

Sascha Scherer
Wolfgang Scherer

Festessen

societäts\verlag

Sascha Scherer, Wolfgang Scherer
Hessisch grillen



Sascha Scherer, Wolfgang Scherer

Hessisch grillen

societäts\verlag

Bildnachweis:

Alle Bilder von Sascha Scherer

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag

© 2026 Frankfurter Societäts-Medien GmbH

Hedderichstraße 49 · 60594 Frankfurt am Main · vertrieb@societaets-verlag.de

Der Verlag behält sich das Text- und Data-Mining nach § 44b UrhG vor, was hiermit Dritten ohne Zustimmung des Verlages untersagt ist.

Layout & Satz: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlaggestaltung: Julia Desch, Societäts-Verlag

Umschlagabbildung Titel: Sascha Scherer

Druck und Verarbeitung: Finidr Printing House

Printed in EU 2026

ISBN 978-3-95542-543-2

Besuchen Sie uns im Internet:

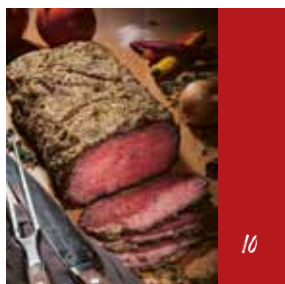
www.societaets-verlag.de



Inhalt

Vorwort.....8

FLEISCH



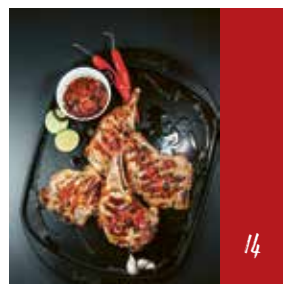
10

Roastbeef
auf hessisch



12

Rinderleber-Spieß



14

Hessisches
Kalbskotelett



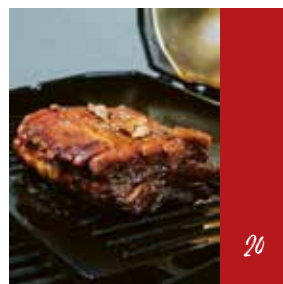
16

Ebbelwoi-
Dosenhähnchen



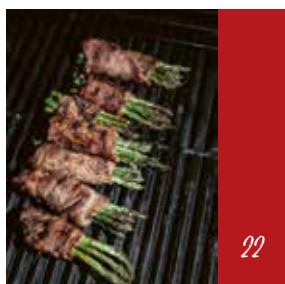
18

Hähnchen-Röllchen
mit Kräuterfrischkäse &
Landschinken



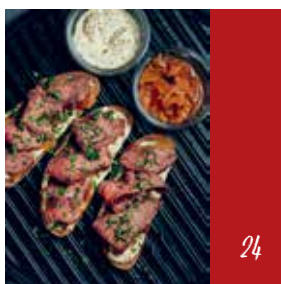
20

Hessischer Grill-
Schweinebauch



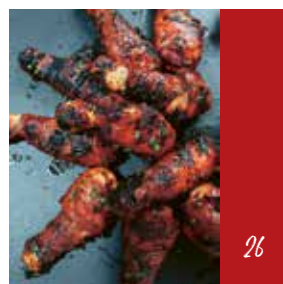
22

Rindfleisch-Apfelwein-
Rouladen mit grünem
Spargel



24

Flanksteak-Handkäs-
Stulle



26

Ahle-Worscht-
Drumsticks mit
Äpfel-BBQ-Glasur



28

Presskopf-Burger im Roggenweck



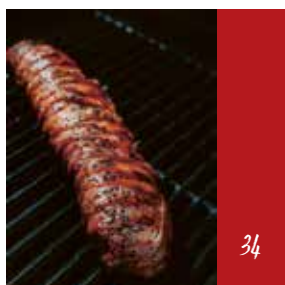
30

Handkäs-Bratwurst



32

Babbische Barbarie-Ente auf Orange und Thymian



34

Hessische Schweinelenende im Speckmantel



36

Scharfe Honig-Rippchen mit Röstzwiebeln



38

Gegrillter grüner Spargel im Ahle-Worscht-Speckmantel



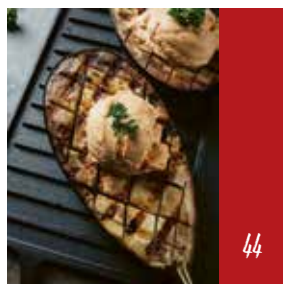
40

Handkäs-Bombe mit Zwetschgen und Speck



42

Handkäs im Speckmantel mit Pflaumen-Chutney



44

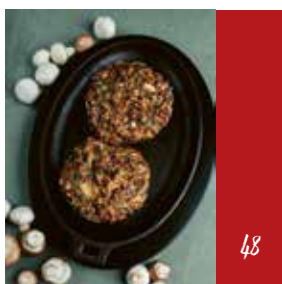
Grill-Aubergine mit Spundekäs-Topping

VEGETARISCH



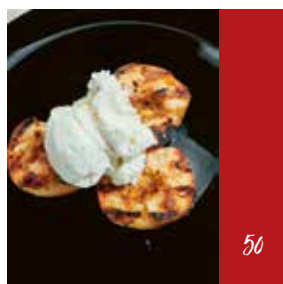
46

Rote Bete mit Feta



48

Gegrillte und gefüllte Portobello-Pilze



50

Gegrillter Apfel mit Zimt und Bembel-Honig

DESSERT



52

Marillen-Bembel-Schmarrn



54

Aprikosen-Bembel-Cheesecake



56

Gadde-Gemüse-pfännchen mit Grie-Soß-Butter

BEILAGE



58

Karotte mit Honig-Senf-Glasur



60

Rosmarin-Thymian-Gadde-Spalten



62

Kartoffelsalat mit Speck & Apfelwein-Dressing



64

Tomatensalat mit Zwiebel und Balsamico



66

Hessischer Nudelsalat



68

Gadde-Knobi-Brot



70

Dreierlei Chutney



72

Handkäs-Dip Grie-Soß-Butter



74

Tomatensalsa auf hessisch

Vorwort

In Hessen weiß man: Grillen ist keine Wissenschaft, Grillen ist eine Haltung.

Es braucht nicht viel. Feuer, etwas Gescheites auf dem Rost und Menschen, mit denen man gern Zeit verbringt. Der Rest ergibt sich. Meistens jedenfalls. Und wenn nicht, dann gibt's wenigstens was zu lachen.

Dieses Buch ist nicht entstanden, weil immer alles perfekt lief. Sondern weil Grillen genau dann am besten ist, wenn man authentisch bleibt. Wenn man weiß, wo das Fleisch herkommt. Aus der Nähe - aus Hessen. Wenn man nicht so tut, als hätte man alles erfunden. Und wenn man akzeptiert, dass der beste Platz oft direkt am Grill ist mitten im Gespräch, mitten im Leben.

In Hessen wird nicht gegrillt, um Eindruck zu machen. Hier wird gegrillt, weil Familie kommt. Weil Freunde da sind. Weil man zusammensitzt, diskutiert, lacht, manchmal auch schweigt und am Ende trotzdem alle satt werden. Egal ob im eigenen Garten, hinterm Haus, im Hof oder irgendwo auf dem Land, wo der Rauch niemanden stört.

Die Rezepte in diesem Buch sind genau dafür gedacht. Klar, bodenständig und ohne Schnörkel – typisch hessisch eben. Dinge, die man versteht, die man nachmachen kann und die Raum lassen für den eigenen Geschmack. Und das mit den ganz typischen hessischen Zutaten: Grüne Soße, Handkäs, Apfelwein und noch so viel mehr. Regional, unverstellt und so aufgebaut, dass sie nicht nur funktionieren, sondern Freude machen. Aber natürlich ist da immer noch auch ein ganz besonderer Pfiff dabei.

Man braucht kein Profi zu sein, muss nichts beweisen. Wenn etwas schiefgeht, ist das kein Fehler – das gehört dazu.

Dieses Buch soll daher ein Begleiter sein, kein Regelwerk. Es geht ums Ausprobieren, die Rezepte sollen inspirieren und dürfen natürlich verändert werden.

Und jetzt:

Feuer an. Deckel zu, oder auch nicht.

Hauptsache, ihr sitzt zusammen und lasst es euch gutgehen.

Zutaten


(für 4 – 6 Personen)

Marinade

2 Knoblauchzehen
100 ml Apfelwein
2 EL Senf, grobkörnig
2 EL Apfelessig
1 TL Honig oder
Apfelkraut
Rosmarin, Thymian,
frisch

Roastbeef

1,2 – 1,5 kg Roastbeef
(am Stück, Zim-
mertemperatur!)
4-6 Zwiebeln
(je nach Größe)
Salz
Pfeffer, grob
Paprikapulver,
edelsüß
Öl, zum Einpinseln

 Zubereitungszeit: 1 – 2 Std. | Ziehzeit: 6 – 12 Std.

1 Für die Marinade zunächst den Knoblauch fein hacken oder pressen. Den Apfelwein mit Senf, Essig, Knoblauch, Honig und den frischen Kräutern vermischen.

2 Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Paprikapulver einreiben.

3 Die Zwiebeln schälen und in etwas dickere Ringe schneiden.

4 Zusammen mit der Marinade in einen Gefrierbeutel oder eine Box legen und 6 bis 12 Stunden marinieren lassen – optimal über Nacht.

5 Das Roastbeef direkt über der Glut von allen Seiten scharf angrillen, je 2 – 3 Minuten pro Seite.

6 Die Zwiebeln grillen, bis sie goldbraun sind.

7 Das Roastbeef in den indirekten Bereich legen und den Deckel schließen. Bei ca. 130 – 150 °C weitergrillen, bis die Kerntemperatur 55 – 58 °C beträgt (medium-rare). Je nach Dicke des Fleisches dauert das ca. 40 – 60 Minuten. Am besten mit einem Grillthermometer kontrollieren.

8 Das Fleisch noch 10 Minuten in Alufolie ruhen lassen, anschließend in dünne Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln servieren.

Gut zu wissen:
Am besten gelingt das Rezept auf einem Holzkohlegrill mit zwei Zonen (direkte & indirekte Hitze) oder auf einem Gasgrill mit mindestens 2 Brennern.



Roastbeef
auf hessisch

Zutaten

(für 3 – 4 Personen)

Marinade


2 EL Öl
1 EL Honig
TL Senf
20 – 40 ml Apfelwein
Salz, Pfeffer

Spieße

400 g frische
Rinderleber
2 Äpfel, säuerlich,
z. B. Boskoop oder
Granny
2 – 3 Zwiebeln
Grillspieße

Optional

Ein wenig Majoran

 Zubereitungszeit: 30 – 45 Min.

1 Für die Marinade Öl, Honig, Senf, Apfelwein, Salz und Pfeffer vermischen.

2 Die Rinderleber in Würfel schneiden. Würfel in Marinade einlegen und maximal 20 – 30 Min. marinieren, sonst wird das Fleisch zäh.

3 Äpfel und Zwiebel in ähnlich große Würfel oder Ringe schneiden.

4 Die Leber-, Apfel- und Zwiebelwürfel abwechselnd auf einen Spieß stecken.

5 Kurz scharf angrillen, damit sich Röstaromen bilden. Nur kurz gar ziehen lassen, damit die Leberwürfel zart bleiben. Optional mit Majoran würzen.

Tipp:

Leber nicht zu lange auf dem Grill lassen. Lieber sehr heiß und kurz grillen, sonst wird sie trocken.

Rinderleber-Spieß



Zutaten


(für 2 Personen)

Marinade

2 EL Apfelwein
1 TL Senf (am besten
scharfer Senf)
Thymian, frisch
1 – 2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl oder
Butterschmalz

Kalbskoteletts

2 Kalbskoteletts
(mind. 3 cm dick,
gut marmoriert)
Salz, grob
Pfeffer, frisch
gemahlen

 Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

1 Für die Marinade zunächst den Knoblauch zerdrücken. Apfelwein, Senf, Thymian, Knoblauch und Öl verrühren. Koteletts darin mindestens 30 Min. (gerne länger) ziehen lassen.

2 Währenddessen den Grill richtig heiß auf direkte Hitze bringen.

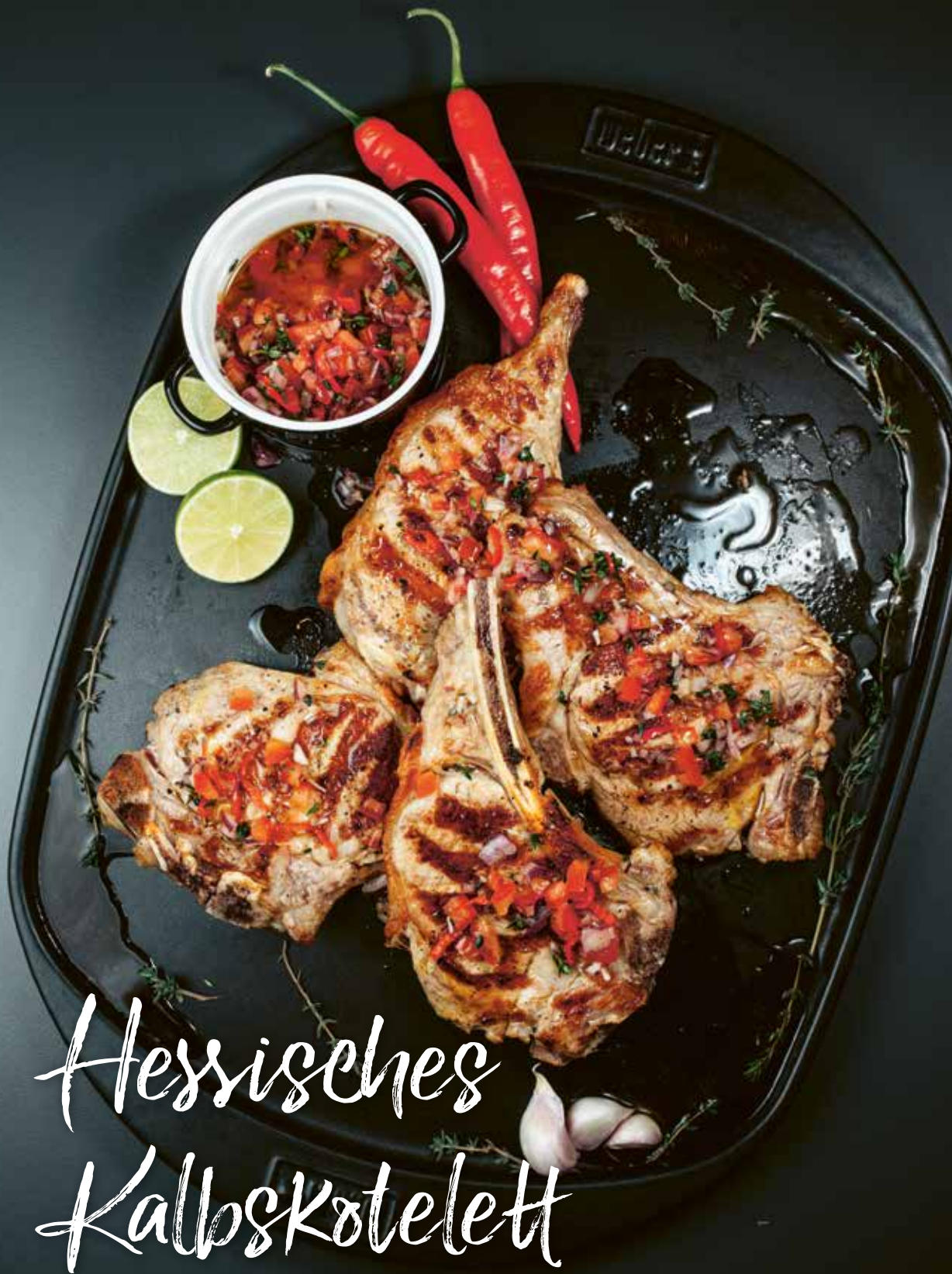
3 Koteletts von jeder Seite 3 – 4 Min. scharf angrillen, damit sich schöne Röstaromen bilden.

4 In die indirekte Zone legen und auf eine Kerntemperatur von ca. 54 – 56 °C (medium-rare) ziehen lassen. Am besten mit einem Fleischthermometer kontrollieren.

5 Nach Erreichen der Kerntemperatur das Fleisch etwa 5 Min. ruhen lassen, zum Abschluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passt:

Grüne-Soße-Butter, Handkäs-Dip oder eine frische Tomatensalsa.



Hessisches
Kalbskotelett

Zutaten

(für 1 – 2 Personen)

Hähnchen & Rub


- 1 ganzes Hähnchen (ca. 1,5 kg)
- 2 EL Salz
- 1,5 TL Pfeffer
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Öl (z. B. Rapsöl)

Apfelwein-Dosen-Setup

- 1 Dose (leere Getränkedose oder spezieller Chicken-Holder)
- 200 – 250 ml Apfelwein

Ebbelwoi-Mob

- 100 ml Apfelwein
- 1 EL Apfelessig
- 2 EL Apfelgelee oder Apfelkraut
- 1 EL Senf (Tipp: Handkäs-Senf)
- Prise Salz, Pfeffer

 Zubereitungszeit: 1,5 – 2 Std.

1 Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchgranulat, Zwiebelpulver, Kümmel und Öl zu einem Rub vermischen.

2 Das Hähnchen trocken tupfen und den Rub einmassieren – für mehr Saftigkeit auch unter die Haut.

3 Den Apfelwein in die Getränkedose oder den Behälter gießen und das Hähnchen mit der Brust nach oben aufsitzen lassen. Eine Abtropfschale unterstellen oder das Ganze mit Kartoffeln kombinieren.

4 Den Grill auf 180 – 200 °C indirekte Hitze vorheizen. In der Zwischenzeit Apfelwein, Apfelessig, Apfelgelee oder -kraut, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Mob verrühren.

5 Das Hähnchen ca. 70 – 90 Min. grillen, bis die Brust eine Kerntemperatur von 75 – 80 °C erreicht hat. Währenddessen das Hähnchen alle 15 Min. mit dem Ebbelwoi-Mob bepinseln, damit es knusprig wird.

6 Nach dem Grillen das Hähnchen 5 – 10 Min. ruhen lassen, anschließend vom Behälter heben und tranchieren.

Dazu passt:

Grüne Soße und Grillkartoffeln.



Hessische Lebensfreude auf dem Grill



*Regional,
originell und voller
Geschmack!*

»Hessisch grillen« schmeckt nach Zuhause, nach Apfelwein, nach Sommer im Garten – und nach echter Gemütlichkeit. Kreative Rezepte, herzhaftes Grillgut und originelle Ideen, die Hessens kulinarische Seele auf den Rost bringen.

Hier verbindet sich traditionelle hessische Küche mit moderner Grillkultur – dazu gehören echte regionale Zutaten wie Handkäs, Apfelwein und selbstverständlich auch die sieben Kräuter der Grünen Soße.

societäts\verlag



Klimaneutral produziert