

Grillsportverein

Frühjahr 2015

GSV-INFO

GRILLREZEPTE VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV-Forum
Themenaufrufe: 294.561.346
Beiträge: 2.234.652
Themen: 145.224
Registrierte Benutzer: 63.451
(Stand 03.2015)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN









INHALT

04-13 Grillschulen

Grillrezepte aus der Santos Grillschule
- 14-23 Burger
- 24-34 Pizza / Flammkuchen
- 36-45 Schweinereien
- 46-49 Rind
- 50-53 Steak
- 54-62 Geflügel
- 63-75 Fisch
- 76-82 Wild

84-87 Grillsportverein History

88-91 Einige Grill- & Zubehörneuigkeiten

92-94 Holzkohlenherstellung

96-97 Gastro Grillwohnwagen “Back to smoke”

100-102 Fünf Schritte zum perfekten Steak

104-112 JACK THE WURST

114-115 Der Dry Ager Reifeschrank

118-119 Interview mit Josi von Jokodomus

120-123 GSV Grill Eigenbauten

125 GSV Offline Treffen

126-131 GSV Rezeptedatenbank und Ressourcen

132-134 Kansas City BBQ Society

136-144 XXL BBQ Trailer von Farmer Grill

145-146 Die letzten Seiten

GRILL-REZEPTE OHNE ENDE ...

Liebe Grillfreunde,

unglaubliche gut 6000 Grillrezepte finden sich mittlerweile in der GSV-Grillrezepte-Datenbank. Im Forum selbst sind weit über 10.000 weitere Grillrezepte hinterlegt. An dieser Stelle ein Dank an alle GSVler, die uns seit Jahren an ihren Kreationen teilhaben lassen. Chapeau! In dieser Ausgabe sind zum Anregen einige wunderbare Grillrezepte aus der Santosgrillschule aufgeführt.

Am Grillrostrande erwähnt braucht ein Griller nicht immer die haargenauen Angaben. Z. B. die Dicke der Baconscheiben bei „Feigen im Speckmantel“ bleibt locker bei den Rezepten. Wir sind ja im Grünen und nicht in der Patisserie Highendküche. Das Probieren und Improvisieren beim Zubereiten des Grillgutes war ja schon zu allen Zeiten das „A“ und „O“ des guten Grillers.

Auch dieses Jahr erwarten uns sicher spannende Grill-Wettkämpfe, ob bei der Deutschen Meisterschaft in Hennef, der Weltmeisterschaft in Göteburg, JACK THE RIBS II mit Sommerfest in Köln, natürlich auch jede Menge regionale aber auch immer mehr europäische KCBS-BBQ-Wettkämpfe.

Neu zum Moderatorenteam ist unser Spiccy gekommen, ihr kennt ihn sicher als den BBQ-Gewürzemeister und Geschäftsführer von www.royal-spice.de.
Herzlich willkommen und vielen Dank für Deinen Einsatz.

Wir wünschen allen Grillbegeisterten ein sonniges Frühjahr und keine Essfanatiker am Rost, die ihr Steak aus Tofu, glutenfrei, laktosefrei und ohne Fett, logisch durchgebraten, ohne Salz, dazu mit einem frischgepressten Gemüsesaft ohne Kalorien und Zucker haben möchten. :-)

Es grüßt mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Frühjahr 2015



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

http://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/

Redaktionsanschrift:
Grillsportverein
Redaktion GSV INFO pdf
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
D-87463 Reicholzried
Tel. 0049 8374 230173
Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Rudolf Jaeger (V.i.S.d.P.)
pr@grillsportverein.de
Chefredaktion: Leo Fischer
Lektorat: Gerd Herrmann; www.korrekturvertrieb.de



Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: Grillsportverein
GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Grillgeräte oder Grillzubehör wird keine Haftung übernommen. Für die mit Namen oder Signatur gekennzeichneten Beiträge übernimmt die Redaktion lediglich die presserechtliche Verantwortung. Die in dieser GSV-INFO-pdf veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf im Ganzen ohne Änderungen sind mit ausdrücklicher Genehmigung von Grillsportverein, Rudolf Jaeger erwünscht. Sämtliche Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes.
Wiedergegebene Warennamen können zugunsten der jeweiligen Berechtigten markenrechtlichem Schutz unterliegen.
Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.

AB IN DIE GRILLSCHULE



SCHULBANK DRÜCKEN AM GRILL

Ob alle Griller an die Schulzeiten gute Erinnerungen haben? Jedenfalls bei der Grillschule ist alles anders. Gerne nimmt man weite Anreisen auf sich, ist motiviert, hat Spaß und zahlt gerne dafür.

Seit Jahren nimmt der Grillschulenmarkt enorm zu, abertausende von Grillschülern lassen sich in die Kunst des Grillens einführen. Wie früher ist leider nicht jede Schule gleich und die Spreu trennt sich auch hier langsam vom Weizen. Hinterhofmöchtegerngrillmeister mit Campingstühlen und ein paar alten Grills versuchen mit günstigen Preisen sich eine Scheibe abzuschneiden, was – wer hätte es gedacht – oft daneben geht. Von der Kalkulation einmal ganz abgesehen.

Was macht eine gute Grillschule aus? Neben fundiertem Wissen der Lehrmeister und dem pädagogischen Geschick, Wissen gut zu vermitteln, braucht es eine ausgefeilte Logistik. Nicht nur, dass für jeden Schüler passendes Handwerkszeug vor Ort ist, auch die Grillwaren sollten höchste Qualität haben. Die Grillschulen sollten schon fast Kochschulniveau haben; Kühlräume und blitzblanke Küchen zum Vorbereiten des Grillgutes und klare Strukturen beim Ablauf der Seminare bieten.

Auch sollte vom Veranstalter im Vorfeld geklärt werden, ob der Kursteilnehmer im richtigen Kurs ist. Neben Basic-Kursen gibt es mittlerweile eine Unzahl an Spezial-Kursen, ob Wild, Smoker, Fisch etc. Ideal sind Teilnehmerzahlen von 15–20 Grillbegeisterten pro Kurs.

Natürlich gehört es für Grillhändler schon fast zwangsläufig dazu, Grillkurse anzubieten. Für die Teilnehmer ist es oft eine gute Möglichkeit, Grillgeräte im Einsatz kennen zu lernen. Da bei den meisten Grillfächgeschäften die Grills oft nur im Showroom aufgebaut sind und nicht ausprobiert werden können, ist das eigentlich schade. Das errinnert mich oft an Spielzeugläden, wo die Kleinen aber auch gar nichts ausprobieren dürfen. Sicher, eine Alternative sind die vielen GSV Offlinetreffen, aber bleiben wir einmal bei den Grillschulen.

Die Preise der meisten Kurse bewegen sich im Bereich von 80 –180 Euro, darunter wäre auch so gut wie kein vernünftiger Wareneinsatz zu stemmen. In dieser Ausgabe stelle ich euch einige Grillschulen mit unterschiedlicher Aussrichtung vor.

Hier einige Termine verschiedener Grillschulen im GSV Forum

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/grillkurse-grillseminare-grillkurskalender-2015.110399/

SMOKIN'S BBQ SCHOOL, ULM







Sven vom Smokin's Grillteam hat 2014 eine Grillschule in Ulm eröffnet. Das Besondere ist die Location direkt im Müller Schießzentrum mit einem tollen Garten, Veranstaltungsraum und Bar. Alles vom Allerfeinsten! Nach dem Begrüßungstrunk geht es mit den Grillnovizen erst einmal zum "Reh" schießen, wärend Sven und seine Mannschaft die Grills zum Glühen bringen. Darauf folgt ein aufwendiges, leckeres Menü, das unter fachkundiger Anleitung mit den Gästen gezaubert wird.

Übrigens kann dort jeder rumballern, es braucht keinen Waffenschein. Die Kombi Grillen und Knarren ist nicht nur für Jungs einzigartig und der Knaller.
(Da soll noch einer sagen Grills wären teuer, wenn man sich die Preise im Schießzentrumladen ansieht ... :-)

Termine

18. April 2015	„Gourmet" Grillen
09. Mai 2015	„Go Wild" Wildgrillen
20. Juni 2015	„Burger Deluxe"
04. Juli 2015	„Independence Day" BBQ all Day long
26. September 2015	„Gourmet" Grillen
10. Oktober 2015	„Go Wild" Wildgrillen
14. November 2015	All American BBQ
12. Dezember 2015	„Gourmet" Grillen

http://www.smokins-bbq.de
http://www.mszu.de/





BARBEQUER GRILLSCHULE, DEIZISAU











Seit vielen Jahren ist das Grillfachgeschäft in Deizisau für seinen guten Service bekannt. Chef ist der Hersteller der www.gussroste.de, die schon bald auf jedem Kugelgrill zu finden sind.



Seit weit über 9 Jahren bietet Stefan Jendrass seinen Grillkunden unterschiedliche Grillseminare an, bei dem die Kunden vom richtigen Umgang mit ihrem Grill bis zum gemeinsamen Erstellen eines Menüs alles erlernen. Um den Kunden ein wirkliches Grillerlebnis zu bieten, haben diese nur die besten Profis aus der Grillbranche ausgewählt. Zu den “Stammgrillern” zählt Andreas Rummel – vielen auch bekannt aus Funk und Fernsehen oder Tom Heinzle sowie Martin Rubner von Baden-BBQ oder Peter Amann und vielen weiteren Profis aus der Grillerszene. Dass hier keine Grillkurse von der Stange angeboten werden, lassen schon die Themen erkennen:

Back in Black II
Steak meets Fish
Roast´n Roll - Gourmet Grillen
Queerbeet Veggie
Wintergrillen

http://www.barbequer.de/grillseminare-2015/



ROARING DRAGON, AUGGEN

Wok-Seminare:

Roaring-Dragon-Wokbrenner sind jetzt schon „Kult" in der Grillszene, die sich mit Begeisterung auf diese Erweiterung ihrer Disziplin stürzt. Auch Sterneköche und Gastro-Profis aus dem oberen Segment mit viel medialer Strahlkraft haben den Roaring Dragon bereits für sich entdeckt. Der Roaring Dragon bietet ein Spektakel, das mit allen Sinnen erfahren wird, fernab zum konventionellen Büffet.

Lernen Sie mit unseren Grill & Wokmeistern die Geheimnisse des asiatischen Kochens kennen. Das Kochen mit dem Wok auf dem Wokbrenner verlangt einiges an Übung und Finesse. Aber das kann man lernen. Im Rahmen unserer "Roaring-Dragon-Masterclass" bieten wir dazu Kurse an, in denen man die Basics genauso lernt wie Tricks, Rezepte und neue Techniken für Fortgeschrittene.

Basis-Wok-Kurs: Lernen Sie wokken wie die besten Köche Asiens. Im Umgang mit den Roaring-Dragon-Wokbrennern ein Kinderspiel. Von Stir-Fry bis Curries. Tauchen Sie ein in eine neue Kochwelt. Natürlich werden alle Gerichte vor Ort verspeist. Jeder Teilnehmer erhält alle Rezepte und Kursunterlagen sowie ein Teilnehmerzertifikat. Die Kurse finden in unserer neuen Kochschule im schönen Markgräflerland statt. Sie müssen nichts mitbringen als Neugier und Lust auf asiatische Feinigkeiten.

Gourmet-Wok-Kurs: Roaring-Dragon-MasterClass – Die Kunst der Wokküche meistern! Unser Wok-Kurs MasterClass basiert auf den im Basis-Wok-Kurs erworbenen Kenntnissen. Wer die Möglichkeit des Roaring Dragon voll auschöpfen und die ganze Kreativität der Wokküche für sich entdecken will, der kann sich jetzt durch die Roaring-Dragon-MasterClass inspirieren lassen. Aufbauend auf den Grundbegriffen des Wokkens wird solides Handwerk vermittelt, um dann faszinierende Einblicke zu gewähren in die Techniken und die Ideenwelt von echten Profis. Und weil es dabei immer auch um Spaß und den Genuss geht, ist eine Roaring-Dragon-MasterClass nicht nur die Weitergabe geballter Expertise, sondern auch ein unvergessliches Event. Die Kurse finden in unserer neuen Kochschule im schönen Markgräflerland statt. Sie müssen nichts mitbringen, außer Neugier und Lust auf asiatische Köstlichkeiten.

Alle Roaring-Dragon-Wokbrenner verfügen bei unglaublichen 24 kw Leistung über deutsche Anschluss- und Regeltechnik, die CE-zertifiziert ist. Sie garantieren damit als einzige auf dem europäischen Markt die richtige Power für authentische Wok-Cuisine – und gleichzeitig höchste Sicherheit und höchste Qualitätsansprüche. Roaring-Dragon -Wokbrenner sind stabile, haltbare und zuverlässige Arbeitsgeräte für Gastro-Profis und Hobbyköche gleichermaßen. Roaring-Dragon -Wokbrenner sind keine improvisierten Gerüste und können ohne Weiteres große Lasten tragen. Mit ihrer professionellen Ästhetik kommen sie zudem solide und wertig daher. Die einzelnen Brennerköpfe/Wokbrenner, die nicht in Tische/Gestelle integriert sind, sind dieselben, wie sie auch in den Tischen verwendet werden: Höchste Qualität – mit der höchsten Leistung von 24 kw und zertifizierter Sicherheitstechnik.

BBQ-Seminar:

American-BBQ ist zwar kein Hexenwerk, aber die Tricks, Kniffe und Erfahrung unserer Grillprofis lassen Sie schnell selbst zum Meister der BBQ-Kunst werden.

Lernen Sie alles über American-BBQ auf dem 2-Tages-Seminar mit dem in vielen Wettberweben erfolgreichen Dragon-BBQ-Competition -Team. Von der Theorie zur Praxis werden Sie eingeweiht in die Königsdisziplinen des Grillens American-Style: Ribs, Shoulder (Pulled Pork), Brisket, Chicken, Planked Salmon. Und natürlich gehört auch die Zubereitung am Smoker dazu, wo Sie vom Zerlegen des Tieres, über das korrekte Zuschneiden des Fleisches bis hin zum Würzen und den richtigen Garzeiten einfach alles lernen, was diese Art des Kochens zu einem einmaligen Genuss macht. Alles, was Sie wissen müssen über das Grillen und Smoken lernen Sie bei unserem Prof-Team von der Pike auf: Waren- und Sachkunde, das Mischen von Gewürzen, das Herstellen von Saucen sowie die Auswahl der richtigen Beilagen. Holen Sie sich das Wissen für Genuss pur!
http://roaring-dragon.com







GRILLSCHULE JOHANN, MÜNSINGEN-BUTTENHAUSEN



Grillschule Johann seit 2010, Inhaber Johann Olasz

Und das sind wir:
Ein kleines Team von erfahrenen, vielseitigen Grillprofis bietet für alle Ansprüche – vom Anfänger bis zum ausgebufften Profi – Grillspaß mit komplexen Grillgeräten, Kochgenuss mit traditionellen Kochgeräten nach uralten Methoden, Firmen-Events für Teambildungs-Maßnahmen und Barbecue-Catering mit Smoker. Das Naturerlebnis Lautertal auf der Schwäbischen Alb liefern wir gleich mit.

Unsere Grillkurse
Angefangen hat alles vor 9 Jahren mit einem Smoker. Dann kamen die Kugel- und Haubengrills. Was uns am Herzen liegt sind naturbelassene Lebensmittel zu einfachen, urigen und doch raffinierten Kombinationen zusammenzustellen. Anfänger grillen sich durch alle Lebensmittel-Kategorien, vom Brötchen bis zum Kuchen, vom Fleisch zum Gemüse zum Obst. Fortgeschrittene dürfen sich im „Premium-Kurs“ an raffinierten Gerichten versuchen.
Spezialisten konzentrieren sich im „Steak-Kurs“ auf unterschiedlichste Teilstücke vom Rind, im „Schwein-Spezial“ auf internationale Schweinefleisch-Zubereitungen, im Kurs „Amerikanische Rindfleisch-Spezialitäten“ auf Fleischteile und Zubereitungsarten, die bei uns unter „Geheimtipp“ kursieren. Die Interessen und Tipps unserer Teilnehmer sind die Richtschnur für unser Kursangebot. Darüber hinaus jedoch überraschen wir mit typischen Gerichten anderer Völker und mit Geräten, die kaum einer kennt.

Unser Outdoor-Cooking-Kurs „Rustikales vom Feuer“ wird kaum von einer anderen Grillschule angeboten. Und so entstand er:
Ein köstliches Lamm im Erdofen zubereitet – es war bei einem Schäfer in den Karpaten vor etwa 30 Jahren – erweckte in mir die Leidenschaft für uralte und einfache Garmethoden, ganz ohne Strom, Gas und Mikrowelle. Seitdem gilt mein Interesse den traditionellen Kochgeräten und Gerichten der Völker. Ob nun der Gusseisentopf (Dutch Oven) der europäischen Auswanderer, der archaische Erdofen, der Kochtopf aus gebranntem Lehm der Nordafrikaner oder der Smoker der Südstaatler zum Einsatz kommen, die Vielfältigkeit der einfachen und doch raffinierten Speisen kennt kaum Grenzen.

Für Firmen-Events, z. B. auch Teambildungs-Maßnahmen, sind alle Kursarten perfekt geeignet. Die Teams bereiten alle Speisen vor, grillen/garen sie, richten sie fachmännisch an und …

Im Barbecue-Catering ist der Smoker unser Star. Einzigartig nicht nur der Garprozess selbst, sondern auch der besondere Geschmack der Speisen, für alle Events ein echtes Highlight.

http://www.grillschule-johann.de



www.mszu.de

Wir freuen uns auf SIE!

Europas größtes und einzigartiges Indoor Schießzentrum für:

JÄGER

SPORTSCHÜTZEN

JEDERMANN

TACTICAL

EVENTS

• Schießstände • Shop • Service • Seminare

MSZU

Müller Schießzentrum Ulm GmbH & Co. KG
Albstraße 78 D-89081 Ulm
Tel: +49 (0)731 14020-380
E-Mail: info@mszu.de **www.mszu.de**

GRILLWERKSTATT HAUPERT, ILLINGEN



Holzpelletgrills + Gasgrills + Holzkohlegrills + Grillzubehör + Outdoor-Möbel

Starten Sie mit uns in die Grillsaison!

In unserem Grillshop finden Sie den Grill, der zu Ihnen passt.



Holzpelletgrills von GMG & Memphis

Gas- & Holzkohlegrills von Napoleon

BACK to SMOKE · GMG · DON MARCO'S · GOURMET MULTIGRILL · NAPOLEON GOURMET GRILLS · GRILLGRATE · ROARING DRAGON · BakerStone · COBB

Tipps von den Profis!

Vorbeikommen, probieren, genießen & Neues entdecken!



Dieter Haupert
Veranstalter & Griller



Michael Köpf: Live-Cooking mit Roaring Dragon



GRILL & BBQ DAY
Welschbach
wird veranstaltet von

HAUPERT BBQ & MORE

Welschbachstr. 13a
66557 Welschbach

SANTOS GRILLSCHULE, KÖLN









Sicher eine der größten Grillschulen in Europa ist in Köln bei unserem Partner Santosgrills.de. Mit weit über 300 Seminaren im Jahr und bald einer zweiten Grillschule ist er die Anlaufstelle für jeden Griller.

Die Grillseminare sind genau das Richtige für alle Grill-Fans, die schon immer einem Profi über die Schulter schauen wollten. Lassen Sie sich einfach von unseren Rezepten inspirieren und pofitieren Sie von von den Ratschlägen der Grill-Profis bei der nächsten Grillparty am eigenen Grill.

Grillseminare für jeden Geschmack

Die Grillschule Santos bietet Ihnen ein breites Spektrum an Seminaren an. Sie können entscheiden, welche Kurse Sie wählen:

Basis	Steak	Fisch	Fingerfood	Weihnachten
Kugelgrills		Basis II 800		Steak II 800
Basis Plus		Burger Kurs		Smoker
Wild & Wald		Spezials II 800		und mehr ...

Grillseminare für Privat oder Firmen

In der Santos Grillschule können Sie nicht nur als Privatperson Kurse buchen. Sie steht Ihnen auch offen, wenn Sie Ihren Mitarbeitern zum nächsten Firmenjubiläum ein besonderes Highlight bieten wollen. Die Grillschule/Grillmeister stehen Ihnen u. a. für Familien-, Weihnachts- und Geburtstagsfeiern, Betriebsausflüge, Seminare, Tagungen, Verkostungen sowie für anspruchsvolles Catering zur Verfügung. Mehr Informationen erhalten Sie unter:

www.santosgrills.de



1. WÜRTTEMBERIGSCHE GRILLSCHULE, URBACH





Die 1. Württembergische Grillschule

Im schwäbischen Urbach werden bereits seit 1999 Grillkurse zu den verschiedensten Themen durchgeführt. Die offizielle Benennung als "1. Württembergische Grillschule" erfolgte jedoch erst im Jahre 2000, sodass heuer das 10-jährige Jubiläum gefeiert wird.

Über die Jahre hat sich das Angebot ständig erweitert und mittlerweile werden ganzjährig bis zu 5 Kurse pro Woche gegeben. Auch die Jurorenschulungen der GBA wurden durch die Grillschule initiiert und maßgeblich beeinflusst.

Seit diesem Jahr wird die Grillschule von Benjamin Hehn geleitet, der sich als Team-Mitglied bei den Bush-Food-Grillern auf zahllosen Meisterschaften in der Szene einen Namen gemacht hat.

Da Benjamin Hehn zusätzlich Erfahrungen aus der Sternegastronomie und als Küchenhef mitbringt, ist das eine ideale Voraussetzung, um den Erfolgskurs der Grillschule weiterzuführen und zu verbessern.

Nach wie vor werden auch gelegentlich "Gastdozenten" eingeladen, um das Angebot zu bereichern. Als Leitlinie hat sich die Grillschule Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit auf die Fahnen geschrieben.

www.grillacademy.de





CASA-ASADO GRILLSCHULE, ZWEIBRÜCKEN











Argentinische Spezialitäten vom Grill bei Casa Asado

Unter Asado wird nicht nur das Grillen oder Braten von Fleisch verstanden, es ist eine Philosophie, eine Art zu leben und zu genießen. Gemütlichkeit und Hochgenuss von Fleisch auf die ursprüngliche Art auf Holz oder Holzkohle zubereitet, sind die Hauptbestandteile der Lebensbeschreibung in Argentinien. Nicht selten wird Rindfleisch in über drei Stunden über einer bestimmten Hitze zubereitet und trotzdem saftig serviert.

In jahrelanger Ausbildung hat der deutsche Asador (Grillmeister) Gerd Herrmann vor Ort in Argentinien diese hohe Kunst erlernt und sich auch zertifiziert. Seine Erfahrungen und Erlebnisse gibt er in sehr kurzweiligen Seminaren an die Teilnehmer weiter und sorgt neben dem eigentlichen Grillen auch für einen hohen Unterhaltungswert. Viele hilfreiche Tipps und die Verwendung einfacher Hilfsmittel zur besseren Zubereitung oder für einen außergewöhnlichen Geschmack runden jedes Seminar ab. Die Seminare zeichnen sich dadurch aus, dass alle Teilnehmer in die Zubereitung eingebunden werden, sodass am Ende ein gemeinsames Essen mit Vor- Haupt- und Nachspeise auf dem Programm steht.

Casa Asado bietet 2015 eine Reihe von Spezialseminaren an, die für Einsteiger oder Profis gleichermaßen zu besuchen sind. Neben dem typischen Asado-Seminar, bei dem unterschiedliche Fleischsorten und –schnitte sowie Wurst (Chorizo oder Morcilla) zur gleichen Zeit auf dem Rost zubereitet werden, stehen auch Seminare zur argentinischen Zubereitung ganzer Lämmer, Ziegen, Ferkel oder Rinderteile auf dem Programm. Ein weiterer Höhepunkt in der Seminarreihe ist das Pollo-al-disco-Seminar. Über Feuer oder Glut wird in einer Wok-artigen Pfanne ein komplettes Hauptgericht zubereitet, wo meist Hühnchen die Basis bildet.

Neben dem Teilnehmerzertifikat wird jeder Protagonist nach dem Besuch der kompletten Seminarreihe (sechs verschiedene Seminare) in einer feierlichen Zeremonie zum Asador ernannt. Termine:

6. Juni 2015	Lamm-Seminar
11. Juli 2015	Asado-Seminar
29. August 2015	Pollo-al-disco-Seminar
26. September 2015	Asado-Seminar
17. Oktober 2015	Ziege-Seminar

Unter www.casa-asado.de können alle Interessierten sich informieren und die Seminare buchen.



Burger

GRILLREZEPTE AUS DER SANTOS GRILLSCHULE

Burger-Buns



Zutaten:

1 kg Mehl
500 ml warmes Wasser
120 g Butter
1 Paket frische Hefe
2 Tl. Salz/ 1 Tl. Zucker
2 Eier

Zubereitung:

Die Butter im lauwarmen Wasser schmelzen und die Hefe darin auflösen. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und Salz, Zucker und die Eier hinzufügen. Unter ständigem Rühren nun die Wasser/Buttermischung unterheben. Die Mischung zu Buns formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Pizzastein geben und bei ca. 185 Grad 11 Minuten backen.

Es können je nach Variation die Teige verändert werden. Zum Beispiel mit getrockneten Tomaten, Parmesan, Olivenöl oder auch frischen Oliven. Alternativ können Sie die Buns auch mit Eigelb bestreichen und dann mit Sesam, Mohn, Kräutern der Provence oder auch Meersalz bestreuen.

Big Fatty MELT



Zutaten:

250 g Rinderhack
8 American Toast
4 Käsescheiben
etwas Butter
4 Tomatenscheiben
6 Baconscheiben
1 Prise Salz
etwas BBQ-Sauce Mississippi
Thousand Island Dressing
1 Zwiebel

Zubereitung:

Das Hack mit Salz vermischen. Toast mit dem Käse belegen und beidseitig auf einer Gußplatte mit Butter bei ca. 180°C grillen.

Den Bacon langsam knusprig grillen. Je niedriger die Temperatur desto besser! Ca. 80-120°C.
Das Hack zu Patties formen und bei 225°C grillen.
Zwiebeln und Pilze in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebeln grillen bis sie glasig sind. Nun die Pilze untermischen und bei ca. 225°C mit grillen bis alles Farbe bekommt. Die Toastscheiben mit den Zutaten zu einem Burger kreieren.

Chicken Burger

MIT GORGONZOLA

Zutaten Dressing:

100 g Gorgonzola, zerbröckelt
4 EL Schmand
4 EL Mayonnaise
2 TL Weißweinessig
1/4 TL grobes Meersalz
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zutaten Patties:

650 g Hähnchenhackfleisch
60 g Semmelbrösel
1-2 EL scharfe Chilisauce
1 TL Chilipulver (Gewürzmischung)
¾ TL geräuchertes Paprikapulver
¼ TL Cayennepfeffer
½ TL grobes Meersalz

2 EL Butter, zerlassen
8 Mini-Brötchen, je etwa 5-6 cm Ø, aufgeschnitten

Zubereitung:

Für das Dressing alle Zutaten in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einer Gabel den Käse gut zerdrücken und mit den anderen Zutaten verrühren. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten vermengen. Dann daraus gut 1 cm dicke Patties formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken, sonst werden die Patties beim Grillen hart.

Patties abgedeckt mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-260°C) vorbereiten. Patties über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. grillen.



Europas größte Auswahl an Grills & Grillzubehör



Broil King®
Great Barbecues Every Time

kauft man im Santos Grill Shop

10 % GSV Rabatt auf Alles!

(außer Bücher, Warengutscheine und Sommerfest)

Code: GSV-2015

Besuchen Sie Europas größten Grillfachhandel in Köln mit über 400 aufgebauten Grills auf 3000 m² Gesamtfläche, mit 100 Regalmeter Zubehör und 4000 Grills am Lager.

Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln ★ santosgrills.de

SANTOS GRILL ★ SHOP

Prawn Burger
MIT AVOCADO



Zutaten Patties:

550 g mittelgroße Garnelen, geschält, Darm entfernt
6-8 EL Panko oder feine Semmelbrösel
1 Ei (Größe L), leicht verquirlt
1 EL Dijon-Senf
1 EL Mayonnaise
fein geriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
½ TL grobes Meersalz
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Avocado gehakt

Zutaten Mayonnaise:

4 EL Mayonnaise
fein abgeriebene Schale von einer 1 Bio-Zitrone
1 TL frisch gepresster Zitronensaft
1 TL Meerrettich (Glas)
1 Prise grobes Meersalz

8 Scheiben Pancetta (italienischer Bauchspeck)
Olivenöl
4 Toastbrötchen, aufgeschnitten
2 EL fein gehackte Frühlingszwiebeln (nur die hellgrünen Teile)

Zubereitung:

Garnelen in Küchenpapier wickeln und überschüssige Feuchtigkeit ausdrücken, dann in der Küchenmaschine grob zerkleinern. In einer großen Schüssel mit den restlichen Patty-Zutaten vermengen. Für 5 Min. ins Gefrierfach stellen. Vier kompakte, 2 cm dicke Patties mit einem Durchmesser von 8 cm formen. Patties mit Frischhaltefolie abgedeckt mind. 30 Min. oder bis zu 2 Std. kalt stellen.

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175-230 °C) vorbereiten. Die Grillplatte zum Vorheizen auf den Grillrost legen. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Mayonnaise verrühren. Pancetta auf der heißen Grillplatte in 6-8 Min. auf beiden Seiten knusprig braten. Patties auf der Grillplatte über direkter starker Hitze (ca. 210°C) 6-8 Min. grillen, bis sie goldbraun sind. Brötchen mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost über direkter Hitze legen. In den Brötchen jeweils 1 Patty, Mayonnaise, 2 Scheiben Pancetta und ½ EL Frühlingszwiebeln anrichten und die Burger servieren.

Pulled Pork

Würzmischung:

Don Marco´s
Pig Wing

Sauce:

The Shed

Zutaten:

2 kg ausgelöster Schweinerollbraten aus der Schulter, Fettauflage bis auf ½ cm entfernt
2-3 EL Senf

Für die Brötchen:
1 kg Mehl
125g Butter zerlassen
560 ml Milch
1 Paket Hefe

*8 * Brioche-Brötchen, aufgeschnitten*

Brötchen Zubereitung:

Butter in der Milch zerlassen. Hefe darin auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Milch vermengen. 30 Min bei ca 45°C gehen lassen. Brötchen formen, auf ein Blech mit Backpapier legen und wiederum 15 Min gehen lassen. Nun bei 185°C 11-14 Minuten backen.

Pulled Pork Burger Zubereitung:

In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Fleisch mit dem Senf dann mit der Würzmischung einreiben, anschließend bei Raumtemperatur 30 Min ruhen lassen. Den Grill für indirekte und direkte schwache Hitze (120-175°C) vorbereiten. Schulterbraten mit der Fettauflage nach unten über indirekter Hitze 4-8 Std. grillen, bis die Kerntemperatur 88°C beträgt. Das noch warme Fleisch mit den Fingern oder zwei Gabeln zerteilen. In einer großen Schüssel das zerkleinerte Fleisch mit etwas Sauce gründlich vermengen. Fleisch in den Brötchen anrichten und servieren.



„THE ORIGINAL“

SINCE 2008

INNOVATIONSPREIS spoga+gafa FIRE&FOOD Das Barbecue-Magazin 2009 SPECIAL KATEGORIE GRILLZUBEHÖR

WINNER OF

cast iron grate

NEW EDITION

MASSIVERE AUSFÜHRUNG



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE





EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate

the original

by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS

40/60 Burger

Zutaten Patties:

300 g Entrecote
150 g Schweinenacken
50 g Bacon

Toppings:

4 Scheiben Cheddar
Pottsauce
Senf
frisch gehackte Zwiebel
sauren Gurken-Scheiben

Zubereitung:

Das Entrecote und den Nacken zu Hack in einem Fleischwolf drehen. Nun die Baconscheiben auf dem Grill bei ca. 120 Grad direkt auf dem Grillrost rösten. Die gerösteten Baconscheiben nun auch durch den Fleischwolf drehen und mit dem restlichen Hack vermengen. Ca. 125 Gramm schwere Patties formen und bei ca. 225 Grad auf direkter Hitze ca. 3 Minuten je Seite grillen. Die 2. Seite während des Grillens mit Cheddar belegen bis der Käse geschmolzen ist. Buns aufschneiden und mit dem Patty belegen. Etwas Senf draufgeben und Pottsoße hinzufügen.

Nun mit den gehackten Zwiebeln und den sauren Gurken belegen und den Deckel des Buns auflegen.



Brioche-Burger

VOM RIND UND SCHALOTTENMARMELADE



Zutaten:

4 Brioche Brötchen
140 g Rinderhackfleisch
4 Scheiben Bacon
80 g Schalotten Marmelade
50 g Paprikapüree
Rote Zwiebeln
Salz, Zucker
4 Holzspieße

Zubereitung:

Den Grill vorheizen, die Brötchen aufschneiden und braun „angrillen“.
Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen „Patties“ formen.
Die Patties von beiden Seiten direkt grillen, Zwiebeln schälen und achteln. Die einzelnen Segmente salzen und zuckern, im Anschluss grillen. Bacon gerade auf den Grill legen und grillen. Alles zusammen in die Brioche Brötchen schichten und mit einen Spieß fixieren.


Pizza
Flammkuchen

Pizza

BASISREZEPT TEIG

Zutaten:

300 g Mehl
140 ml lauwarmes Wasser
25 ml Milch
1 Päckchen Trockenhefe
Salz, Pfeffer
4 Esslöffel Öl



Zubereitung:

Die gesamten Zutaten in eine Schüssel geben und alles gründlich rühren. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem Zugluft geschützten Ort ca. 20 Min. ruhen lassen. Im Anschluss den Teig gut durchkneten, ausrollen und die Ränder leicht hochziehen.
Den Teig mit dem Tomatensugo gleichmäßig bestreichen und belegen.
Den Pizzastein auf den Grill legen und auf ca. 240°C vorheizen. Die Pizza auf den Stein geben und ca. 5-7 Min. knusprig backen.

BASISREZEPT SOSSE

Zutaten:

500 g Rispentomaten (eingekocht)
oder 450 g Dosentomaten
2 Knoblauchzehen (am besten geröstet)
2 Schalotten (klein geschnitten, angeröstet)
2 EL Tomatenmark
Chili, Salz, Majoran, Paprika und Basilikum

Zubereitung:

Die gesamten Zutaten in eine Schüssel geben und grob pürieren. Die Soße nach Geschmack würzen.



Santos
PIZZASTEINE

Unsere Pizzasteine finden Sie in unserem Onlineshop www.santosgrills.de

Pizzastein
30,5 x 30,5 cm



SANTOS PREMIUM ★ GRILLS

Pizzastein
26 cm Ø



SANTOS PREMIUM ★ GRILLS

Pizzastein
45 x 35 cm



SANTOS PREMIUM ★ GRILLS

Pizzastein
36,5 cm Ø



SANTOS PREMIUM ★ GRILLS

ROARING®
REAL HEAT. REAL TASTE. REAL WOK.
DRAGON
IT'S THE POWER THAT MAKES THE TASTE

Wokken mit Power:
Roaring Dragon Wokbrenner

Der einzige Wok-Brenner, der mit original chinesischen Brennerköpfen die richtige Leistung für authentisches Kochen mit dem Wok bringt.

Roaring Dragon: Für ambitionierte Hobby-Köche und Grillbegeisterte, für Asia-Fans und alle Freunde neuer Geschmackswelten.



24 KW LEISTUNG

MK Trading Germany GmbH | Hauptstrasse 23 | 79424 Auggen | Telefon 07631 931 83 89 | info@roaring-dragon.com | www.roaring-dragon.com

http://www.grillsportverein.de/forum/forums/wok.93/

Variationen

BELAG FÜR 2 PIZZEN



Mozzarella und Basilikum

200 g Büffelmozzarella
5 Zweige Basilikum
Chili Öl



Rucola und Schafskäse

80 g Rucola
200 g Schafskäse
80 g geröstete Pinienkerne



Schinken und Parmesan

150 g Parmaschinken
100 g Parmesan
8 EL Feldsalat Öl
50 g Kirschtomaten (Scheiben)

Hähnchenbrust mit Soße Hollandaise und Paprika



200 g Hähnchenbrust
(vorgegart)
2 rote Paprika (gewürfelt)
100 ml Soße Hollandaise
30 g rote Zwiebeln
(in Scheiben geschnitten)
100 g Edamer (gerieben)

Bacon, Zwiebeln und Barbecue-Soße



300 g Bacon (gewürfelt)
200 g rote Zwiebeln
(in Scheiben geschnitten)
100 ml BBQ-Soße
40 g gehackte Petersilie
(nach dem Grillen aufstreuen)



Artischocken, Steinpilze und Gorgonzola

300 g Artischocken Herzen
100 g frische Steinpilze
(in Scheiben geschnitten)
100 g Gorgonzola
50 g Spinat
100 g gekochter Schinken

Meeresfrüchte mit Oliven und Rauchlachs



150 g Meeresfrüchte Mix
50 g Krabben
100 g Rauchlachs
100 g Oliven
60 g rote Zwiebeln
100 g Paprika (gehackt)
70 g Pesto
50 g Edamer
gehackte Petersilie

Kürbis mit Kürbiskernen und Ziegenkäse

200 g Kürbis (dünne Scheiben)
40 g Kürbiskerne
(nach dem Grillen aufstreuen)
300 g Ziegenkäse
50 g Porree
(in Scheiben geschnitten)
Salz, Chili



Rauchforelle mit Zucchini und Kirschtomate

200 g Rauchforelle
1 Zucchini (dünne Scheiben)
200 g Kirschtomaten (halbiert)
1 Paprikaschote (gewürfelt)
100 g Nordsee Krabben
Knoblauchöl

Salami, Paprika und Peperoni

12 Scheiben Salami
200 g Peperoni (nicht ganz so scharf)
Frischer Babyspinat (nach dem Grillen zugeben)
Halbe Aubergine (in dünne Scheiben geschnitten)
300 g Büffel Mozzarella
Oregano, Salz Basilikumöl

Flammkuchen

BASISREZEPT TEIG

Zutaten:

250 g Mehl
125 g Wasser
7 EL Olivenöl
1 Päckchen Trockenhefe
450 g Schmand oder Sauerrahm
Salz, Pfeffer
oder 4 vorgefertigte Teigrohlinge

Zubereitung:

Mehl, Olivenöl, Wasser, eine Prise Salz und Trockenhefe, am besten in einer Küchenmaschine zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten. Im Anschluss hauchdünn ausrollen.

Ein vorgefertigter Teigrohling geht auch sehr gut. Diesen gibt es im Supermarkt entweder gefroren oder im Kühlregal.



BASISZUBEREITUNG

Schmand oder Sauerrahm schön gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Den Rohling mit Salz und Pfeffer bestreuen. Anschließend die Zutaten auf den mit Schmand oder Sauerrahm bestrichenen Teig verteilen.

Den Pizzastein auf den Grill legen und auf ca. 240°C vorheizen. Die belegten Teigrohling auf den Pizzastein legen und ca. 3-5 Min. schön knusprig backen.

Variationen

BELAG FÜR 2 FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

200 g Bacon Würfel
150 g rote Zwiebeln (gewürfelt)
1 Stange Frühlingslauch
(in Streifen geschnitten)



Rauchlachs mit Kerbel und Paprika

450 g Rauchlachs
1 Bund Brunnenkresse
1 rote Paprika gewürfelt



Apfel mit Zimt und Zucker

4 Äpfel (geschält, in dünne Scheiben geschnitten)
25 g Zimt und Zucker

Apfel mit Ziegenkäse und schwarzen Walnüssen

2 Äpfel (geschält und
in Scheiben geschnitten)
Ziegenfrischkäse (gewürfelt)
50 g schwarze Walnüsse
(geschnitten)



Camembert mit Porree und Trüffel

Majoran
100 g Porree
(gewaschen und in
Scheiben geschnitten)
350 g Camembert
(in Scheiben geschnitten)
250 g Parmaschinken
Trüffel nach Belieben



Speck, Zwiebel, Pilze und Knoblauch

80 g Schinkenspeck (gewürfelt)
150 g Zwiebeln
(in Scheiben geschnitten)
100 g Champignons
in Scheiben geschnitten
Knoblauch (je nach Geschmack)

Rucola mit getrockneten Tomaten und Parmesan

100 g Rucola
(nach dem Backen aufstreuen)
150 g getrocknete Tomaten
(geschnitten)
150 g Parmesan (gerieben)

Hähnchenstreifen, Curry und Ananas



250 g Hähnchenstreifen
(vorgegart in Curry mariniert)
200 g Ananaswürfel
40 g Frühlingslauch

Salami, Zwiebel und Käse



8 Scheiben Salami
50 g Schalotten (gewürfelt)
50 g Paprika (in Würfel)
80 g Edamer
Thymian



Krabben, Zwiebel und Lauch

200 g Krabben
100 g Zwiebeln (gewürfelt)
20 g Petersilie (gehackt)
50 g Frühlingslauch (geschnitten)
Chili, Fleur de Sel, Majoran


Grillwürzmischung
SMOKEY MAPLE
Grillwürzmischung
FRUCHTIGE
Grillwürzmischung
WILD
Grillwürzmischung
LUCKY CHICKEN
Kiddy´s Chicken
Kiddy´s BBQ
Kiddy´s Steak
Kiddy´s Chicken
BBQ Rub
BBQ Rub
Let's do BBQ baby!
JACK
BBQ Rub
BBQ Rub
Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com
Best Beef Rub
Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com
Bacon Bomb
Royal Spice
BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com
Pitmasters Pride
Barbecue Spice Rub
Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com
Cafe de Paris
Proved by Champions.
Royal Spice
BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com
Royal Spice
BBQ Rubs & Spices
www.royal-spice.com

Schwein



Grillwurst SANTOS ★ STYLE

Rezept für 10 Personen



Zutaten:

10 große Grillwürste (120 g)
Senf
30 Scheiben
geräucherter Frühstücksspeck
1 Pack getrocknete Pflaumen

Zubereitung:

Mit einem scharfen Messer die Würste der Länge nach aufschneiden. Die Enden bleiben aber unversehrt, sodass eine Tasche entsteht. Die Taschen sollten so tief geschnitten sein, dass die Pflaumen darin Platz finden. Die Pflaumen in Streifen schneiden und die Wurst damit füllen. Anschließend etwas Senf in die Wurst streichen.
Zum Schluss die Grillwurst mit 3 Speckscheiben umwickeln.
Grillzeit: ca. 25-45 Minuten
Grillmethode: indirekte, mittlere Hitze (120°C)
Evtl. kurz auf direkter Hitze Grillen um ein Branding zu erzeugen.



Schweinefilet

MARINIERT MIT BBQ-SOSSE

Für 4 Personen
(1 Schweinefilet)



BBQ-Soße:

The Shed sweet and spicy



Zubereitung:

Das Schweinefilet parieren.
Das Filet mit Rautenmuster (11 Uhr–5 Uhr,
1 Uhr–7 Uhr) bei ca. 200 bis 240°C direkt grillen.

Anschließend die Temperatur auf höchstens 140°C reduzieren, um das Filet indirekt zum Garpunkt „Medium“ zu bringen.
Kerntemperatur 65 °C.

Das Filet alle 5 bis 10 Minuten mit der BBQ-Soße einpinseln. Anschließend portionieren und würzen.

Schweinebauch
IN WACHHOLDER-KAFFEE-MARINADE



Zutaten:

2 kg Schweinebauch
(mit hohem Fleischanteil)

100 ml Cola
100 ml Rotwein
2 Tassen Espresso
5 Wacholderbeeren
(gemahlen)
4 Lorbeerblätter
2 EL Salz
4 Zweige Thymian (gerebelt)
3 Knoblauchzehen (gehackt)
50 ml BBQ Soße
2 TL Honig
3 TL Pfeffer
1 TL Cumin
1 TL Sesamöl

Zubereitung:

Den Schweinebauch portionieren und die Fettschicht mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Marinade gut verrühren und zusammen mit dem Schweinebauch vakuumieren. Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Den Schweinebauch aus der Folie nehmen und gut abtropfen lassen. Den Smoker auf ca. 120°C vorheizen und den Schweinebauch ca. 2 Stunden indirekt grillen. Um beim Grillgut einen feinen Rauchgeschmack zu erzeugen, nach und nach etwas eingeweichte Apfelholz-Späne zugeben.

Spareribs

Zutaten:

2 kg Rippchen

Rub:

3 EL Rohrzucker
2 EL Meersalz (fein)
1 TL Zimt
2 Nelken (gemahlen)
2 Zweige Salbei (gehackt)
1 EL Paprika (Edelsüß)
Limettenabrieb

Marinade:

1 TL weißer Pfeffer (gemahlen)
20 ml Apfelessig
2 EL Sojasoße
2 Knoblauchzehen (gehackt)
3 EL Honig
1 TL Cayennepfeffer
2 TL Zitronensaft
200 ml Apfelsaft
100 ml BBQ Soße
2 Zweige Rosmarin
1 TL Ahornsirup

Zubereitung:

Die gesamten Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Die Rippchen von der Silberhaut befreien, mit dem Rub bedecken und gut einreiben.
Die Rippchen abdecken und über Nacht kalt stellen.
Den Smoker auf ca. 110°C vorheizen und die Rippchen im Anschluss indirekt ca. 3 Stunden grillen. Die Rippchen immer wieder mit der Marinade einpinseln.





http://www.grillsportverein.de/forum/threads/jack-the-ribs-und-ein-ganzes-rind-am-16-05-2015-in-koeln.221042/

Duroc St. Louis Style Ribs überraschen selbst BBQ-Kenner! Diese Bauchrippen kommen in ganzen Racks mit dem idealen Verhältnis von Fleisch, Fett und Rippe. So liefern die Ribs einen Spitzengeschmack und eine Menge Fleisch um Sie satt zu bekommen.

Wir bieten die St. Louis Spares „frenched" an, das bedeutet, dass die Rippen an der dem Rücken zugewandten Seite vom Fleisch freigeschnitten werden. Das bietet Ihnen die Möglichkeit die Ribs als Fingerfood zu servieren und schafft einen tierischen guten BBQ-Look auf dem Grill.

Das Gewicht beträgt ca. 2200 g



www.gourmetfleisch.de

Schweinenacken



Zutaten:

3 EL Zwiebel Pulver
1 TL Paprika
1 TL Senfsamen (gemahlen)
2 EL Piment (gemahlen)
2 EL schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 EL Cayenne Pfeffer (gemahlen)
1 EL Tasmanischer Pfeffer (gemahlen)
2 EL Zimt
1 TL Oregano
2 TL Knoblauchpulver
4,5 TL Thymian
3 TL Zimt
1 TL Muskatnuss
2 TL Schnittlauch (getrocknet)

200 ml BBQ-Soße nach Wahl

Zubereitung:

Den Schweinenacken mit dem Rub einreiben und über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Smoker auf ca. 120°C vorheizen und den Schweinenacken ca. 3 Stunden indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 60°C grillen. Den Schweinenacken mit der BBQ-Soße bestreichen und im Anschluss bis 72°C Kerntemperatur weitergrillen. Den Nacken entnehmen, in eine Alufolie wickeln und im Anschluss noch für ca. 1 Stunde im Smoker bei ca. 90-100°C indirekt weitergrillen.

Schweinekoteletts

MIT PILZKRUSTE

Rezept für 5 Personen



Zutaten:

5 Schweinekoteletts
je 250 g schwer
5 EL getrocknete Pilze, z.B.
Steinpilze
2 1/2 TL grobes Meersalz
1 1/2 TL gemahlener Pfeffer
5 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Steinpilze sehr fein zermahlen und mit Salz und Pfeffer vermischen. Die Koteletts mit Öl einreiben, die Mischung darauf streuen und andrücken. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen und ca. 2 Stunden vor dem Zubereiten herausnehmen. Die Schweinekoteletts bei 220°C bis 240°C direkt angrillen, bis sich eine Raute gebildet hat (10 Uhr–2 Uhr).

Anschließend bei höchstens 140°C indirekt zum Garpunkt „Medium" bringen. Kerntemperatur 65°C.

Bratwurstspieß

MIT FEIGENSENF



Zutaten:

2 gebrühte Bratwürste
Backpflaumen oder Datteln
Feigensenf
Harissa
Bacon
Alufolie



Zubereitung:

Den Grill auf 160°C vorheizen.
Die Bratwürste der Länge nach aufschneiden und mit Feigensenf und Datteln füllen.
Die gefüllten Bratwürste mit Bacon umwickeln, aus der Alufolie einen Ring formen und die Bratwurst auf den Ring legen. Die Bratwurst sollte etwa 15 Min. gegrillt werden, sodass die Haut bzw. der Bacon schön knusprig wird.
Im Anschluss die Wurst in Scheiben schneiden und mit einem Spieß servieren.

Hackfleisch-Saté

MIT BBQ-SAUCE UND CORNFLAKES

Zutaten:

400 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
Pfeffer BBQ-Soße
Cornflakes
10 Holzspieße

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in kleine Röllchen formen.
Die Holzspieße hineinstecken und bei 180°C auf einer Metallschiene im Grill direkt grillen.
Die Hackfleischspieße sollten kross und schön knusprig sein.
Die BBQ-Soße einreiben und mit den Cornflakes bestreuen.
Die Spieße stehend anrichten und servieren.





Rind


Grill-Gewürz-Koffer Nature
Inhalt: Fleur del Sel, Knoblauch- & Kräutersalz, 9 versch. Gewürzmischungen für Fleisch, Fisch, Salat, Gemüse, etc.
Ohne Geschmacksverstärker (Glutamat, etc)
Holzkoffer mit abwaschbarem Inlet
Ohne Konservierungsstoffe
Inkl. Grillschürze
59,95 €
spiceboys
Kräuter & Gewürz Manufaktur Waltrop
Online bestellen unter info@spiceboys.de.com
www.spiceboys.de.com/koffer
Versandkostenfrei innerhalb DE

Rinderrücken
AUS DEM SMOKER



Zubereitung:

Die kompletten Zutaten gut vermengen, den Rinderrücken damit einreiben und für 12 Stunden kalt stellen.
Den Smoker auf 130 °C vorheizen und den Rinderrücken bis zu einer Kerntemperatur von 54°C indirekt grillen. Den Rinderrücken im Anschluss noch 12 Min. ruhen lassen.
Das Fleisch sollte dann eine Kerntemperatur von ca. 57°C aufweisen. Im Anschluss aufschneiden und servieren.

Zutaten:

Rinderrücken ca. 2 kg
3 EL Paprika
1 EL Cumin
1 EL Knoblauch Pulver
1 EL brauner Zucker
3 TL Salz
2 TL Zwiebeln (geröstet)
1 TL Cayennepfeffer
3 TL Thymian
1 TL Koriander Samen (gemahlen)
1 TL Limettenabrieb



Geräucherte
RINDERHÜFTE

Rezept für 10 Personen



Zutaten Rinderhüfte:

1,5 kg Rinderhüfte

Zubereitung Rinderhüfte:

Möglichkeit 1:
Als erstes werden die Räucherchips mind. 1 Stunde in Flüssigkeit eingeweicht.
Die Hüfte wie gewohnt grillen.
Kerntemperaturfühler auf 55-58°C einstellen.
Bei einer Kerntemperatur von 48 °C die Räucherbox mit den eingeweichten Räucherchips 1/3 füllen und auf die Aromaschienen geben.

Möglichkeit 2:
Ein Grillrost aus dem Grill entfernen, die Räucherbox mit Chips auf dem Seitenbrenner vorheizen, bis sie anfangen zu qualmen. Nun die Box in den Grill auf die Aromaschienen stellen und den Brenner auf mittlerer Hitze einstellen, sodass die Chips weiter qualmen.
Vorteil: Niedrigere Temperatur im Grill.

Möglichkeit 3:
Auf dem Holzkohlegrill die Chips einfach in die Glut geben. Vorteil: Man kann selbst bei sehr niedrigen Temperaturen smoken.
Jetzt bleibt das Fleisch bis zum Erreichen der gewünschten Kerntemperatur im Rauch liegen.

Kalbstafelspitz

Zutaten:

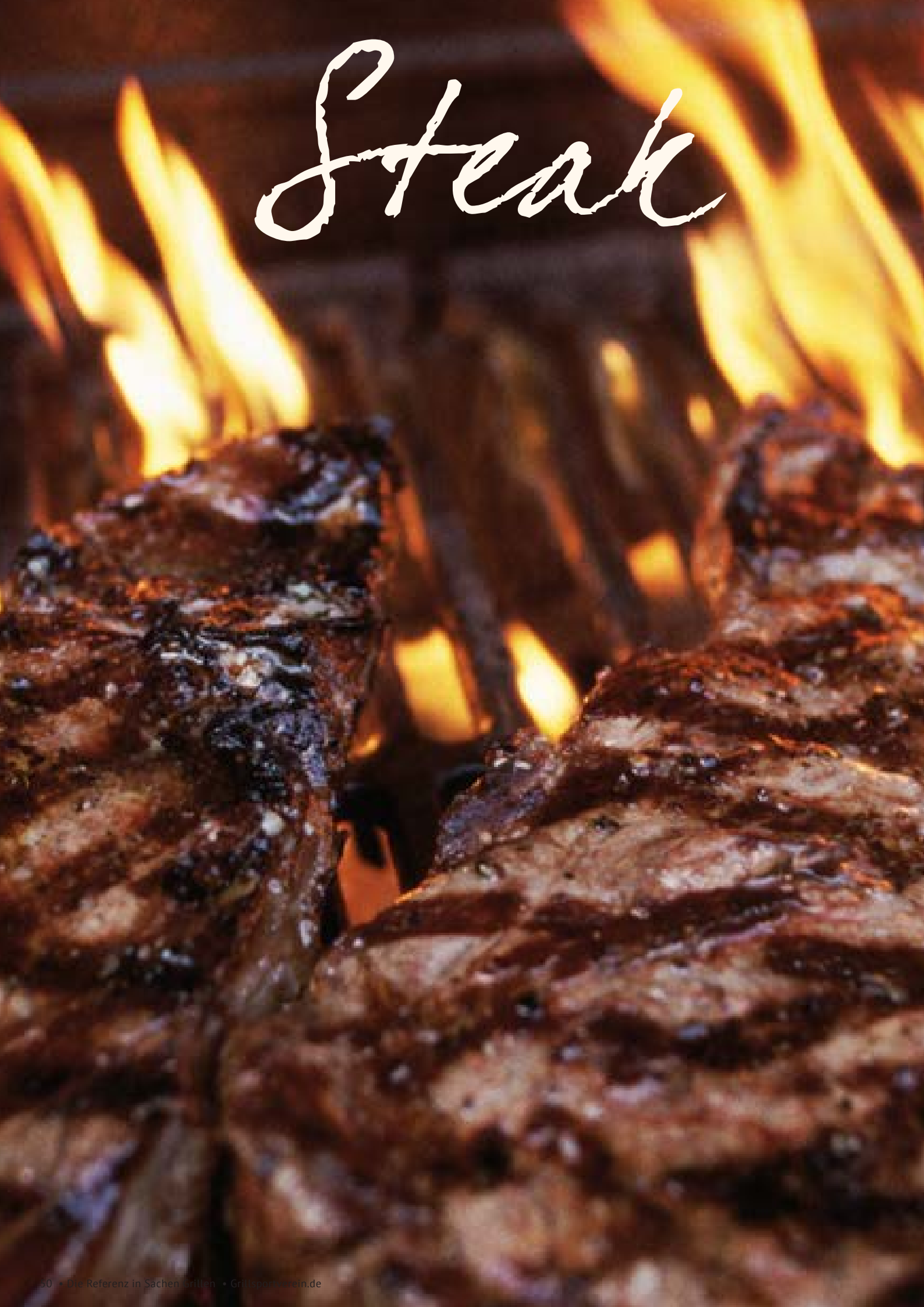
1 Tafelspitz (ca. 1,3 kg)
80 g BBQ-Rub
200 ml Apfelsaft

Zubereitung:

Den Tafelspitz der Länge nach in 2 Teile zerschneiden. Den Tafelspitz mit dem Rub einreiben, in eine Tüte geben und luftdicht verschließen. Das Fleisch in einen Kühlschrank legen und die Marinade über Nacht einwirken lassen.
Den Smoker auf ca. 110-130°C vorheizen, den Tafelspitz bis zu einer Kerntemperatur von 56°C garen.
Je nach Temperatur braucht das Fleisch ca. 4-6 Stunden.
Das Fleisch alle 30 Minuten mit Apfelsaft einsprühen. Dadurch trocknet das Fleisch nicht so schnell aus und wird schön weich.



Steak



T-Bone STEAK

Zutaten:

2 Steaks
Fleur de Sel
Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 240 °C vorheizen und die Steaks direkt für ca. 2 min von beiden Seiten grillen, im Anschluss die Steaks ruhen lassen. Das Fleisch mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen, danach tranchieren.



Steaks
IM VERGLEICH



1 Terres Major

Vorbereitung: Wie ein Filet, d.h. es muss lediglich die Silberhaut entfernt werden. Zubereitung: Direktes Grillen bei ca. 220°C (Rautenmuster, 10-17 Uhr und 14-20 Uhr / 2 Minuten). Garen indirekt bei höchstens 140°C. Empfohlene Kerntemperatur: 55 – 58°C.



2 Nacken

Wird unter dem Namen „Westernsteaks“ fertig portioniert verkauft. Zubereitung: Wenn am Stück, dann in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und wie bereits oben beschrieben grillen. Empfohlene Kerntemperatur: 58 – 60°C.



3 Roastbeef

Wenn man ein Roastbeef, z.B. beim Metzger kauft, unbedingt darauf achten, dass es ca. 3 cm Stärke hat. Steaks die dünner sind, werden unter den Grillern nicht ernst genommen und als Carpaccio abgetan. Zubereitung: Wie bereits oben beschrieben. Empfohlene Kerntemperatur: 58 – 63°C.



4 Schaufelstück

Nur was für Profis, da eine gemeine Sehne sich mitten durch das Fleisch zieht. Das Fleisch wird also der Länge nach pariert. Auf der Ober- und Unterseite befinden sich ebenfalls unter dem Fleisch Sehnen, die entfernt werden müssen. Die fertigen Steaks sehen dann wie Rouladen Fleisch aus. Zubereitung: wie bereits oben beschrieben. Empfohlene Kerntemperatur: 55-58°C.

Rib Eye

STEAK (U.S) MIT CAESAR-SALAD

Rezept für 4 Personen



Zubereitung Steaks:

Die Steaks wie gewohnt grillen. Empfohlene Kerntemperatur 55-58°C.

Zubereitung Salat:

Den Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Der Salat darf ruhig etwas nasser sein. Die Kirschtomaten vierteln und in den Salat geben. Das Ei in ein hohes Gefäß geben. 2 Knoblauchzehen, Sardellenpaste, Kapern und den Senf in das Gefäß geben und mit einem Pürierstab pürieren.

Wenn die festen Bestandteile zerkleinert wurden, wird das Öl nach und nach unter ständigen mixen dazugegeben. Sollte das Dressing zu schnell zu fest sein, wird das weitere Öl untergerührt. Nun den Parmesan und den Essig hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anschliessend das Dressing mit dem Salat und den Tomaten vermengen. Durch den feuchten Salat wird das Dressing noch etwas flüssiger.

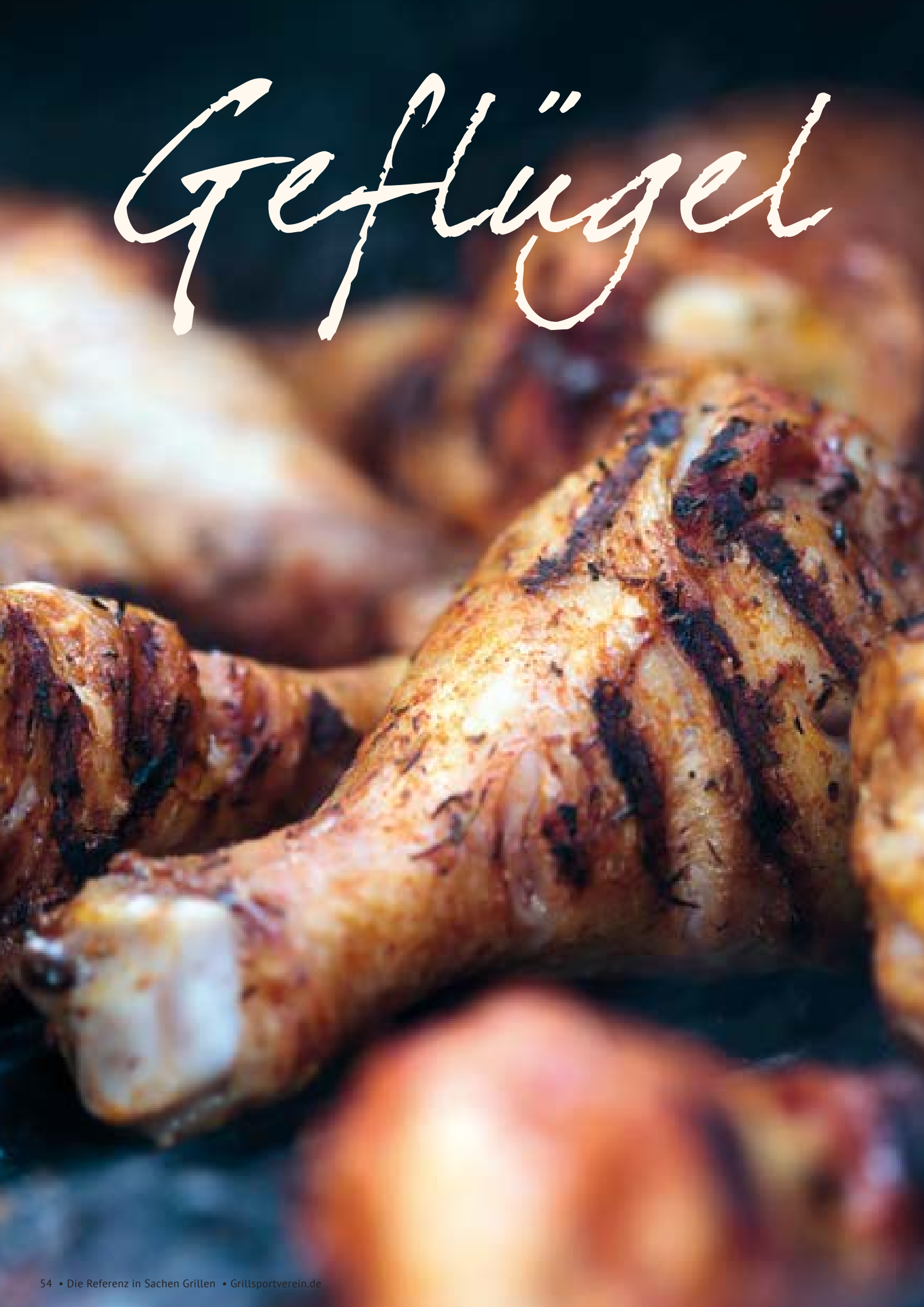
Zutaten Steaks:

2 US Rib Eye Steaks á 450 g

Zutaten Salat:

2 Köpfe Romana Salat
1 Ei
1 Tl Sardellenpaste
6-8 Kapern
1 El Dijon Senf
ca. 400 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl
100-150 g Parmesan gerieben
2 El weißer Balsamico Essig
500 g Kirschtomaten

Geflügel



Gefüllte
HÄHNCHEN-ROULADE



Zutaten:

4 ausgelöste Hähnchenkeulen
20 g BBQ Gewürz
Limettenabrieb
1 TL Honig
1 kl. Chilischote
4 Zweige Thymian (gerebelt)
10 g Ingwer
2 Stück Zitronengras (gequetscht)
4 Garnelen (ausgelöst)
4 Scheiben Bacon
Kordel

Zubereitung:

Die Keulen mit den Zutaten gut einreiben. Die Steaks aufklappen und mit dem Bacon auslegen. Garnele und Zitronengras zugeben und die Keulen mit einer Kordel binden. Den Grill auf ca. 190°C vorheizen und die Röllchen ca. 30 Minuten indirekt grillen.

Eventuell ein paar Räucherchips in einer Edelstahlschale dazugeben.

Das Röllchen von der Kordel befreien und servieren.

Maispoularde
MIT WHISKY UND COLA

Zutaten:

2 Maispoularden
100 ml Whisky-Cola
1 TL Honig
Limettenabrieb
6 EL Pflanzenöl
1 Chilischote (gehackt)
150 ml BBQ Soße
2 TL Fleur de Sel
3 Zweige Thymian (gehackt)
2 Knoblauch Zehen (gehackt)
1 TL Szechuanpfeffer (geröstet)

Zubereitung:

Die kompletten Zutaten in eine Schüssel geben und sehr gut verrühren.
Die Maispoularde mit zugeben und die Zutaten schön einmassieren. Die Poularde in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht kalt stellen.
Die Dose nehmen und die Poularde darüber stülpen. Im Anschluss das Hähnchen indirekt – am besten- im Smoker bei ca. 130°C grillen bzw. smoken.
Das Geflügel braucht ca. 2-3 Stunden bis es gar ist. Es weist dann ein intensives Aroma auf und wird „butterzart“.



Hähnchen
AUF DER BIERDOSE

Rezept für 2 Hähnchen

Zutaten:

2 Hähnchen
Sonnenblumenöl
4 Knoblauchzehen
2 Salbeiblätter
1 kleine Flasche Bier (330 ml)
2 Geflügelhalter
Alufolie

Zutaten für die Marinade:

10 g geschroteter Pfeffer
5 g Cumin
10 g Koriander
10 g Knoblauchpulver
20 g Zwiebelpulver
10 g Rauchsalz
25 g Paprikapulver, edelsüß
5 g Curry

Zubereitung:

Das Hähnchen einölen und mit der Marinade „panieren". In die Vertiefung des Geflügelhalters wird etwas Bier geschüttet, zwei zerdrückte Knoblauchzehen und das Salbeiblatt dazugegeben. Das Hähnchen nun auf den Geflügelhalter setzen. Mit der Alufolie eine Kugel formen und den Hals damit verschließen. Bei direkter Hitze und 160°C eine Stunde garen lassen.





Gans

GEGRILLT MIT ROTKRAUTSALAT UND BRATAPFEL

Zutaten:

1 ganze Gans (ca. 4,5 kg)

Zutaten Marinade:

1 Teil Ahornsirup
3 Teile Honig
1 Prise Zimt
1 Schuss Amaretto

Zutaten Füllung:

1 Gemüsezwiebel
2 Orangen
2 Birnen
Beifuß

Zutaten Füllung:

1 ½ kg Rotkohl
1 Tl Zucker
1 Ts Balsamico Essig dunkel
¾ Ts Olivenöl
1 Tl Senf
1 Gemüsezwiebel

Zutaten Bratäpfel:

6 Äpfel Cox-Orange
Marzipan
Johannisbeergelee





Zubereitung:



Schneiden Sie die Zutaten für die Füllung klein und stopfen Sie die Gans mit der Masse. Verschließen Sie die Öffnungen der Gans mit Rouladen- oder Holzspießen. Vermengen Sie die Zutaten für die Marinade und bestreichen Sie die Gans zu Beginn und regelmäßig während des Garprozesses. Grillen Sie die Gans indirekt bei ca. 140 Grad für 2,5 Stunden. Erhöhen Sie dann Temperatur auf 180 Grad und grillen die Gans für ca. 20-30 Minuten knusprig zu Ende.

Hacken Sie das Rotkraut so fein wie möglich und mischen Sie die fein gehackte Zwiebel unter. Für den Sud kochen Sie den Essig, Salz, Zucker und Senf auf und schütten die heiße Flüssigkeit über das Rotkraut. Lassen Sie das Rotkraut für ca. 20 Minuten ziehen. Fügen Sie nun etwas Ölivenöl hinzu und mischen Sie alles untereinander.

Für die Bratäpfel verrühren Sie das Marzipan und das Johannisbeergelee zu einer einheitlichen Masse. Entkernen Sie die Bratäpfel und füllen diese mit der angerührten Masse. Grillen Sie die Bratäpfel bei indirekter Hitze für ca. 15 Minuten bei 220 Grad.



Hähnchenkeulen

KEULEN IN GELBWURZEL-SENFSAMENKRUSTE





Zutaten:

8 Hähnchenkeulen
3 EL Gewürzmischung
Hähnchenkeulen-Ständer

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen am unteren Ende anschneiden und die Haut aufklappen.
Die Gewürzmischung einreiben, den Grill auf 180°C vorheizen, Hähnchenkeulen auf den Ständer geben und mittig auf den Grill drapieren. Die Hähnchenkeulen ca. 30 Min. schön knusprig grillen und eventuell mit Kräutersalat anrichten.

GRILLEN MIT GUTEM GEWISSEN



+



new

Neu im MONOLITH Sortiment ist unsere Premium Grillkohle. Sie ist die perfekte Ergänzung zur MONOLITH Familie mit den Modellen CLASSIC, JUNIOR und LE CHEF. Hergestellt aus FSC zertifizierter nachhaltiger europäischer Forstwirtschaft entspricht sie unseren Ansprüchen auf Nachhaltigkeit und verantwortungsbewusstem Umgang mit unserer Umwelt. Durch das spezielle, gesteuerte Herstellungsverfahren entsteht eine Spitzenholzkohle mit sehr langer Brenndauer, die CO2 neutral verbrennt.
Genießen Sie mit gutem Gewissen.

www.monolith-grill.de



MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

Flammkuchen

MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST, PREISELBEEREN, RUCCOLA UND SCHMAND

Rezept für 10 Personen als Snack



Zubereitung:

Den Pizzastein ca. 15 Min. bei 200°C auf dem Grill vorheizen lassen. Den Teig ausrollen und mit dem Schmand bestreichen. Den Schmand mit der Preiselbeermarmelade zusammenrühren und den Flammkuchen dünn bestreichen. Die Entenbrust in feine Streifen oder Würfel schneiden und gleichmäßig verteilen. Den Flammkuchen ca. 10 – 15 Minuten auf dem Pizzastein backen. Zum Abschluss den Ruccola auflegen.

Zutaten:

1 Flammkuchen
(Tante Fanny/Ramster Holzbacköfen)
1 Becher Schmand
1 gewürfelte Entenbrust
1 halbes Glas Preiselbeermarmelade
1 Hand voll Rucola




Fish

Jakobsmuscheln

Zutaten:

4 Jakobsmuscheln
4 Schalen

Don Marco´s
Texas BBQ Rub

Don Marco´s
Wondergreen

Zubereitung:

Die Rubs 1/3 mischen (1 Teil Don Marco´s Wonder Green / 3 Teile Don Marco´s Texas Rub). Das Muskelfleisch mit dem Rub marinieren, etwas Öl in die Schalen geben, die Muscheln in die Schalen verteilen.
Den Grill vorheizen und die Muscheln direkt bei ca. 180°C 10 Minuten grillen.





ONLINE-SHOP: WWW.BBQHAUS.DE

ÜBER 300 TOP-GRILLS & BBQ GERÄTE
KOMPETENTE FACHBERATUNG VOM PROFI

18 VERSCHIEDENE GRILLMARKEN
ÜBER 800 QM LADENFLÄCHE

ALTEN GRILL TAUSCHEN UND PROFITIEREN!

Große Frühjahrsaktion vom 30. März bis 30. April 2015:

Für Ihren alten Grill (unabhängig von Marke, Alter und Zustand) geben wir auf den Kaufpreis eines neuen Modells

10% Rabatt

UNSER VERSPRECHEN:

Alle Geräte mit noch guter Substanz werden von unseren Monteuren wieder instand gesetzt und nach einer Sicherheits- und Funktionsprüfung an soziale Einrichtungen, Jugendzentren, Vereine und bedürftige Familien kostenfrei abgegeben. Alle anderen Geräte werden von uns fachgerecht entsorgt.



BBQHAUS©

SCHAFFHAUSER STRASSE 41
D-79798 JESTETTEN

MO – FR 9.00 – 12.30 UHR und 14.30 – 18.30 Uhr, SA 9.00 – 16.00 UHR

Steaks

STEAKS VON THUN- UND SCHWERTFISCH IM SESAMMANTEL MIT GEGRILLTEM SPARGEL



Für 6 Personen

Zutaten Steaks:

3 x 300 g Thunfischsteaks
3 x 300 g Schwerfischsteaks
50 ml Sojasoße
10 g Sesamkörner

Zubereitung Steaks von Thun- und Schwertfisch im Sesammantel:

Den Sesam in einer Pfanne anrösten, mit der Sojasoße ablöschen, komplett einkochen und trocknen lassen.
Die Fischsteaks bei 220-240°C direkt grillen. Wenn auf beiden Seiten ein rautenförmiges Branding entstanden ist, ist der Fisch fertig.
Vor dem Servieren wird der Thunfisch und der Schwertfisch in dem Soja Sesam gewendet.

123015
4x5KG
VORTEILSPACK
MIT GUTSCHEIN NUR
29,00€*
STATT 39,00€*
BBQ JOE
BESTE AMERIKANISCHE
GRILL-HOLZKOHLE
AUS QUEBRACHO BLANCO HARTHOLZ
Sie sparen
10€
comtech
IHR GUTSCHEINCODE
BBQJOE10
100%
NATÜRLICH
Sie sparen
30€
comtech
4x15KG
VORTEILSPACK
MIT GUTSCHEIN NUR
79,00€*
STATT 109,00€*
IHR GUTSCHEINCODE
BBQJOE30
123016
BBQ JOE
BESTE AMERIKANISCHE
GRILL-BRIKETTS
AUS AMERIKANISCHEM HARTHOLZ
4x2.5KG
VORTEILSPACK
MIT GUTSCHEIN NUR
15,00€*
STATT 19,00€*
Sie sparen
4€
comtech
IHR GUTSCHEINCODE
BBQJOE4
131387
BBQ JOE
BESTE AMERIKANISCHE
PREMIUM GRILL-BRIKETTS
AUS QUEBRACHO BLANCO HARTHOLZ
131388
Sie sparen
7€
comtech
4x5KG
VORTEILSPACK
MIT GUTSCHEIN NUR
29,00€*
STATT 36,00€*
IHR GUTSCHEINCODE
BBQJOE7
*inkl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten, wenn nicht anders beschrieben.
Gutscheincode gleich einlösen unter www.comtech.de/gs



Zutaten Spargel:

1,5 kg grüner Spargel pro Stange Spargel, eine Scheibe Bacon

Zubereitung Gegrillter Spargel:

Mit einem Messer die „Blattansätze“ des grünen Spargels entfernen und die Stangen unten abbrechen. Nun den Spargel mit einer Scheibe Bacon einwickeln. Den Spargel dann bei 180°C indirekt ca. 20-30 Minuten grillen.

Dorade und Forelle

IM GANZEN GEGRILLT MIT GEFÜLLTEN CHAMPIGNONS

Für 6 Personen

Zutaten Dorade und Forelle:

2 Forellen, ca 600-800 g
2 Doraden, ca 600-800 g
4 große gekochte Kartoffeln
Kräuter zum Füllen (z. B. Thymian, Dill und Petersilie)

Zubereitung Dorade und Forelle:

Die Fische säubern, waschen und trocken tupfen. Den Bauchraum mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Kräutern auslegen. Man kann z. B. in die Forelle Thymian und in die Dorade reichlich Petersilie geben. Anschließend die gekochten Kartoffeln in Alufolie einwickeln und in den Bauchraum geben. Sie dürfen ruhig herausragen. Jetzt werden die Kartoffeln mit einem Rouladenspieß durch die Bauchlappen festgesteckt. Den Fisch mit den Kartoffeln nach unten auf der Tischplatte andrücken.

Die eingedrückten Kartoffeln dienen nun als Sockel. Die Fische bleiben so lange bei 180°C indirekter Hitze auf dem Grill, bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist, oder wenn man die Rückenflosse leicht herausziehen kann. Die Kartoffeln können anschließend gepellt, zerdrückt, mit Salz und Muskat gewürzt und mit etwas Milch und Butter verfeinert werden.
Sie dienen so als leckere Beilage.



Zutaten Champignons:

18 große Champignons
1 Packung Rahmspinat (150 g)
2 EL Creme fraiche
2 Knoblauchzehen
100 g Emmentaler, gerieben
20 g gewürfelten, mageren Schinken
Salz, Pfeffer

Zubereitung Gefüllte Champignons:

Die Champignonköpfe putzen, den Stiel entfernen und diesen in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch pressen und mit dem Spinat, Creme fraiche, Emmentaler und dem Schinken vermengen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Champignonköpfe füllen.
Die Champignons bei 180°C indirekt ca. 20-30 Minuten grillen.

Lachsfilet

AUF DER ZEDERNHOLZPLANKE MIT AHORNSIRUP UND OLIVENÖL



Zutaten:

2 Zedernholzplanken
2 Lachsfilets
Salbei
Zitronenmelisse
4 EL Ahornsirup
4 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Zedernholzplanke im Wasser ca. 1 Stunde einweichen.
Die Kräuter auf die Brettchen verteilen.
Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Ahornsirup einreiben und auf den Zedernholzplanken verteilen. Die Filets indirekt bei ca. 190°C 10 Minuten grillen.

Lachsforelle
VON ZEDERNHOLZPLANKEN



Zutaten:

1 kg Lachsforellen-Filet
2 Zedernholzplanken
(1 Stunde in Wasser und
Kräuterlikör eingeweicht)
1 Hand Wildkräuter
3 Teelöffel Kaffeesalz
2 Limetten (geschnitten)

Zubereitung:

Das Forellenfilet portionieren, zusammen mit den Kräutern auf den Zedernholzplanken verteilen, die Limettenscheiben zugeben und im Smoker bei 130°C ca. 15 Minuten smoken.

Lachs

IN ROTE BETE SAFT MIT KAFFEESALZ UND FENCHELSAMEN

Zutaten:

2 Zedernholzplanken
400 g Lachsfilet
800 ml Rote Bete Saft
10 cl Gin
Kaffeesalz mit Fenchelsamen
Limettensaft
Fleur de Sel
Weißer Pfeffer
Orangenabrieb
Blattpetersilie

Zubereitung:

Das Lachsfilet in den Rote Betesaft für ca. einen Tag einlegen. Die Zedernholzplanke in Wasser und Gin ca. 1 Stunde einweichen.
Die Lachsfilets portionieren, mit Limettensaft, Orangenabrieb und Kaffee Salz einreiben, im Anschluss auf den Zedernholz Planken verteilen. Die Filets direkt bei ca. 230°C 5 min grillen. Petersilie hacken, über den Fisch verteilen und servieren.





Garnelenspieße
MIT SOJA-MARINADE

Rezept für 6 Personen



Zutaten:

18 Garnelen 8/12er
260 ml Sojasoße
190 ml Aceto Balsamico
150 g brauner Zucker
1,5 EL fein gehackter Knoblauch
1,5 EL fein gehackter frischer Ingwer
6 EL dunkles Sesamöl
1,5 TL Chiliflocken

Zubereitung:

Sojasoße, Essig und den Zucker in einem Topf erhitzen und 20 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung um die Hälfte reduziert ist.
Vom Herd nehmen und Knoblauch, Ingwer und Chiliflocken hinzufügen. Etwas abkühlen lassen, dann das Öl unterrühren. Die Hälfte der Glasur zum Bestreichen beiseite stellen.
Die Garnelen bis auf das letzte Schwanzglied von der Schale befreien und den Darm ziehen. In einer Schüssel mit der Hälfte der Glasur vermengen und kurz marinieren lassen.
Die Garnelen auf Doppelspieße stecken oder auf einer Bratplatte bei 220°C ca. 3 Minuten von jeder Seite grillen. Nach dem ersten Wenden die Garnelen mit der Marinade bestreichen. Die Garnelen mit dem restlichen Dip und etwas Brot servieren.

Kalmarzöpfe

MIT KNOBLAUCH UND LIMETTE



Zutaten:

500 g Kalmarzöpfe
150 ml Olivenöl
2 Zehen Knoblauch
Rosmarin, Thymian, Salbei
2 Scheiben Limetten
Fleur de Sel
1 Chilischote

1 Aluschale



Zubereitung:

Den Grill auf 250°C vorheizen, die kompletten Zutaten in die Aluschale geben und gut vermengen.
Die Schale direkt auf den Grill geben und ca. 12 Min. grillen lassen.
Die Kalmarzöpfe aus dem Öl nehmen und mit Aioli servieren.

Lachs

AUF DER ZEDERHOLZPLANKE „CHRISTMAS STYLE“



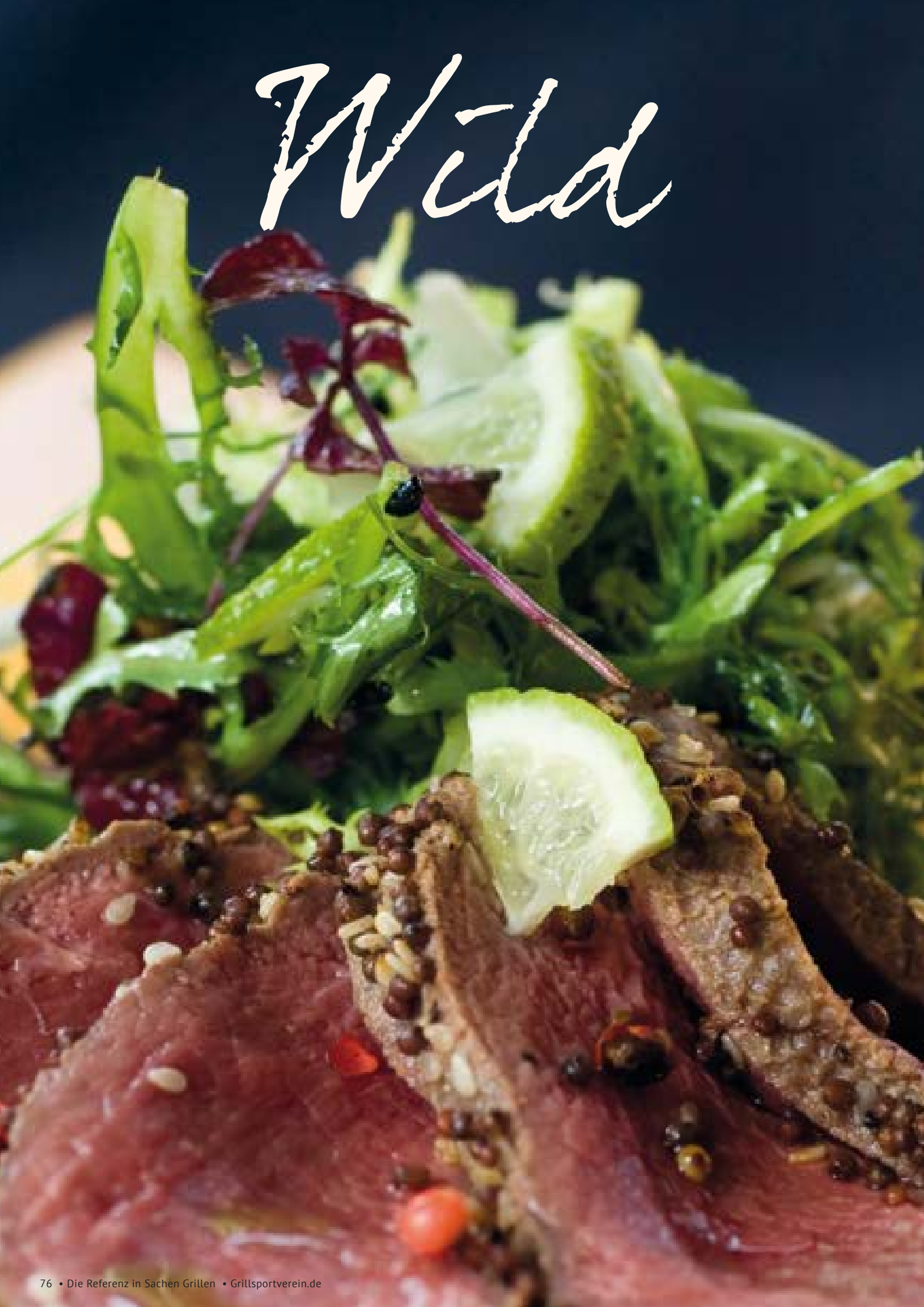
Zutaten:

Zedernholzplanke
1 Lachsfilet
1 Zitrone
Rosmarin- und Thymianzweige
Kirschtomtaten
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zedernholzbrett 2 Std. in Wasser einweichen. Den Lachs säubern und den Bauch und das Schwanzstück einschneiden und umklappen. Rosmarin und Thymian auf dem Brett verteilen und den Lachs drauflegen. Zitrone und Kirschtomaten auf dem Lachs anrichten. Die Rosmarinzweige in die Zitronen stecken. Den Lachs mit Salz und Pfeffer bestreuen. Flämmen Sie das Brett an bis Qualm entsteht und anschließend indirekt bei ca. 180 Grad zu Ende garen. Der Fisch ist perfekt gegart, wenn das Eiweiß flockt.

Wild



Steak

VOM WILDSCHEIN MIT BIRNEN-WALNUSS SALAT

Zutaten:

ca. 1,4 kg Wildschwein (aus der Keule)
Fleur de Sel
Schwarzer Pfeffer



4 Port. Salat:

2 Birnen
1 TL Zucker
150 g Hokaido Kürbis
100g Walnüsse
200 g Roquefort
50 Essig, (Weißweinessig)
150ml EL Raps Öl
5 EL Kürbiskernöl
Senf, Honig
Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker

Wildschweinkeule

Das Stück, von Fett und Sehnen befreien im Anschluss in 4 gleich große Stücke portionieren.
Den Grill auf 260°C vorheizen und die Steaks von beiden Seiten direkt grillen. Im Anschluss die Steaks ruhen lassen, salzen und pfeffern.

Birnen-Walnuss Salat

Birne schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen schräg in Rauten schneiden und in Zucker einlegen.
Kürbis mit Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. Kürbis leicht mit Öl einreiben und kurz grillen. bzw. garen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen.

Essig und Gewürze in einer Schüssel mit einem Schneebesen verquirlen. Beide Ölsorten langsam unter schlagen zufügen. Honig und Senf zugeben mit etwas Pfeffer abschmecken.

Anrichten:
Salat auf einer Platte anrichten und mit dem Dressing marinieren. Käse zerkleinern und zusammen mit Birne, Kürbis und Nüssen darauf verteilen.

Wild Burger

MIT VIOLETTEN SENF UND KRÄUTERSAITLINGEN



Zutaten:

4 Brioche Brötchen
450 g Wild Hack
8 Scheiben Bacon
90 g Violetter Senf
50 g Paprikapüree
Rote Zwiebeln
4 Tomaten Scheiben
4 Scheiben Kräuterseitlinge
Eisbergsalat
Salz, Zucker
4 Holzspieße

Holunder Senf

200 ml Holundersaft
60 g Dijonsenf (körnig)
2 Lorbeer Blätter
1 TL Honig



Zubereitung:

Alles zusammen in einen Topf geben und reduzieren lassen. Der Senf sollte eine feinkörnige und leicht feste Konsistenz aufweisen.

Den Grill vorheizen, die Brötchen aufschneiden und braun „angrillen“. Das Wild Hack mit Salz und Pfeffer würzen und zu „Patties“ formen. Die Patties von beiden Seiten direkt grillen, Zwiebeln schälen und achteln. Die einzelnen Segmente salzen und zuckern und im Anschluss grillen. Bacon gerade auf den Grill legen und grillen. Die Kräuterseitlinge kross angrillen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen in die Brioche Brötchen schichten, violetten Senf zugeben und mit einem Spieß fixieren.

Hirsch

KARREE MIT RÜBCHEN UND NÜSSEN

Zutaten:

1,3 KG Hirschkaree
3 Zweige Thymian
Piment
1 Lorbeer Blatt
100 ml Rotwein
80 ml Cassislikör
2 EL Johannisbeerlikör
20 ml Rapsöl
Salz, Pfeffer

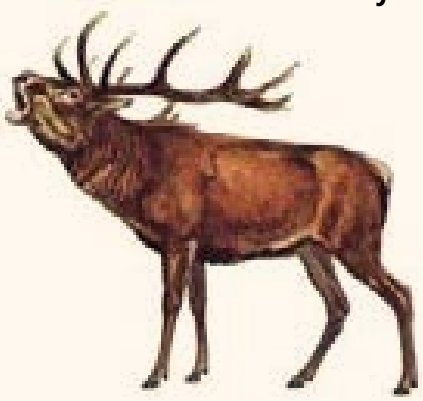
Zubereitung:

Das Fleisch von Sehnen befreien und zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht kaltstellen. Den Grill vorbereiten. Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen.
Zuerst die Knochenseite auf dem heißen Grillrost 3-4 Min. grillen, wenden und in weiteren 15-20 Min. indirekt fertig grillen.

Die Alufolie doppelt ausrollen und alles zusammen darin einwickeln.
Den Grill auf 200 °C vorheizen, die Rübchen indirekt ca. 25 min grillen.

Rübchen und Nüsse

4-8 Rübchen
(geschält, geviertelt)
1 Zweig Thymian
100 g Walnüsse
Balsamico dunkel
Butter
Salz, Pfeffer, Honig
Alufolie





Das Original für den BBQ- und Grillbereich!

la.va® VAKUUMVERPACKUNG



Sous-Vide Geräte
Profi-Produkte für maximale Geschmackserlebnisse

bereits ab Frei-Haus in D 475.- in Euro inkl. MwSt.

20.- € GESCHENKT
Jetzt online unter **www.la-va.com** oder telefonisch einlösen, für Geräte und Zubehör. Der Code lautet:
GRILLSPORT
Gültig bis 30.04.15, ab 100.- € Bestellwert, einmalig pro Haushalt. Nicht mit anderen Gutschein-Aktionen kombinierbar.

Valentinstraße 35/1 · 88348 Bad Saulgau · Tel. 07581 / 489590 · www.la-va.com

Vakuumieren im kleinen Schwarzen

Vakuumiergeräte sind bewährte Helfer im Kampf gegen Essensreste – und für den guten Geschmack. Das Vakuum hält frisch und verbessert sogar die geschmackliche Qualität, zum Beispiel beim Marinieren von sommerlichem Grillgut. Mit dem neuen V.300 Black der limitierten Lava Black & White Edition trifft praktische Profi-Technik auf bestechendes Design.

Rund 80 % der deutschen Gesamtbevölkerung schmeißen den Grill mehr als einmal pro Sommer an. Ein Drittel davon gehört laut WIESENHOF Grillstudie 2014 dabei zu den Viel-Grillern. Sie greifen in den heißen Monaten wöchentlich und auch noch bei fallenden Temperaturen zur Grillzange. Dabei steht bei den meisten der Genuss im Mittelpunkt. Ein Problem stellt sich aber ebenfalls allen Grillfans zugleich: Was tun mit den unvermeidlichen Resten? Hier kommt der Lava V.300 Black zum Einsatz. Vakuumierte Lebensmittel sind bis zu zehn Mal länger haltbar, da sie so vor Keimen und zersetzenden Oxidationsprozessen geschützt sind. Das Vakuum schont außerdem den Geschmack und wichtige Nährstoffe wie Vitamine. Wer gerne plant und saisonale Angebote nutzt, kann auf diese Art günstig frisches und feines Grillgut für einen ganzen Monat lagern.

Leidenschaftliche Griller wissen aber, dass ein Vakuumiergerät auch raffinierter eingesetzt werden kann. Fleisch und Gemüse lassen sich zum Beispiel blitzschnell schmackhaft marinieren mit der Vakuumtechnik. Spezielle Reifebeutel sorgen außerdem für das perfekte Dry-Age-Fleischerlebnis. Herausstechend für die professionele Technik ist das patentierte Lava Close System (LCS), das den Arbeitsablauf durch den schnelleren Unterdruckaufbau merklich vereinfacht. Lästiges Andrücken des Gerätes entfällt. Bei der limitierten Lava Black & White Edition sorgen die noch stärkere Pumpe und das neue 2-stufige Filtersystem für beste Ergebnisse.

Der V.300 Black ist serienmäßig mit einer zweifachen Schweißnaht und einer Schweißbandlänge von 340 mm ausgestattet. In das schlichte schwarze Gehäuse ist der runde Druckregulierungsmesser eingelassen. Ein Design, das fast ein bisschen Retrocharme versprüht und trotzdem moderne Eleganz besitzt. Der maximal erreichbare Unterdruck beträgt -0,96 Bar.

Die Lava-Serie des schwäbischen Unternehmens Landig steht für hochwertige Vakuumiertechnik – und das mit ausgezeichneter Leidenschaft. Vakuumiergeräte wie das Lava V.300 Premium fanden in Produkttests bereits positive Bewertungen, zum Beispiel mit der Note "sehr gut" im Langzeittest des Jagdmagazins "Wild & Hund".

Rezepte, Tipps und Video-Tutorials auf der Lava Homepage machen den Einstieg in das Vakuumieren ganz einfach. Die Lava Serie bietet außerdem praktisches Zubehör, vom Beutel bis zur Vakuumier-Glocke für Eingemachtes.
Mehr Infos unter:
www.la-va.com
oder Tel: 07581 - 489590



Kaninchen

BARDIERTER KANINCHEN RÜCKEN MIT SALBEI



Zutaten:

4 Kaninchenrücken
8 Scheiben grüner (angeräucherter) Speck
Salbei Blätter
etwas Rapsöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Rücken mit Öl einstreichen, dann mit Salbei und Speck umwickeln. Den Grill auf eine Temperatur von 300° C vorheizen und den Grillrost mit etwas Öl einreiben. Filetsteaks auf den Grillrost legen, ca. 2 Minuten auf jeder Seite kross grillen.
Dann die Steaks nochmals 5 Minuten ruhen lassen. So bleibt der Saft im Fleisch. Die Filets vor dem Servieren salzen, pfeffern und quer zur Fleischfaser in dünne Scheiben schneiden.

Lammrücken

GEGRILLT



Zutaten:

1 ganzer Lammrücken
Marinade für Lammrücken:
1 El Cuminpulver
1 El geräuchertes Paprikapulver

½ El Meersalz
1 El gehackter Knoblauch
1 El gehackter Koriander
1 El gehackte Petersilie
¼ Ts Rapsöl

Zubereitung:

Den Lammrücken am Rückgrat einschneiden und die Filets entfernen. Mischen Sie die Zutaten der Marinade zusammen und marinieren Sie damit den Lammrücken. Grillen Sie den Lammrücken scharf auf der Oberseite an und garen Sie ihn bei ca. 140 Grad zwischen 30-40 Minuten zu Ende. Kerntemperatur 74 Grad.

www.holzbackofen.de



Holzbackofen Le Rond

Wer kennt nicht...

...den verführerischen Duft
eines frisch gebackenen
Holzofenbrotes,
von deftigen Flammkuchen,
Pizzen und herrlich kross
gebratenen Fleischgerichten
aus dem Holzbackofen.

Wir weisen Sie gerne in die
Möglichkeiten vieler leckerer
Zubereitungen in einem
RAMSTER - Holzbackofen ein.

Gönnen auch Sie sich dieses
einmalige Gourmeterlebnis mit
unseren Holzbacköfen, die wir
sowohl für den privaten als
auch für den gewerblichen
Bereich fertigen.

Wir realisieren ihre Ideen und
Wünsche und freuen uns auf Sie.

Ihr Ramster Team



Mietbar: Maxi mit Hänger



Le Rond







Le Rond



Le Grand



Le Grand



Le Rond



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi

RAMSTER Holzbackofen

Ramster
Holzbackofen

Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

Tel: +49 63 31 60 80 230
Fax: +49 63 31 60 80 234

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de

www.holzbackofen.de



"Grillsportler bei der Arbeit ..."

GRILLSPORTVEREIN HISTORY

Mitte der 90er-Jahre trafen sich regelmäßig viele junge Herren in ihrer Studentenzeit zum gemütlichen Beisammensein bei Grillgut und kühlen Getränken. So beginnt die Erfolgsgeschichte des Deutschen Grillsportvereins

Nach langem Brainstorming gründeten diese Studenten 1997 den ersten Deutschen Grillsportverein – kurz GSV genannt. Nun mag man sich fragen, was Grillen mit Sport zu tun hat? Grillen ist nicht nur körperlicher Sport, sondern auch ein Sport des Denkens und der Technik. Alles muss planvoll vorbereitet und durchgeführt werden und genauso wie beim hektischen Küchenbetrieb kommt man sehr schnell ins Schwitzen.

Kurz darauf wurde die Domain www.grillsportverein.de registriert und mit Inhalten gefüllt. Damals waren Internetseiten und Domains kostspielig und auch noch nicht so häufig vertreten wie heutzutage. Über das Thema „Grillen“ gab es nur vereinzelt bis gar keine Informationen im deutschsprachigen Internet. Diese Lücke schloss der GSV nach und nach. Zuerst wurden Bilder und Videos vom Grillen eingestellt und kurz darauf kamen die ersten brauchbaren Forensysteme auf den Markt. Kaum war das Forum im Netz (mit phpbb 1!), füllte es sich schon mit vielen brauchbaren Themen und Beiträgen.

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem gut 6.000 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 und 2013 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum gut 2.100.000 Beiträge und über 60.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 250 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

Der Grillsportverein war schon immer die Referenz zum Grillen im Internet und baut seine Stellung zunehmend aus.

GSV START 1997

250 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum: gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte: 6.000 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezpte-Datenbank, weitere Zehntausende Rezepte im Forum. Jeder kann Rezepte und Bilder ins Netz stellen!
3. das Grillwissen: alles zum Thema Grillen für Anfänger und Profis!



GSV-ZUBEHÖR

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht …

APPS, GSV-GEWÜRZE
GSV-BBQ-SOSSEN
GRILLBÜCHER
E-BOOKS, GRILLGERÄTE
MERCHANDISE

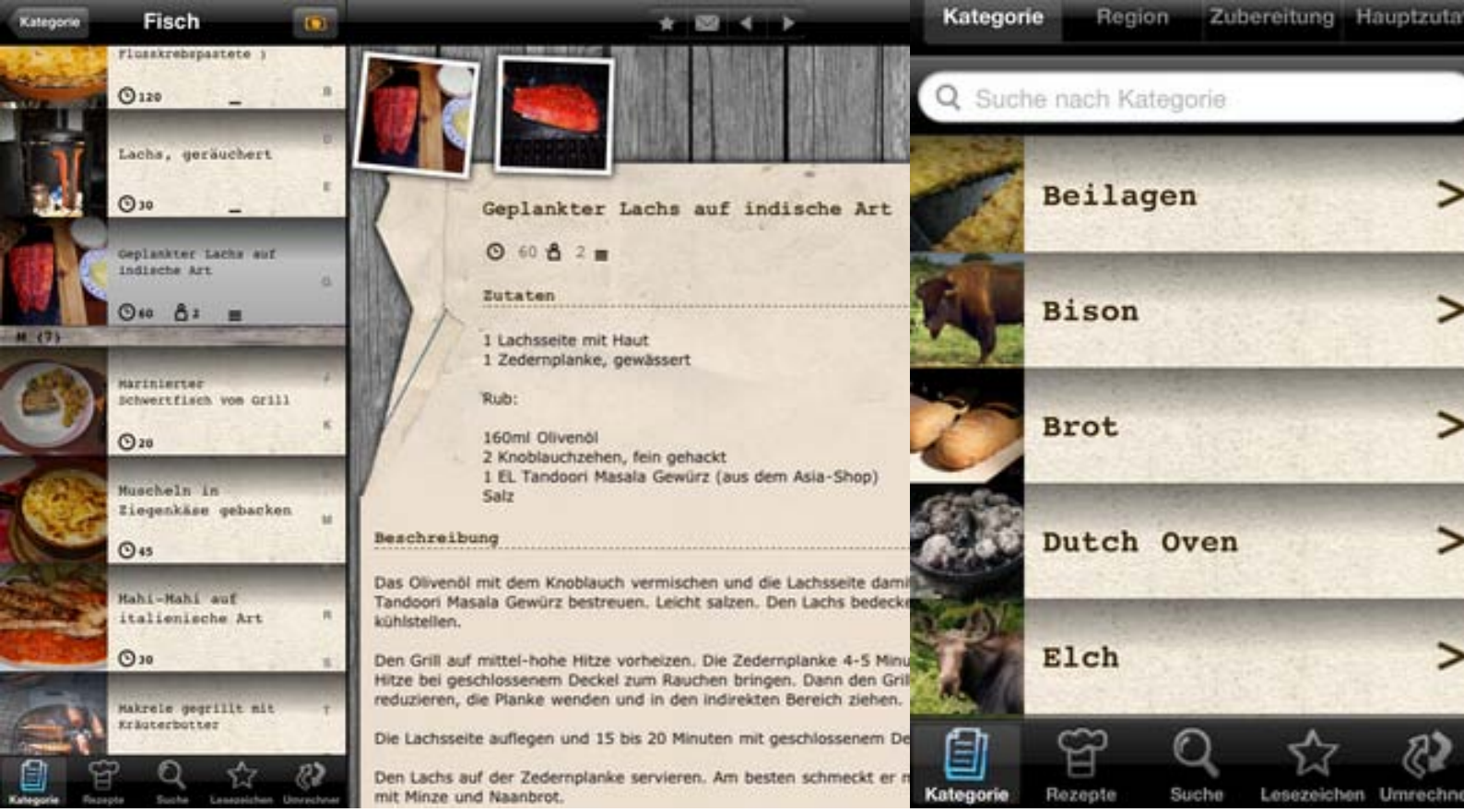
iPhone-Android-Apps:
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten. Deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Die Grillrezepte-App bietet einfachen Zugriff auf die Rezepte des Grillsportvereins und viele weitere Funktionen. Natürlich ist die Version 2.0 gleichzeitig für iPhone und iPad konzipiert und ist erhältlich im Appstore von Apple sowie bei Google Play. Auch die kostenlose Grilltyp-App ist einen Blick wert.

Bücher:
Unsere gesammelte Erfahrung und unser Wissen bündeln wir in unseren Büchern, wie beispielsweise einer der Verlagsbestseller „Grillen wie die Weltmeister – Die besten Rezepte des deutschen Grillsportvereins", das auch als erstes E-Book zum Thema Grillen seinen Weg in den Apple-Bookstore gefunden hat.

Zudem im umfangreichen Grilltechnik-Buch „Faszination Grillen", das alle Facetten der Grills und deren Funktionsweise durchleuchtet sowie in „Das große Smokerbuch", das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt.„Das Holzbackofenbuch",„Meister am Grill", „Heels großes Grillbuch" u. a. Printprodukte runden das Angebot ab.

Weitere Produkte:
Für das Fanherz bietet der Grillsportverein alles, was bedruckbar ist: Vom Aufkleber über T-Shirts bis hin zur standesgemäßen Fahne ist so gut wie alles erhältlich.

Der exklusive Grillsportverein-Smoker
Grillsportverein Flaschenöffner
Grillsportverein Archinator
Grillsportverein Spatel
Grillsportverein Messer
Grillsportverein Schürze
Grillsportverein Zündhölzer







Grillsportverein Pin und Aufbügler u. a.

Aber auch im Gourmetsektor ist der Verein tätig: Die GSV-Grillsoßen und GSV -Gewürze sind erfolgreich auf dem Markt.

Paulinchen:
Oft liest man in den Sommermonaten Schreckensmeldungen in der Zeitung, dass wieder einmal ein Familienvater seine komplette Familie ausgelöscht oder für immer gezeichnet hat, indem er mit Brandbeschleunigern die Glut anzufachen versuchte.

Der Verein Paulinchen hilft Familien, deren Kinder einen Unfall mit Feuer hatten. Der Grillsportverein sammelt jedes Jahr fleißig Spenden. www.paulinchen.de

Grillmeisterschaften:
Das GSV-Team ist seit einigen Jahren bei den deutschen oder europäischen Grillmeisterschaften mit großer Leidenschaft dabei. Mehrere deutsche Meistertitel in verschiedenen Kategorien konnten bisher gewonnen werden. Im Mai findet die 6. Jack Grillsportverein-Meisterschaft mit Adi Blanz statt.

GRILL- & ZUBEHÖR NEUHEITEN

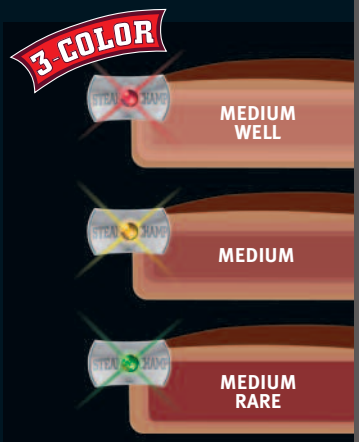


KANN ES FÜR GRILLER JA NICHT GENUNG GEBEN

EINFACH UND EINDEUTIG.

DER STEAKCHAMP GIBT DIR DIE GELING-GARANTIE FÜR DAS PERFEKTE STEAK. IMMER UND ÜBERALL. DIE 3-FARBEN LED DES STEAKCHAMP ZEIGT DIE 3 WICHTIGSTEN GARSTUFEN EINES STEAKS -IN EINEM GERÄT- AN.





Den SteakChamp in das rohe Fleisch seitlich einstecken und von Anfang an mitgaren. Bei grünem Doppel-Blitzsignal ist das Steak „medium rare“, bei gelb ist es „medium“ und bei rot „medium well“. Nimm das Steak zum Nachruhen von der Hitzequelle, wenn das Blitzsignal der gewünschten Garstufe erscheint. Wenn dieses Blitzsignal wieder stoppt, dann ist die wichtige Nachruhephase für dein Steak beendet und Dein Steak ist perfekt auf den Punkt Deiner Lieblings garstufe gegart. Auch bei hohen Temperaturen am Grill einsetzbar. Circa 1.000 mal verwendbar.

TIPP: Mehrere Steaks (gleiche Dicke) auf dem Grill? 1 SteakChamp reicht als „Referenzmessgerät

EINZIGARTIG:
- ★ Auch bei hohen Temperaturen am Grill einsetzbar
- ★ Integrale Temperaturmessung über den ganzen Fühler
- ★ Elektronische Bestimmung der Ruhephase nach dem Garen

STEFAN MARQUARD ★ *Fernsehkoch*

“Einfacher war das Steak-Garen noch nie! Egal ob blutig, rosa oder fast durchgebraten, der SteakChamp misst exakt den Garpunkt und garantiert so das gewünschte Ergebnis.“



VERWENDBAR:

Grill Pfanne Ofen Rind Fisch Ente Wild

MADE IN GERMANY



WWW.STEAKCHAMP.COM

TecPoint GmbH, D-82515 Wolfratshausen, +49 - 8171 - 999 790, perfect@steakchamp.com



Klasse Sache, der klappbare Anzündkamin im Handtaschenformat von MCBrikett.
Noch massiver sind die aktuellen Gussroste vom Barbequer, nun auch für den Citygrill erhältlich – eine vererbbare Anschaffung.









Neu auf dem Markt ist der GMG Davy Crockett Holzpelletgrill mit App Steuerung und 12 Volt Anschluss. Nicht nur die ideale Outdoormaschine von ca. 70–300 °C.



Demnächst gibt es die erste limitierte GSV-Rum -Sonderbottleabfüllung beim Spiccy.



Die GSV-Feuersäule darf natürlich neben der GSV-Flagge bei keinem GSVler im Garten fehlen.





Neu auf dem Markt ist auch der Pizza-Aufsatz Baker Stone für Gas- oder Holzkohlegrills.

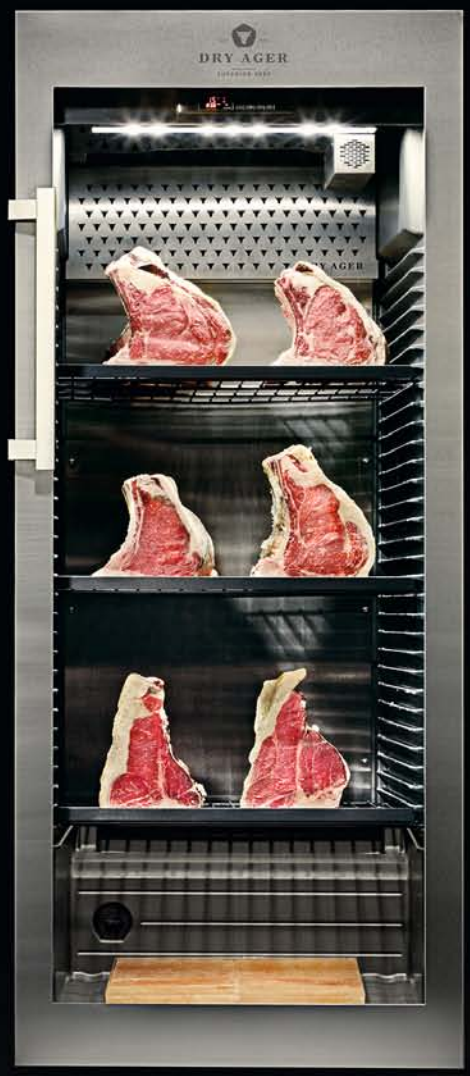


Neu im MONOLITH Sortiment ist die Premium Grillkohle speziell für Keramikgrills. Hergestellt aus FSC zertifizierter nachhaltiger europäischer Forstwirtschaft entspricht sie den höchsten Ansprüchen auf Nachhaltigkeit und verantwortungsbewusstem Umgang mit unserer Umwelt. Durch das spezielle, gesteuerte Herstellungsverfahren entsteht eine Spitzenholzkohle mit sehr langer Brenndauer, die CO2 neutral verbrennt. Auch ist die Stückelung, der hohe Brennwert und Brenndauer nicht nur für Longjobs ideal.



Seit 2002 ist die Fire & Food das Grillermagazin. Da macht ein Abo Sinn.

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF



DER FLEISCH REIFESCHRANK

STATE-OF-THE-ART IN *DESIGN & TECHNIK* ZU EINEM SMARTEN PREIS-LEISTUNGSVERHÄLTNIS

* * *

WWW.DRY-AGER.COM



ARTEN DER HOLZKOHLEN-HERSTELLUNG

BERNHARD SCHUH VON SCHÖNBUCHER KLÄRT AUF

Aufgrund vieler möglicher Herstellungsarten von Holzkohlen und der Unsicherheit im Markt über deren Auswirkung auf die Qualität des Endproduktes haben wir uns entschieden, eine kleine Übersicht mit den wesentlichen Unterschieden zusammenzustellen.

Diese Übersicht soll eine kleine Unterstützung bei der Bewertung der einzelnen Qualitäten geben und stellt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Korrektheit im juristischen Sinn dar.

Grundsätzlich entsteht Holzkohle durch das Erhitzen von Holz unter Luftabschluss. Entscheidend für die Qualität der Holzkohle ist jedoch, neben einem guten Ausgangsmaterial, dem Holz, vor allem das Produktionsverfahren.

Hier gibt es merkliche Unterschiede, welche auch der Verbraucher in der Anwendung
spürbar erlebt:
- wie ist das Anzündverhalten?
- qualmt die Holzkohle?
- spritzt die Glut? (Holzkohlenglut aus einem speziellen Hartholz aus Südamerika kann sogar explodieren)
- wie ist das Gluthaltevermögen?
- wie ist die Hitzeentwicklung?
und vor allem:
- welchen Ausdünstungen (Gase) ist der Verbraucher am Grill ausgesetzt?

Unabhängig vom Produktionsverfahren und dem Verhalten der Holzkohlen beim Verwender kann heute fast jede Holzkohle die entsprechende DIN EN 1860-2 erfüllen. Hierbei werden jedoch nur wenige Punkte bei der Zertifizierung berücksichtigt: Wassergehalt, Asche, Kohlenstoffgehalt, (Mindestanforderung nur 75 %) und die Absiebung (Körnung). Die Qualität bei der Anwendung und Auswirkungen auf das Grillgut bzw. den Verwender werden nicht geprüft und bleiben somit unberücksichtigt.



Die älteste Methode ist der aus dem Altertum stammende Meilerbetrieb oder die Köhlerei, welche heute noch unverändert in vielen osteuropäischen und südamerikanischen Ländern eingesetzt wird. In Erdhügel oder in Blechfässern werden Holzstücke angezündet und dann unter Luftabschluss bei ca. 300 °C verkohlt, an verschiedenen Zwischenlägern gesammelt und häufig auch ohne Absiebung in Säcke abgefüllt. In Südamerika wird oftmals in Erdlöcher Holz eingefüllt, angezündet und mittels Metallplatte luftdicht verschlossen.

Nach ca. 8 Tagen wird aus den Erdlöchern die Holzkohle geerntet.

Diese Löcher haben i. d. R. einen sehr kleinen Durchmesser, daher ist es üblich, dass zu dieser „Ernte" oftmals Kinder eingesetzt werden. (Kinderarbeit). Vorteile dieser Produktion: niedrige Gestehungskosten, hohe Ausbeute gegenüber dem Holzeinsatz.
Nachteile: unkontrollierte Qualität, nur reduzierte Entfernung unerwünschter Bestandteile der Kohle wie Holzteer und Holzessig, Kontaminierung des Umfeldes (Erdmeiler), oftmals nur teilweise verkohltes Holz, v. a. in Südamerika oft keine oder nur unzureichende Erfüllung von Sozialstandards.

Die nächste Entwicklungsstufe zur Holzkohlenherstellung ist die Retortenproduktion:

Gemauerte Behältnisse, oft auch aus Stahl bzw. Stahlblech werden mit Holz befüllt, luftdicht verschlossen und mittels Fremdhitze (Öl, Gas) zunächst erhitzt, bis das Holzgas beginnt aus dem Holz auszutreten. Dieses wird i. d. R. abgesaugt und zum Aufrechthalten der Erhitzung eingesetzt (bis zu 450 °C). Nach Beendigung der Verkohlung (oftmals nur aufgrund des „Gefühls" der Betreiber) wird die Holzkohle in die gewünschte Fraktion gesiebt und abgefüllt.

Vorteile dieser Produktionsart: höherer Verkohlungsgrad des Holzes als bei Meilerherstellung, (Kohlenstoffgehalt 75–80 %), geringere



Kontaminierung des Umfeldes (als Meilerproduktion), gleichmäßigere Absiebung. In der Regel kann die Einhaltung sozialer Standards erwartet werden.
Nachteile: keine gleichmäßige Qualität, daher oftmals teilweise unverkohltes Holz = brennende Kohlestücke, immer noch hohe Kontaminierung des Umfeldes, geringere Ausbeute als bei Meiler- oder Köhlerproduktion, aufgrund der Industrialisierung entstehen höhere Kosten.

Die höchste Qualität an Holzkohlen erhält man durch den Einsatz einer speziellen Retorte, der Lambiotte Retorte, in welcher auch "MAITRE GRILL" hergestellt wird. In einem Verkohlungsturm wird mittels einer Permanentverkohlung bei ca. 550 °C das Buchenholz (selbstverständlich FSC-zertifiziert) trocken destilliert.

Dem Buchenholz wird u. a. Holzteer, Aceton und Holzessig entzogen und für die chemische- sowie die Nahrungsmittelindustrie weiterverarbeitet. Aufgrund des dadurch entstehenden hohen Kohlenstoffgehaltes und der kompletten Entfernung der unerwünschten Randbestandteile entsteht eine Holzkohle, welche nicht mehr- qualmt und spritzt und sehr lange die Glut hält.
Die nach der Absiebung übrig gebliebenen Kleinstteile werden



nochmals gemahlen und mit Maisstärke als Bindemittel zu hochwertigen Holzkohlengrillbriketts gepresst.

Der Anwender ist keinen gesundheitsschädlichen Ausdünstungen mehr ausgesetzt; daher werden nach dem Lambiotte-Verfahren hergestellte Holzkohlen und die entsprechenden Holzkohlengrillbriketts sehr gerne von professionellen Grillern eingesetzt.

Zusammenfassung der Vorteile dieses Produktionsverfahrens:
höchste Qualität für den Verbraucher:
wenig Ausdünstungen, kein Qualmen und Spritzen der Holzkohle,
aufgrund des hohen Kohlenstoffgehaltes eine sehr lang anhaltende Glut
- zertifiziert nach DINplus,
- FSC-pure-zertifiziert,
- Grillbriketts bei „ÖKO-Test" mit „sehr gut " ausgezeichnet (06/2009)
- hohe soziale Standards
Nachteil: etwas höherer Preis

Wir würden uns freuen, Ihnen mit diesen Angaben einige Informationen über die Herstellungsarten von Holzkohlen gegeben zu haben.
GSV Aktion: http://www.schoenbucher-shop.de/gsv.html
http://www.schoenbucher-shop.de/

Schönbucher

Immer gut aufgelegt ...

... mit hochwertiger Buchenholzkohle und Grillbriketts von Schönbucher.



FSC

ÖKO-TEST
MAÎTRE GRILL
Holzkohlegrillbriketts
sehr gut
Ausgabe 06/2009

DIN plus

Kohlen-Union Schönbucher GmbH
St. Johanner Straße 86-92 · 66115 Saarbrücken
Tel.: 0681/94809-0 · Fax: 0681/94809-25
info@schoenbucher.de · www.schoenbucher.de · www.schoenbucher-shop.de

Kohlen-Union Schönbucher GmbH



Gratiszugabe



GSV Aktionsangebote plus gratis Anzünder

Solange der Vorrat reicht.





BACK to SMOKE

Holzpelletgrills



einzigartiges Raucharoma und purer BBQ-Genuss

Vorteile eines Holzpelletgrills

würziges Raucharoma
des Grillguts, das Sie sonst nur von einem “Smoker” erhalten.

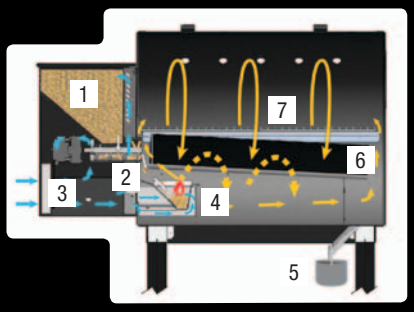
einfache Bedienung des Grills
vergleichbar mit einem Gasgrill.
In 15 Minuten einsatzbereit.

multifunktioneller Grill
- Räucherofen
- BBQ Grill
- Backofen
- Temperatur zwischen 90°C und 270°C stufenlos regelbar

GMG
gmg-pelletgrills.de

Memphis WOOD FIRE GRILLS
holzpelletgrill.de

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



1. Pelletvorratbehälter
2. Förderschnecke
3. Lüfter
4. Pelletbrenner
5. Fettabfänger
6. Schutzblech
7. Grillroste

GMG Holzpelletgrills und Memphis Wood Fire Grills direkt bestellen unter **haupert-shop.de**


< Daniel Boone


< Memphis Avantage plus


< Jim Bowie


< Memphis Pro

GASTRO GRILL-WOHNWAGEN



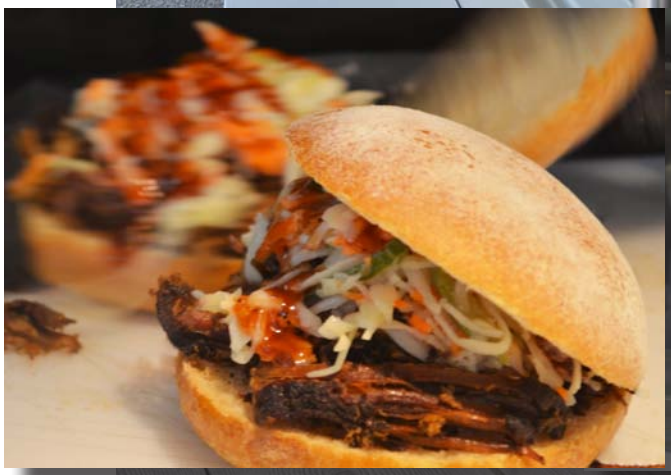


Der “Back to smoke” Trailer ist der erste reine BBQ-Trailer in Europa, der mit einem Pelletsmoker, Cookshack, Fast Eddy FEC 120, ausgestattet ist.
Zusätzlich sind hinten eine Grillfläche und 2 Fritteusen verbaut. Der Ausgabebereich vorn ist mit 2 Stationen ausgestattet, die jeweils über eine 1/1 Bainmarie und eine gekühlte Toping Station mit Kühlunterbau verfügen. Dazwischen ist eine beheizte Brötchenschublade eingebaut.

Insgesamt verfügt das Fahrzeug über 5 Kühlschränke. Ein 3000 Watt Stromgenerator als Leiseläufer garantiert, dass wir ohne externen Stromanschluss voll agieren können.

Die maximale Tagesleistung liegt bei etwa 800 bis 1000 Portionen. Für Grill & BBQ Gastronomiekonzepte ist Klaus-Dieter Haupert der Ansprechpartner in Deutschland.
http://www.haupert-shop.de/










Intensiv
Reiniger
Konzentrat
1
500 ml
Cromodur
Edelstahlpflege
Pflege und Schutz für geschliffenen Edelstahl
2
500 ml
Grillex
Krustenlöser
Konzentrat
Sprüh ohne Sprühnebel
Haftet auf
senkrechten Flächen!
3
500 ml
NAPOLEON


Grillreiniger Profi-Set
CSV Empfehlung
-27%
Reduziert
nur 19,90 € !!!
AKTION
Grillsportverein
Intensiv
Reiniger
Konzentrat
1
Cromodur
Edelstahlpflege
2
Grillex
Krustenlöser
3

Das unschlagbare Duo

Pflege und Schutz für geschliffenen Edelstahl



- **Gründliche Reingung**
- **Schützende Pflege**
- **Strahlender Glanz**
- **Werterhalt**
- **Keine Fingerabdrücke**
- **Kein Tiefenschmutz**
- **Einfach aufsprühen und abwischen**

Edelstahl ist ein besonderes Material: Unempfindlich, beständig und extrem haltbar. Geschliffener Edelstahl besticht außerdem durch seinen eleganten seidenmatten Glanz.

Minderwertige Pflegeprodukte können die Oberfläche aber auch unansehnlich machen: Putzstreifen, Fingerabdrücke und mattes Aussehen sind die Folgen mangelhafter Pflege.

Intensiv-Reiniger und Cromodur Edelstahlpflege garantieren für porentiefe Sauberkeit mit dauerhaft strahlendem Glanz.

Intensiv-Reiniger entfernt porentief alle Verschmutzungen.

Cromodur versiegelt die Oberfläche mit einer hauchdünnen, antistatischen Schutzschicht.

Das unschlagbare Duo für Ihre Edelstahlmöbel

Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de



STEAK IN DER KUGEL

FOLGE 1: FÜNF SCHRITTE ZUM PERFEKTEN STEAK AUS DER KUGEL

Quick-Tipp vom GSV-Profiteam

Folge 1: 5 Schritte zum perfekten Steak aus der Kugel

Schritt 1: Vorbereitung

Die gekauften Steaks aus der Kühlung nehmen und auf einen Teller oder einer Platte legen. Bei ausreichender Zeit sollte das Fleisch durchaus Raumtemperatur annehmen. Das Fleisch dabei – wenn möglich – nicht abdecken.
Etwa eine Stunde oder auch gerne noch länger vor dem Grillvorgang beidseitig mit grobem Meersalz bestreuen.
Das Salz denaturiert die Proteine im Fleisch, anfangs tritt etwas Saft aus, wird aber wieder aufgenommen – also keine Angst vor diesem Schritt. Er sorgt für einen besseren Geschmack und die Bildung einer besseren Kruste. Das Salz wird aber vor dem Grillen wieder entfernt, bzw. mit den Fingern vom Fleisch abgewischt. Keinesfalls waschen oder mit Küchenkrepp abwischen.

Schritt 2: Das richtige Setup für die Kugel

Egal um welche Kugel es sich letztendlich handelt, mit ein paar Tricks lassen sich fast immer perfekte Ergebnisse erzielen.
Ein wichtiger Aspekt ist der Brennstoff – hier sollte man immer hochwertige Steakhouse Grillkohle verwenden, keine Brekkies. Einen herkömmlichen Anzündkamin mit der Kohle befüllen, auf den Kohlerost stellen und durchglühen lassen. Die unteren Ventile der Kugel sind komplett geöffnet. Zur Befeuerung verwende ich persönlich ein kleines Stövchen mit Spiritus, das angezündet wird und die richtige Hitze für den späteren Kamineffekt sorgt. Von den stinkenden und qualmenden Paraffinwürfeln rate ich komplett ab.

Ein absolut wichtiges, aber leider stark unterschätztes Zubehör sind Kohlekörbe. Diese sind zwischenzeitlich im Sortiment von fast allen Grilherstellern. Damit lässt sich die Hitzequelle in der Kugel optimal verteilen. Mittig für optimalen Durchzug und volle Power (Steaks), seitlich für einen großen indirekten Bereich , in der Mitte (Rotisserie, Braten etc.) oder in einer Art V-Stellung zu beiden Seiten am Rand und einem großen indirekter Bereich (Chickenwings, Drumsticks, Meatballs etc.)

Für unsere Steaks platzieren wir die beiden Kohlekörbe direkt in der Mitte der Kugel und befüllen beide mit der komplett durchgeglühten Holzkohle. Ein Korb wird etwas mehr befüllt als der andere, denn mit diesem wird die Kugel später indirekt auf eine Temperatur von maximal 120 °C eingeregelt.
Den Rost auflegen – perfekte Ergebnsisse erzielt man mit einem Gusseisenrost – und den Grill etwa 5 Minuten ohne Deckel aufheizen. Das versehentliche Ersticken der Kohle wird somit verhindert. Dann den Deckel auflegen und die Kugel bei auch oben

geöffneten Ventilen auf maximale Temperatur bringen, das dauert gut 20 – 30 Minuten. Auch der Rost sollte nun gut heiß sein.

Schritt 3: Der direkte Grillvorgang

Den Rost abbürsten und eventuell leicht einölen. Nun zu meiner bewährten 90er-Regel. Das Fleisch auflegen und 90 Sekunden scharf angrillen. Danach um 90 ° drehen und auf der gleichen Seite weitergrillen. Dadurch erzeugen wir das optisch ansprechende Grillmuster. Nach 90 weiteren Sekunden umdrehen und ebenfalls wieder 90 Sekunden grillen. Erneut um 90 ° drehen und weiter für 90 Sekunden auf der zweiten Seite grillen. Jetzt den Rost von der Kugel nehmen und auf einem Tortenring abstellen. Gute Grillhandschuhe sind hierzu Pflicht.

Den besser befüllten Kohlekorb aus dem Grill nehmen – mit einer guten Grillzange und einem Grillhandschuh ist das eine Arbeit von Sekunden. Den Kohlekorb (v. a. wenn Kinder mit dabei sind) an einem sicheren Ort abstellen. Den zweiten Kohlekorb mit der Zange oder Handschuh an den Rand schieben.

Mein Tipp: Extrem dünne Scheiben vom Tafelspitz (wenige mm dick) lassen sich nur mit diesem Schritt alleine perfekt zubereiten.

Schritt 4: Der indirekte Grillvorgang

Die Steaks haben jetzt eine richtig schöne Kruste bzw. das typische Grillmuster, sind aber innen noch nicht auf der gewünschten Kerntemperatur. Diese bekommen wir durch den indirekten Grillvorgang. Wichtig ist nun, dass ein zweiter, kalter Rost zum Einsatz kommt, da das Fleisch sonst viel zu schnell gart. Hat man einen Ersatzrost für den Grill, diesen einfach auflegen und das Fleisch genau gegenüber vom Kohlekorb platzieren. Falls nicht, den ursprünglichen Rost wieder auflegen und das Fleisch ebenfalls gegenüber auf einen kleinen Rost oder ein Kuchengitter legen.

Die oberen und unteren Ventile der Kugel auf 1/3 Öffnung stellen, dabei unbedingt darauf achten dass sich die oberen und unteren Ventile direkt übereinander befinden. Wir haben damit einen direkten Luftstrom und weniger Zirkulation in der Kugel. Die Temperatur sollte sich nun auf max. 120 ° einregeln – bei Bedarf die Öffnung der Ventile leicht nachjustieren.

Bei Bedarf kann auch noch mit einer leichten Rauchnote gearbeitet werden, entweder mit Woodchips oder Fassdielen aus Rotwein-, Sherry- oder Whiskeyfässern.

Je nach Dicke der Steaks dauert dieses “Ziehen” auf die gewünschte Kerntemperatur bis zu 45 Minuten (bei einem etwa 5 cm dicken Steak). Mein bevorzugter Gargrad ist medium-rare, also etwa 54 – 55 °.

Schritt 5: Kurze Ruhephase und aufknuspern

Die Steaks nun vom Grill nehmen und auf ein ganz leicht vorgewärmtes Brett oder einen vorgewärmten Teller legen. Dies verhindert, dass Fleischsäfte austreten. Etwa 3 – 5 Minuten ruhen lassen, keinesfalls abdecken.

Mein Tipp: Jetzt mit Origninal Jack the Steak Pfeffer bestreuen und nochmal ganz kurz direkt über der Kohle aufknuspern. Der Pfeffer entfaltet dabei sein volles Aroma.

Servieren und genießen!

Wer möchte, kann die Schritte 4 und 3 gerne in umgekehrter Reihenfolge – also rückwärts ausführen. Auch hier kommt man zu perfekten Ergebnissen.

Viel Erfolg und gutes Gelingen wünscht Euch Jürgen aka Taigawutz.





MIT HEISSEN ÖFEN KENNEN WIR UNS AUS!

Dank bester Qualität und unserer über 100-jährigen Erfahrung als Steakmanufaktur ist Gourmetfleisch.de heute einer der größten Onlinelieferanten für frische Steaks in ganz Deutschland.

Überzeugen Sie sich einfach selbst und besuchen Sie uns.



GOURMETFLEISCH.DE

STEAKS ONLINE



EXKLUSIVES GRILL & BBQ PAKET!*
STATT 73,10 €
55 €
INKLUSIVE VERSANDKOSTEN!

GRILL & BBQ TESTPAKET

Das ultimative Grill & BBQ Testpaket für echte Grillfans und anspruchsvolle Genießer! Gehen Sie gemeinsam mit dem Grillsportverein und Gourmetfleisch.de auf eine exklusive Reise und genießen sie internationale Fleisch-spezialitäten. Dank der großen Auswahl frischer Beef-, Schweinfleisch- und Geflügelsorten haben wir bestimmt auch für Sie genau das Richtige im Sortiment.

Das exklusive Grill & BBQ Paket beinhaltet:

- *2 Steaks à 450 g US Nackensteaks*
- *2 Charolais Burger à 200 g inkl. 2 Buns*
- *1 x BBQ Spare Ribs Natur*
- *5 x 100 g Extrawurst Iberico*
- *UPS Standardversandkosten über 9 €*

Nichts anbrennen lassen und direkt bestellen:
www.gourmetfleisch.de/gsv

**Das Grill & BBQ Paket ist nicht kombinierbar mit anderen Gutscheinen oder Rabatten. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.*

JACK THE WURST 2014 BOLSTERLANG

DIE FÜNFTE GRILLMEISTERSCHAFT DES GSV

Diesmal waren wir im Oktober 2014 bei „Jack the Wurst“ bei bestem Wetter einmal mehr auf dem Berg Bolsterlanger Grad bei Adis Grillschule.

Lauter gut gelaunte Teams und jede Menge Cobb Grills und selbstgemachte Bratwürste waren die Helden des Tages.

Dank der Unterstützung mit Grillzubehör durch die Firmen Santosgrills, Grillgrates von Haupert, Brennmaterial von Cobb, Schönbucher und McBrikett brannte nichts an. Falls doch, waren die Reinigungsmittel von Firma Assindia bei den Teams willkommen. Den Titel holte sich dieses Mal das Team Smokin's. Gratulation!

Weitere Infos zu den Grillsportmeisterschaften unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/grillsportverein-meisterschaften/






UNSER BIER. ALLGÄUER


Mechanisch
3-Länder-Grillen
XL


Schnell
Gut
Geil







BarbecueExpo'2015

Topics

- Cooking equipment, including chargrills, grills, barbecue, smokers - coal, gas, electric, and solar
- Instruments, accessories and tools for barbecue
- Ignition means (liquid and solid)
- Cleaning agents
- Fuel, coal, coal bricks, euro woods, pellets and wood chips
- Protective equipment, including masks, glasses, burn packs, fire-extinguishers, repellents
- Clothes for barbecue, as aprons, wrists, clothes, footwear and head pieces
- Personal hygiene products, antibacterial gels and etc.
- Heat resistant paints for barbecue equipment coating
- Books on barbecue and specialized media
- Equipment for outdoor areas, including tents, trash containers, tables, chairs and lighting
- Mobile refrigerators and thermal packs
- Tableware, cutlery and picnic sets
- Semi-finished products for barbecue
- Sauces, dressings, marinades and spices for barbecue
- BBQ catering services



WWW.BBQEXPO.RU/EN/






gardentool 2015

Topics

- Garden-park tools and equipment
- Small gardening machinery
- Gardening tools and equipment
- Accessories for gardening machinery and equipment
- Watering equipment
- Engineering equipment



WWW.GARDENTOOL.RU/EN/

Festival figures and facts 2014

140 exhibitors

13 countries: Australia, Belgium, Pakistan, Poland, Denmark, Germany, China, France, Canada, Russia, Serbia, Switzerland, USA.

Over 6000 people visited the exhibition, including suppliers, dealers and wholesalers, as well as specialized and chain shops, HoReCa, owners of country houses and open air facilities

An extensive programme of unique co-located events evoked a great interest among both professionals and




DNP


KOKOKO
GRILLKOHLE








COBB
MATTHIAS


www.jackhoney.de
3-Länder-
Griller




SELTERS
MORIA







NAPOLEON

Qualität mit deutschen Wurzeln

Der neue PRO825
Die Grillwelt steht kopf.

PRO825 Features: vier dickwandige Edelstahl-Brenner 15,2 kW · ein Räuchereinsatz mit eigenem 2,5 kW-Brenner · zwei SIZZLE ZONE™ Keramik-Brenner 7,6 kW mit Warmhaltebrenner 2,5 kW · ein Power-Seitenbrenner für Wok 5,3 kW · ein Infrarot-Heckbrenner für Drehspieß 5,5 kW · Innenbeleuchtung · Hauptgrillfläche 72x46 cm + 47x46 cm

Gas – Holzkohle – Infrarot.

Am Ende grillen Sie mit einem NAPOLEON®.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

www.napoleongrills.de

NAPOLEON® Grills Deutschland · Poppenbouwing 29-31 · 4191 NZ Geldermalsen Holland · Tel.: +31(0)345-588655 · E-Mail: info@napoleongrills.nl

DER DRY AGER REIFESCHRANK



Was ist Dry Aging?

WAS LANGE REIFT ...

Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung.
Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung" – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess.

Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Zum Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen" Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als "die Königsklasse unter den Steaks" gilt.

Wie funktioniert Dry Aging?

AUSGEREIFT HAUSGEREIFT
Der DRY AGER Fleischreifeschrank für Privat und Gewerbe. Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 85 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C. Die präzise elektronische Steuerung des DRY AGER DX 1000 gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C-Schritten geregelt werden kann. Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren.

Das sorgt zusammen mit dem integrierten DX AirReg System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung. Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem eleganten Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre des DRY AGER getönt (metallbedampft).

Der DRY AGER eignet sich aber nicht nur für die Herstellung von Dry Aged Beef. Er kann auch zum Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden.

Das Resultat **DELIKAT ESSEN**

Das perfekte Steak – eine Frage des perfekten Timings. Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird außerordentlich zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und besonders hohen intramuskulären Fettanteil hat.

Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im DRY AGER Reifeschrank verbringt, desto intensiver ist der Geschmack. In dieser Zeit duftet es im Trockenreifeschrank nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif und ein bisschen nach Wollsocken.

Das Dry Aged Fleisch wird außen schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste. Schließlich wird diese dunkle Kruste weggeschnitten, das Fleisch vom Knochen gelöst oder in Steaks gesägt und das Dry Aged Beef auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – wie ein normales Steak.

Nur, dass es nichts mit einem normalen Steak gemeinsam hat: Die Konsistenz ist fest, Duft und
Geschmack erinnern an Nuss und Butter. Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt – und Zeit. Zeit, die das Fleisch zu einem vollkommen runden Aromenkraftpaket gemacht hat, ohne auch nur den Hauch einer metallischen Note.

Die Alleinstellungsmerkmale

Optimale Luftqualität
Durch DX AirReg: Optimale Luftströmung, Aktivkohlefilter und Entkeimung
Konstante Luftfeuchtigkeit
Ohne Wasseranschluss dank HumiControl
Mehr Geschmack
Durch SaltAir System mit Himalaya-Salzblöcken*
(* optionales Zubehör)

How to use a DRY AGER – eine kleine Anleitung

EST. 2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

DIE HOHE KUNST DER FLEISCHVEREDELUNG IN 10 EINFACHEN SCHRITTEN

1. Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein . Deshalb direkt beim Metzger oder im Schlachthof besorgen.
2. Rückenstrang von der Färse auswählen und auf gute Marmorierung und Fettdeckel achten. Den Rückenstrang – das Fleischstück der Profis – bekommen nicht nur die Profis mit Metzger oder Gastronomie-Lizenz, sondern jedermann.
3. Das Fleisch gut gekühlt und hygienisch nach Hause bringen.
4. Kompletten Rückenstrang an den Haken im DRY AGER Reifeschrank hängen. Oder Teilstücke auf die optionalen Roste legen.
5. Den DRY AGER Reifeschrank starten und Türe geschlossen halten.
6. Jetzt dürfen Sie sich 3 bis 4 Wochen gedulden – und auf ein unnachahmliches Geschmackserlebnis freuen.
7. Das gereifte Fleisch entnehmen, die dunklen Stellen entfernen.
8. Mit Knochensäge oder Beil in prächtige Steaks zerteilen.
9. Grill anheizen und das Fleisch scharf anbraten oder grillen.
10. Was nicht gegessen wird, wird einfach vakuumiert und eingefroren. Die Fleischqualität bleibt erhalten und das für bis zu 3 Jahre. Der Preis für den Dry Ager wird bei deutlich unter 3000 Euro inkl. liegen.

http://www.dry-ager.com/





SALATE KANN MAN NICHT GRILLEN-
UNSERE STEAKS SCHON.





ADLA GOURMET

www.adla-gourmet.de

Grill-Show · BBQ-Catering · BBQ-Fachmarkt · Live-Bands



20. Deutsche Grillmeisterschaft am 25./ 26. Juli in Hennef, Sieg

DEUTSCHER GRILL- & BBQ-KÖNIG 2015

GBA
GERMAN BARBECUE ASSOCIATION

GBAev.de
Willkommen im Zentrum der Glut

Anmeldungen für Teams, Juroren, Aussteller jetzt online möglich!

Broil King
Great Barbecues Every Time

THÜROS®

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE

Eichenhof®
Fleisch aus einer heilen Welt.

Das Fleisch der Meister.



INTERVIEW MIT JOSI

Interview mit Josi Kosta (links im Bild) von Jokodomus Joko GmbH srl

Rudolf: Servus Josi, euer Familienunternehmen ist ja schon einige Jahrzehnte alt und begann mit der Herstellung von Hackblöcken. Nun fertigt Ihr in der dritten Generation dazu funktionale Küchenwagen und hochwertige Kochstationen für den Innen- sowie den Außenbereich. Wie kam es dazu?
Josi: Aus Leidenschaft für die handwerkliche Manufaktur und gutes Essen :-). Wir waren ja als Unternehmen bereits im professionellen Lebensmittelsektor tätig, aber es fehlte mir persönlich ein angemessenes „mobiles" Angebot für den Privatanwender. Zuerst dachten wir nur an Vorbereitungswagen für die Küche, nach und nach entwickelten sich dann daraus die Kochstationen für den Außenbereich bis hin zur heutigen Modulküche.

Rudolf: Ihr seit quasi Minimalisten bei der Formensprache eurer Produkte und legt höchsten Wert auf die verwendeten Materialien was sich natürlich auch im Preis widerspiegelt. Produziert ihr alles bei Euch in der Nähe von Bozen?
Josi: Die reduzierte Formsprache interessiert uns sehr im Entwicklungsprozess unserer Produkte. Genauso legen wir aber Wert auf geeignete Materialen und das gesamt Funktionskonzept. Sie sollen helfen Dinge richtig gut zu machen, immer wieder, in verlässlicher Weise. Alle Komponenten unserer Produkte werden bei uns im Werk in Salurn hergestellt oder mit Partnern entwickelt und realisiert, die vom süddeutschen bis zum norditalienischen Raum reichen.

Rudolf: Ich hatte ja bereits das Vergnügen Eure Outdoorkochstation mit Teppanyakiplatte zu testen die sich auch durch die modulare Aufbauweise hervorhebt. [link]Die gängigen Grillgeräte der großen Markenhersteller scheinen mir, mit wenigen Ausnahmen, designmäßig immer noch sehr altbacken. Wie wichtig ist Deiner Meinung nach die Optik gerade heutzutage im Garten oder auf der Terrasse oder dem Balkon, volle Funktionalität natürlich vorausgesetzt?
Josi: Die Funktion steht natürlich stets im Mittelpunkt, für alle Hersteller. Bei uns steht jedoch die Funktion auf gleicher Ebene mit Ästhetik und Sicherheit, dass Zusammenspiel der drei Elemente macht die Qualität von Jokodomus aus. Wir wollen eine zuverlässige Zubereitungstechnik, die höchsten Ansprüchen Genüge tut; wir wollen, dass sich diese Lösungen in ein hochwertiges modernes Architekturprojekt harmonisch einfügen; wir wollen aber auch, dass die Geräte sicher, einfach zu bedienen und leicht zu reinigen sind.

Rudolf: Wie entwickelt sich das Outdoorkochen oder Grillen bei Euch in Italien? Hier in Deutschland ist in den letzten Jahren ja einiges passiert und die Freizeitgrillmeister entdecken immer mehr Möglichkeiten neben Bratwurst und verbranntem Steak.
Josi: Das Kochen im Außenbereich hat Hochkonjunktur. Was sich meiner Meinung nach in diesen Jahren so stark verändert hat, ist, dass man heutzutage nicht mehr nur an das Würstchen denkt, wenn man das Essen im Garten plant, sondern mit allen Lebensmitteln nach draußen geht. Es gibt Nudeln, Soßen, Salate, Fisch, Fleisch und Brot ... Und oft steht nicht nur der Grillmeister am Grill, sondern es steht eine Gruppe Freunde bei einem Glas Weißwein um den Vorbereitungstisch und den verschiedenen Kochgeräten und kochen zusammen.

Rudolf: Ihr seid daran, auch ein Wokmodul ins Sortiment zu

nehmen. Gerade bei uns im GSV ist das Wokken seit ein paar Jahren ja ein Trend. Wie seid Ihr darauf gekommen? Sind Eure Geräte hauptsächlich in der Gastronomie zu finden oder liegt der Schwerpunkt doch bei den Privatanwendern?

Josi: Ich war bei einer Messe in Paris und bin rein zufällig bei der Suche nach einem Abendessen auf ein Chinesisches Restaurant der Provinz Hunan gestoßen. Das Essen war von einfacher Zubereitung, frisches Gemüse, mit echtem Wok hay einfach köstlich. Da essen auch Leute Gemüse, die vorher kein Grün an Ihrem Tellerrand sehen konnten. Da wusste ich, daß wir auch ein Wokmodul in unseren Outdoor Küchen wollten. Unsere Geräte sind hauptsächlich für den anspruchsvollen Privatanwender geschaffen, doch durch ihre Qualität spielen sie aber auch in der (Event-)Gastronomie eine immer wichtigere Rolle; dort wo Küche gesehen werden will.

Rudolf: Auch die Teppanyakiplatte ist ja eigentlich nur in der guten, gehobenen Gastronomie ein Thema. Jedoch leistet sich der eine oder andere mittlerweile auch ein Platte bei der Neuplanung der privaten Küche. Zwar nicht direkt vergleichbar sind ja die Planchas die jedoch nur schwer Fuß bei uns fassen. Wie beurteilst Du die Entwicklung in Europa?

Josi: Ich denke, dass die schonende und präzise Zubereitung der Speisen zusammen mit der Einfachheit der Bedienung die Vorteile der Teppanyakiplatte sind. Schnell im Einsatz, leicht zwischenzureinigen, sauberes Anbraten, dünsten unter der Garglocke, keine Rauchentwicklung. Es wird aber weiterhin eine Nische bleiben.

Rudolf: Klar, daß diese Frage kommt. Welche Grills hast Du selbst im Einsatz und wie oft stehst Du am Grill?

Josi: Für mich ist die Suche nach der Einfachheit der Zubereitung und der Versuch, den Lebensmitteln gerecht zu werden auch ein Experiment. Im Moment haben wir bei uns auf der Terrasse ganzjährig eine Modulküche mit Teppanyaki und Induktion, einen Tandoori und einen Gas Wokbrenner stehen :-). Das „braucht" natürlich niemand, aber in einer lebendigen Kochfamilie wie der unseren, schafft das viel Abwechslung und Testmöglichkeiten für Kochexperimente.

Rudolf: Habt Ihr irgendwann einmal vor, auch einen eigenen Grill, ob mit Gas oder Holzkohle, zu entwickeln?

Josi: Wir haben bereits seit Mitte letzten Jahres einige neue Prototypen bei uns in der Schmiede, es handelt sich hierbei um einen Gasgrill und einen Holzkohlegrill. Sie werden im Laufe des Jahres 2015 dann zu Verfügung stehen.

Rudolf: Vielen Dank fürs Interview. Gerne schaue ich bei der nächsten Wanderaction in der Bozener Ecke bei Euch vorbei.

Josi: Immer gerne, unsere Türen sind für jeden Interessenten offen und Gastfreundschaft wird bei uns in Südtirol stets GROSS geschrieben. Bis bald ...

http://www.jokodomus.com



GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

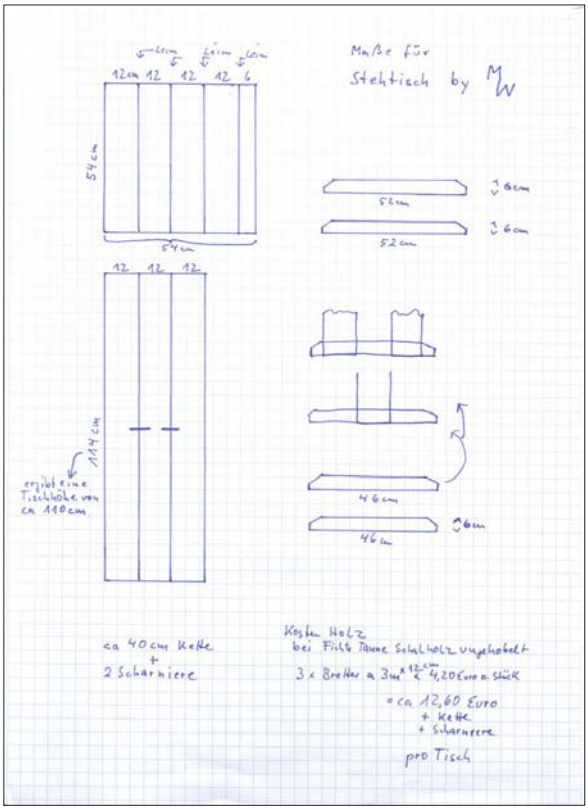
Projekt Pizzaofen – oder wenn der Vater mit dem Sohne von pinguin1111

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/projekt-pizzaofen-oder-wenn-der-vater-mit-dem-sohne.189547/

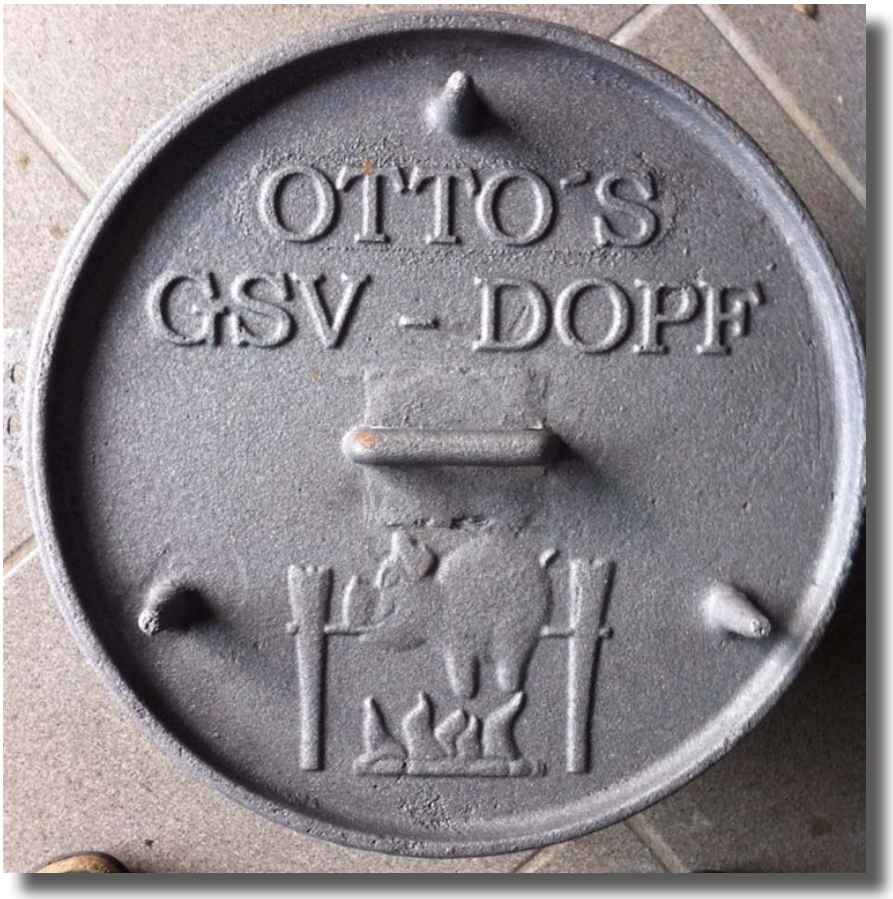


The making of...my Stehtisch von jotoan

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/the-making-of-my-stehtisch.229639/#post-2190260









Die Entstehung meines eigenen Dutch Ovens von Siegerlandgriller

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/die-entstehung-meines-eigenen-dutch-ovens.222092/

Backofen Anhänger von Grillen mit stil

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/backofen-anhaenger.224486/





Outdoorchef meets Monolith von Grillgottott

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/outdoorchef-meets-monolith.195732/



Bau meines Grillplatzes von Cloude

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bau-meines-grillplatzes.211746/




So macht grillen Spaß!
BBQ24.DE
by Thommel
Kundenhotline: 0751 - 354 50 800

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS





Die einfachste Gelegenheit GSVler bei ihrem Hobby zu beobachten oder gleich aktiv teilzunehmen ist der Besuch bei einem der vielen sogenannten bundesweiten Offline-Treffen (OT).

Ein oder mehrere GSVler veranstalten privat Grilltreffen im kleineren oder größeren Rahmen.
Hier lohnt ein Blick im Forum unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/



GRILLREZEPTE OHNE ENDE ...

~6.000 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 IM FORUM

Den direkten Weg zur GSV-Grilldatenbank:
http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/
Hier finden sich Tausende Grillrezepte sauber sortiert und mit allen wichtigen Angaben. Seit Frühjahr 2013 neu programmiert und noch leistungsfähiger. Natürlich können Sie Ihr Lieblingsrezept einfach einfügen.

Noch weitaus mehr Grillrezepte finden sich im Forum in den einzelnen Kategorien, z. B. Direktes Grillen, Gasgrillen, Kugelgrill, Smoker, Holzbackofen, Wok etc.
http://www.grillsportverein.de/forum/

Einen Blick sind auch immer die Thementage wert, hier sind Rezepte der GSV-User nach zuvor online verabredeten Aufgaben gelistet, wie z. B. Spieß-Wochenende, Burger-Wochenende etc.

Besonders praktisch ist dabei der Übersichtslink, den HAITHABrUtzler zusammengefasst hat, allerbesten Dank.

http://www.grillsportverein.de/forum/thementage/uebersicht-der-themen-sonntage-wochenenden-2009-2013-incl-linksammlung-110878.html

Etwas versteckt unter User Pics und Grillevents (auch immer spannend, was so veranstaltet wird) sind die IG Menüs:

http://www.grillsportverein.de/forum/user-pics-und-grillevents/ig-menues-129254.html
Eine hammermäßige Menüsammlung und diese genannten Links sind auch nur exemplarisch – im Forum gibt es Unglaubliches an Rezeptvielfalt zu entdecken.



iPhone-iPad-iPod-Application

Lange hat es gedauert, endlich ist es vollbracht und live:
Die iPhone-iPad-iPod-Grillrezepte-App vom Grillsportverein, nun auch für Android.

Über 6.000 Grillrezepte!!!

Die größte Datenbank von Grillrezepten, sortiert nach Kategorie, Hauptzutat, Region und Zubereitungsmethode.

Viele der über 6.000 Rezepte mit Bildern und immer mit einer ausführlichen Anleitung.
Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

Mit der Lesezeichenfunktion findet man seine Lieblingsrezepte gebündelt und schnell wieder.

Auch für alle gängigen Einheiten und Temperaturen beim Grillen findet sich hier ein praktischer Umrechner.

So macht das Grillen Spaß!



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



Als erstes Grill-E-Book u. a. bei iTunes erhältlich, Grillen wie die Weltmeister Band 1.

"Grille was du kannst, mit dem was du hast, und dort wo du bist."

(Teo Rosenkohl)

Menü

RESSOURCEN IM FORUM

DER THREAD IM GSV

Bei der Umstellung auf das neue Forensystem gibt es nun wichtige und unwichtige, aber immer nützliche Vorlagen gesammelt unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/resources/

Vom PP-Burger in Skizzenform über eine Dutch-Oven-Übersicht, das GSV-Logo, Gewürzdosenaufkleber oder diverse Rezept- und Zutatenrechner oder einfach ein GSV-Malbild, Räucherprotokoll, Menüvorlage ... zum Downloaden. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die vielen GSVler, die uns an ihrer Arbeit teilhaben lassen.



Räucherprotokoll | Datum:

Projekttitel: | Rezept von?

Phase1: Fleisch und Gewürze

Menge	Salz je kg Fleisch	sonstige Gewürze/ Menge

Phase2: Suren/ Pökeln

Fleisch eingesurt am:	Wielange? wie: trocken, vakuum, Lake
1. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
2. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
3. x Fleisch gewendet/ Umgeschichtet am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch

Phase3: Nach dem Suren:

Fleisch aus der Sur genommen und gewaschen am	Beobachtung? Lakebildung, Verfärbung, Geruch
Wässern ja/ nein	wie lange?
Durchbrennen/ trocknen lassen im Gefäß, aufgehängt?	Wo und wie lange?

Phase4: Räuchern

1. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
1. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	
2. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
2. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	
3-x. Räucherdurchgang wie lange? Max. Temperatur?	mit Holzart/ Mehlsorte?	Aussentemp?, rel. Luftfeuchte?
3-x. Räucherpause wie lange?	Beobachtung: Farbe, Geruch	

Phase5: Reifen

Wie lange? Wo und wie?

Phase6: Verzehr

Wann 1. geplanter Verzehr:
Geschmack:
Konsistenz:
Farbe:

Phase7: Änderungen/ Verbesserungen fürs nächste Mal

weiters Vorgehen beim nächsten Mal, Änderungen? Verbesserungen?

Europas grösster Grillfachhandel

SANTOS
GRILL ★ SHOP



Über 300 aufgebaute Grills ★ 100 Regalmeter Zubehör ★ Grillschule mit über 8000 Teilnehmer im Jahr

Broil King Great Barbecues Every Time · NAPOLEON GOURMET GRILLS · grandhall living style · Burny · CADAC LIVE THE BRAAI LIFE · RÖSLE · BRENNWAGEN · Memphis WOOD FIRE GRILLS · SKEPPSHULT · SMOKY FUN · MONOLITH · Big Green Egg · SANTOS PREMIUM ★ GRILLS

SANTOS Grillshop ⋆ Hafenstraße 1 ⋆ 51063 Köln-Deutz ⋆ Telefon 0221-630 722 0 ⋆ www.santosgrills.de

10 % GSV Rabatt auf Alles!

(außer Bücher, Warengutscheine und Sommerfest)

Code: GSV-2015



NEU Grillen wie die Weltmeister – Die besten Rezepte

Nach Grillen wie die Weltmeister Band 1 und 2 erscheint nun ein Sammelband mit den besten Rezepten aus beiden Büchern. Rudolf Jaeger und der deutsche Grillsportverein zeigen eine Auswahl von Basics und raffinierten Spezialitäten, die auf dem heimischen Grill von Einsteigern und Fortgeschrittenen zubereitet werden können. Hier schreiben Griller für Griller.

Heel Verlag, 224 Seiten, 183 x 225 mm, zahlreiche Farbfotos, Paperback, ISBN 978-3-95843-117-1. Preis-Leistung 9,99 €



KANSAS CITY BBQ SOCIETY

EIN BERICHT VOM KOHLEN KASPER VON MCBRIKETT.DE

KCBS? EBCC? Was kommt da nach Europa?

In Europa werden immer mehr BBQ-Meisterschaften nach amerikanischem Vorbild ausgetragen. Und der Trend zeigt eindeutig nach oben. „KCBS“ bzw. „EBCC“ sind mittlerweile ein fester Bestand der Grillszene, vor allem in Belgien und Holland. Seit 2014 auch in Deutschland und ab diesem Jahr auch in Österreich, Italien, Tschechien und der Schweiz.

“KCBS” steht für „Kansas City BBQ Society” und ist ein Grill-Verband mit Sitz in Kansas City, USA. Neben der „KCBS“ gibt es noch andere Grillvereine in Amerika, wie z. B. die „CTBA - Central Texas BBQ Association“ oder die „MABBQA – Mid Atlantic BBQ Assosction“. Doch die Regeln nach KCBS-Standards sind mit Abstand die beliebtesten und am weitesten verbreitet und werden in Hunderten Wettbewerben über ganz Amerika verteilt angewendet.



Die KCBS-Regeln wurden dem Prinzip zu Grunde gelegt, dass die Bewertungen möglichst fair, immer gleich und präzise ablaufen. Hierfür wurden mögliche Fehlerquellen, wie Beilagen und Dekoration, eliminiert und der Fokus ausschließlich auf das Fleisch gelegt. Hier hat man sich dann auf vier Kategorien geeinigt: Chicken, Pork Ribs, Pork Shoulder und Beef Brisket.

Für die Bewertung präparieren die Teams pro Kategorie einen Standard Food Container mit jeweils sechs exakt gleichen Stücken für die Jury. Jedes Gericht von jedem Team wird von sechs Juroren, bzw. sogenannten Judges, nach den immer gleichen Kriterien bewertet. Da als Dekoration nur ein Bett aus Grün, wie Salat oder Petersilie erlaubt ist, ist es nahezu unmöglich die nummerierten Boxen einem Team zuzuordnen, wodurch die Bewertung immer objektiv bleibt.

Um sicherzustellen, dass der Tester auch weiß, was er da wie bewerten muss, muss jeder Judge einen Kurs, eine sogenannte Judging Class belegen und bestehen. Bei dem knapp eintägigen Kurs wird den Teilnehmern beigebracht, worauf bei den Regeln der KSBC zu achten ist und wo Fehlerquellen auftauchen können. Einen Unterschied zu den Regeln der „German BBQ Association“ ist z. B., dass das Fleisch bei den Spareribs etwas bissfester sein muss, als es die deutschen Bewerter haben wollen.

Neben der Konsistenz und dem Geschmack des Fleisches kommt es auch darauf an, wie exakt gleich die sechs Fleischstücke sind und wie sie zusammen mit dem grünen Bett in der Box angerichtet wurden. Wenn zwei Fleischstücke zusammenhängen, dürfen die Judges diese nicht trennen, was dazu führt, dass ein Judge nicht bewerten kann. Und wer zu spät kommt, wird



auch bestraft. Wird der Food Container nur eine Sekunde nach Abgabezeit auf den Abgabetisch gestellt, wird der Gang nicht gewertet, was einen Platz im oberen Drittel unmöglich macht. Doch genau da wollen alle hin, am liebsten aufs Treppchen. Allerdings ist das nicht ganz so einfach, denn das Wenige, was man grillen muss, muss auf den Punkt sitzen.

Damit beim Bewertungssystem kein Schlendrian reinkommt und alles mit rechten Dingen zugeht, sind bei jedem KCBS-Wettbewerb mindestens zwei sogenannte „KCBS Reps“ vor Ort. „Rep“ ist kurz für Representative, also ein beglaubigter Vertreter und ständiger Ansprechpartner für die Veranstalter.
Bevor die Ergebnisse auf einer Veranstaltung offiziell verkündet werden, gehen die Auswertungsbögen per E-Mail nach Kansas City in die Zentrale, wo sie noch mal gegengecheckt werden. Wenn alles richtig ist, fließen die Punkte in die KCBS-Jahreswertung. In den High Scores wird einmal die Gesamtpunktzahl geführt und dann noch mal die vier Kategorien einzeln. Hierfür ist es egal, wo auf der Welt man ist. Wenn nach KCBS-Standards gegrillt und bewertet wird, dann fließen die Punkte mit in die Jahreszählung. Am Ende des Jahres gilt das Prinzip „Best 10“, sprich, es werden die Resultate der 10 besten Wettbewerbe gezählt. Auch wenn man an 25 Contests teilgenommen hat, werden nur die 10 besten gewertet.

Doch weil es in Europa bis vor kurzem gerademal eine Handvoll Wettbewerbe nach KCBS-Regeln gab, tun sich europäischen Teams sehr schwer mit den amerikanischen Teams mitzuhalten. Als logische Konsequenz daraus wurde der „European BBQ Challange Cup“ (EBCC) ins Leben gerufen. Auch hier wird nach KCBS-Regeln bewertet, doch der Hauptunterschied ist, dass nur drei statt zehn Wettbewerbe in die Bewertung einfließen. Und der Contest muss logischerweise auf europäischen Boden stattfinden.

Der amtierende EBCC Grand Champion 2014 „Miss Piggy BBQ“ kommt aus England und konnte den ersten Platz der Gesamtwertung erst im letzten Wettbewerb des Jahres klar machen. Es war eine ganz knappe Nummer bei der „IQ BBQ“ und „LetzQ“, beide aus Holland, auf Platz 2 und 3 geschickt wurden. Dafür konnte LetzQ sich den Titel „Grand Champion“ in der Königs-Disziplin „Beef Brisket“ sichern. Bei KCBS kommt es auf Kleinigkeiten und Details an, vergleichbar zur Champions League im Fußball, wo immer Spitzenleistungen abgerufen werden müssen.



Doch anders als im Fußball herrscht bei den austragenden

Teams kein feindseliger Konkurrenzkampf, sondern eher das



Gefühl einer großen Gemeinschaft, wo man gerne mal zusammen einen trinkt und sich gegenseitig aushilft, wenn Not am Mann ist.

Bei der Frage, was das Geheimnis ihres Siegens ist, muss „Miss Piggy" mit den Schultern zucken und versichert, dass es kein wirkliches Geheimnis gibt. Als Geräte verwenden sie einen selbstgebauten UDS im pinken Miss Piggy Style und einen normalen Water Smoker von Pro Q. Also nichts Außergewöhnliches, was sich keiner leisten könnte. Auch bei den Gewürzen macht der amtierende Grand Champion keinen Hehl draus und zeigt jedem Neugierigen die verwendete Rub-Mischung, wenn er danach fragt. Die Frage nach Kerntemperaturen können Sie erst gar nicht beantworten, da sie immer nach Gefühl gehen und ihr Messinstrument eine Nadel ist, mit der sie immer wieder ins Fleisch stechen und den Widerstand ertasten.

Auch wird ganz offen darüber geredet, dass ein gutes Stück Fleisch vom Metzger seines Vertrauens und guter Brennstoff unerlässlich ist. Schließlich kann man aus wirklichem Mist kein Gold machen. Beim Fleisch setzt Miss Piggy auf unterschiedliche Quellen, je nachdem, welcher Metzger gerade gute Ware zur Verfügung hat.

Und als Brennstoff schwören sie auf Kokoskohlen von McBrikett, auf Grund der extrem langen Brenndauer und dem sauberen Brennverhalten. Aber nicht nur der Erstplatzierte, sondern auch „IQ BBQ" und „LetzQ" haben Kokoskohlen für sich entdeckt, weil es für BBQ keinen besseren Brennstoff gibt und man damit einfach super entspannt grillen kann. Nicht zu vergessen, dass dafür kein Baum gefällt werden muss, da die Briketts aus umweltfreundlichen Kokosnussschalen hergestellt werden.

KCBS und der EBCC ist in Europa definitiv auf dem Vormarsch. Wer mal erleben will, wie es da so abgeht, oder vielleicht selbst dran teilnehmen möchte, hat dieses Jahr noch folgende Veranstaltungen zur Auswahl:

12. April - Baseball & BBQ Cookoff – Hoofddorp, Netherlands
01. Mai - Barbecue Bulls Championship 2015 - Salzburg, Austria
03. Mai - Smoke by the River – Brugg, Switzerland
09./10. Mai - Beers, Fries & BBQ II – Kapermolenpark, Belgium
23./24. Mai - Tony Stone Low & Slow BBQ Competition – Hoofddorp, Netherlands
06./07. Juni - Vuur en Vlees (Fire and Meat) - Deurne, Netherlands
21. Juni - Italian Barbecue Championship 2015 - Percorso Verde, Perugia, Italy
27./28. Juni - Delft Beer & BBQ Fest - Schieweg Delft, Netherlands
01. August - Smoke in the North II - Sweden
16. August - EUregio BBQ Festival Waldfeucht-Haaren – Germany
29./30. August – Regahfest - Den Haag, Netherlands
12./13. September - Farm Meat "De Vaartse Hoeve" BBQ Contest - Dongen, Netherlands
12./13. September - Bohemian Bluegrass & BBQ - Prague, Czech Republic
25. September - Ruhrpott BBQ - Gelsenkirchen, Germany
10./11. Oktober - 3rd Annual BBQ Society Cook Off – Hoofddorp, Netherlands

Weitere Informationen zu KCBS und EBCC findet ihr hier:
www.kcbs.us
www.ebcc-cup.com
www.bbqscores.com



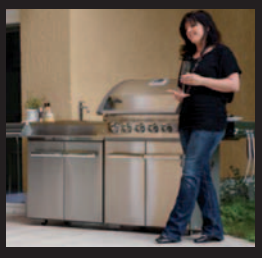


Ramsters BBQ STORE

All you need is grill








RamstersBBQSTORE
Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens
Tel: 06331/6080230
Fax: 06331/6080234
Email: info@ramstersbbqstore.de
www.ramstersbbqstore.de

XXL-BBQ-Trailer von Farmer Grill
FG-900TTM



Trailer Marke AL-KO

- Länge 620cm
- Breite 220cm
- Höhe 265cm / 302cm
- Leergewicht 2870kg
- Zuladung 630kg
- zulässiges Gesamtgewicht 3500kg
- Stützlast 90kg oder nach Bedarf
- Auflaufbremse
- Antischlingerkupplung
- 2 Achsen
- vollverzinkte Karosserie

Aufbau

- BBQ-Smoker mit Räucherturm
- Holzkohlegrill
- Gasgrill Modell: Weber Summit 670
- Überdachung
- Versorgungsturm
- Materialbox
-

Die Gesamtfläche aller Grillroste beträgt 13,2m²







Serienausstattung und Eckdaten zu BBQ-Smoker

2 Brennkammern
Maße: Länge 90cm und Ø 90cm
Materialstärke 6mm
Die erste Brennkammer dient zum direkten Ansteuern der Garkammer
Die zweite Brennkammer zur wahlweisen Ansteuerung des Räucherturms und/oder letzten Garkammer (Hitzekanal mit Steuerklappen).

Ausstattung je Brennkammer
1 große Brennraumklappe
1 seitliche Befeuerungstüre mit Zuluftregler
1 Holz-/Kohlerost
1 Ascheauffangwanne
1 Grillrost aus Edelstahl (80 x 45cm)
Schwenkarm
Deckelabstandshalter
Kochplatte







Garkammer (BBQ-Smoker)
Maße: Länge 220cm und Ø 90cm
Materialstärke 5mm
3 Arbeitsklappen mit Gegengewicht
4 Grillrostebenen
7 Grillroste aus Edelstahl (130 x 40cm)
7 Grillroste aus Edelstahl (60 x 40cm)
3 Hitzeleitbleche
4 Schubfächer für insgesamt 8 Gastrobehälter (GN-1/1 20-200)
3 Regler-/Steuerklappen für Ober-/Unterhitze
2 Schieber zur Hitzesteuerung der Brennkammer
1 herausnehmbarer Träger zwischen den beiden Arbeitsklappen
6 Thermometer zur Innenraumüberwachung
1 Edelstahlreling zum Einhängen von Arbeitstischen


farmer grill


farmer grill













Räucherturm / Water Smoker
Maße: 90cm x 100cm x 175cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Materialstärke 4mm
7 Grillrostebene
14 Grillroste aus Edelstahl (80 x 45cm)
1 Kohlerost
1 Flüssigkeitswanne1 Ascheschale
1 Fettauffangbehälter
1 Zuluftregler
3 Arbeitsklappen (Türen)
7 innenliegende Querstangen
56 Fleischhaken aus Edelstahl
3 Thermometer zur Innenraumüberwachung
2 abnehmbare Kamine mit Auslassregler





Holzkohlegrill
Maße: 110cm Länge und Ø 90cm
Materialstärke 5mm
3 Grillroste auf 3 variablen Grillebenen
1 Kohlerost (bestehend aus 4 Teilen)
1 Kohleschublade mit Ascheauffang und Zuluftregler
1 Unterzugregler
2 Kamine mit Abluftregler
1 Arbeitsklappe mit Gegengewicht
2 Thermometer



Gasgrill: Weber Modell Summit S670
(Leichte bauliche Modifikation im Unterbau, sowie angepasster Fettauffangschublade)
Sear Station: durch den zusätzlichen Brenner werden Temperaturen von 700°C erzeugt
Edelstahl-Bedienfeld mit Aluminiumabschlüssen und Soft-Touch-Regler mit beleuchteter Fassung
6 Edelstahlbrenner
Räucherbrenner und Räuchereinheit aus Edelstahl
rückwandiger Infrarotbrenner
Snap-Jet Zündsystem, im Regelventil integrierte Zündung
Gesamtleistung aller Brenner 17,6kW

Auf Kundenwunsch können auch andere Gerätemarken (z.B. Napoleon) verbaut werden.

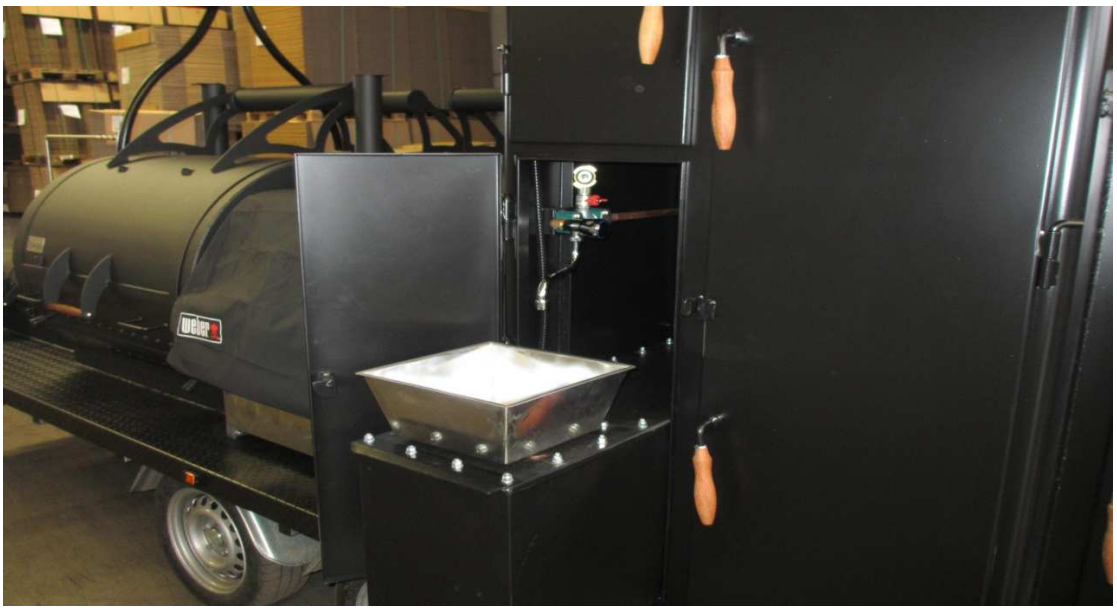


Versorgungsturm

Maße: 90cm x 100cm x 175cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Materialstärke 4mm
1 Wassertank aus Edelstahl mit 130l Füllvolumen
1 herausziehbares Handwaschbecken mit schwenkbarem Wasserhahn
1 Auffangbehälter für Brauchwasser
1 Anschluss für Frischwasser
1 Ablaufstutzen für Brauchwasser
1 Sicherungskasten
3 Lichtschalter
1 LED Strahler
7 Schubfächer für Standard-Metzgerwannen







Materialbox
Maße: 150cm x 120cm x 110cm (Breite x Länge x Höhe)
Materialstärke 4mm
1 Versorgungsbatterie Marke Varta (EXIDE-Gel Batterie ES-1600-12V)
Halterung für zwei 11kg Gasflaschen
2 LED-Lampen
4 Zugangsklappen mit Belüftungsschlitzen
1 Ersatzradhalterung
1 Ersatzrad
2 Radunterlegkeile mit Halterung











Markise und Überdachung
1 Edelstahlüberdachung
1 Markisenhalterung (Rohrrahmen zerlegbar)
2 Kastenmarkisen wasserdicht für Regen und Sonne (je Seite 280cm ausfahrbar)
1 drehbarer Beleuchtungsarm mit 2 LED Strahler je Seite
zusätzliche LED-Strahler (schwenkbar) am Turm fixiert
2 Haltevorrichtungen für Flaggen





Entwicklung

Die Entwicklungszeit vom ersten Entwurf bis zum Serienprodukt lag bei 9 Monaten. Die wichtigsten Eckpunkte waren: Das Gerät musste zu 100% autark zu benutzen und unabhängig von externer Stromversorgung sein.

Es sollte Gastronomiekonform und für die Aufnahme von GN-Edelstahlwannen, sowie Metzgerwannen geeignet sein.

Ebenso einen Holzkohlegrill für Kurzgebratenes, sowie einen großen Gasgrill für den schnellen Einsatz haben.

Eine eigene Wasserversorgung, sowie ausreichend Platz für alle notwendigen Utensilien und Verbrauchsmaterialien.

Ein wichtiger Planungspunkt war, dass wir erst den Aufbau geplant und entworfen haben und erst dann den Trailer entsprechend an den Aufbau angepasst haben.

Das hat uns eine maximale und sinnvolle Platznutzung ermöglicht.



www.farmergrill.com





Ramster Backfest am 18. Juli 2015



Feiern Sie mit uns!

von 10 - 18 Uhr

Programm-Übersicht:

- **Vorführungen unterschiedlicher Back – und Gar-Methoden von Flammkuchen, Pizza, Brot, Kuchen, Fleisch und mehr in den verschiedensten Ramster Holzbacköfen**
- **Räuchern im Holzbackofen**
- **Zubereitung leckerer Fleisch- und Gemüsegerichte in den Ramster Jukeboxen**
- **Grillshow mit Premium Grills der Marke Napoleon**
- **„Dutch Oven“ - Präsentation**
- **u.v.m.**









Eintritt für Speisen und Vorführungen:

Erwachsene 20,- Euro / Kinder (10-16 Jahre) 10,- Euro

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Ramster Holzbackofen-Team

RAMSTER Holzbackofen
Zeppelinstraße 140
D - 66953 Pirmasens
Tel: 06331-6080230
Fax: 06331-6080234
info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de

Ramsters BBQ STORE

NAPOLEON GOURMET GRILLS



„Bis zur nächsten Ausgabe im Herbst 2015 ‚Prost' und immer gut Glut!"

Dein Foto oder Beitrag aus dem GSV soll bei der nächsten pdf erscheinen? Bitte einfach pm oder E-Mail an pr@grillsportverein.de