulver
- 300 – 400 ml Kokosmilch
- 200 ml Brühe

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten gründlich waschen und putzen. Beim Fleisch eventuelle Sehnen oder Knochenstücke entfernen.
- Das Fleisch in mundgerechte Stücke (am besten Streifen) zerteilen.
- Tomaten, Mango und Paprika in Würfel, Lauchzwiebeln und Chili in Ringe schneiden, Ingwer fein hacken.
- Den Grill auf mittlerer Stufe mit einem Schuss Öl erhitzen.
- Das Currypulver kurz anrösten (bitte nicht verbrennen!) und dann das Fleisch von beiden Seiten scharf anbraten.
- Das Gemüse mit Chili, Ingwer und Knoblauch leicht andünsten.
- Dann das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Kokosmilch und dem Gemüfefond ablöschen. Weiterköcheln lassen, bis die Soße eindickt.
- Mit Limettensaft, etwas Currypulver und frischem Koriander (falls vorhanden) abschmecken, ggf. noch ein wenig nachsalzen.
- Mit Reis oder Fladenbrot (Naam-Brot) servieren.