



DAS ULTIMATIVE

NINJA WOODFIRE GRILLBUCH

ÜBER 150 REZEPTE FÜR DEN
ELEKTROGRILL, SMOKER
& AIRFRYER

**INKL.
BONUS**



**SMOKE, GRILL, ROAST, BAKE
& AIR FRY IM FREIEN**



INHALT

	Kann ich dieses Buch auch mit anderen Grillgeräten verwenden?	12
	Funktionsvergleich: Ninja Woodfire vs. andere Geräte	12
	Fazit:.....	12
1.	GRILL – Klassisches BBQ mit Elektro-Power	14
	Gegrillte Banane mit Barbecue-Soße.....	14
	Ananas-Polenta-Kuchen mit karamellisiertem Belag	15
	Mini-Omelettes mit Käse	15
	BBQ-Hähnchenspieße mit Honig-Senf	16
	Grillgemüse mediterran.....	16
	Lachsfilet mit Zitronen-Kräuterkruste	16
	Cheeseburger Deluxe	17
	Halloumi mit Chili-Marinade	17
	Würzige Salsiccia vom Grill.....	17
	Veggie-Burger mit Avocado & Rucola	18
	Gegrillte Maiskolben mit Limettenbutter	18
	Steak mit Chimichurri	19
	Orientalische Grillspieße mit Lamm	19
	Garnelen am Spieß mit Knoblauch-Zitrone	20
	Portobello-Burger mit Balsamico-Zwiebeln	20
	Gegrillter Tofu in Soja-Marinade	21
	Bacon-Wrapped Datteln	21
	Feta im Kräuterpäckchen.....	22
	Chicken Drumsticks mit BBQ-Glasur.....	22
	Tomaten-Zucchini-Spieße mit Basilikum	23
	Teriyaki-Rinderstreifen vom Grill.....	23
	Käsekrainer mit Senf-Zwiebel-Dip	23
	Zitronenhähnchen mit Rosmarin	24
	Auberginenscheiben mit Harissa	24
	Gegrillte Jakobsmuscheln mit Kräuteröl.....	25
	Vegane Linsen-Burger vom Grill	25
	Saftige Grillrippchen nach Texanischer Art.....	26
	Geräucherte Bratwurst mit Apfelchutney	26
	Zucchini-Feta-Päckchen im Grillblatt	27
	Surf & Turf: Garnelen-Steak-Kombi.....	27
	Gefüllte Champignons mit Knoblauchkäse	28

Knoblauchbrot vom Grillrost	28
Ananasringe mit Zimt & Honig	29
IT Italienische Bruschetta vom Grill	29
GR Griechische Souvlaki-Spieße	30
Asiatische Chicken Wings.....	30
Spinat-Schafskäse-Taschen vom Grill.....	31
Lachs-Spieße mit Mango-Chili-Salsa	31
Grill-Camembert mit Preiselbeeren.....	32
Tex-Mex-Fajita mit gegrilltem Gemüse	32
Mini-Pizzen vom Grill	33
BBQ-Bananen mit Schokolade.....	33
Brotfladen mit Grillkäse und Oliven	34
 Gegrillter Tofu mit Pistazien-Soja-Crunch	34
Suya-Spieße mit Pistazien-Kruste (Westafrikanisch inspiriert).....	35
2. SMOKE – Räuchern wie ein Profi	36
Geräuchertes Pulled Kalb	36
Whiskey-Räucherlachs mit Captain Morgan 0.0%	37
Smoked BBQ-Rippchen	37
Geräuchertes Gemüse mit Balsamico	38
Vegane Rauchtofu-Spieße	38
Texas Brisket mit Espresso-Rub	39
Geräucherte Aubergine mit Miso	39
Smoked Mac & Cheese vom Grill	40
Geräucherter Camembert im Kräuterblatt	40
Lachsfilet auf Zedernholz	41
Geräucherte Chili-Bohnen im Dutch Oven	41
Beef Jerky mit Soja und Honig	42
Geräuchertes Hähnchen mit Paprika-Marinade	42
Geräucherter Sellerie-Salat mit Apfel	43
BBQ-Smoky Beans mit Speck	43
Geräucherte Maiskolben mit Paprika-Butter	44
Geräuchertes Tempeh mit Ahornsirup	44
Orientalischer Kichererbsensalat mit Rauchpaprika.....	45
Geräuchertes Knoblauchbrot.....	45
Smoked Veggie-Burger mit Raucharoma.....	46
Geräucherte Zucchini-Röllchen mit Frischkäse	46
Forelle aus dem Smoker mit Zitronen-Dill	47

Geräucherter Kalbnacken mit Senfkruste	47
Smoked Portobello-Steaks mit BBQ-Sauce.....	48
Geräucherte Süßkartoffeln mit Limetten-Crème	48
Räucherfeta mit Oliven und Thymian	49
Geräucherte Paprikasuppe (auf dem Grill vorgekocht)	49
Geräucherter Tofu-Bacon	50
Pulled Jackfruit aus dem Smoker.....	50
Geräucherte Chorizo mit Fenchel.....	51
Koreanischer Räucherlachs mit GochujangPortionen: 2	51
Geräucherte Eier mit Rote-Bete-Salz	52
Smoky BBQ Meatballs	52
Geräucherter Mozzarella im Tomatenbett	53
Geräucherte Pilzpfanne mit Kräuteröl	53
Geräucherte Brotchips mit Rauchsalz	54
Smoky Chili sin Carne	54
Geräucherte Entenbrust mit Orangenlack.....	55
Geräucherte Kichererbsen zum Snacken	55
Geräucherter Halloumi mit Thymian.....	56
Geräucherte Brotchips mit Rauchsalz	56
Smoky Perlhuhn mit Kräutermarinade	57
Geräucherte Entenbrust mit Orangenlack.....	58
Geräucherter Linsenaufstrich	58
Geräucherte Birnenspalten mit Ziegenkäse	59
Geräuchertes Hummus mit Zitronenöl	59
Geräucherte Würstchen mit Biermarinade.....	60
Smoky Falafel vom Grill	60
 3. AIR FRY – Knusprig ohne Öl	61
Myzelium-Meat-Bällchen mit Kräuterkruste	61
Knusprige Süßkartoffelpommes mit Limetten-Dip.....	63
Knusprige Bohnenpommes mit Kokosraspeln	63
Tintenfisch im Buttermilchteig mit Apfel-Rémoulade.....	64
Air-Fried Chicken Wings mit Cajun-Würze.....	65
Süßkartoffel-Kokos-Bällchen	65
Gemüsechips-Trio (Zucchini, Rote Bete, Pastinake).....	66
Mozzarella-Sticks mit Tomatensugo	66
Vegane Nuggets aus Kichererbsen	67
Frühlingsrollen mit Erdnuss-Sauce.....	67

Knusprige Fischstäbchen à la Nordic Style	68
Kartoffelecken mit Rosmarin	68
Tofu-Popcorn mit Asia-Gewürzen	69
Halloumi-Fritten mit Granatapfeldip.....	69
Air-Fried Donuts mit Zimt & Zucker	70
Knuspermüsli mit Nüssen und Ahornsirup.....	70
Blumenkohl-Wings mit BBQ-Glasur	71
Air-Fried Avocado-Sticks mit Limetten-Mayo	71
Frikadellen mit Haferflocken & Rauchpaprika	72
Panierter Brokkoli mit Sesam	72
Apfelringe mit Zimt und Agave.....	73
Air-Fried Churros mit Schokosoße.....	73
Quinoa-Bällchen mit Feta	74
Mini-Calzone mit Tomate & Mozzarella	74
Gerösteter Nuss-Mix aus dem Airfryer	75
Lachs-Bites mit Knoblauch-Zitronen-Kruste	75
Jalapeño-Poppers mit Frischkäsefüllung	76
Zucchini-Sticks mit Parmesanpanade	76
Buttermilchhähnchen – Knusprig aus dem Air Fryer	77
Pastinaken-Pommes aus dem Air Fryer.....	77
Hähnchen-Cordon Bleu aus dem Air Fryer	78
Polenta Fries aus dem Air Fryer	78
Knuspriger Spargel aus dem Air Fryer	79
Gefüllte Hähnchenbrust mit Ananas & Mozzarella.....	79
Gefüllte Calzone mit Kabeljau & Ricotta im Blätterteig.....	80
Snack-Riegel aus dem Ninja Woodfire Grill	81
Haferflocken-Müsliriegel	81
Protein-Riegel mit Erdnuss	81
Schokoladen-Nuss-Riegel	82
Apfel-Zimt-Riegel	82
Kokos-Riegel.....	82
4. ROAST – Perfekter Sonntagsbraten	83
🍷 Klassischer Rinderbraten mit Rotweinsauce	83
Zartes Rehbratenstück mit Kümmel und Wurzelgemüse	85
Hähnchenschenkel mit Rosmarin-Kartoffeln	86
Gefüllte Putenbrust mit Spinat & Käse	86
Entenkeulen mit Orangen-Rotkohl.....	87

BBQ-Kalbsfilet mit Ahornsirup	87
Hähnchen auf mediterranem Gemüse	88
Brathähnchen mit Knoblauchbutter unter der Haut	88
Kräuter-Rouladen mit Zwiebel-Füllung	89
Lachsfilet auf Gemüsebeet mit Zitronenöl	89
Forelle im Ganzen mit Kräutern & Zitrone	90
Kabeljau mit Parmesan-Kruste	90
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Paprika	91
Thunfischsteak mit Sesam-Kruste	91
Gebackene Auberginen mit Tomaten & Mozzarella	92
Ofen-Kürbis mit Feta und Walnüssen	92
Knusprige Polenta mit Grillgemüse	93
Überbackene Zucchini-Schiffchen	93
Veganer Braten mit Pilzen & Nüssen	94
Ofenkartoffeln mit Rosmarin & Meersalz	94
Geröstete Karotten mit Honig & Thymian	95
Kartoffelgratin mit Muskat & Sahne	96
Ratatouille vom Grill (im Kochtopf)	96
Roastbeef à la Café de Paris	97
Hackbraten mit Cheddar-Füllung	97
Gyrosbraten mit Zwiebelkruste aus Putenkeule	98
Gefüllte Paprika vom Rost	98
Röstsellerie mit Kräuterbutter	99
Lachs in Pistazienkruste	99
Mit Honig glasiertes Lammkarree	100
 5. BAKE – Backen unter freiem Himmel	101
Pistazienschnecken – saftig & nussig-süß	101
Zucchini-Ziegenkäse-Muffins	103
Süßkartoffel-Pizza (glutenfrei & herzhaft)	104
Tom Yam Pizza	105
IN **Tikka Masala Pizza	106
Brasilianische Dessert-Pizza mit Banane & Dulce de Leche	107
Türkische Pizza (Lahmacun)	108
GB  Erdbeer-Buttermilch-Scones zum Frühstück	109
Morning Glory Muffins	110
Lachsküchlein mit Pfiff (aus Lachs & Huhn)	111
Apfelkuchen mit Zimtstreuseln	112

Zitronen-Mandel-Kuchen mit Mohn	112
Schokoladen-Bananenbrot	113
Käsekuchen mit Beerenkompott	113
Süße Bananen-Himbeer-Riegel mit Haferflocken (zuckerfrei)	114
Blaubeer-Crumble mit Haferstreuseln	114
Rüblikuchen mit Frischkäse-Frosting	115
Zwetschkuchen mit Zimt	115
Butterstreuselkuchen mit Vanille	116
Karottenkuchen mit Walnüssen	116
Brownie-Blech mit Espresso & Nüssen	117
Himbeer-Vanille-Muffins	117
Double-Chocolate-Muffins	118
Zimtschnecken mit Frischkäseglasur	118
Apfel-Rosinen-Schnecken	119
Mini-Bananenmuffins mit Haferflocken	119
Klassische Quiche Lorraine	120
Spinat-Feta-Quiche	120
Tomaten-Ziegenkäse-Tarte	121
Zucchini-Tarte mit Thymian	121
Brokkoli-Schinken-Muffins	122
Rustikales Landbrot im Topf	122
Dinkelbrötchen mit Leinsamen	123
Focaccia mit Rosmarin & Oliven	123
Knusprige Körnerkruste mit Sonnenblumenkernen	124
Vollkornbrot mit Sauerteig (schnelle Version)	124
Kaiserschmarrn vom Grill	125
Vanillemilchreis-Auflauf mit Apfelstücken	125
Grießkuchen mit Joghurt	126
Schokoladen-Lava-Cake im Töpfchen	126
Ofenpfannkuchen mit Beeren	127
BONUS: Gefüllte Calzone mit Kabeljau & Ricotta im Blätterteig	127
Brasato al Barolo – Rinderschulter in Rotwein geschmort	128
Speckgewickelter Schwertfisch mit Dattel-Granatapfel-Glasur	128
Saftige gepökelte Kalbkoteletts mit Birnen-, Kirsch- und Cheddar-Füllung	129
6. REHEAT – Reste neu erleben	130
Aufgewärmter Nudelaufbau mit Käsekruste	130
Crispy Pizza vom Vortag	130

Reheat-Burritos mit BBQ-Sauce	130
Rösti-Reste mit Spiegelei	130
Wiederbelebte Lasagne	130
Panini-Style Sandwich vom Vortag	130
Knusprige Reheat-Dumplings	130
Gebratener Reis mit Crunch	130
Falafel vom Vortag – neu gebraten	130
Rest-Hähnchenstücke mit BBQ-Kruste	130
7. DEHYDRATE – Snacks selbst gemacht	131
Getrocknete Tomaten	131
Apfelringe mit Zimt	131
Beef Jerky hausgemacht	131
Gemüsechips (Zucchini, Rote Bete, Karotte)	131
Dörrobst-Mix für Müslis	131
Karotten-Crunchies	131
Bananenchips (ohne Zucker)	133
Knuspriger Knoblauch in Scheiben	133
Orangenscheiben (dekorativ & essbar)	133
Chili-Scheiben oder Jalapeño-Chips	133
Erdbeerscheiben (knusprig oder zäh)	133
Gurkenscheiben mit Dill & Essig	133
Zwiebelringe als Topping	134
Mango-Leder (Fruchtleder)	134
Geröstete Nüsse mit Gewürzen	134
Pfirsichringe oder -chips	134
Heidelbeeren getrocknet (für Müslis)	134
Käsechips (Low Carb Snack)	134
Maiskörner getrocknet (für Suppen oder als Snack)	134
Zitronenscheiben für Tee oder Deko	134
Bonus: Tipps & Tricks	135

Anleitung: So nutzt du dein Kochbuch mit dem Ninja Woodfire Grill

1.  ****Gerät vorbereiten*** Stelle den Ninja Woodfire Grill ****auf eine hitzebeständige, stabile Unterlage**** im Freien.
****Strom anschließen****, Deckel öffnen, gewünschte Zubehörteile (z. B. Grillplatte, Kochtopf, Crisper Basket) einsetzen.
****Wenn du smoken möchtest: **Pellets in die Smoker Box** füllen.**

2. ****Funktion auswählen**

Der Ninja Woodfire bietet ****7 Funktionen**** – du findest im Buch passende Rezepte zu allen:

Funktion	Ideal für
-----	-----
GRILL	Fleisch, Gemüse, Burger, Käse
SMOKE	Rippchen, Fisch, Tofu, Braten
AIR FRY	Pommes, Nuggets, Gemüsechips
ROAST	Braten, Aufläufe, Hähnchen
BAKE	Kuchen, Muffins, Brot
REHEAT	Pizza, Lasagne, Reste
DEHYDRATE	Snacks, Trockenobst, Jerky

3. ****Vorheizen & Temperatur einstellen****

- * Nutze die ****Einstellungstaste**** am Gerät.
- * Viele Rezepte im Buch zeigen dir die ****optimale Temperatur und Garzeit****.
- * Bei ****GRILL, AIR FRY, ROAST oder BAKE**** wird empfohlen, das Gerät ****2–3 Minuten vorzuheizen****.

4. ****Zutaten vorbereiten & Rezept folgen**** Die Rezepte sind nach folgendem Prinzip aufgebaut:

- **Zutaten****
- **Zubereitungsschritte****
- **Serviertipps****
- **Nährwertangaben**** (pro Portion)

5. ****Garprozess starten****

- * Lebensmittel in den vorgeheizten Grill legen (z. B. auf Grillplatte oder in Crisper Basket).
- * Deckel schließen.
- * ****Timer starten****, Garprozess beobachten.
- * Bei Fleisch: ****Kernthermometer verwenden**** für exakte Garpunkte.

6. ****Servieren & genießen*** Einige Rezepte bieten ****Verfeinerungstipps**** (z. B. Glasur, Dips, Kräuter).

- * Direkt warm servieren oder ****Reste für REHEAT-Funktion**** aufbewahren.

7. ****Reinigung & Pflege**

- * Gerät abkühlen lassen.
- * Zubehör (Grillplatte, Crisper, Fettauffangschale) ****mit warmem Wasser & Spülmittel reinigen****.
- * Keine scheuernden Schwämme verwenden – ****Antihafbeschichtung schützen****.
- * Smoker-Box regelmäßig entleeren & reinigen.

 ****Tipp für dich als Nutzer:**Jedes Kapitel im Buch ist nach Funktionen sortiert. So findest du ****schnell passende Rezepte für deine gewünschte Grillart****.

****Hinweis zu den Funktionen: Warum das gleiche Rezept unterschiedlich ausfallen kann**

In diesem Buch findest du einige Gerichte, die in ****mehr als einer Funktion des Ninja Woodfire Grills**** zubereitet werden können – z. B. gegrillt, gebacken oder heißluftfrittiert. Dabei gilt:

> ****Gleiche Zutaten ≠ gleiches Ergebnis.****

Und das hat gute Gründe:

 ****Jede Funktion erzeugt ein anderes Garklima:****

* ****GRILL**** sorgt für direkte Hitze mit Kontakt zur Grillplatte – ideal für Röstaromen, aber kürzere Garzeiten.

* ****AIR FRY**** arbeitet mit intensiver Heißluftzirkulation – es wird knusprig, aber trocknet schneller aus.

* ****ROAST**** gart gleichmäßiger, eher wie im Ofen – besonders geeignet für Volumen, Füllungen oder empfindliche Zutaten.

* ****BAKE**** erzeugt eine stabile Backhitze, aber ohne direkte Bräunung von unten wie beim Grill.

 Deshalb gilt:

* ****Ein Omelett**** im AIR FRY wird außen knuspriger als im ROAST.

* ****Ein Fischfilet**** auf dem GRILL bekommt Röstaromen, im BAKE bleibt es safter.

* ****Ein Braten**** im ROAST wird gleichmäßig durch, im SMOKE entwickelt er zusätzlich Tiefe und Aroma.

Mein Tipp:

Nutze jede Funktion so, wie es zum gewünschten Ergebnis passt.

Ein und dasselbe Rezept kannst du variieren – mal ****knusprig****, mal ****zart****, mal ****rauchig**** – je nach Funktion.

Das macht den ****Ninja Woodfire Grill**** so vielseitig – und dein Kocherlebnis besonders flexibel.

? Kann ich dieses Buch auch mit anderen Grillgeräten verwenden?

Ja – mit kleinen Anpassungen.

Dieses Buch wurde speziell für den **Ninja Woodfire Grill OG701EU** entwickelt und nutzt seine **sieben Funktionen**:

Grill, Smoke, Air Fry, Roast, Bake, Reheat & Dehydrate.

Doch: 🍷 **Viele der Rezepte lassen sich auch mit anderen Grillgeräten, Airfryern oder Öfen umsetzen** – vorausgesetzt, dein Gerät bietet vergleichbare Funktionen (z. B. Ober- und Unterhitze, Umluft oder eine Airfry-Technologie).

Was du ggf. anpassen musst:

* **Temperatur & Garzeit**: Abhängig von Leistung & Bauart des Geräts

* **Fettauffang / Rauch**: Manche Geräte brauchen mehr Kontrolle bei Fett oder Rauchentwicklung

* **Pellet-Räucherung**: Diese ist nur mit Smokern oder speziellen Elektrogrills mit Pelletfunktion möglich (wie beim Ninja Woodfire)

✅ **Tipp für Nutzer anderer Geräte:**

Wenn dein Gerät nicht alle Funktionen abdeckt, konzentriere dich auf die Kapitel, die für dich relevant sind (z. B. **BAKE** & **GRILL** bei klassischen Backöfen oder Holzkohlegrills). Viele Marinaden, Riegel, Braten oder Pizza-Rezepte funktionieren **gerätunabhängig**, solange Temperatur und Zeit stimmen.

🔄 Funktionsvergleich: Ninja Woodfire vs. andere Geräte

Ninja-Funktion	Was es ist	Alternative Geräte / Technik	Hinweis zur Anpassung
Grill	Direktes Grillen mit Ober-/Unterhitze	Gasgrill, Holzkohlegrill, Kontaktgrill, Grillpfanne	Temperatur und Gitterhöhe ggf. anpassen
Smoke	Kaltrauch/Heißrauch mit Pellets	Smoker, Pelletgrill, Räucherbox im Kugelgrill	Rauchdauer, Pelletart & -menge beachten
Air Fry	Heißluftfrittieren, fettarm & knusprig	Airfryer, Umluftofen mit Rost & Backblech	Garzeit evtl. verlängern bei klassischen Öfen
Roast	Braten mit direkter Heißluft-Zufuhr	Backofen (Ober-/Unterhitze), Dutch Oven, Gasgrill-Deckel	ggf. Bratform oder Schale nötig
Bake	Gleichmäßiges Backen wie im Umluftofen	Backofen, Pizaofen, Gasgrill mit Deckel	Backdauer & Unterhitze beobachten
Reheat	Aufwärmen mit zirkulierender Heißluft	Mikrowelle mit Grill, Umluftofen, Kombi-Geräte	Brote & Aufläufe vorher abdecken, evtl. anfeuchten
Dehydrate	Sanftes Trocknen bei niedriger Temperatur	Dörrautomat, Umluftofen mit niedrigster Stufe	Längere Zeit & evtl. offene Ofentür notwendig

📌 Fazit:

🍷 Viele Rezepte aus diesem Buch kannst du **auch mit anderen Geräten umsetzen**, solange du die **Hitzequelle, Luftzirkulation und Garmethode** entsprechend anpasst.

Die besonderen Vorteile des Ninja Woodfire (v. a. **Räucherfunktion + Airfry + Outdoorfähigkeit**) machen die Rezepte jedoch besonders flexibel und kompakt kombinierbar.

Ananas-Polenta-Kuchen mit karamellisiertem Belag S:15



BBQ-Hähnchenspieße mit Honig-Senf S:16



BBQ-Bananen mit Schokolade S:33



Würzige Salsiccia vom Grill S:17



Cheeseburger Deluxe S:17



Lachs-Spieße mit Mango-Chili-Salsa S:31



Bacon-Wrapped Datteln S: 21



Orientalische Grillspieße mit Lamm S:19



1. GRILL – Klassisches BBQ mit Elektro-Power

Gegrillte Banane mit Barbecue-Soße

Rauchig, karamellig & unerwartet gut – für Mutige & Feinschmecker

Portionen: 2

Zutaten:

- * 2 reife Bananen (mit Schale, aber nicht überreif)
- * 2–3 TL BBQ-Soße (rauchig, z. B. mit Honig oder Chili)
- * ½ TL Limettensaft (optional)
- * 1 Prise grober Pfeffer (optional, für herzhafter Variante)
- Optional für die süße Variante: * 1 TL Ahornsirup oder Dattelsirup
- * Etwas gerösteter Sesam oder gehackte Nüsse

Zubereitung:

1. Banane der Länge nach **mit Schale halb einschneiden**, aber nicht ganz durchschneiden.
2. Etwas **BBQ-Soße in den Schlitz** geben, leicht verstreichen.
3. Grill (oder Ninja Woodfire mit **GRILL-Funktion**) auf **mittel-hoch (ca. 200 °C)** vorheizen.
4. Bananen **direkt mit Schale auf den Grill legen**, ca. **6–8 Minuten grillen**, bis die Schale schwarz wird und das Fruchtfleisch weich & karamellisiert ist.
5. Vorsichtig öffnen, mit Limettensaft, Pfeffer oder etwas Sirup verfeinern.

Servivorschläge:

- * Als **Beilage** zu Rippchen oder Pulled Pork (süß-herzhaft)
- * Als **Dessert** mit Vanilleeis und BBQ-Sirup-Mix
- * Als **Veganer Snack** mit Sesam & Koriandergrün

Nährwert (pro Portion): *Kalorien: ca. 150 kcal *Eiweiß: 1 g *Fett: 2 g *Kohlenhydrate: 30 g