Frühjahr 2024

Grillsportverein

GSV-INFO
VON GRILLERN FÜR GRILLER



Buch inklusive!

GSV-Forum
Beiträge: 5.895.230
Themen: 282.462
Registrierte Benutzer: 162.350
(Stand 04.2024)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

INHALT

04-05 Grillsportverein History

08 Buch: “DIE BESTEN REZEPTE DES GRILLSPORTVEREINS”
10-73 Rind
74-105 Schwein
106-125 Geflügel
126-137 Wild & Lamm
138-153 Fisch
154-183 Beilagen
184-203 Dessert

28-29 Neue Gassteckkupplung für mehrere Gasgeräte von GOK

59 GSV Photo Contests

110-111 Grillreiniger von Assindia

120-121 GSV MEETS THE WORLD 2024

183 Outdoorküche GSV Eigenbauten

204-205 Die letzten Seiten





GSV MEETS THE WORLD 2024
auf der GRILL WM in Stuttgart/Messe
27.-28.7.2024

Diese Jahr kommt die Grill & BBQ Weltmeisterschaft nach Deutschland. Wir nutzen die einmalige Gelegenheit und errichten einen GSV Treffpunkt "Barbecue and Chill" auf einer mittlerweile 200 qm Standfläche gegenüber von Napoleon für alle GSVler und die es werden wollen. Unser ORGA Team hat mit den Planungen begonnen: @BBQ rockt! @Feierdeufe @Woidgriller @Herr Vatska und @ Lanzarolo @Christian-Muenz und weitere GSVler sogen für einen turbulenten Ablauf. Gemütliches Kennenlernen, Grillen, Workshops u.v.m. Also einfach vorbeischauen, eine Anmeldung braucht es nicht.

Programm:

SA. 16.00 Uhr Asado App Workshop by @Feierdeufe

SO. 09.00 Uhr GSV-Stammtisch

SO. 10.00 Uhr Ribs Workshop by @Woidgriller

SO. 12.00 Uhr Grill Oldtimer renovieren by @Herr Vatska

SO. 14.00 Uhr Feuerplatten Workshop by @Lanzarolo & @Christian-Muenz

Eintrittskarten demnächst unter:

https://www.messe-stuttgart.de/

In dieser Ausgabe habt ihr jede Menge Grillrezepte als Anregungen für leckere Grilltage mit dem gesamten Buch:

„Die besten Rezepte des Grillsportvereins".

Mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger

(@jagger)

April 2024



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

https://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: Leonard Fischer

Die GSV-Info-Pdf erscheint 2 x jährlich
(Frühjahr/Sommer und Herbst/Winter).

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, u.a.
www.gok.de

Die 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 eine Seite ohne Werbung findet bitte melden. Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.



“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 & 2013 & 2019/20 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 über 5.892.274 Beiträge und über 162.266 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 30 TB Traffic mit hundertausenden 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

30 TB TRAFFIC / MONAT

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.700 Rezepte zu jedem Thema in dettr 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!




PREMIUM
Borniak
BARBECUE
KALTRÄUCHERN &
HEISSRÄUCHERN
IN EINEM GERÄT!
BBQ & SMOKEN
DÖRREN ...
“IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ERGEBNIS!”
www.borniak.de

#Werbung

DIE NEUEN MODELLE V.1.4 MIT TIMER FUNKTIONEN!




HRSG.
RUDOLF JAEGER
Grillsportverein
GRILLEN ★ BBQ ★ SMOKEN
DIE BESTEN
REZEPTE
DES GRILLSPORTVEREINS
GRILLSPORTVEREIN
20
JAHRE
HEEL


GRILLSPORTVEREIN

INHALT



Rind

Flanksteak auf Pitabrot 10
Porterhouse Surf and Turf 12
Smoky Jucy Lucy Burger mit Baconjam 14
Griechisches Kalbskarree mit Rosmarinkartoffeln 16
The Italian Stallion Burger 18
Kalbstafelspitz mit Wok-Spinat 20
Kalbstafelspitz mit Apfelkren 21
Moink Pops 22
Entrecôte mit schwarzem Pyramidensalz und Parmesankartoffeln 24
Roastbeef auf Grillgemüse 26
Kalbsrollbraten aus dem Dutch Oven 28
Beef Ribs im Butcher Paper 30
Churrasco 32
Rinderrippe am Kreuz 34
Rindersteak vom Grill nach Casa Asado 36
Hohe Rippe gesmokt 38
Bison-Burger mit Wildkräutersalat und Walnusscreme 40
Wagyu-Panzanella-Burger 42
Rindfleisch mit Spargel 44
Stir Fried Dry Beef 46
Gegrilltes Steak Tatar 47
Chili con Carne 47
Trüffel-Burger mit Blauschimmelkäse und Champignons 48
Ofenkäse im Hackfleischnest mit Ananas 50
Eintopf auf Cowboy-Art 52
Dönerburger 53
Burger im Rösti 54
Short Beef Ribs 56
Australian Wagyu Rumpsteak 58
Singapore Beef Saté 60
Dirty Steak 62

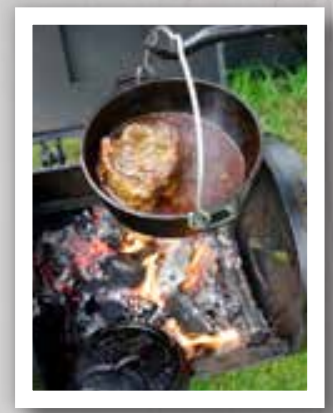
Schwein

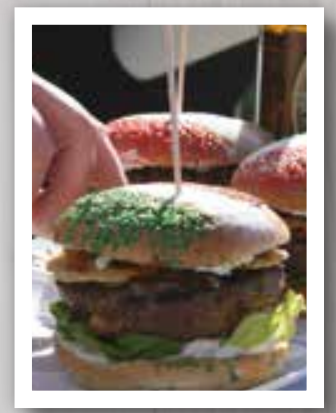
Baby Back Ribs mit „Bud-Spencer“-Bohnen 66
Ibérico-Rücken mit mediterraner Kräuterkruste 67
Glazed Pork Belly mit Wok-Reis 68
Svens Pulled Pork 70
St.-Louis-Style Spare Ribs vom Duroc Schwein 72
Bacon-Tortilla-Spieße 74
Low & Slow Baby Back Ribs vom Limburger Klosterschwein 76
Ibérico Secreto 78
LiVar Ribeye Roast 80
Schmorbraten 82
Krustenbraten 83
XO-Schweinefleisch 84
Bacon Bomb griechische Art 86
Baby Back Ribs 5-0-0 im Rosmarinrauch . . . 88
Paillards vom Landschwein 90
Überbackenes Gyros „Akropolis“ 92
Siu Yuk – Cantonese Roasted Pork Belly 94
Orientalisches Goasbratl vom Ibéricoschwein 95

Geflügel

Chicken-Lollipops 98
Chicken auf dem Salzstein 99
General-Tso-Chicken 100
Al-Muntazah-Chicken 102
Kung-Bao-Chicken 103







Huhn mit Szechuanpfeffer 104
Lemongras-Chicken 106
Asia Streetfood 108
Pulled Lucky Chicken Wrap 109
Drumsticks mit Salat
im Bacontöpfchen 110

Wild & Lamm

Wildschweinkeule
mit Honig-Ingwer-Kruste 114
Wildschweinrollbraten
auf Risotto-Waffeln 115
Wildschweinsteaks mit geräucherter
Roter Bete und Frischkäsedressing 116
Wildschweinschaschlik in gegrilltem
Chicorée mit Birnen-Apfel-Salat
und Käsedressing 117
Wildschweinfilet auf gegrillter Paprika . . .118
Gegrillte Lammkeule mit Gremolata 120
Lammnacken mit gesmokten Tomaten,
Pfifferlingen und Grillkartoffeln 122

Fisch

Lachsfilet auf Paprika-
Gurken-Gemüse 126
Garnelensalat 128
Mesquite-Smoked Skrei-Filet 130
Empanadas mit Thunfischfüllung 131
Geräucherte Forelle
aus dem Borniak-Smoker 132
Tuna-Kalbsbries-Spargel-
Buttermilch-Mangold 134
Jakobsmuscheln auf Zitronengras 136
Zanderfilet aus dem Aromapapier 137
Red Snapper mit Enokipilzen 138

Beilagen

Gegrillte Paprikaschoten
mit Chilis und Tomaten 142
Empanadateig (Grundrezept) 144
Empanadas mit Käsefüllung 146
Empanadas mit Spinatfüllung 146
Empanadas Salteñas 147
Bärlauch-Kartoffel-Torte 148
Kartoffelgratin aus dem Holzbackofen . . 150
Käse-Zwiebel-Brot 152
Mühlenbrot aus 3 Mehlsorten 154
Hurtiges Käsebrot 156
Frühstücksei im Baconmantel 158
Baguette 160
Käse-Quiche 162
Beer Buns 164
Cast Iron Pan Pizza 166
Armadillo Eggs 167
Ofenkäse im Brotteig 168

Dessert

Cheesecake 172
Bananen im Baconmantel 174
Budín de Pan (Brotpudding) 174
Turrón de Quaker 175
M&M's Peanut Banane 176
Ananas mit Pistazien-Mascarpone 178
Bananenkuchen 180
Bratapfel im Blätterteig 182
Snickersapfel 184
Halbgebackener Schokoladenkuchen
mit Chili-Ananas-Salat 186
Topfensoufflé 188



FLANKSTEAK AUF PITABROT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Flanksteak 600–800 g
1 Knoblauchzehe, geschält
2 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige
40 ml Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
Fleur de Sel
Pfeffer, frisch gemahlen
100 g Tomaten, gehackt
25 g Knoblauchsprossen
25 g Parmesan, gehobelt
Balsamicoessig
Chilischoten, fein gehackt

Zum Dekorieren:
Fermentierte Pfefferkörner

Pizza-Teig für das Pitabrot
250 g Mehl
½ TL Salz
½ Würfel frische Hefe
75 ml warmes Wasser
25 ml Milch
1 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Für das Pitabrot das Mehl, das Salz, die Hefe, das Wasser und die Milch in eine Rührschüssel geben und so lange mit dem Knethaken kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst, mindestens jedoch 10 Minuten lang. Die Schüssel abdecken und den Teig für ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat. Aus dem Teig Pitabrote in gewünschter Größe formen und auf der heißen Griddleplatte ausbacken.

Zur Herstellung eines Kräuteröls Knoblauch, Rosmarin und Thymian hacken und mit Olivenöl sowie 1 Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Flanksteak bei 150 °C indirekt auf eine Kerntemperatur von 50 °C ziehen lassen. In Alufolie eingewickelt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Grill weiter aufheizen (wenn nötig, die Sizzle-Zone anschalten). Die Flanksteaks pro Seite 3–4 Minuten scharf angrillen.

Das fertige Steak gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Auf dem Pitabrot anrichten, mit dem Kräuteröl einpinseln und mit Fleur de Sel und Pfeffer bestreuen. Als Topping gehackte Tomaten und Knoblauchsprossen darübergeben.

Nach Belieben etwas Parmesan darüber hobeln und mit Olivenöl, etwas Balsamicoessig und gehackten Chilischoten abschließen.



#Werbung



Grillrost.com
— BBQ —

EUROPAS größter GRILLZUBHÖRHERSTELLER

-> Über 300 Produkte, die du nur bei uns bekommst!



Die Gründer, Matthias, Teresa und Johannes Krumm in ihrer Halle im schwäbischen Rottenacker.

Wähle deinen Grill und entdecke unsere Entwicklungen dafür





Unser Bestseller! Erkunde die Vielseitigkeit der Feuerplatte

07391 9092120 kontakt@grillrost.com

Grillrost.com

Dabei klingt der Firmenname zunächst unspektakulär: Grillroste gibt es bereits genügend und in jeder Preisklasse. Dabei setzt die Firma auf maßgefertigte Rahmen, dazu drehbare Stäbe komplett in Handarbeit. Diese Idee, so erzählen es die Gründer Johannes und Matthias Krumm, stand am Anfang von Grillrost.com





Grillzubehör das Deinen Grill überlebt!

Natürlich wird sich nicht nur das erste Produkt der 2012 gegründeten Firma in jeden Grill integrieren lassen: Selbstentwickeltes Grillzubehör wie Aromaschienen, Planchas und Grillspachteln – alles aus hochwertigem Edelstahl.

Grillrost.com ist es dank exklusiver Produkte und gutem Storytelling gelungen, sich als Lieferant von Premium-Grillzubehör in den Deutschland Österreich und Schweiz zu etablieren. Das Unternehmen bietet nicht nur erstklassige Produkte, sondern auch eine umfassende Beratung und Unterstützung für seine Kunden.

Matthias: "Als Familie zeichnet uns aus, dass wir super pragmatisch sind. Wir probieren gerne Sachen aus. Grillrost.com, das ist Familie und mit viel Leidenschaft zum Produkt."

Feuerplatten vom Marktführer

Als führender Anbieter von Feuerplatten hat sich Grillrost.com einen unbestreitbaren Ruf für Qualität, Innovation und erstklassige Grill-Erlebnisse erarbeitet. Die Feuerplatten zeichnen sich durch ihre herausragende Qualität und Langlebigkeit aus. Hergestellt aus massiven Materialien und durch einen extrem schnellen Versand direkt zum Kunden hat es Grillrost.com im Feuerplattensegment zum Markführer geschafft.





Ständig neue Produktentwicklungen

Mit einem Fokus auf Funktionalität und Benutzerfreundlichkeit hat Grillrost.com eine Vielzahl von Zubehörteilen entwickelt, die das Grillen zu einem Erlebnis machen.
Eines der neuesten Entwicklungen des Unternehmens sind Rollen für den Gasgrill. Diese Rollen ermöglichen es den Grillern, ihren Grill mühelos 'wie auf Schienen' zu bewegen.

#Werbung



PORTERHOUSE SURF AND TURF

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg Dry Aged Porterhouse Steaks
2 Rosmarinzweige
1 Thymianzweige
1 Bund Koriandergrün, plus etwas zum Bestreuen
200 ml Olivenöl
Fleur de Sel Pfeffer, frisch gemahlen
1 Spritzer Zitronensaft
600 g Kartoffeln
250 g saure Sahne
100 g Cheddar, gerieben
8 Tiger Prawns
Frühlingszwiebeln, gehackt
Chilischoten, gehackt

ZUBEREITUNG

Die Steaks bei 150 °C indirekt auf eine Kerntemperatur von 50 °C ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Kräuter fein hacken und mit Olivenöl mischen. Mit Fleur de Sel, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln vorkochen und auf Holzplanken zerdrücken. Die saure Sahne mit dem Cheddar verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Creme über die zerdrückten Kartoffeln geben und mit etwas zusätzlichem Cheddar bestreuen. Bei etwa 220 °C gratinieren.

Die Tiger Prawns im Schmetterlingsschnitt komplett zerteilen, dabei den Darm entfernen. Dann direkt grillen.

Sobald die Steaks die gewünschte Kerntemperatur haben, vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Den Grill weiter aufheizen oder die Sizzle-Zone einschalten. Die Steaks 3–4 Minuten pro Seite grillen.
Das Fleisch im Anschluss vom Knochen lösen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln von der Planke auf den Teller geben mit Frühlingszwiebeln, Koriander und Chilis bestreuen. Die Tiger Prawns im Kräuteröl schwenken und auf dem Fleisch anrichten.

SMOKY JUCY LUCY BURGER MIT BACONJAM

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

Für die Baconjam:
1 kg Bacon
300 g Schalotten, gehackt
2 Gemüsezwiebeln, gehackt
4 Knoblauchzehen, gehackt
2 EL Sriracha-Chilisauce
½ TL Pimentón
½ TL gemahlener Pfeffer
100 ml Ahornsirup
200 ml Whisky (z. B. Jim Beam oder Jack Daniels)
60 ml Balsamicoessig
250 g Muscovadozucker

Für die Burger:
800 g frisches Rinderhack
1 Scamorza affumicata
4 Burgerbuns
Friséesalat
200 ml Nacho-Käsesauce
einige Jalapeños
100 g Nachos

ZUBEREITUNG

Für die Baconjam den Bacon in Streifen schneiden und in einer Gusspfanne bei mittlerer Hitze auf dem Grill auslassen. Wichtig: zu hohe Hitze vermeiden und ständig rühren! Ziel ist es, das Fett komplett aus dem Bacon zu schmelzen und knusprig braunen Bacon zu bekommen. Der Vorgang dauert bei dieser Menge Bacon und moderater Hitze 40–45 Minuten. Wenn der Bacon fertig ist – man erkennt es daran, dass das Baconfett sehr stark schäumt – den Bacon in ein Sieb geben und das komplette Fett abtropfen lassen. Achtung: Dazu keine Plastikschüssel verwenden, diese könnte durch das heiße Fett schmelzen. Das Fett sollte man auf keinen Fall entsorgen, denn man kann es wunderbar verwenden, zum Beispiel für Bratkartoffeln. Die knusprig gebratenen Baconstücke auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Schalotten und Zwiebeln bei mittlerer Hitze in etwas Baconfett anbraten. Sobald sie weich werden und zu bräunen beginnen, den Knoblauch zugeben und unter ständigem Rühren 1–2 Minuten weiterbraten. Dann die Chilisauce, das Pimentón und den Pfeffer zugeben und gut verrühren. Anschließend Ahornsirup und Whisky zugeben und die Temperatur bis zum Maximum erhöhen, bis die Mischung anfängt zu kochen. Etwa 3 Minuten unter ständigem Rühren weiterkochen. Dann Balsamico und Zucker zugeben und nochmals 3 Minuten kochen, bis eine Art „Zwiebelsirup“ entstanden ist.

Den Bacon zugeben und die Hitze auf niedriger Stufe reduzieren. Unter ständigem Rühren auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Diese stückige „Bacon-Marmelade“ kann auch püriert werden, um eine feinere Konsistenz zu erreichen. In sterilisierte Einmachgläser abgefüllt ist die Marmelade im Kühlschrank einige Wochen haltbar. Sie wird darin recht fest, kann aber bei Raumtemperatur oder in der Mikrowelle wieder weicher gemacht werden.

Für die Burger das Hackfleisch kneten, zu Patties formen und diese mit Baconjam und Scamorza füllen. Dabei darauf achten, dass die Patties dicht sind und beim Grillen kein Käse auslaufen kann.
Die Patties scharf angrillen und bei indirekter Hitze gar ziehen lassen. Wenn möglich medium garen.

Die Buns aufschneiden und kurz knusprig grillen. Zuerst etwas Salat darauflegen, dann die Patties mit Käsesauce, Jalapeños sowie Nachos bestreuen.



GRIECHISCHES KALBSKARREE MIT ROSMARINKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Kalbskarree
25 g Gewürzmischung Gyros Impression (von Royal Spice)
100 g Schafskäse
100 g Bacon, gehackt
300 g Kartoffeln
100 ml Olivenöl
4 Knoblauchzehen
2 Rosmarinzweige, gehackt
200 ml griechischer Joghurt
1 Salatgurke
Zitronensaft
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen



ZUBEREITUNG

Große Taschen in das Fleisch einschneiden. Dann großzügig mit der Gewürzmischung einreiben. Den Schafskäse mit dem Bacon mischen und in die Taschen drücken.

Die Kartoffeln waschen und in Wedges schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl, 2 gehackten Knoblauchzehen und Rosmarin mischen. Die Kartoffeln sollten von allen Seiten gut damit benetzt sein, dann in eine Aluwanne geben.

Den griechischen Joghurt kräftig durch ein Geschirrtuch pressen. Die Gurken vierteln und das Kerngehäuse mit einem Löffel herausschaben. Mit einem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. Die beiden restlichen Knoblauchzehen sehr fein hacken. Alle Zutaten mischen und mit Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill für indirektes Grillen vorbreiten. Fleisch und Kartoffeln im Grill bei 160 °C garen. Bei einer Kerntemperatur von 54 °C sollte das Karree medium gagart sein. Dann herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

Das Karree aufschneiden und mit Kartoffeln und dem Joghurt servieren.

#Werbung

SANTOS

KRAFTPAKETE VON SANTOS

SANTOS S-418 All Black

Kompromisslos schwarz

Schwarz, schwärzer, All Black Von Deckel bis Lenkrollen komplett in Schwarz gehüllt, blitzen nur Drehregler, Thermometer und Griffe in Edelstahl hervor.

in Schwarz und Edelstahl



Hier zu den Grill Paketdeals

SANTOS

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de


BBQ WEEK
FIRE&FOOD
7.-9. Juni 24
Grillmesse • Masterclasses • BBQ Night BBQ
BAYREUTH bei Maisel & Friends
TICKETS
jetzt online!



THE ITALIAN STALLION BURGER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Patties
800 g Rinderhackfleisch
30 g Salsiccia-Gewürzmischung
1 Scamorza affumicata, in Scheiben geschnitten
4 getrocknete Tomaten
8 Basilikumblätter
Fleur de Sel
½ EL Balsamicoessig

Für das Dressing
200 g Joghurt
2 Minzeblätter, gehackt
3 Korianderzweige, gezupft und gehackt
5 Zweige glatte Petersilie, gezupft und gehackt
Zitronensaft
Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Meerrettich-Mayonnaise
200 g Mayonnaise
4 EL Sahnemeerrettich
Pfeffer
Salz

Für den Bruschetta-Belag
6 reife Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
1 Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe, in kleine Würfel geschnitten
5 Basilikumblätter, gehackt
50 ml Olivenöl
20 ml Balsamicoessig
Honig (optional)

Für die Parmesan-Chips
200 g Parmesan

4 Burger Buns (am besten selbst gemacht, Rezept siehe Seite 164)
Salatblätter

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit der Salsiccia-Gewürzmischung durchkneten. Dann Patties formen und diese mit 1 Scheibe Scamorza, 1 getrockneten Tomate etwas Fleur de Sel sowie 1 Spritzer Balsamico füllen.

Für das Dressing den Joghurt gut durch ein sauberes Handtuch auspressen. Minze, Koriander und Petersilie unterrühren und mit Zitronensaft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Meerrettich-Mayo die Mayonnaise mit dem Meerrettich mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle Zutaten für den Bruschetta-Belag mischen und mit Olivenöl und Balsamico verrühren. Sollte es zu dünnflüssig sein, etwas Honig zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Parmesan-Chips den Parmesan hobeln und auf einem Stück Backpapier verteilen. Bei indirekter Hitze im Grill bei etwa 200 °C backen, bis der Parmesan schmilzt und braun zu werden beginnt. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Patties bei großer Hitze grillen und indirekt fertig ziehen lassen.

Die Buns halbieren und kurz angrillen. Das Dressing auf die eine Seite streichen und auf die andere die Meerrettich-Mayo. Je 1 Salatblatt sowie 1 Patty auflegen und von dem Bruschetta-Belag daraufgeben. Einen Parmesan-Chips darauflegen.

KALBSTAFELSPITZ MIT WOK-SPINAT



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Tafelspitz
2 EL Thin Sojasauce
2 EL Austernsauce
2 EL Shaoxing (Reiswein)
500 g Kalbstafelspitz, sauber pariert

Für den Spinat
1 EL Erdnussöl
500 g Blattspinat
1 EL Knoblauch, fein gehackt
1 EL Ingwer, fein gehackt
1 EL Thai-Chilischoten, entkernt und fein geschnitten
2 EL Shaoxing (Reiswein)

Außerdem:
2 EL Mesquite-Chips oder Pellets

ZUBEREITUNG

Für den Tafelspitz die Saucen mit dem Reiswein mischen, alles zusammen in eine Schüssel geben und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Herausnehmen, trocken tupfen und in einem Grill oder Smoker bei 110 °C bis auf eine Kerntemperatur von 58 °C garen. Wenn möglich, einmal mit den Räucherchips smoken. Dann aus dem Smoker nehmen und auf der sehr heißen Griddle-Platte (Gussplatte) 1 Minute pro Seite anbraten. Dann 3 Minuten offen ruhen lassen. Gegen die Faser in dünne Scheiben aufschneiden und sofort servieren.

Für den Spinat einen Wok auf dem Roaring Dragon erhitzen, bis er raucht. Das Erdnussöl zufügen, kurz erhitzen und anschließend Knoblauch, Ingwer und Chili kurz darin anbraten, bis sie stark duften. Den Spinat zugeben und wokken, bis er zusammenfällt. Mit Reiswein ablöschen und einkochen. Das Fleisch mit dem Spinat servieren. Dazu passt Kartoffelpüree.

KALBSTAFELSPITZ MIT APFELKREN

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

1 kg Kalbstafelspitz
½ TL Salz
¼ TL gemahlener Piment
¼ TL gemahlener Kümmel
1 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Currypulver
½ TL gemahlener Thymian
2 EL Apfelessig
6 Lageräpfel
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Traubenkernöl
Zitronenöl
50 g Meerrettich, fein gerieben
Zucker

ZUBEREITUNG

Die Gewürze mischen und den Tafelspitz rundum gut damit würzen. Den Tafelspitz im Grill von allen Seiten bei direkter Hitze scharf anbraten. Anschließend indirekt bei 120–140 °C ziehen lassen, bis er eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht hat. Dabei das Fleisch mehrmals mit Apfelessig besprühen, damit der Rand nicht austrocknet.

Die Äpfel waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in 2 cm große Stücke schneiden. Das Öl in einer Gusspfanne oder dem Wok erhitzen und die Apfelstücke darin anbraten, bis sie weich sind. Mit Salz, Pfeffer sowie Traubenkern- und etwas Zitronenöl abschmecken, dann den Meerrettich untermischen; bei Bedarf etwas Zucker zugeben. Zusammen mit dem Tafelspitz servieren.



MOINK POPS

ZUTATEN FÜR 25 STÜCK

1 kg Rinderhackfleisch
4 EL Nubian Chocolate Rub (von Royal Spice)
1 EL Painmaker BBQ Sauce Old School US Style 1849 (von Hotdanas)
frische Chilischoten, fein gehackt, Menge nach Geschmack
25 Baconscheiben
75 g Zaziki
20 g Knoblauchsprossen

Außerdem:
25 Holzspieße und Löffel

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit dem Rub sowie der Hälfte der Barbecuesauce und den Chilischoten mischen. Daraus 25 kleine Hackfleischbällchen formen und jedes der Bällchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln.
Die Bällchen bei geschlossenem Deckel 35–40 Minuten grillen, bis der Bacon kross ist. Dann den Bacon entfernen und die Bällchen mit der restlichen Barbecuesauce glasieren.
Etwas Zaziki in Löffel geben, je ein Bällchen daraufsetzen und mit Knoblauchsprossen bestreuen.



mypatio



WWW.MYPATIO.EU

004915256436232



Gerätewechsel mit einem Handgriff
Kleines Teil, große Wirkung: Mit der neuen ***Steckkupplung Typ SKU-QR von GOK*** *lassen sich Gasflasche samt Druckminderer und Schlauch leicht zwischen verschiedenen Gasgeräten umstecken.*

Mal ehrlich, ein gewisses Maß an Perfektion lieben wir alle beim Grillen. In puncto Grillgut sowieso, aber auch beim Equipment. Und hier kommt ein neues, kleines Teil ins Spiel, das die Abläufe deutlich vereinfacht: die Steckkupplung Typ SKU-QR für alle, die häufig mit verschiedenen Gasgeräten hantieren oder nur ganz einfach einen sicheren Anschluss herstellen wollen.

Keiner möchte mehrere Gasflaschen herumstehen haben, um seine Gasgeräte betreiben zu können, inklusive aller Armaturen und der entsprechend zu beachtenden Austauschfristen.

Mit der Steckkupplung lassen sich Gasgeräte wie Grill, Plancha, Pizzaofen oder Heizstrahler schnell und sicher an- und abkoppeln – mit einem einfachen „Klick“. Und zwar komplett ohne spezielles Werkzeug – sozusagen eine Plug-and-Play-Lösung für den Gasanschluss.

Maximale Sicherheit bei jeder Anwendung
Die Steckkupplung ist so konstruiert, dass eine Manipulation durch unerwünschte Eingriffe, wie etwa dem Öffnen mit spitzen Gegenständen, ausgeschlossen ist. Zudem garantiert die automatische Absperreinrichtung, dass beim Lösen der Kupplung der Gasfluss sofort unterbrochen wird – Gas kann somit nicht ausströmen. Der ergonomisch geformte, rutschfeste Griff sichert eine feste Handhabung, auch wenn es mal hektisch am Grill zugeht oder die Finger ölig sind.

Durch ihre robuste Bauweise ist die Steckkupplung besonders langlebig. Der integrierte Verschlussstopfen schützt die Kupplung vor Schmutz und Feuchtigkeit und verhindert das Eindringen von kleinen Tierchen und Insekten, wenn die Kupplung mal nicht in Gebrauch ist.

Modularer Aufbau für maximale Kompatibilität
Dank modularem Aufbau müssen Anwender nur die Teile erwerben, die sie wirklich brauchen. Das System der Steckkupplung Typ SKU-QR besteht aus der Kupplung selbst und dem dazugehörigen Stecknippel STN. Das Kupplungsteil wird einfach am Ende des Gasschlauchs befestigt, der wiederum mit dem Druckregler und der Gasflasche verbunden ist. Der passende Stecknippel – als Gegenstück – wird fest am Endgerät installiert, wo er dauerhaft verbleibt.

Wenn bereits passende Nippel vorhanden sind, kann auch lediglich die Steckkupplung separat erworben werden. Für maximale Kompatibilität sind Sets mit Stecknippeln verfügbar, die je nach Typ und Marke des Endgeräts ausgewählt werden können.

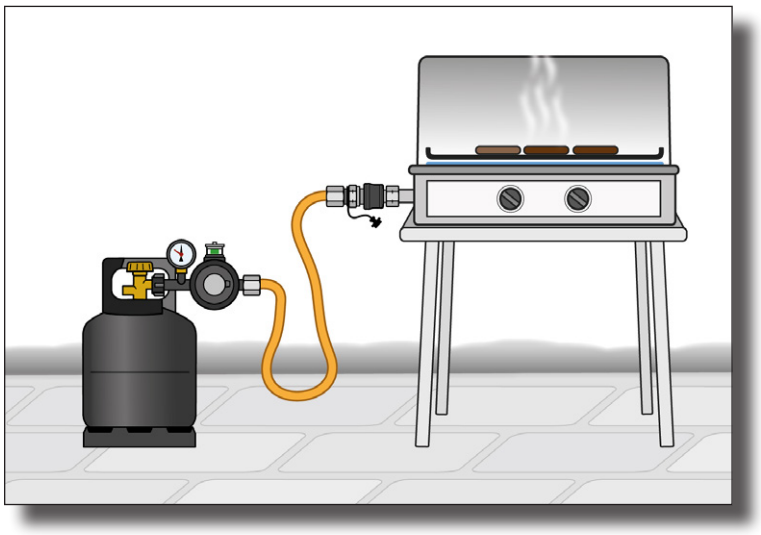
Einfach und schnell

Plug & Play: Der Stecknippel wird lediglich am Gasgerät angebracht. Die Kupplung am Ende der Schlauchleitung verbindet sich mit einem Klick.
Vielseitigkeit: Aus Sets mit verschiedenen Stecknippeln sucht man sich die passenden heraus, dann kann die Kupplung für diverse Geräte mit unterschiedlichen Anschlüssen verwendet werden.
Kein Werkzeug nötig: Verbinden und Lösen der Geräte ohne jegliches Werkzeug – ideal für schnelle Wechsel.



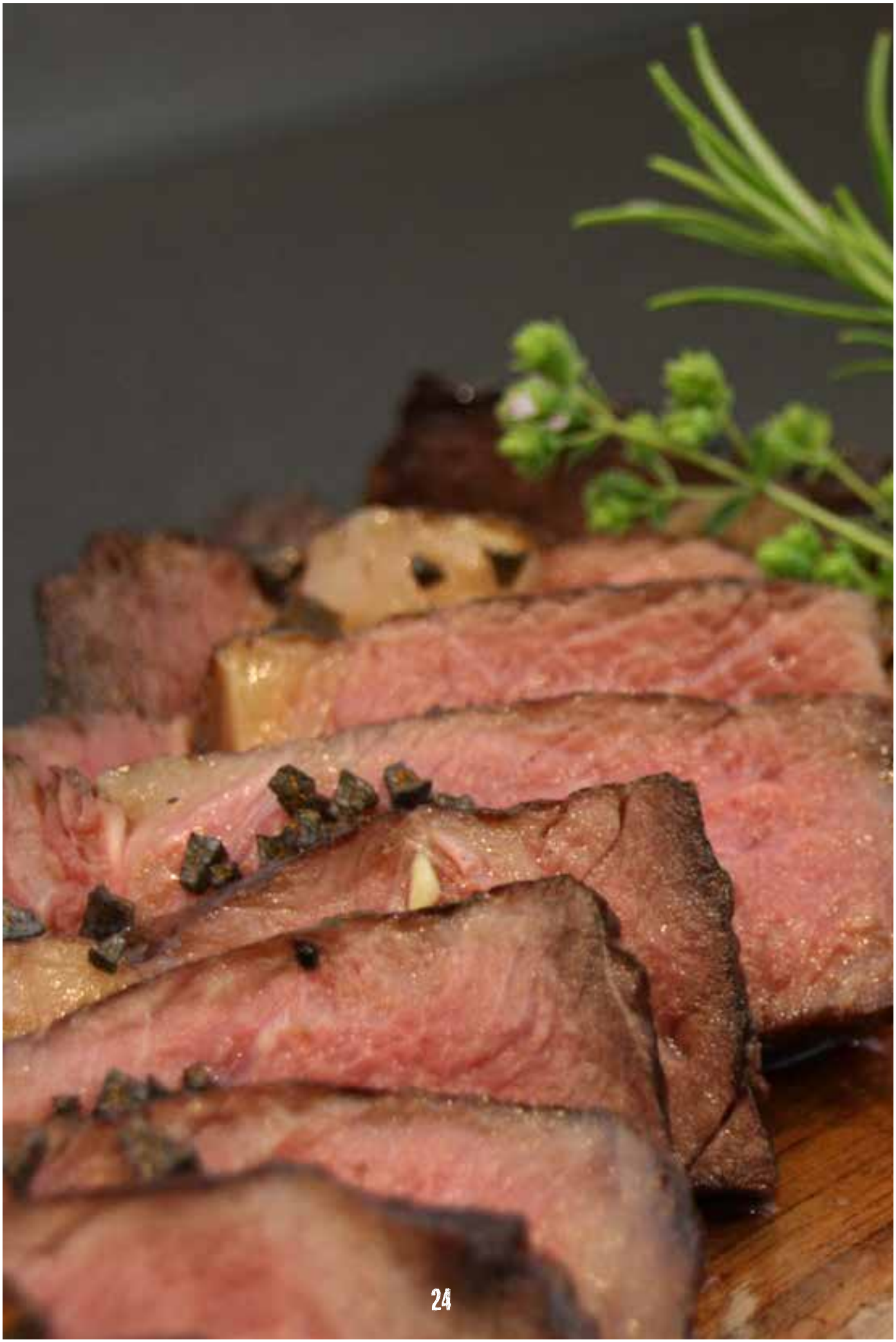
Sicher und langlebig

Manipulationssicher: Die Kupplung kann nicht mit herkömmlichen Werkzeugen oder improvisierten Mitteln geöffnet werden.
Automatische Absicherung: Beim Lösen der Kupplung wird der Gasdurchgang für mehr Sicherheit automatisch abgesperrt.
Ergonomischer Griff: Der rutschfeste Griff erleichtert die Handhabung auch mit feuchten oder öligen Händen.
Schutz vor Verschmutzung: Ein Verschlussstopfen verhindert das Eindringen von Schmutzpartikeln und/oder kleinen Tieren in die Kupplung bei Nichtgebrauch.





Weitere Infos im GOK-Blog unter
https://www.gok-blog.de/2024/02/15/wie-kann-ich-eine-schnellkupplung-fuer-gasschlauch-und-gasgeraet-installieren/


24

ENTRECÔTE MIT SCHWARZEM PYRAMIDEN-SALZ UND PARMESANKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,4 kg Entrecôte
4 EL gutes Olivenöl
schwarzes Pyramidensalz
Pfeffer, frisch gemahlen
4 große Kartoffeln
Salz
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
200–250 g Crème fraîche
1 Frühlingszwiebel, gehackt
50 g Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG

Pro Person 350 g Entrecôte waschen und trocken tupfen. Mit Olivenöl einreiben und indirekt bei 150 °C auf eine Kerntemperatur von 52 °C grillen. Bei dieser Kerntemperatur die Steaks 5–10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Sizzle-Zone aufheizen. (Alternativ die Gussplatte verwenden) Die Steaks direkt auf der Sizzle-Zone angrillen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden, mit schwarzem Pyramidensalz und Pfeffer würzen und 1 Schuss Olivenöl darübergeben.

Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel kurz einstechen. Mit Salz in Alufolie wickeln und indirekt bei 200 °C 45 Minuten im Grill gar ziehen lassen.
Die Kartoffeln auswickeln und halbieren, dann mit einem Teelöffel aushöhlen. Das Innere der Kartoffeln mit Knoblauch, Crème fraîche, Frühlingszwiebel und Parmesan mischen. Die Kartoffeln mit der Masse füllen und für einige Minuten zum Gratinieren auf den Grill zurückgeben.

ROASTBEEF AUF GRILLGEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg Dry Aged Roastbeef
Fleur de Sel und Pfefferkörner

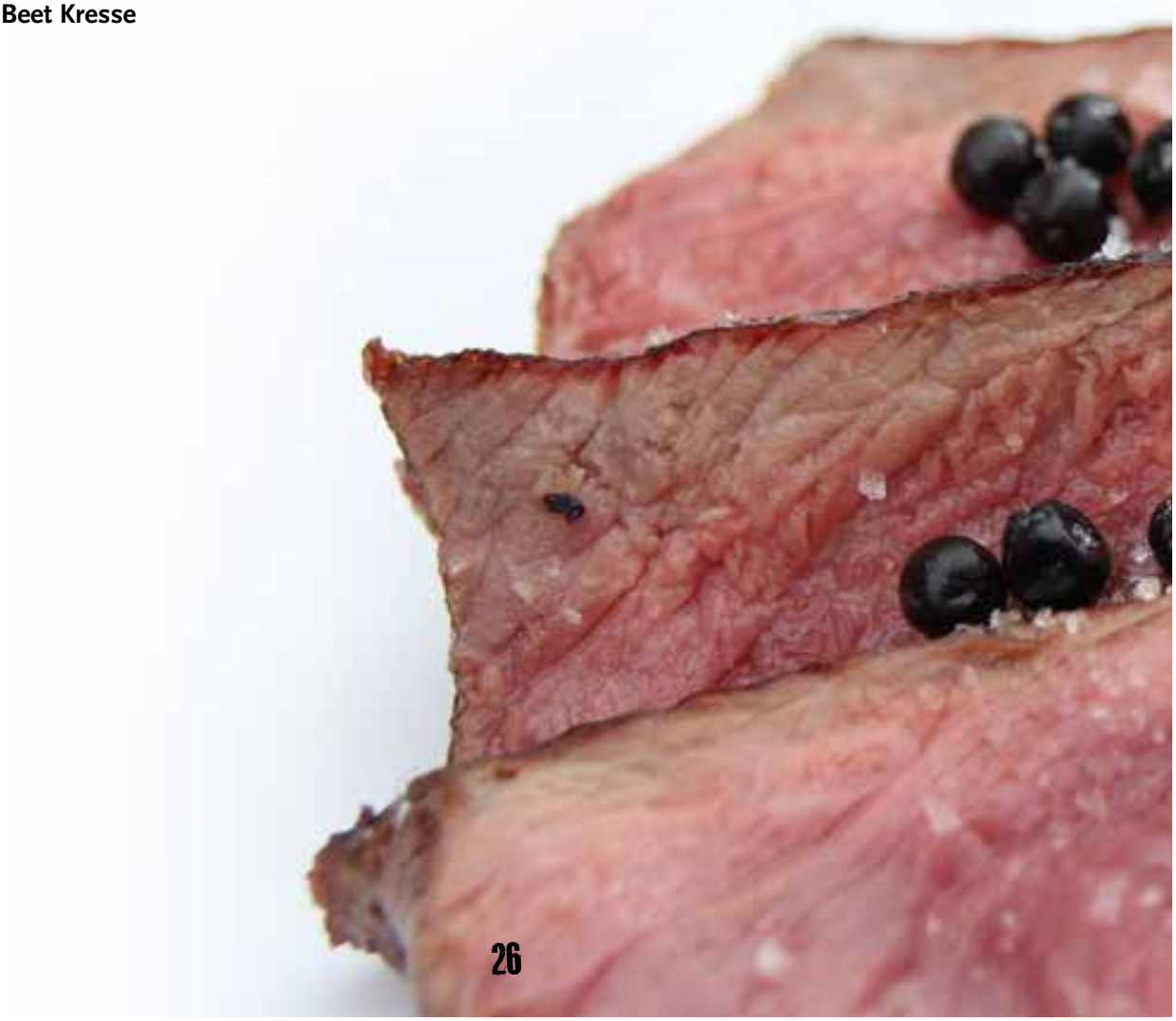
Für das Gemüse
4 Frühlingszwiebeln
4 Tomaten
2 mittelgroße Zucchini
2 Äpfel (z. B. Cox Orange)
1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
6 EL Olivenöl

Für die Sauce
6 EL Zitronensaft
3 EL Sojasauce
3 EL Ketjap Manis
2 Thymianzweige
1 Beet Kresse

ZUBEREITUNG

Das Steak bei 150 °C indirekt auf eine Kerntemperatur von 50 °C ziehen lassen. Sobald das Fleisch die Kerntemperatur erreicht hat, vom Grill nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen. Den Grill aufheizen oder die Sizzle-Zone einschalten. Die Steaks 3–4 Minuten pro Seite grillen.

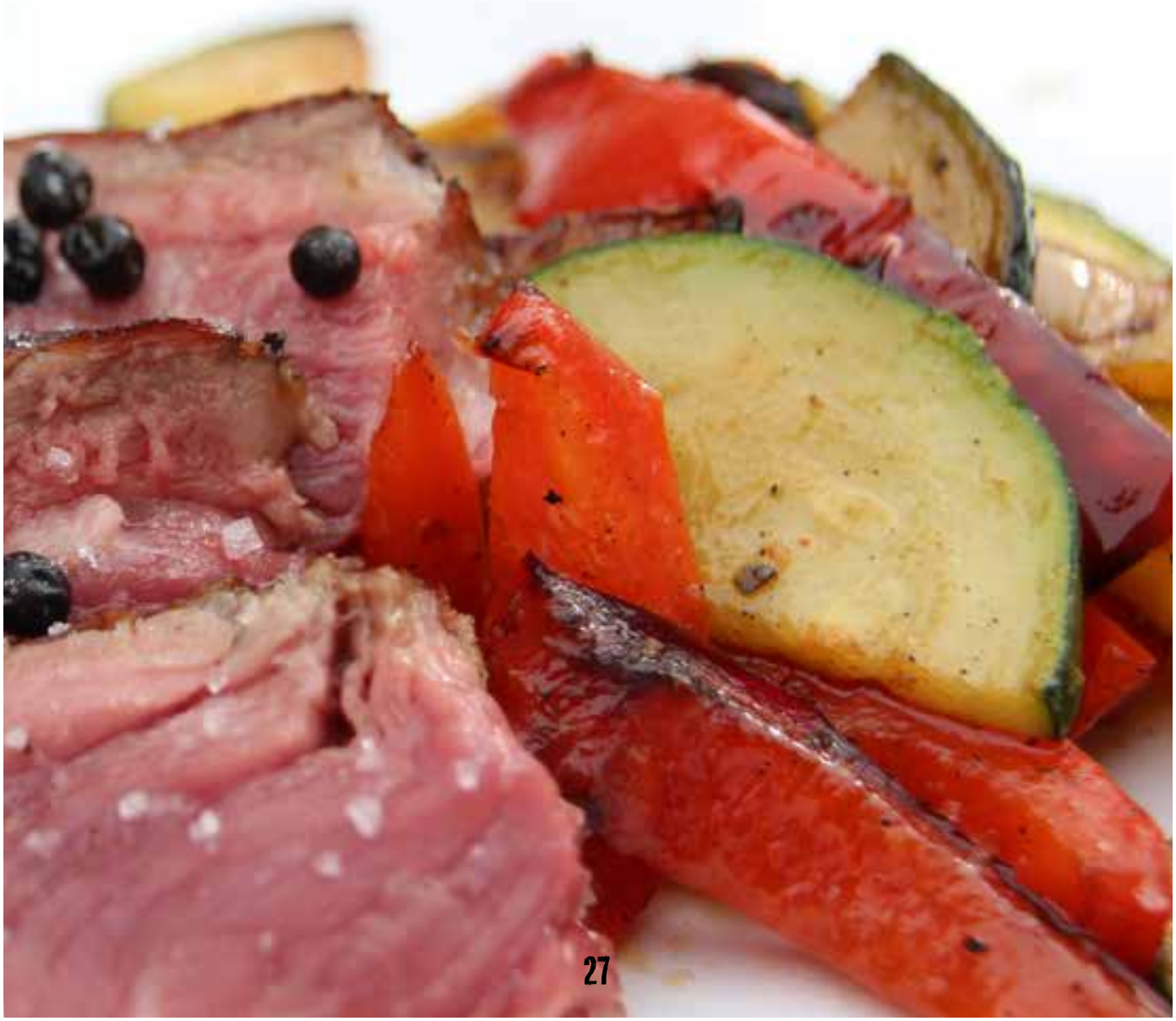
Das Fleisch vom Knochen lösen und in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Fleur de Sel bestreuen und einige Pfefferkörner darübergeben.



Für das Gemüse den dunkelgrünen Teil der Frühlingszwiebeln entfernen. Die Zwiebeln putzen, dickere längs halbieren. Die Tomaten in Viertel schneiden. Die Zucchini schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Äpfel vierteln, die Kerngehäuse entfernen und jedes Viertel in drei Spalten schneiden. Gemüse und Apfelstücke mit 3 EL Olivenöl mischen.

Für die Sauce Zitronensaft, Sojasauce, Ketjap Manis und das restliche Olivenöl verrühren, mit etwas Pfeffer würzen. Die Thymianblättchen abzupfen und in die Sauce rühren.

Das Gemüse in einer Aluschale auf dem heißen Grill von beiden Seiten je 4 Minuten grillen. Mit Kresse bestreuen und mit der Zitronen-Sojasaucen-Vinaigrette zum Fleisch servieren.



KALBSROLLBRATEN AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Braten
1 kg Kalbsbraten
150 g Schinkenspeck, in Streifen geschnitten
Rapsöl
400 g passierte Tomaten

Für die Füllung
20 g Butter
2 Zwiebeln, in Würfel geschnitten
1 Dose Mischpilze, fein gehackt
1 Bund Petersilie, gehackt
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
1 EL Tomatenmark
4 EL Semmelbrösel
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL Paprikapulver, edelsüß

Außerdem:
Metzgergarn

ZUBEREITUNG

Für die Füllung die Butter in einer Gusspfanne oder im Dutch Oven über dem Feuer erhitzen. Die Zwiebeln darin goldgelb anbraten. Die Pilze dazugeben und 5 Minuten mitbraten. Petersilie und Schnittlauch mit Tomatenmark und Semmelbröseln zu den Pilzen geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Füllung belegen, mit dem Speck umwickeln und mit Metzgergarn verschnüren. Im Dutch Oven mit Rapsöl von allen Seiten jeweils 5 Minuten anbraten. Dann die passierten Tomaten angießen und den Braten bei geschlossenem Deckel bis auf etwa 75 °C Kerntemperatur simmern lassen. Den Speck vor dem Servieren entfernen



BEEF RIBS IM BUTCHER PAPER



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg US Shortloin Ribs
4 TL Best-Beef-Rub (von Royal Spice)

Außerdem:
Butcher Paper

ZUBEREITUNG

Die Silberhäutchen der Rippchen entfernen. Dann mit dem Best-Beef-Rub würzen.

Der Smoker auf etwa 120 °C einheizen und die Ribs 2 Stunden garen. Die Ribs anschließend im Butcher Paper einschlagen und das Paper straff wickeln. Wieder hineingeben und die Temperatur für etwa 45 Minuten auf etwa 160 °C erhöhen.

Dann weitere 3 Stunden bei 120 °C fertig garen.


FORUM-CULINAIRE
Gerhard Volk
KOCHSCHULE
GRILLSCHULE
18.10.2024
PREMIUM
Borniak
BARBECUE
RÄUCHERKURSE BORNIAK-SPECIAL

CHURRASCO

Als Churrasco wird die brasilianische Art des Grillens mit Spießen bezeichnet. Am bekanntesten ist dabei Picanha, was bei uns Tafelspitz oder Schwanzstück genannt wird.
Für den Einkauf werden etwa 500 g Fleisch pro Person gerechnet, inklusive Knochen und Chorizo (Wurst).



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

40 g Chimichurri-Gewürzmischung (z. B. von Casa Asado)
80 g grobes Salz
125 ml hochwertiges Oliven- oder Erdnussöl
300 g Tafelspitz mit Fettdeckel
300 g Roastbeef am Stück mit Deckel
300 g Steakhüfte
300 g Schweinerippen, 5–7 cm lang
300 g Hühner- oder Putenfleisch (Oberkeule)
160 g geräucherter Schinken oder Schinkenspeck
340 g Chorizo (grobe pikante Wurst max. 10 cm)

Als Beilage:
Knoblauchbrot, Gemüse vom Grill und Salate

Als Dessert (siehe links):
Ananas, Pflaumen mit Zimt, Eiscreme nach Wahl

ZUBEREITUNG

Bevor das Fleisch vorbereitet wird, das Chimichurri ansetzen: Dazu aus der Trockenmischung eine gewünschte Menge in eine kleine Edelstahlschüssel geben. 1 Prise grobes Salz dazugeben und mit Wasser anfeuchten. Es dürfen sich dabei keine Pfützen bilden. Nach etwa 30 Minuten die Mischung durchrühren und mit Oliven- oder Erdnussöl aufgießen, bis der Satz mit etwa 1 cm überdeckt ist. Vor dem Auftragen immer wieder umrühren.
Nach dem Putzen des Fleisches den Tafelspitz von der Spitze an in etwa 3 fingerbreite Stücke schneiden, den Fettdeckel beim Putzen am Fleisch belassen! Mit dem Roastbeef genauso verfahren.
Die Steakhüfte in drei gleichgroße Stücke schneiden. Die Schweinerippen so portionieren, dass rechts und links ein Knochen steht, damit in der Mitte der Spieß eingeführt werden kann. Die Keulen von Huhn oder Pute jeweils zusammenrollen und mit einer Scheibe Schinken gegen die Richtung ummanteln.

Das Fleisch jeweils separat auf Spieße geben, da verschiedene Gartemperaturen notwendig sind. Am besten eignen sich die Spieße von der Firma Tramontina, denn dieses brasilianische Unternehmen hat die meiste Erfahrung und die beste Qualität.



Für die gesamte Zubereitung mit Verzehr können 5–6 Stunden veranschlagt werden.

Die Stücke des Tafelsitzes so umklappen, dass immer der Fettdeckel am Anfang und am Ende eines jeden Stückes durchstochen ist. Die Breitseite des Spießes sollte auch in die Breitseite des Fleisches stechen, damit es sich besser drehen lässt. Dies beim Roastbeef wiederholen. Die Steakhüfte der Länge nach durchstechen, dabei bitte darauf achten, dass der Spieß hin und her bewegt wird, damit ein besserer Halt entsteht und das Fleisch später beim Abschneiden nicht vom Spieß rutscht. Die Chorizo, die Schweinerippen und die Hähnchenrollen ganz eng aneinanderdrücken. Nach dem Aufspießen mit grobem Salz würzen. Die Fettseiten dürfen gerne etwas mehr abbekommen, ansonsten nach Gefühl. Da der Schinken bereits gesalzen ist und auch kein Salz haften bleibt, nur die Enden salzen, an denen das Fleisch herausschaut.

Der Abstand zur Hitze sollte mindestens 15 cm betragen. Die Spieße auflegen, mit der Fettseite – soweit vorhanden – zuerst. Ansonsten drehen, bis sich alle Poren verschlossen haben. Es ist sinnvoll, sich auf dem Grill einen Bereich zu schaffen, wo das Fleisch keiner direkten Hitze ausgesetzt wird. Als Erstes die Chorizo servieren, gefolgt von den Hähnchenröllchen und den Rippchen. Bevor das Rindfleisch angeschnitten wird, mit Chimichurri einpinseln und nochmals kurz Hitze geben. Nach dem Abschneiden, bevor der Spieß wieder über Hitze kommt, erneut einsalzen und den kompletten Vorgang wiederholen. Der Gast kann entscheiden, ob er lieber ein durchbratenes Randstück oder ein rosa Innenstück haben möchte, für alle Garbereiche ist etwas dabei.

Für den Nachtisch wird ebenfalls der Grill benötigt: Ananas und Obst der Saison, wie zum Beispiel Pflaumen, lassen sich gut aufspießen und schmecken heiß mit ein wenig Zimt hervorragend. Wer möchte, gibt noch eine Kugel Eis hinzu.

RINDERRIPPE AM KREUZ

Den Brauch, eine Rinderrippe am Kreuz zu grillen, nennt man Asado (Grillen) und er wird in vielen südamerikanischen Ländern praktiziert. Vor allem in Argentinien wird dieses traditionelle kulinarische Gemeinschaftserlebnis feierlich zelebriert. Zur Vorbereitung ist es zunächst allerdings notwendig, dass ein Metzger die Rippe wie gewünscht zuschneidet. Dabei muss darauf geachtet werden, dass im äußeren Bereich noch Fleisch an den Rippen verbleibt. Es kann mit dem Roastbeef zubereitet werden.

ZUTATEN FÜR 20 PERSONEN

20 kg Rinderrippe
500 ml Bier
150 g grobes Salz
200 g Chimichurri-Gewürzmischung (von Casa Asado)
400 ml Oliven- oder Erdnussöl

Als Beilage:
Baguette und Salate



ZUBEREITUNG

Im Normalfall hat ein Rippenteil mit Roastbeef um die 20 kg, die für etwa 20 Personen reichen sollten, da der Knochenanteil sehr hoch ist. Das zu verwendende Kreuzgestell sollte auf mindestens 50 kg ausgelegt sein, das ist sehr wichtig, denn wenn Hitze fehlt, kann das Fleisch entsorgt werden. Beim Aufspannen die Knochenseite auf dem Kreuz befestigen und mit Draht fixieren. Bitte auch an eine Drahtschlaufe durch die Mitte über versetzte Rippen denken, damit nichts durchhängen kann. Die Fleischseite in entgegengesetzter Richtung zu den Rippen in 5–6 cm lange Streifen schneiden, um später besser portionieren zu können. Die Rippenseite mit dem Bier bestreichen und direkt salzen. Das Bier dient dabei als Haftbrücke, da sonst das Salz abfallen würde. Umdrehen und die Fleischseite ebenso behandeln. Bevor nun das Kreuz mit dem Fleisch an das Feuer gebracht wird, das Kreuz in alle Richtungen drehen und die Festigkeit überprüfen.
Das Kreuz so setzen, dass es mit dem Wind steht und das Feuer vom Wind nicht an das Fleisch getragen werden kann. Das Fleisch darf zu keinem Zeitpunkt dem offenen Feuer ausgesetzt sein, sondern soll lediglich durch die Strahlhitze garen – je langsamer umso besser. Die Knochenseite wird zwei Drittel der Zeit beanspruchen und die Fleischseite den Rest. Je nach Bedarf kann das heruntertropfende Fett und der Fleischsaft aufgefangen und immer

wieder zum Einpinseln verwendet werden. Ob nun das Kreuz auf den Kopf gestellt werden muss, hängt von der Größe des Teils ab, in der Regel aber schon. Sobald die Knochenseite fertig ist, auf die Fleischseite drehen und den Vorgang wiederholen. Entweder kurz vor dem Abnehmen mit Chimichurri einpinseln oder/und die Gewürzmischung auf den Tisch stellen, damit sich jeder selbst bedienen kann. Es ist auch möglich, Stücke direkt abzuschneiden, das ist aber wegen der hohen Strahlhitze oft sehr umständlich. Deshalb das Kreuz mit dem Rippenteil auf einen Tisch legen und schnell alles vom Gestänge entfernen, dann zerlegen und servieren. Zum Warmhalten oder Fertiggaren von Teilen empfiehlt sich ein weiterer Flachgrill.

Die Chimichurri-Gewürzmischung in eine kleine Edelstahlschüssel geben. 1 Prise grobes Salz dazugeben und mit Wasser anfeuchten. Es dürfen sich dabei keine Pfützen bilden. Nach etwa 30 Minuten die Mischung durchrühren und mit Oliven- oder Erdnussöl aufgießen, bis der Satz mit etwa 1 cm überdeckt ist. Vor dem Auftragen immer wieder umrühren.

Als Beilagen Baguette und Salate reichen.

Für die gesamte Zubereitung mit Verzehr können 7–8 Stunden veranschlagt werden.





ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE

www.royal-spice.com

WIR SIND ROYAL SPICE

SEIT 2007
ÜBER 15 JAHRE
ERFAHRUNG!

- **MIT** Eigener Entwicklung, Produktion und Logistik in Deutschland
- **MIT** Garantiert den besten Rohstoffen, der höchsten Qualität & Nachhaltigkeit
- **MIT** Liebe per Hand in Deutschland abgefüllt
- **OHNE** Konservierungsstoffe & Geschmacksverstärker
- **OHNE** Künstliche Aromen & Farbstoffe
- **OHNE** Gentechnik

ROYAL SPICE

PREMIUM TASTE







✓ Ideales Topping für Avocados und Guacamole
✓ Lecker auf allen Bowls, Rührei und Salat
✓ Perfekt für vegetarische Gerichte
✓ Nussig und fruchtig mit Sesam und Tomate
✓ Perfekter Crunch

Eigene Herstellung mit über 15 Jahren Erfahrung
Frei von Zusatzstoffen / Geschmacksverstärkern



RINDERSTEAK VOM GRILL NACH CASA ASADO

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 mittelgroße Rindersteaks à 350 g aus der Hoch- oder Zwischenrippe
30 g grobes Salz
40 g Chimichurri-Gewürzmischung (von Casa Asado)
120 ml Olivenöl

Als Beilage:
Baguette und Salate

ZUBEREITUNG

Bevor das Fleisch vorbereitet wird, sollte das Chimichurri angesetzt werden. Dazu aus der Trockenmischung eine gewünschte Menge in eine kleine Edelstahlschüssel geben. 1 Prise grobes Salz dazugeben und mit Wasser anfeuchten. Es dürfen sich dabei keine Pfützen bilden. Nach etwa 30 Minuten die Mischung durchrühren und mit Olivenöl aufgießen, bis der Satz mit etwa 1 cm überdeckt ist. Vor dem Auftragen immer wieder umrühren.

Das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen, auf einen Teller legen, mit einem Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Dann mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Wenn das Fleisch zu kalt auf den Rost legen wird, zieht es sich aufgrund der enormen Hitzeeinwirkung zusammen und wird zäh.
Die Steaks sollten eine Fettschicht (Deckel) haben. Die Steaks dann mit einem Messer im Abstand von etwa 2 cm leicht einritzen, da sie sich ansonsten beim Grillen wölben und das Fleisch dadurch nicht gleichmäßig durchgart. Auf keinen Fall das Fett abschneiden, da es als Geschmacksträger dient. Die Steaks einsalzen und eng aneinander auf dem Grill platzieren.

Den Rost etwa 15 cm über der Glut oder Hitzequelle positionieren. Die Hitze muss so stark sein, dass Sie die Hand nicht länger als 5 Sekunden in 15 cm Abstand über den Rost halten können. Die Steaks pro Seite etwa 3 Minuten medium grillen. Die Stücke dann bei niedriger Temperatur etwa 30 Minuten weitergaren. Durch den Druck auf das Fleisch lässt sich die Garstufe bestimmen. Es sollte sich bei leichtem Druck noch etwa 0,5 cm eindrücken lassen. Kurz vor dem Servieren mit Chimichurri einpinseln und kurz mit Hitze bearbeiten. Dann gegen die Fasern aufschneiden und servieren. Als Beilagen Baguette und Salate reichen.


38



HOHE RIPPE GESMOKT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Hohe Rippe mit 4 Knochen
ca. 1,5 kg
5 TL Gewürzsalz „New York“
(von SteakChamp)

ZUBEREITUNG

Das Fleisch nach Belieben bereits am Vortag würzen, in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf etwa 140 °C vorheizen.
Eine flache Schale mit Wasser in den Grill stellen, darauf einen Rost legen. Falls man keinen Pelletgrill oder Smoker zur Verfügung hat, für Rauch sorgen.
Das Fleisch auf den Rost legen, sodass das Fett in das Wasser tropft. Nun das Fleisch garen lassen, bis es eine Kerntemperatur von etwa 48 °C erreicht hat. Die Temperatur im Grill auf 200 °C erhöhen und das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von etwa 56 °C grillen.

#Werbung

SANTOS

DIE S GASGRILL SERIE



in Schwarz und Edelstahl

**Preise ab 779,-€ (S-301)
bis 1.399,-€ (S-518)**

Die SANTOS S-Serie ist als 3- 4- oder 5-Brenner erhältlich. Wahlweise mit Seitenkocher oder 800°C Seitenbrenner plus Backburner ausgestattet. Die neue Gasgrill Serie vereint alles, was das Herz von Grillfans höher schlagen lässt.

Hier klicken, um zur S-Serie zu gelangen

#Werbung

SANTOS

NEUES SANTOS GRILLZUBEHÖR

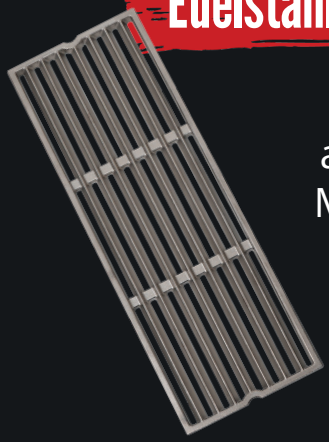
SANTOS Saucen

Der pure Geschmack im Glas



Edelstahl-Gussroste

Vorteile aus beiden Materialien



BBQ-Cart

Den Grill zur Außenküche erweitern



Pizza-Zubehör

Für die perfekte Pizza daheim



Hier findet Ihr alle neuen SANTOS Zubehör-Produkte

SANTOS

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

BISON-BURGER MIT WILDKRÄUTERSALAT UND WALNUSSCREME

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Burger
4 Burgerpatties aus Bisonfleisch (etwa 680 g Bison-Hackfleisch)
4 Sesam-Burger Buns
1 Apfel (Boskop oder Cox Orange)
80 g Roquefort
verschiedene Kressesorten
Wildkräutersalat

Für die Walnusscreme
100 ml Sonnenblumenöl
150 ml Walnussöl
1 Eigelb
1 EL Essig
1 TL Senf
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker

ZUBEREITUNG

Für die Walnusscreme alle Zutaten bei Zimmertemperatur zu einer glatten Masse mixen.

Den Apfel schälen, entkernen und in vier gleich große Scheiben schneiden. Das Hackfleisch nach Belieben würzen und vier Patties daraus formen.
Diese 3–4 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Patties um 45 Grad drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen.

Dann die Apfelscheiben je 45 Sekunden über direkter mittlerer Hitze grillen. Die Buns halbieren und mit indirekter, mittlerer Hitze rösten.

Die untere Brötchenhälfte folgendermaßen belegen: Mit dem Patty beginnen, darauf eine Apfelscheibe legen, einige Stückchen Roquefort daraufsetzen, mit Walnusscreme sowie Kresse und Salat belegen. Mit der oberen Brötchenhälfte schließen.

WAGYU-PANZANELLA-BURGER

ZUTATEN FÜR 20 MINI-BURGER

20 Mini Wagyu Burgerpatties
(etwa 1 kg Wagyu-Hackfleisch)
2 Handvoll Pinienkerne
6 EL Olivenöl
2 EL Balsamicoessig
Salz und schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker
8 getrocknete Tomaten, klein geschnitten
16 grüne Oliven, halbiert
Graubrot
300 g Rucola
160 g Parmesan, gehobelt

ZUBEREITUNG

Die Pinienkerne mit dem Olivenöl behutsam in der Pfanne rösten. Abkühlen lassen und mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren. Die getrockneten Tomatenstückchen sowie die Oliven mit der Balsamico-Vinaigrette vermengen und ziehen lassen.

Das Hackfleisch nach Belieben würzen und daraus 20 Patties formen. Diese 2–3 Minuten pro Seite auf einem Holzkohle- oder Gasgrill mit direkter mittlerer Hitze grillen. Nach der Hälfte der Zeit die Patties um 45 Grad drehen, um das bekannte Grillmuster zu erhalten. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. Beide Seiten sollten gebräunt, die Patties im Kern jedoch noch rosa sein. Parallel die Graubrotscheiben über indirekter Hitze ebenfalls etwa 90 Sekunden von beiden Seiten rösten.

Die Patties auf die Graubrotscheiben legen, den Rucola mit der Balsamico-Vinaigrette vermengen. Den Salat auf die Patties geben. Anschließend den Parmesan darüberhobeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

RINDFLEISCH MIT SPARGEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

350 g Rinderfilet
6 weiße Spargelstangen
50 g frische Shiitakepilze, ohne Stiel
1 Karotte
100 g Zuckerschoten
1 kleines Stück Ingwer
2 Knoblauchzehe
3 Frühlingszwiebeln, in 4 cm lange Stücke geschnitten
2 EL Austernsauce
4 EL helle Sojasauce
4 EL neutrales Pflanzenöl
3 EL Shaoxing (Reiswein)
1 TL gelber Kandiszucker, zerdrückt (alternativ: Palmzucker)
3 EL Hühnerbrühe
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Das Fleisch quer zur Faser in 2 cm breite Scheiben schneiden. Den Spargel putzen und schälen, dann schräg in 4 cm lange Stücke schneiden. Die Shiitakepilze putzen, die Stiele entfernen und den Rest in Scheiben schneiden. Die Karotte schälen, zuerst in Scheiben, dann in Dreiecke schneiden. Die Zuckerschoten waschen und halbieren. Den Ingwer schälen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken, die Frühlingszwiebeln putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden.

Dann das Fleisch in einer Schüssel marinieren. Dazu die Hälfte der Austernsauce mit 3 EL Sojasauce verrühren und das Rindfleisch 1–2 Stunden darin marinieren.

Den Wok erhitzen, bis er beinahe raucht. Die Hälfte des Öls erhitzen und das Fleisch im heißen Fett portionsweise braun anbraten, anschließend herausnehmen. Den Spargel, die Karotten und die Zuckerschoten in den Wok geben und weich garen, anschließend die Pilze zufügen, 30 Sekunden garen, danach alles herausnehmen.

Das restliche Öl im Wok auf 180 °C erhitzen. Ingwer, Knoblauch und Frühlingszwiebeln darin kräftig anbraten, dann mit Reiswein ablöschen.

Zucker, Brühe, restliche Soja- und Austernsauce zugeben und die Flüssigkeit bei niedriger Hitze dickflüssig einkochen lassen. Fleisch und Gemüse wieder in den Wok geben und 1 Minute garen. Vor dem Servieren mit Pfeffer abschmecken.





TIPP

Für dieses klassische pfannengerührte Gericht wird zunächst das Fleisch mariniert. Dadurch wird es zarter und aromatischer. Aus Zeitgründen kann das Marinieren allerdings auch entfallen, die Saucen werden dann einfach zum Schluss hinzugefügt. Auch andere Gemüsesorten eignen sich für die Zubereitung dieses Rezepts, beispielsweise Bohnen oder Zucchini. Statt Rindfleisch passen auch Geflügel, Schweinfleisch oder Meeresfrüchte dazu. Wichtig ist die Reihenfolge: Fleisch, Gemüse, würzen, ablöschen, Sauce, alles vermengen und servieren.

STIR FRIED DRY BEEF



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 EL Erdnussöl
800 g Rindfleisch, in feine Streifen geschnitten
4 TL Knoblauch, fein gehackt
4 EL Ingwer, fein gehackt
8 Karotten, in Julienne geschnitten
8 Selleriestangen, in Julienne geschnitten
8 Schalotten, halbiert und in Streifen geschnitten
8 getrocknete rote scharfe Chilischoten, gehackt
4 EL mit etwas Wasser verdünnte Sojasauce
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Einen Wok erhitzen, bis er raucht. 1 EL Erdnussöl zugeben und kurz erhitzen. Das Fleisch in den Wok geben, darin verteilen und 20 Sekunden ohne Rühren braten. Dann nochmals 3 Minuten gründlich pfannenrühren. Das Fleisch beiseitestellen.

Den Wok auswischen und das restliche Öl zugeben. Den Knoblauch und den Ingwer zufügen und kurz wokken, bis es duftet. Das Gemüse, die Chilis und die verdünnte Sojasauce dazugeben und bei sehr starker Hitze pfannenrühren. Das Fleisch wieder in den Wok geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren.

GEGRILLTES STEAK TATAR

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

**600 g Rinderfilet,
Mittelstück und sauber pariert**

Für das Dressing
100 ml Chiliöl
1 EL Tomami (Würzmittel aus Tomaten)
1 TL Zimtblüte (Aromainfusion von Mea Rosa)
1 TL Senf
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL Pimentón
½ TL Chilipulver

4 Handvoll gemischter grüner Salat

ZUBEREITUNG

Das Rinderfilet in 4 gleich große Steaks schneiden. Die Steaks dann in 5 mm feine Scheiben schneiden, diese aber nicht vollständig durchschneiden. Es sollten noch 5 mm „unterer Rand“ stehen bleiben. Um 90 Grad drehen und wiederum in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit der Hand wieder zu Scheiben formen, falls es zu sehr auseinander fällt.

Für das Dressing alle Zutaten homogen mixen.

Die Steaks bei direkter, starker Hitze 5 Minuten mit der glatten Fläche nach unten – am besten auf einer Plancha – grillen. Auf etwas Blattsalat setzen und mit 2–3 EL Dressing beträufeln. Sofort servieren.

CHILI CON CARNE



ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

1 Tafelspitz (etwa 1,6 kg)
Mehl (optional)
5 Zwiebeln, grob geschnitten
2 EL Tomatenmark
30 ml Rinderfond
etwa 800 g stückige Tomaten (2 Dosen)
Chili-con-Carne-Gewürzmischung

ZUBEREITUNG

Den Tafelspitz in grobe Stücke zerteilen. Das Fleisch portionsweise im Dutch Oven anbraten. Dem Dutch Oven nach jeder Portion etwas Zeit lassen, sich wieder zu erhitzen. Um eine noch schönere Bräunung und auch eine dunklere Farbe des Chillis zu erhalten, können die einzelnen Fleischstücke zuerst mit Mehl bestäubt werden.

Nachdem alle Fleischstücke angebraten sind, aus dem Dutch Oven entnehmen und die Zwiebeln und das Tomatenmark darin anrösten. Anschließend das Fleisch wieder zugegeben und den Rinderfond sowie die stückigen Tomaten angießen. Mit der Gewürzmischung abschmecken und den Deckel auflegen. Sechs Kohlen unter den Dutch Oven geben und oben mit 11–12 Briketts für etwa 4 Stunden moderat befeuern.

TRÜFFEL-BURGER MIT BLAUSCHIMMEL-KÄSE UND CHAMPIGNONS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Rinderhackfleisch (Mischung aus Teilen des Vorderviertels und des Rückens (Bereich Basses côtes / Entrecôte)
1–2 TL Jack Steakpfeffer (GSV), plus etwas für den Belag
1 TL Smokey Black/White Rauchpfeffer (von Royal Spice)

Für die Trüffelmayonnaise
1–2 TL in Öl eingelegte Sommertrüffel (in gut sortierten Supermärkten oder Feinkostgeschäften erhältlich)
5 TL Sommertrüffelöl (s.o.)
Sonnenblumenöl
1 Ei
1 TL Senf

Für den Belag
4 Champignons
2 Zwiebeln
4 Scheiben Blauschimmelkäse
4 Burger Buns
4 große Salatblätter
4 Tomatenscheiben
frische rote Zwiebelringe

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit beiden Gewürzen abschmecken und pro Burger etwa 100 g Fleisch zum Patty formen.

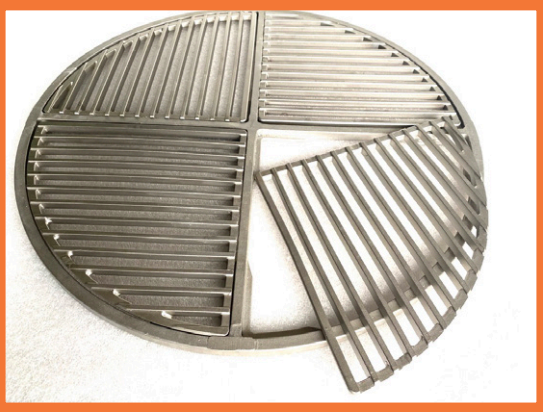
5 TL vom Öl der Sommertrüffel abnehmen und mit Sonnenblumenöl auf 150 ml auffüllen. Ei und Senf in ein schlankes, hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer verqirlen. Dann langsam das Öl eingießen, dabei immer weitermixen. Anschließend die Sommertrüffel zugeben und ebenfalls einmixen.

Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Mit etwas Steakpfeffer würzen.

Die Patties bei etwa 250 °C für 6–8 Minuten auf den heißen Grill geben und auf die gewünschte Garstufe bringen. Die Burger dabei ein- bis zweimal wenden.
Kurz bevor sie die gewünschte Garstufe erreicht haben, je 1 Scheibe Blauschimmelkäse auf das Fleisch legen und schmelzen lassen.
Die Buns halbieren und kurz anrösten. Beide Hälften mit Mayonnaise bestreichen, dann mit Salat, Tomate, roten Zwiebeln und einige Trüffelscheiben belegen. Darauf je einen Patty geben und mit der gebratenen Champignon-Zwiebel-Mischung und einem Deckel abschließen.









Top Hitzespeicher & -verteilung!

Gegossene Edelstahl- oder klassische Gusseisen-Roste

www.gussroste.de

OFENKÄSE IM HACKFLEISCHNEST MIT ANANAS



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Hackfleisch, gemischt
(500 g Rind : 300 g Schwein)
4 TL Schuhbecks Orientalisches Hackfleischgewürz
1 frische Ananas, in Scheiben geschnitten
300 g Ofenkäse
200 g Baconscheiben

Außerdem:
Alufolie und Backpapier

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch und das Gewürz gut mischen. Anschließend das Hackfleisch auf Backpapier setzen. Dies verhindert, dass zu viel Feuchtigkeit ausläuft. In das Hackfleisch eine Mulde für den Käse drücken. In die Mulde zuerst eine Scheibe Ananas legen und darauf den Ofenkäse platzieren. Das Hackfleisch seitlich gut andrücken, sodass es leicht höher steht als der Ofenkäse und der Rand rundum eine gleichmäßige Dicke hat. Aus der Alufolie einen runden Deckel formen (am besten aus 4–5 Lagen) und damit den Ofenkäse abdecken. Hierdurch wird verhindert, dass der Käse zu schnell erhitzt.

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 180 °C aufheizen. Das Hackfleischnest mit dem Backpapier in die indirekte Zone setzen. Wenn das Hackfleisch nach etwa 30 Minuten Farbe angenommen hat, die Temperatur auf 240 °C erhöhen. Die Alufolie entfernen, den Käse kreuzweise einschneiden und aufklappen. Dann den Bacon und die restlichen Ananasscheiben angrillen. Wenn der Käse beginnt Blasen zu bilden und leicht kross wird, ist er fertig.
Zusammen mit Ananas und Bacon servieren.



Grillsportverein
Photo Contests
@rocinante147

EINTOPF AUF COWBOY-ART



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg gemischtes Hackfleisch
5 TL Ultimate-Bacon-Bomb-Gewürzmischung (Royal Spice)
3–4 Zwiebeln, grob gehackt
1 Kabanossi (ca. 150 g), klein geschnitten
2 große rote Paprikaschoten, klein geschnitten
etwa 2 EL Tomatenmark
1 Dose stückige Tomaten
4 große Kartoffeln, in Würfel geschnitten
500 ml Kaffee oder eine Flasche Schwarzbier (alternativ Malzbier)
etwa 500 ml Gemüsebrühe
2–3 EL Wild-West-Gewürzmischung (Royal Spice)
300 g Prinzessböhnchen
Salz

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit dem Gewürz abschmecken und Bällchen daraus formen. Diese im Dutch Oven anbraten. Sobald die Bällchen Farbe genommen haben, aus dem Dutch Oven nehmen und auf den Deckel legen.

Dann Zwiebeln, Kabanossi und Paprika in den Dutch Oven geben und ein paar Minuten anbraten, sodass sie etwas Farbe bekommen. Das Tomatenmark erst zum Schluss zugeben, damit es durch das Anrösten nicht bitter wird. Die Hackfleischbällchen wieder zugeben, dann stückige Tomaten, Kartoffeln, Kaffee oder Bier, Gemüsebrühe und Gewürzmischung dazugeben.

Den Eintopf für mindestens 40 Minuten befeuern (ca. 10 Briketts unten und 2-3 oben), dann die Bohnen unterrühren und für weitere 20 Minuten köcheln. Zum Schluss mit Salz abschmecken.

DÖNERBURGER

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

ca. 500 g Rindsroulade (alternativ Kalbfleisch)
40 ml Olivenöl
„Mit-Scharf“-Gewürzmischung (Royal Spice)
1 Knoblauchwurst (Sucuk), in Scheiben geschnitten

Für den Zaziki
150 g Joghurt (10,5 % Fettgehalt)
½ Salatgurke, geschält und fein geraspelt
Olivenöl
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
frischer Dill, fein gehackt
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

4 Burger Buns
200 g Weißkraut, gehobelt
2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
¼ Gurke, geschält und in Scheiben geschnitten
2 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
180 g Schafskäse



ZUBEREITUNG

Den Zaziki vorbereiten: Dazu alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken.

Das Rouladenfleisch in schmale Streifen schneiden und mit Olivenöl und der Gewürzmischung nach Geschmack marinieren. Das marinierte Fleisch im Kühlschrank mindestens 4 Stunden durchziehen lassen. Anschließend in einer Gusspfanne auf dem Grill anbraten.

In der selben Pfanne die Wurstscheiben anbraten. Die Buns halbieren und ebenfalls leicht anrösten.

Für den Burger die Böden mit Zaziki bestreichen, darauf eine Lage Weißkraut geben, die Wurstscheiben auflegen, dann das Dönerfleisch zugeben und mit Tomate, Gurke, Zwiebel und dem Schafskäse belegen. Nach Wunsch mit zusätzlichem „Mit-Scharf“-Gewürz bestreuen.





BURGER IM RÖSTI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Rinderhackfleisch
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
8 große Kartoffeln
Muskatnuss, frisch gemahlen
200 g Baconscheiben

Salat nach Wunsch
BBQ-Sauce nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zu Patties formen.

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und die Flüssigkeit abtropfen lassen. (Achtung: Nicht mit Wasser abspülen!). Die Kartoffeln mit etwas Salz und Muskat würzen.

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten, jedoch eine Grillplatte auf den Rost legen. Die Kartoffeln zu Patties formen und auf die Grillplatte legen. Gleichzeitig das Hackfleisch und den Bacon grillen. Das Hackfleisch allerdings nicht zu lange grillen, da es sonst trocken wird.

Die Patties und die Baconscheiben mit Salat und Barbecuesauce zwischen die Rösti legen.





SHORT BEEF RIBS

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

2 kg Short Beef Ribs
200 ml BBQ-Injection Spritzmittel (von Royal Spice)
50 g Texas-Midwest-Rub-Gewürzmischung (von Royal Spice)
50 g Butter

ZUBEREITUNG

Die Beef Ribs mit der BBQ-Injection spritzen, dazu das Fleisch in eine Edelstahlwanne legen und mit einer Spritze die Marinade ins Fleisch spritzen. Dann den Rub auf das Fleisch auftragen. 20 Minuten einwirken lassen.
Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben, das verhilft zu saftigem Fleisch in kürzerer Zeit.

Den Pelletsmoker oder Grill auf 130 °C einregeln, die Ribs auflegen und 7–8 Stunden (je nach Dicke der Ribs) smoken. Zusätzlich sollte eine kleine Schüssel mit kochendem Wasser im Smoker platziert werden. Gegen Ende der Garzeit die Ribs mit der Butter bestreichen.

In Stücke schneiden und mit Cole Slaw und BBQ-Beans servieren.



#Werbung

SANTOS

DIE SANTOS PIZZAÖFEN



Die SANTOS O-120 und O-160 Pizzaöfen zeichnen sich auch durch ihre Benutzerfreundlichkeit aus. Mit intuitiven Bedienelementen und einer einfachen Reinigung sind sie äußerst praktisch in der Handhabung.

Hier zu den SANTOS Pizzaöfen

SANTOS

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

#Werbung

SANTOS

ERSCHWINGLICHER DREHSPIEß MIT MOTOR

PASSEND FÜR EUREN GASGRILL VON SANTOS, NAPOLEON ODER BROIL KING!



DREHSPIEßKORB RUND

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gemüse, Pommes oder sogar Popcorn vom Grill



XXL SPIEß RONDELL SET

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gyros, Rodizio usw.

DREHSPIEßE
&
ZUBEHÖR



DREHSPIEßKORB ECKIG

passend für alle Motor Drehspieße -
zum Einklemmen von Fisch oder Fleisch

SANTOS

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de



AUSTRALIAN WAGYU RUMPSTEAK

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Australian Wagyu Rumpsteaks à 250 g (Dicke 3 cm)
Meersalz
Olivenöl
Pfeffer, frisch gemahlen

Als Beilage:
Pimientos de Padrón

ZUBEREITUNG

Die Steaks auf Zimmertemperatur bringen, dazu einfach auf einem Brett ruhen lassen. Bei Bedarf kann das Fleisch auch 2 Stunden vor dem Grillvorgang mit groben Meersalz gesalzen werden. Das Salz vor dem Grillen abstreifen, keinesfalls waschen oder trocken tupfen. Das sorgt für eine schönere Kruste und für den unverwechselbaren Geschmack und eine tolle Saftigkeit.

Den Beefer oder Grill etwa 20 Minuten auf volle Temperatur aufheizen. Das Fleisch mit dem Öl einpinseln und einzeln 45 Sekunden pro Seite in die obere Zone des Beefers oder auf eine Gussplatte auf dem Grill geben, zwischenzeitlich wenden.
Das Fleisch danach ein paar Minuten auf einem warmen Holzbrett ruhen lassen.
Vor dem Servieren mit etwas Pfeffer würzen.

Dazu Pimientos de Padrón in der Gusseisenpfanne zubereitet servieren.






60



Dazu passen Röstgemüse oder auch gebratene Nudeln.

SINGAPORE BEEF SATÉ

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Rinderhüfte
1 TL gemahlener Cumin
1 TL gemahlener Koriander
2 EL Sojasauce
2 Spritzer thailändische Fischsauce

Außerdem:
Bambusspieße (gewässert)

ZUBEREITUNG

Die Rinderhüfte in etwa 3 x 3 cm große Würfel schneiden – es sollten in Hinblick auf den gleichmäßigen Gargrad relativ gleiche Stücke sein. In einer Schüssel mit den Gewürzen vermengen und abgedeckt 3 Stunden ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Bambusspieße wässern, damit sie beim Grillvorgang nicht verbrennen. Anschließend je 3 Fleischwürfel auf einen Spieß aufstecken.
Einen Holzkohlegrill für ein gemischtes Setup (direkt/indirekt) vorbereiten und gut auf Temperatur bringen. Die Spieße direkt angrillen, auf jeder Seite etwa 60 Sekunden, dabei sollte das Ende des Holzspießes im indirekten Bereich liegen. Dann die Spieße in den indirekten Bereich legen und bei geschlossenem Deckel 5–7 Minuten auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen. Idealerweise sollten die Spieße innen zartrosa sein.



DIRTY STEAK

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Steaks à 250 g (z. B. 1788 Australian Black Angus Ribeye)
4 TL Steakpfeffer, Sorte nach Geschmack
3 EL Sonnenblumenöl

Außerdem:
Briketts (z. B. Bambuko von McBrikett)

ZUBEREITUNG

Die Holzkohle oder Briketts gut durchglühen lassen. Vor dem Auflegen vorsichtig die Asche von der Holzkohle pusten.

Die Steaks leicht mit dem Öl einpinseln und 3–5 Minuten auf den sehr heißen Kohlen liegen lassen – je nach gewünschter Kerntemperatur. Falls sich etwas Asche auf dem gegrilltem Steak befindet, diese vorsichtig abpinseln.

Das Fleisch kurz ruhen lassen und dann mit dem Steakpfeffer bestreuen und ein archaisches Grillvergnügen erleben.



Schwein

BABY BACK RIBS MIT „BUD-SPENCER“-BOHNEN

IBÉRICO-RÜCKEN MIT
MEDITERRANER KRÄUTERKRUSTE

GLAZED PORK BELLY MIT WOK-REIS

SVENS PULLED PORK

ST.-LOUIS-STYLE SPARE RIBS
VOM DUROC SCHWEIN

BACON-TORTILLA-SPIESSE

LOW & SLOW BABY BACK RIBS
VOM LIMBURGER KLOSTERSCHWEIN

IBÉRICO SECRETO

LIVAR RIBEYE ROAST

SCHMORBRATEN

KRUSTENBRATEN

XO-SCHWEINEFLEISCH

BACON BOMB GRIECHISCHE ART

BABY BACK RIBS 5-0-0 IM ROSMARINRAUCH

PAILLARDS VOM LANDSCHWEIN

ÜBERBACKENES GYROS „AKROPOLIS“

SIU YUK – CANTONESE ROASTED PORK BELLY

ORIENTALISCHES GOASBRATL
VOM IBÉRICOSCHWEIN

#Werbung

SANTOS

SANTOS FREE S-SERIE MIT LED-KNOPFBELEUCHTUNG

Free S-410





Free S-510

Für die SANTOS Free S-Serie hier klicken

SANTOS

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

BABY BACK RIBS MIT „BUD-SPENCER"-BOHNEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für die Ribs
2 ganze Leitern Baby Back Ribs (Knochen quer)
Butter oder Butterschmalz
30 g Tortillas, zerkrümelt

Für den Dry Rub (Magic Dust)
4 EL edelsüßes Paprikapulver
2 EL rosenscharfes Paprikapulver
6 EL grobes Meersalz
4 EL brauner Zucker
1 EL granulierter Knoblauch
2 EL granulierte Zwiebeln
1 EL gemahlener Piment
1 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
gemahlene Muskatnuss
gemahlener Zimt

Für die Finishing Glaze
300 ml Cola
1 Tasse Ketchup
1 Tasse BBQ-Sauce
3 EL brauner Zucker
2 EL Honig
3 EL Balsamicoessig
2 EL Senf
2 EL Zitronensaft
2 TL granulierte Zwiebeln
1 TL Knoblauch
1 TL Meersalz
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
½ TL Cayennepfeffer
Für die Bohnen
400 g Bohnen (aus der Dose)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Paprikapulver
100 ml Crème double

Außerdem:
- **1 Handvoll Wood Chips oder**
- **1 Scheit Obstbaumholz**

ZUBEREITUNG

Am besten am Vortag mit den Vorbereitungen beginnen.

Dazu alle Zutaten für den Dry Rub in einen Mörser geben und gut zerstoßen. Die Ribs waschen und trocken tupfen. Die Silberhaut der Ribs entfernen. Dazu mit dem Stiel eines Esslöffels zwischen zwei Knochen an einem Ende der Ribs entlangfahren und diese so weit anheben, dass man mit dem Zeigefinger hineinfahren kann. Die Haut möglichst an einem Stück abziehen. Die Ribs kräftig mit dem Dry Rub

würzen und diesen gut einmassieren. Anschließend stramm in Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren.

Am nächsten Tag die Ribs auswickeln und in drei Phasen bei 110 °C–130 °C unter Zugabe von Wood Chips oder gewässertem Obstbaumholz indirekt grillen.
Dabei sollten die Ribs in allen drei Phasen mehrfach die Plätze tauschen, damit alle Ribs gleichzeitig fertig sind. Die Ribs in der ersten Phase etwa 2 Stunden grillen.

In der Zwischenzeit alle Zutaten der Finishing Glaze in einen Topf geben und einmal aufkochen. Anschließend etwa 20 Minuten simmern lassen, bis eine „lackartige" Konsistenz erreicht wird. Die Ribs nach Ende der ersten Phase mit Butter- oder Schmalzflocken beträufeln und einzeln in Alufolie wickeln. In der zweiten Phase die Ribs nochmals etwa 1 Stunde grillen, bis sich die Knochen durch leichtes Reißen voneinander lösen lassen.

Die Bohnen in einem Topf erwärmen, dann mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und die Crème double unterrühren.

In der dritten Phase die Ribs auf beiden Seiten alle 10 Minuten mit der Finishing Glaze einpinseln. Die fertigen Ribs mit einem Messer teilen, sodass links und rechts von den Knochen Fleisch verbleibt und somit jeder zweite Knochen entfernt werden kann.

Anschließend mit den Tortillas bestreuen und auf den Bohnen servieren.

IBÉRICO-RÜCKEN MIT MEDITERRANER KRÄUTERKRUSTE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Ibérico-Rücken
2 EL Olivenöl
2 EL getrocknete mediterrane Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Basilikum)
1 Knoblauchzehe, in Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in eine Wanne legen und mit dem Olivenöl bestreichen, das Öl dabei gut in das Fleisch einmassieren. Dann von allen Seiten mit der Kräutermischung würzen und leicht salzen und pfeffern. Zum Schluss die Knoblauchzehe auflegen.

Den Pelletsmoker auf 200 °C vorheizen. Das Fleisch auflegen und 1 Stunde garen. Die ideale Kerntemperatur liegt bei 64–66 °C. Das Fleisch vom Grill nehmen und auf einem warmen Brett mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit dem Verlauf der Knochen anschneiden und servieren. Dazu schmeckt Buttergemüse und Reis.

GLAZED PORK BELLY MIT WOK-REIS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,5 kg Schweinebauch
250 ml Sojasauce
200 ml Worcestersauce
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 rote Chilischoten
50 ml Ketchup
10 ml Sriracha-Sauce
240 g Basmatireis, gekocht

ZUBEREITUNG

Den Schweinebauch in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden und mit 200 ml Soja- und der Worcestersauce in eine Edelstahlwanne geben, darin 1 Stunde ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln waschen und putzen und mit den Chilis klein hacken.

Den Schweinebauch bei 200 °C im Grill indirekt grillen. In der Zwischenzeit Ketchup und Sriracha-Sauce (je nach gewünschter Schärfe) mit 50 ml Sojasauce mischen und während der Garzeit immer wieder über den Schweinebauch gießen.

Den Reis kurz im Wok angrillen, dann Chilis und Frühlingszwiebeln dazugeben. Mit Sojasauce würzen.

Den fertigen Schweinbauch auf den Grillreis geben und mit der entstandenen Sauce übergießen. Mit Frühlingszwiebelringen garniert servieren.







SVENS PULLED PORK

ZUTATEN FÜR 15 PERSONEN

3 kg Schweinenacken
15 Burger Buns

Für den Rub
8 EL edelsüßes Paprikapulver
4 EL feines Salz
2 EL Senfpulver
4 EL Chilipulver
4 EL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
2 EL Knoblauchgranulat
2 EL Cayennepfeffer

Für die Sauce
300 ml BBQ-Sauce,
z. B. Bone Suckin' Sauce
300 ml Ketchup
1 Schuss Cola
1 Schuss Apfelessig

Für den Coleslaw
1 kg Kohl, sehr fein gehobelt
30 g Karotte, sehr fein gehobelt
2 TL Zwiebeln, fein gehackt
60 ml Milch
60 g Mayonnaise
60 ml Buttermilch
1 ½ TL Weißweinessig
2 ½ TL Zitronensaft
40 g Zucker
½ TL Salz
1 große Prise Pfeffer

Außerdem:
Räucherchips

ZUBEREITUNG

Für den Rub die Gewürze mischen, das Fleisch damit bestreuen und rundherum einmassieren. Das Fleisch danach in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten – noch besser über Nacht – in den Kühlschrank legen.

Das Fleisch auf den eingeheizten Smoker legen und den Schweinenacken mit geschlossenem Deckel bei 100–110 °C etwa 20 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 90 °C erreicht ist, bei Bedarf Räucherchips (nur in den ersten Stunden) zugeben. Dann das Fleisch vorsichtig mit Wender und Zange vom Smoker nehmen und 30 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mithilfe zweier Gabeln zerrupfen, sodass sich die Fleischfasern lösen. Dann alle Zutaten für die Sauce mischen und über das zerkleinerte Fleisch geben; gut vermengen.

Für den Coleslaw alle Zutaten mischen. Am besten schmeckt der Salat, wenn er einige Stunden durchziehen kann.

Die Burger Buns halbieren und etwa 1 Minute angrillen, anschließend etwas Fleisch und Coleslaw darauflegen.


72

ST.-LOUIS-STYLE SPARE RIBS VOM DUROC SCHWEIN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,2 kg St.-Louis-Style Spare Ribs vom Duroc Schwein
Cowboys-Spice-Gewürzmischung

Für die Glace
250 g Cranberries
250 ml Cola
100 ml Orangensaft
TL Cayennepfeffer
2 EL Ketchup
etwas Sojasauce
1 TL brauner Zucker

Für den Mop
100 ml Apfelessig
50 ml Wasser
1 EL Salz
1 EL Worcestershiresauce

Außerdem:
Apfelpellets oder Apfel-Wood-Chips

ZUBEREITUNG

Für die Glace alle Zutaten bis auf den Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Die Cranberries platzen dabei langsam auf und die Sauce dickt dadurch ein. Nachdem die Sauce die gewünschte dickflüssige Konsistenz erreicht hat, mit dem Zucker abschmecken und pürieren.

Die Silberhaut auf der Rückseite der Spare Ribs entfernen. Den Grill bzw. Smoker für indirektes Grillen vorbereiten und bei 110 °C einregeln. Die Ribs mit der Gewürzmischung einreiben und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde marinieren. Die Ribs dann auswickeln und 5–6 Stunden in den Smoker legen, ab und an mit dem Mop besprühen. Dafür alle Zutaten für den Mop mischen und in eine Sprühflasche füllen. In der letzten Stunde die Glace mehrmals fein aufpinseln. Die Knochen sind beim St.-Louis-Style bereits sauber freigelegt.

BACON-TORTILLA-SPIESSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

100 g Bauchspeck, gewürfelt
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
1 Ei
4 Tortillafladen (Fertigprodukt)
frische Rosmarinzweige oder Kräuter nach Wunsch

Für den Tomaten-Paprika-Dip
1 kg Tomaten
2 rote Paprikaschoten
2 Chilischoten
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft
Salz
1 EL frische Kräutermischung (z. B. Petersilie, Oregano, Basilikum)

Außerdem:
Küchengarn

ZUBEREITUNG

Für den Dip Tomaten, Paprika, Chilis, Knoblauch und Zwiebel waschen bzw. schälen und sehr fein hacken, alternativ grob pürieren. Mit dem Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken. Die Kräuter waschen, hacken und unterheben. Über Nacht kalt stellen.

Den Bauchspeck kurz mit den Zwiebeln anbraten und anschließend mit Ei und Dip nach Geschmack vermengen. Die Tortillas mit dieser Mischung befüllen, fest einwickeln, die Kräuter auflegen und alles gut mit Küchengarn verschnüren.

Die Spieße bei 200 °C etwa 8 Minuten auf den Grill legen und mehrmals wenden.

Der Dip kann auch als Sauce verwendet werden.


by CampMaid

LOW & SLOW BABY BACK RIBS VOM LIMBURGER KLOSTERSCHWEIN

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

8 LiVar Baby Back Ribs
240 ml BBQ-Sauce (z. B. Georgia's Best BBQ-Sauce)

Für den Rub
5 EL Paprikapulver, edelsüß
5 EL brauner Zucker
1 TL Cayennepfeffer
2 TL Salz

ZUBEREITUNG

Die Rippchen trocken tupfen und mit einem Löffelstiel oder einem Messer die Silberhäutchen von der Unterseite der Rippchen entfernen.

Alle Zutaten für den Rub mischen, auf die Rippchen geben und ins Fleisch einmassieren. Dann die Marinade 30 Minuten einwirken lassen und anschließend für 2 Stunden in einem geschlossenen Kugelgrill bei 125 °C garen.

Anschließend die Barbecuesauce in einem Topf mit etwas Wasser erwärmen und mithilfe eines (Silikon-)Pinsels auf den Rippchen verteilen. Nach weiteren 30 Minuten im geschlossenen Kugelgrill bei 125 °C sind die Rippchen fertig.


77



IBÉRICO SECRETO

ZUTATEN FÜR 1–2 PERSONEN

etwa 350 g Ibérico Secreto
Salzflocken

ZUBEREITUNG

Das schockgefrostete, vakuumierte Secreto über Nacht im Kühlschrank auftauen und 2 Stunden vor der Zubereitung aus der Kühlung holen. Aus der Verpackung nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Zu Beginn alle Brenner aufdrehen, um den Rost zu entkeimen. Den Rost mit einer Bürste säubern und mit einer Schwarte abreiben, dann den Grill auf 230 °C aufheizen.

Das Fleisch 45 Sekunden grillen, danach um 90 Grad drehen und weitere 45 Sekunden grillen. Erneut wenden, ebenfalls 45 Sekunden grillen, wieder um 90 Grad drehen und weitere 45 Sekunden grillen, um ein schönes Grillmuster zu erhalten. Anschließend vom Rost nehmen und ruhen lassen. Dabei steigt die Kerntemperatur um 5 °C.

Bei einer Kerntemperatur von etwa 56 °C ist das Secreto fertig. Um es zu erwärmen, kann es beidseitig nochmals für etwa 20 Sekunden gegrillt werden. Das Fleisch zum Servieren in Tranchen schneiden und mit Salzflocken würzen.




80



LIVAR RIBEYE ROAST

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

etwa 1,8 kg Ribeye Roast (Entrecôte mit Knochen) vom Limburger Klosterschwein
Salzflocken

ZUBEREITUNG

Das Ribeye Roast aus der Kühlung nehmen und 2 Stunden vor dem Grillen Raumtemperatur annehmen lassen. Zu Beginn alle Brenner aufdrehen, um den Rost zu entkeimen. Den Rost mit einer Bürste säubern und mit einer Schwarte abreiben, dann den Grill auf 230 °C aufheizen.

Die Hochrippe auf die linke Seite des Grillrosts legen und mit direkter Hitze von allen Seiten kurz angrillen. Den linken und mittleren Brenner auf kleine Hitze drehen, den rechten ganz ausstellen und die Hochrippe auf den Grillrost darüber legen. Die Hochrippe dann etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel über der indirekten Zone grillen.

Beträgt die Kerntemperatur der Hochrippe 50–55 °C, das Fleisch vom Grill nehmen und auf einem Brett etwa 10 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch mit einem scharfen Messer entlang der Rippenknochen in Scheiben schneiden, tranchieren und mit Salzflocken würzen.

SCHMORBRATEN



ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

1,5 kg Schweinekrustenbraten oder Grillschinken
2 Lauchstangen, grob geschnitten
2 Karotten, grob geschnitten
1 Selleriestange, grob geschnitten
3 Zwiebeln, grob geschnitten
2 Knoblauch, geschält
2 EL Senf
10 g Pfeffer
20 g Salz
1 TL Paprikapulver
5 g Muskatnuss (optional)
3 EL Honig

ZUBEREITUNG

Die Schwarte des Schinkens rautenförmig einschneiden und den Schinken in einen ausreichend großen Bräter mit hohem Rand geben. Um den Braten ein Gemüsebett aus Lauch, Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch legen.

Den Braten mit Senf bestreichen und mit den restlichen Gewürzen, bis auf den Honig, abschmecken.

Mit geschlossenem Deckel im Holzbackofen bei etwa 180 °C etwa 45 Minuten garen. Dann den Deckel entfernen und die Temperatur im Ofen auf 230 °C erhöhen. Den Schinken für weitere 60 Minuten backen.

In den letzten 30 Minuten der Backzeit den Grillschinken mehrmals abwechselnd mit Honig bestreichen und mit dem Gemüsesud begießen. Dazu passen Kartoffelgratin und Rotkraut.

KRUSTENBRATEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Krustenbraten mit Schwarte (etwa 1 kg)
4 TL Dutch-Oven-Gewürzmischung (von Royal Spice)

500 ml Bier
3 Karotten
1 Knollensellerie
1 Pastinake
3 Lauch

ZUBEREITUNG

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf etwa 120 °C vorheizen. Eine flache Schale mit Flüssigkeit in den Grill stellen. Das Wurzelgemüse putzen, wenn nötig, schälen. Dann klein schneiden und in die Flüssigkeit geben. Den Braten mit der Schwarte in die Flüssigkeit legen, das Gewürz zugeben, 1,5 Stunden darin ziehen lassen und dann das Gewürz zugeben.

Anschließend den Braten herausnehmen und einen Rost auf die Schale mit der Flüssigkeit legen. Den Braten mit der Schwarte nach oben auf den Rost legen; so wird das austretende Fett in der Flüssigkeit aufgefangen, dies ergibt die Basis für die Sauce. Dazu das Gemüse pürieren und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.

Die Temperatur im Grill auf 200 °C erhöhen und den Braten weitergaren. Wenn das Fleisch beginnt, eine Kruste zu bilden, die Temperatur auf 250 °C erhöhen. Hierdurch beginnt die Schwarte nach 5–10 Minuten zu poppen.



XO-SCHWEINE-FLEISCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 EL XO-Sauce (scharfe Sauce auf Basis von Meeresfrüchten)
Sesamöl
1 ½ TL scharfe Bohnenpaste
¼ TL Chiliöl
1 EL Zucker
1 EL helle Sojasauce
2 EL neutrales Pflanzenöl
350 g Schweinefilet, quer zur Faser in dicke Scheiben geschnitten
1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
3 Frühlingszwiebeln, in 4 cm lange Stücke geschnitten
1 kleines Stück Ingwer, geschält und in dünne Scheiben geschnitten
je 1 gelbe und rote Paprika, in Streifen geschnitten
200 g Bambussprossenscheiben aus der Dose, abgespült und abgetropft
1 EL Shaoxing (Reiswein)

Drei verschiedene Chiliwürzen sorgen für das komplexe Aroma dieses Gerichts. Die Bambussprossen geben dem Gericht eine zusätzliche Textur.

ZUBEREITUNG

Die XO-Sauce mit einigen Tropfen Sesamöl, Bohnenpaste, Chiliöl, Zucker und Sojasauce in einer kleinen Schüssel mischen.

Den Wok erhitzen, bis er raucht. Das Pflanzenöl hineingeben und das Schweinefleisch im heißen Fett portionsweise bräunen. Zum Schluss das gesamte Fleisch in den Wok geben und Knoblauch, Frühlingszwiebeln, Paprikastreifen, Ingwer und Bambussprossenscheiben zufügen und unter Rühren braten, bis es duftet. Alles mit Reiswein ablöschen, die XO-Saucenmischung dazugeben und unter Rühren kochen, bis die Sauce etwas eingedickt ist. Dazu schmeckt Basmatireis.







BACON BOMB GRIECHISCHE ART

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,2 kg Hackfleisch, gemischt
Ultimate-Bacon-Bomb-Gewürzmischung (von Royal Spice)
500 g Baconscheiben
je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
3 Tomaten
3–4 Zwiebeln
300 g Feta
BBQ-Sauce nach Geschmack

Außerdem:
Backpapier

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch nach Geschmack mit der Gewürzmischung würzen. Anschließend Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen und darauf aus den Baconscheiben ein Netz flechten. Das Hackfleisch etwa 2 cm dick darauf verteilen, dabei aber auf einer Seite in Rollrichtung etwa 5 cm des Bacon nicht bedecken.

Das Gemüse und die Zwiebeln putzen bzw. schälen. Dann klein schneiden und gleichmäßig auf dem Hackfleisch verteilen. Den Feta in Streifen schneiden und darauflegen. Mithilfe des Backpapiers eine feste Rolle formen; der Bacon sollte am Ende überlappen. Die Stirnseiten ebenfalls mit Bacon verschließen.

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 180 °C vorheizen. Die Rolle mit der Überlappung des Bacon nach unten auf den Rost legen. Nach etwa 1 Stunde die Rolle mit der Barbecuesauce glacieren. Die Bacon Bomb ist fertig, wenn sie eine Kerntemperatur von etwa 65 °C erreicht hat.



BABY BACK RIBS 5-0-0 IM ROSMARINRAUCH

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

3 kg Baby Back Ribs
50 g Los Ribbos Special BBQ-Rub (von Royal Spice)
50 g Full Pull BBQ-Rub (von Royal Spice)
100 g Butter
50 g Rohrzucker
200 ml BBQ-Sauce nach Wahl

Außerdem:
Rosmarin-Pellets

ZUBEREITUNG

Die Silberhaut von den Ribs abziehen, dazu mit einem scharfen Messer unter die Haut am Knochen ritzen und mit einem Küchenkrepp abziehen; evtl. überschüssiges Fett parieren.

Die beiden Rubs gut vermischen, die Ribs damit zuerst leicht auf der Unterseite bestreuen, dann wenden. Dann die Oberseite gut mit dem Rub bedecken. Den Rub etwa 20 Minuten einziehen lassen.

Den Pelletsmoker in der Zwischenzeit auf 120 °C einregeln und mit Rosmarin-Pellets bestücken.

Die Ribs mit der Knochenseite nach unten auflegen und 2 Stunden smoken, gelegentlich prüfen, ob ausreichend Rosmarin-Pellets für die Raucherzeugung vorhanden sind. Dann mit etwas Butter einpinseln und weitere 2 Stunden smoken.

Dann erneut mit Butter bestreichen und vorsichtig den Rohrzucker darüberstreuen. Dazu die Ribs mit einer Palette aus dem Grill heben und in eine passende Wanne legen. Weitere 30 Minuten smoken. 30 Minuten vor Ende der Garzeit mit der Barbecuesauce glacieren. Die Glace sollte im heißen Rauch nur noch kurz antrocknen. Dieser Vorgang kann 2–3-mal durchgeführt werden – je nach persönlicher Vorliebe.

Das Fleisch vom Grill nehmen und heiß servieren. Dazu passen BBQ-Beans und Country Potatoes.




90



PAILLARDS VOM LANDSCHWEIN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

500 g Schweinehals vom Landschwein
3 EL Olivenöl
30 g Full Pull BBQ-Rub (von Royal Spice)
40 g Butter

ZUBEREITUNG

Den Schweinehals in etwa 15 mm dicke Scheiben schneiden, dazu ein sehr scharfes Messer verwenden. Die Scheiben mit Olivenöl einstreichen und mit dem Rub bedecken. Abgedeckt bei Zimmertemperatur 30 Minuten ziehen lassen.

Den Beefer oder Grill mit Gussplatte oder Sizzle-Zone aufheizen, für dieses Gericht reicht es, die Temperatur auf halbe Hitze einzustellen. Jeweils 2 Scheiben etwa 90 Sekunden pro Seite grillen. Der Einschub des Rostes sollte auf der untersten Ebene des Beefers sein. Zwischendurch wenden und die Butter in den unteren Gastronomie-Behälter des Beefers geben und schmelzen lassen. Auf diese Art und Weise alle Scheiben grillen. Den Gastronomie-Behälter im Grill indirekt erhitzen.
Die gegrillten Scheiben anschließend in die flüssige Butter tauchen und etwa 2 Minuten ziehen lassen. Im Behälter servieren.

Dazu passt ein Tomatensalat mit roten Zwiebeln und schwarzen Oliven.

ÜBERBACKENES GYROS „AKROPOLIS“



ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

1 kg Schweinenacken
3 EL Olivenöl
35 g Gewürzmischung Gyros Impression (von Royal Spice)
200 g Mozzarella, gerieben

Für die Sauce
1 EL Olivenöl
2 kleine Knoblauchzehen, fein geschnitten
3 EL Tomatenmark
80 g Crème fraîche
80 g Crème double
etwas Milch
60 ml Metaxa oder griechischer Weinbrand
½ TL Gyros Rhodos Rub (von Royal Spice)

ZUBEREITUNG

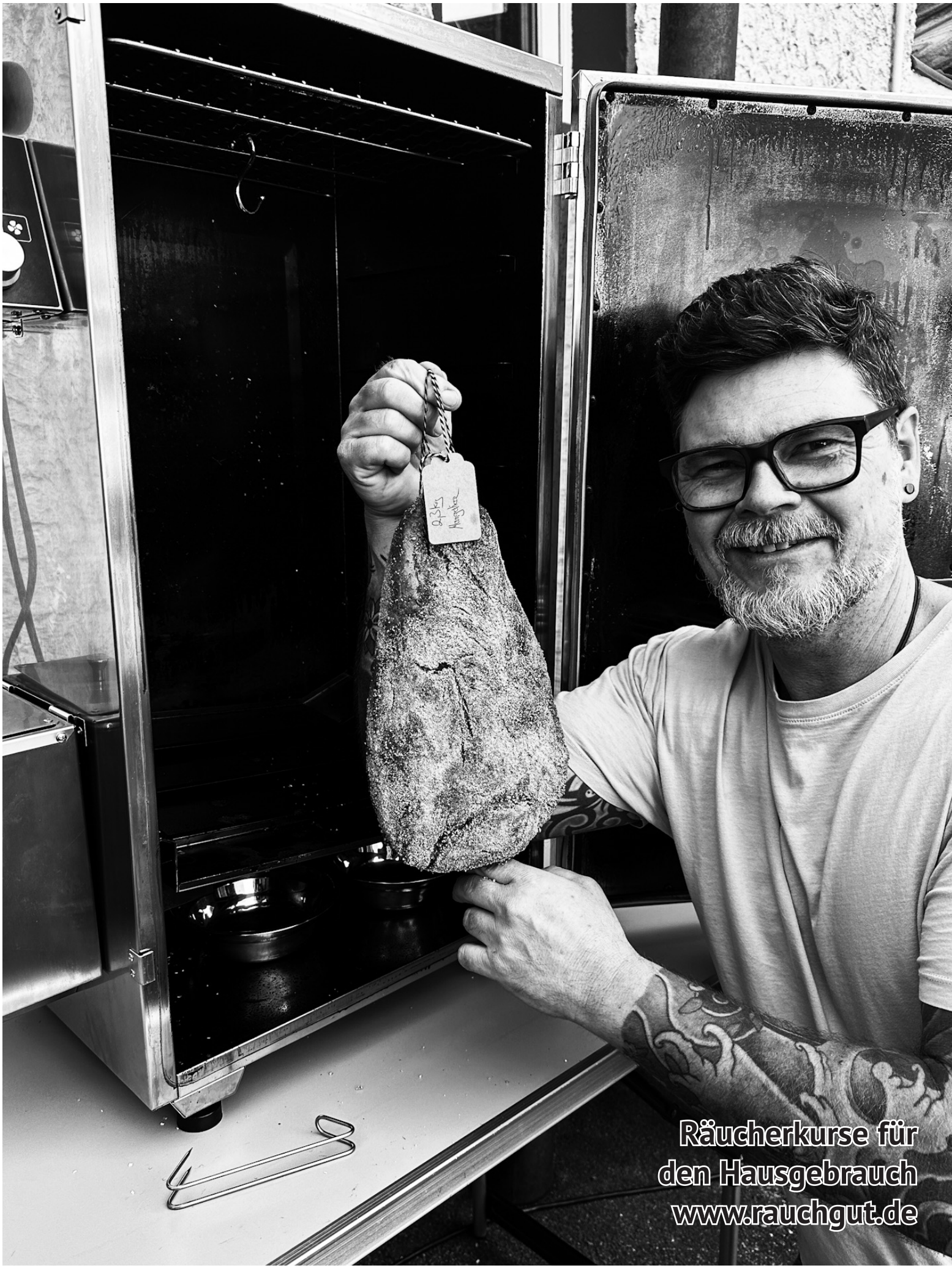
Den Schweinenacken in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit dem Rub bestreuen. Vakuumieren und über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag das Fleisch aus dem Vakuum entnehmen und auf Raumtemperatur bringen.

Für die Sauce das Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, den Knoblauch darin anbraten und das Tomatenmark einrühren. Kurz anrösten – der Knoblauch sollte leicht Farbe annehmen. Dann Crème fraîche und Crème double zugeben, gut durchrühren und mit etwas Milch auffüllen. Es sollte eine cremige Sauce entstehen. Den Metaxa zugeben, kurz aufkochen und 10 Minuten leicht köcheln lassen – der Alkohol verflüchtig sich, der Geschmack bleibt.

Den Gasgrill gut aufheizen und den Schweinenacken direkt bei mittlerer Hitze grillen. Dabei mehrmals wenden und etwa 8 Minuten knapp unter dem Garpunkt grillen. Jede Scheibe in Streifen schneiden und in einen kleinen Bräter füllen. Mit der Sauce übergießen und mit dem Käse bestreuen. Abgedeckt 20 Minuten bei 200 °C indirekt garen. Mit einem Backburner kann gegen Ende der Garzeit eine schöne Kruste erzielt werden.

Das Gyros im Bräter servieren. Dazu schmecken Pommes Frites oder Baguette.


Räucherkurse für
den Hausgebrauch
www.rauchgut.de

SIU YUK – CANTONESE ROASTED PORK BELLY



ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

1 TL gemahlener Cumin
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Fünf-Gewürz-Pulver
½ TL Szechuan-Pfefferkörner, leicht zerkleinert
2 EL Reiswein
1 EL Sonnenblumenöl
3 Spritzer Sesamöl (aus geröstetem Sesam)
2 kg Schweinebauch (wenn möglich ohne Knochen)
150 g Salz

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf das Salz, zu einer Würzpaste vermengen und den Schweinebauch auf der Fleischseite damit bestreichen. Die Schwarte sollte trocken bleiben. Dann die Schwarte mit einem scharfen Spieß mehrmals einstechen; sie sollte gut perforiert sein.

Anschließend das Salz auf der Schwarte verteilen, es sollte eine knapp 1 cm dicke Salzschicht entstehen.

Den Pelletsmoker oder Grill auf 180 °C einregeln und das Fleisch mit der Kruste nach oben auf den Grill legen und 90 Minuten grillen. Danach sollte sich die Salzkruste verfestigt haben und kann nun einfach abgenommen werden. Den Grill auf 250 °C hochfahren und den Bauch weitere 30 Minuten grillen. Die Kerntemperatur sollte etwa 78 °C betragen und die Kruste gepoppt sein.

Das Fleisch dann ohne Abdeckung 15 Minuten auf einem warmen Brett ruhen lassen. Anschließend in 5 cm dicke Scheiben und danach in 5 x 5 cm große Würfel schneiden.

Auf einer Platte mit etwas gewoktem Spitzkraut anrichten.

ORIENTALISCHES GOASBRATL VOM IBERICOSCHWEIN

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

1 kg Karree vom Ibericoschwein
350 g Zucchini
250 g Datteltomaten
500 g Kartoffeln
250 g Karotten
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
Salz
100 ml Sherry (Fino oder Cream)

Für die Würzpaste
3 EL Arganöl
1 TL gemahlener Cumin
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Zimt
1 Msp. gemahlene Macisblüte
1 Msp. gemahlene Chili
1 kleine Knoblauchzehe, fein gehackt
1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Das Fleisch parieren und die Zutaten für die Würzpaste vermengen. Das Fleisch damit einpinseln und bei Zimmertemperatur einige Stunden marinieren lassen.

Den Grill für ein indirektes Setup bei 175 °C vorbereiten.

Das Gemüse waschen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Bräter mit dem Öl vermengen und gut salzen.



Das Gemüse etwa 20 Minuten im Bräter grillen, gelegentlich umrühren und mit dem Sherry ablöschen. Das Fleisch daraufsetzen und weitere 45 Minuten grillen, zwischendurch einmal wenden und auch das Gemüse kurz durchrühren.

Das Fleisch weitere 15 Minuten grillen – je nach Belieben auf eine Kerntemperatur von 62–66 °C.

Das Fleisch auf ein warmes Brett setzen und ruhen lassen, dieser Schritt sorgt für saftiges Fleisch. Mit etwas Alufolie abdecken.

Das Fleisch aufschneiden und mit dem Gemüse anrichten. Dazu passt frisches Weißbrot und ein trockener Rotwein.

Geflügel

GEF LÜGEL

CHICKEN-LOLLIPOPS

CHICKEN
AUF DEM SALZSTEIN

GENERAL-TSO-CHICKEN

AL-MUNTAZAH-CHICKEN

KUNG-BAO-CHICKEN

HUHN MIT SZECHUANPFEFFER

LEMONGRASS-CHICKEN

ASIA STREETFOOD

PULLED LUCKY CHICKEN WRAP

DRUMSTICKS MIT SALAT
IM BACONTÖPFCHEN



CHICKEN-LOLLIPOPS



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Hähnchenunterkeulen
50 g Chips und Erdnüsse, gemischt
1 Tasse Sauce BBQ Carolina Sweet (von Sticky Fingers)

Für den Dry Rub (Butt Glitter Rub)
6 EL Paprikapulver, edelsüß
3 EL Salz
3 EL Kristallzucker
2 EL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL Knoblauchpulver
2 EL Zwiebelpulver
1 EL getrockneter Oregano
1 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL Chilipulver
1 EL Selleriesalz

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenunterkeulen knapp unterhalb des Knorpels mit einem kleinen scharfen Messer um den Knochen ringsherum einschneiden, bis alle Sehnen durchtrennt sind. Das Fleisch und die Haut am Knochen entlang nach unten schieben, sodass ein „Lolli“ entsteht. Den Knorpel, wenn nötig, entfernen. Die Chips-Nuss-Mischung fein hacken und in eine Schüssel geben.

Die Zutaten für den Dry Rub in einer Schüssel gut vermengen (wahlweise eine Fertigwürzmischung z. B. Butt Glitter Rub von Royal Spice verwenden). Die Lollipops kräftig mit dem Rub würzen und alles gut einmassieren.

Die Lollipops dann mit dem Knochen nach oben in eine Halterung klemmen und bei 200 °C etwa 45 Minuten indirekt grillen (Die Kerntemperatur am Knochen sollte etwa 75 °C betragen). Diese Temperatur sollte auf jeden Fall erreicht werden, sonst besteht Salmonellengefahr.

Die Lollipops am Ende der Garzeit kurz über direkter starker Hitze knusprig grillen. Zum Schluss zuerst durch die Barbecuesauce ziehen, dann in der Chips-Nuss-Mischung wälzen und sofort servieren.

Dazu passen gegrillte Maiskolben mit gehackter Chili und Parmesan bestreut.

CHICKEN AUF DEM SALZSTEIN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Hähnchen, küchenfertig (etwa 1,3 kg)
Sonnenblumenöl
Pfeffer, frisch gemahlen
Lucky-Chicken-Gewürzmischung (von Royal Spice)

Optional:
Gemüse, z. B. Paprika, Karotten und Kartoffeln, klein geschnitten
Kräuter, z. B. frische Rosmarinzweige

Außerdem:
1 Salzstein-Hühnersitz von www.grillgott.com

ZUBEREITUNG

Das Hähnchen auf den Salzstein setzen. Wer möchte, füllt in die Öffnung des Hühnersitzes Wasser ein. Das Hähnchen mit etwas Öl bestreichen und mit Pfeffer würzen. Bei etwa 185 °C auf den Grill stellen.

Das Hähnchen nach 20–30 Minuten mit dieser Mischung bestreichen. Wer es etwas schärfer mag, nimmt mehr von dem Gewürz.

Kurz vor Erreichen einer Kerntemperatur von mindestens 75 °C die Temperatur erhöhen und das Hähnchen kross fertig grillen.

Tipp: Wer möchte, kann im Auffanggefäß etwas klein geschnittenes Gemüse mitgaren, zum Beispiel Paprika, Karotten und Kartoffeln. Ein Würzen ist nicht mehr nötig, denn durch den Salzstein wird das Gemüse sehr salzig. Anschließend einfach pürieren und in Eiswürfelformen einfrieren. So hat man immer eine feine salzige Basis für Suppen etc. parat.

Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen



- **Speziell für die Gewerbeküche**
- **für härteste Fett- und Bratverkrustungen**
- **Wirken schnell und kraftvoll**
- **Mit der professionellen Wirkformel**



Gerade Grill und Fritteuse sind in der Gewerbeküche den härtesten Belastungen ausgesetzt.

Sie sind die wichtigsten Werkzeuge in der Gastronomie und damit täglich im Dauereinsatz.

Die damit verbundenen Verschmutzungen sind entsprechend intensiv.
Schwarze Ablagerungen aus Fett und Eiweiß machen die Reinigung zur Schwerstarbeit.

Grillex Krustenlöser und Fritteusenreiniger Pulver sind speziell für diese Art Verschmutzungen entwickelt worden.

Die professionelle Wirkformel ermöglicht schnelle Ergebnisse mit gründlicher Tiefenreinigung.

Lebensmittelgerechte Hygiene für professionelle Geräte.

Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de

assindia

Grill und Fritteuse

#Werbung



Grillrost Grundreiniger

Grillroste werden während der Grillsaison meist nur mit der Drahtbürste gereinigt. Das ist auch völlig ausreichend. Aber gerade zum Ende der Grillsaison möchten wir die Grillroste gerne mal von allen Rückständen befreien, die sich im Laufe der Zeit angesammelt haben. Mit herkömmlichen Mitteln ist das eine mühevolle und schmutzige Sache. Assindia hat ein professionelles Produkt für die Gewerbeküche zum Grillrost-Grundreiniger weiter entwickelt. Damit ist die Grundreinigung der Grillroste eine leichte Übung.

Grillrost Grundreiniger ist ein weißes Pulver und kommt im 150g Portionsbeutel. Das ist die Menge für ein Tauchbad von 8-10 Litern. Der Portionsbeutel wird immer komplett verwendet. So wird eine Fehldosierung ausgeschlossen und der Erfolg ist garantiert. Wir brauchen einen Behälter aus Edelstahl oder Kunststoff, in den wir die Roste einlegen können.

Bei der Arbeit mit der Lösung tragen wir Gummihandschuhe, denn die Lösung ist ätzend. 8-10 Liter kochendes Wasser in den Behälter geben, einen Beutel 150g Grillrost-Grundreiniger darin auflösen und die Grillroste einlegen. Der Reiniger arbeitet selbsttätig ohne unser Zutun.

Nach 2 Stunden Einwirkzeit prüfen wir an einem Grillrost den Reinigungsgrad. Ist der Grillrost noch nicht sauber, lassen wir ihn einfach länger in der Lösung. Ist der Grillrost sauber, nehmen wir die Roste aus der Lösung und spülen sie gründlich mit Trinkwasser ab. Gussroste fetten wir mit Speiseöl oder einem Pflegemittel ein, um sie gegen Flugrost zu schützen. Edelstahlroste müssen wir nicht weiterbehandeln.

Grillrost-Grundreiniger ist auch für alle Roste und Werkzeuge aus Smokern und Räucheröfen geeignet. Im Moment kann man Grillrost-Grundreinger noch nicht kaufen, aber: **Exclusiv für GSV-Mitglieder legt Assindia in jedes GSV-Paket einen Portionsbeutel Grillrost-Grundreiniger für eine komplette Grundreinigung.** Wir sind also noch vor dem offiziellen Produktstart mit dabei.

https://assindia-direkt.de/hygiene-system/intensivreiniger-grillex-cromodur-500ml-gsv-angebot

Assindia-Direkt

GENERAL-TSO-CHICKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Fleisch
400 g Bio-Hähnchenkeulen, ausgelöst
2 EL helle Sojasauce
1 Bio-Ei
1 TL Pfeffer
3 EL Speisestärke (alternativ: Maisstärke)
2 EL Sonnenblumenöl, plus etwas zum Frittieren
Mehl zum Bestäuben
2 Frühlingszwiebeln, gehackt
3 getrocknete Chilischoten, zerstoßen

Für die Sauce
4 EL Sojasauce
4 EL Austernsauce
4 EL heller Essig
4 EL Shaoxing (Reiswein)
2 EL Sesamöl
2 EL Palmzucker
1 TL Speisestärke
1 EL fein gehackter Ingwer
1 EL fein gehackter Knoblauch

ZUBEREITUNG

Die ausgelösten Hähnchenkeulen waschen, in 3 cm große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Für die Marinade Sojasauce, Ei und Pfeffer verrühren und über das Hähnchen gießen. Dann die Stärke über das marinierte Fleisch geben, alles gut durchrühren und im Kühlschrank abgedeckt 2–3 Stunden marinieren lassen.

Anschließend die Marinade abgießen und das Huhn mit etwas Mehl bestäuben. In heißem Öl knusprig frittieren und warm stellen.

Für die Sauce Sojasauce, Austernsauce, Essig, Reiswein, 4 EL Wasser, Sesamöl, Palmzucker, Speisestärke sowie Ingwer und Knoblauch in eine Schüssel geben. Alles gut verrühren und zur Seite stellen.

Die 2 EL Sonnenblumenöl in einem Wok erhitzen. Dann Frühlingszwiebeln und Chilis hineingeben und anbraten, bis sie duften. Dann mit der Sauce ablöschen und kurz aufkochen.

Das Fleisch zugeben und einmal durchschwenken. Dazu passt am besten Jasminreis.

General-Tso-Chicken ist in Amerika eines der bekanntesten asiatischen Gerichte. In China unbekannt, wird es jedoch in fast jedem amerikanischen China-Restaurant





AL-MUNTAZAH-CHICKEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Hähnchenbrustfilets mit Haut
150 g geröstete Erdnüsse (ungesalzen)
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer (3 cm)
2 EL Arganöl
1 EL Macadamiaöl
1 TL Ras el Hanout (Gewürzmischung aus der nordafrikanischen Küche)
½ TL Berbere (scharfe Gewürzmischung aus der äthiopischen Küche)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL Honig

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf das Fleisch und den Honig, im Mixer zu einen feinen Paste verarbeiten. Die Paste mit einer großzügigen Prise Salz würzen – je nach persönlichem Geschmack. Das Fleisch mit der Paste einreiben, vakuumieren und für mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Den Grill auf 200 °C vorheizen und die Hähnchenbrüste mit der Hautseite nach oben auflegen. 8 Minuten grillen, danach wenden und weitere 8 Minuten grillen. Wieder auf die Hautseite drehen, die Temperatur des Grills auf 160 °C herunterregeln und weitere 5 Minuten ziehen lassen (je nach Größe der Brüste kann dies auch 5 Minuten länger dauern). Das Fleisch sollte eine Kerntemperatur von 82 °C aufweisen. Kurz vor dem Servieren mit dem Honig glasieren. Dazu passen in Butter geschwenkte Zuckerschoten

KUNG-BAO-CHICKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Hähnchenbrustfilet, in Würfel geschnitten
2 TL fein gehackter Ingwer
1 TL fein gehackter Knoblauch
2 ½ TL Speisestärke
2 TL Zucker, plus 1 Prise zusätzlich
¾ TL Salz, plus 1 Prise zusätzlich
2 TL Shaoxing (Reiswein)
Pflanzenöl
4–8 getrocknete Chilischoten, fein gehackt
1 TL gerösteter Szechuanpfeffer, zerstoßen
1 TL Sesamöl
1 rote Paprikaschote, in Streifen geschnitten
1 Handvoll Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
1 Handvoll ungesalzene Erdnüsse

Für die Sauce
2 EL Hühnerbrühe
1 EL Chin Kiang (schwarzer Reisessig)
1 TL dunkle Sojasauce

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel Fleisch, Ingwer, Knoblauch, Stärke, Zucker, Salz und Reiswein miteinander mischen. Außerdem alle Zutaten für die Sauce in einer separaten Schüssel mischen und bereitstellen. Einen Wok auf dem Roaring Dragon kurz erhitzen, bis er leicht raucht. Die Flamme reduzieren und etwas Öl hineingeben. Die Chilischoten und den Szechuanpfeffer in den Wok geben und die Temperatur 1 Sekunde stark erhöhen und anschließend 15 Sekunden rühren.

Die Chilis dann zur Seite schieben und das Fleisch dazugeben. Das Huhn im Wok verteilen und volle Wok-Power geben. Etwa 1 Minute braten ohne zu rühren,



dann wieder mit voller Leistung 1 weitere Minute pfannenrühren, bis das Huhn leicht angeröstet ist.

Im Anschluss Sesamöl und Paprika zugeben und nochmals 1 Minute pfannenrühren. Die Sauce zugeben und leicht einkochen lassen. Frühlingszwiebel und Erdnüsse, 1 Prise Zucker und Salz zufügen und weitere 30 Sekunden pfannenrühren. Wer möchte, streut zum Servieren noch ein paar frische Frühlingszwiebeln auf.

HUHN MIT SZECHUANPFEFFER

ZUTATEN FÜR 1–2 PERSONEN

500 g Bio-Hähnchenbrustfilet oder besser Pollo Fino (entbeinte Hähnchenoberkeule)
1 TL Thin Sojasauce
2 EL Pflanzenöl
4 getrocknete Chilischoten, zerstoßen
1 TL Szechuanpfeffer, zerstoßen
1 TL fein gewürfelter Knoblauch
1 TL fein gewürfelter Ingwer
1 rote Paprikaschote, in feine Streifen geschnitten

Für die Sauce
100 ml frische Hühnerbrühe
1 TL Chin Kiang (schwarzer Reisessig)
½ TL Maisstärke

Zum Garnieren
1 Frühlingszwiebel, in feine Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenbrustfilet in 2 cm große Würfel schneiden und 30 Minuten mit der Sojasauce marinieren. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce verrühren.

Einen Wok auf dem Roaring Dragon erhitzen, bis er raucht. Dann 1 EL Öl hineingeben und Chilischoten sowie Szechuanpfeffer kurz darin anrösten.

Das Fleisch zugeben und 2 Minuten mit viel „Pao“ (Pao bezeichnet das Wenden und Durcheinanderwerfen der Speisen im Wok durch ein schnelles Schwenken des Woks und den Einsatz eines Spatels) pfannenrühren.

Das Fleisch anschließend beiseitestellen. Im Wok erneut 1 EL Öl erhitzen, Knoblauch und Ingwer kurz darin anbraten, dann die Paprika zugeben und ebenfalls 2 Minuten pfannenrühren. Das Fleisch zurück in den Wok geben, die Sauce angießen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Vor dem Servieren mit der Frühlingszwiebel garnieren.

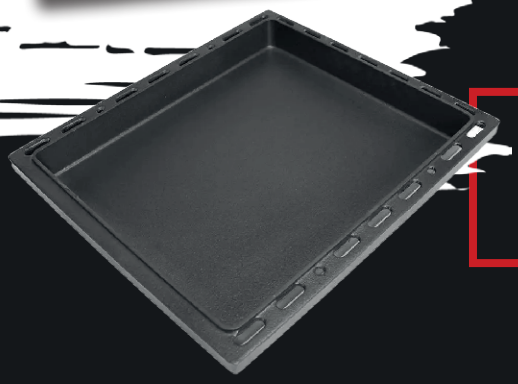
#Werbung

SANTOS

GUSS-ARTIKEL FÜR DEN GRILL

Einsatzpfannen & Grillplatten





Dutch Oven



Gusseisen-Zubehör





Pfannen & Woks



106



LEMONGRASS-CHICKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

300 g Hähnchenbrustfilet, in feine Streifen geschnitten
2 TL Maisstärke
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 EL Pflanzenöl
1 EL Fischsauce
100 ml Hühnerbrühe
1 EL fein Knoblauch, gehackt
2 Stängel Zitronengras (die harten äußeren Blätter entfernt), fein gehackt
1–2 TL Jalapeño-Chilischote, fein gehackt
1 kleine gelbe Zwiebel, halbiert und in feine Scheiben geschnitten
1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

Das Fleisch mit Stärke, Salz und Pfeffer vermengen, 1 EL Pflanzenöl zugeben und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Fischsauce mit der Hühnerbrühe vermischen.

Einen Wok erhitzen, bis er raucht. 1 EL Pflanzenöl zugeben und kurz nacherhitzen. Das Fleisch gleichmäßig auf dem Boden verteilen. 30 Sekunden garen, ohne zu rühren. 1 weitere Minute kräftig pfannenrühren. Wenn das Fleisch außen goldgelb bis leicht braun ist, aus dem Wok nehmen und beiseitestellen.

Den Wok ausputzen und erneut erhitzen; 1 EL Öl zufügen. Knoblauch, Zitronengras und Jalapeño zugeben und pfannenrühren, bis es duftet. Die Zwiebel zugeben und kurz unterrühren, bis sie glasig ist.

Das Fleisch wieder in den Wok geben, mit der aromatisierten Hühnerbrühe ablöschen und bis zu gewünschten Konsistenz einkochen. Den Zucker einrühren. Dazu passt am besten Jasminreis.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 119



Grill & BBQ Weltmeisterschaft Messe Stuttgart 27-28.07.2024

Die BBQ-Welt zu Gast in Deutschland

Die Grill- und BBQ-Weltmeisterschaft 2024 findet diesen Sommer in Stuttgart statt und verspricht ein Fest für alle Sinne zu werden!

Neben dem spannenden Wettbewerb mit Teilnehmern aus aller Welt findet wieder eine umfangreiche Messe mit renommierten Herstellern statt. Neben mehr als 100 bekannten Markenausstellern erwarten wir ca. 120 Grillteams. Zudem wird dieses Spektakel von einem bunten Unterhaltungsprogramm umrahmt. Natürlich kommt ihr Gaumen auch auf seine Kosten.

www.gbaev.de

Veranstaltungen



Grill und BBQ Weltmeisterschaft 2024
Die BBQ-Welt zu Gast in Deutschland Die Grill- und BBQ-Weltmeisterschaft 2024 findet diesen Sommer in Stuttgart statt und [...]

Samstag, 27.07.2024, 10:00 Uhr
Landesmesse Stuttgart

TICKETS

print@Home verfügbar

Wochenendkarte erhältlich



Grill und BBQ Weltmeisterschaft 2024
Die BBQ-Welt zu Gast in Deutschland Die Grill- und BBQ-Weltmeisterschaft 2024 findet diesen Sommer in Stuttgart statt und [...]

Sonntag, 28.07.2024, 10:00 Uhr
Landesmesse Stuttgart

TICKETS

print@Home verfügbar

Wochenendkarte erhältlich

Grillsportverein

GSV MEETS THE WORLD 2024

Grill- und BBQ- Weltmeisterschaft

GSV MEETING POINT „BARBECUE AND CHILL“

auf dem 100 qm Grillsportverein Stand.



Grill Oldtimer Ausstellung by @Herr Vatska

27-28.7.2024

Messe Stuttgart

Programm:

SA. 16.00 Uhr Asado App Workshop by @Feierdeufe
SO. 09.00 Uhr GSV-Stammtisch
SO. 10.00 Uhr Ribs Workshop by @Woidgriller
SO. 12.00 Uhr Grill Oldtimer renovieren by @Herr Vatska
SO. 14.00 Uhr Feuerplatten Workshop by @Lanzarolo
u. v. m.

GBA BBQ 2024 GERMANY WORLD CHAMPIONSHIP

GRILL & BBQ
WELTMEISTERSCHAFT
27. & 28.7.2024
MESSE STUTTGART

GBA BBQ 2024 GERMANY WORLD CHAMPIONSHIP

WORLD BARBECUE ASSOCIATON WBQA

Die 161168 GSVler weisen sich durch ihren Mitgliederausweis auf dem GSV Stand aus. Kein Verkauf, kein Catering! GSV Mitglieds-Partner:
Münz Manufactur, Assindia, Ramster, Royal Spice, Borniak, Gourmetfleisch-US Beef, GBA, McBrikett ...

www.grillsportverein.de

ASIA STREETFOOD



ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN

200 g Hähnchenbrustfilets
30 ml Sojasauce
Asia-Streetfood-Gewürzmischung (von Royal Spice)

Außerdem:
6 Holzspieße

ZUBEREITUNG

Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden und in einer Schüssel mit Sojasauce und der Gewürzmischung gut durchmengen. Anschließend abgedeckt 1–2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Danach auf die ungewässerten Holzspieße stecken.

Bei 200 °C indirekt etwa 20 Minuten grillen. Die Kerntemperatur bei Hühnerbrust sollte nicht unter 72 °C liegen. Wer sich nicht sicher ist, misst am besten mit einem Fleischthermometer nach.

PULLED LUCKY CHICKEN WRAP



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Maishähnchenschenkel
Lucky-Chicken-Gewürzmischung (von Royal Spice)
Salz
2 Zwiebel, in halbe Ringe geschnitten
2 TL brauner Zucker
4 TL Balsamicoessig
4 Wraps (Fertigprodukt)
grüner Salat, in Stücke geschnitten
Harvest Apple BBQ-Sauce (von Stockyard)

Außerdem:
Zahnstocher (optional)

ZUBEREITUNG

Die Haut der Hähnchenschenkel abziehen, zur Seite stellen und den Rest kräftig mit der Gewürzmischung einreiben. Anschließend bei knapp über 200 °C unter Zugabe von Buchenrauch 25–30 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Haut in kleine Stücke schneiden, leicht salzen und in einer Pfanne knusprig braten. Dabei das austretende Fett mit einem Löffel abschöpfen. Die knusprige Haut beiseitestellen. In derselben Pfanne die Zwiebeln glasig andünsten, mit dem braunen Zucker karamellisieren und mit dem Balsamico ablöschen.

Die Wraps auf dem Grill anwärmen. Dann Salat, Zwiebeln, knusprige Haut und Fleisch darauf verteilen. Etwas Barbecuesauce daraufgeben, zusammenfalten und bei Bedarf mit Zahnstochern fixieren. Die Wraps vor dem Servieren noch einige Minuten auf den Grill geben, um sie gut durchzuwärmen.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 123



DRUMSTICKS MIT SALAT IM BACON-TÖPFCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1,2 kg Hähnchenunterkeulen (Drumsticks)
Hähnchengewürz nach Belieben
400 g Baconstreifen
Salat und Dressing nach Belieben

Außerdem:
Aluminiumgrillschalen

ZUBEREITUNG

Die Drumsticks mit dem Hähnchengewürz würzen. Die Aluminiumschalen wenden und netzartig mit den Baconstreifen belegen.

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 180 °C vorheizen. Die Schalen mit dem Bacon sowie die Drumsticks in den Grill legen. Sobald der Bacon kross ist, die Schalen aus dem Grill nehmen und abkühlen lassen. Dann erst die Baconschälchen von den Aluschalen lösen.

Die Temperatur auf 220 °C erhöhen und auch die Drumsticks kross grillen.

Wenn die Schalen abgekühlt sind, diese mit Salat füllen und die Drumsticks dazu reichen.



Wild & Lamm

WILDSCHWEINKEULE
MIT HONIG-INGWER-KRUSTE

WILDSCHWEINROLLBRATEN
AUF RISOTTO-WAFFELN

WILDSCHWEINSTEAKS MIT
GERÄUCHERTER ROTER BETE
UND FRISCHKÄSEDRESSING

WILDSCHWEINSCHASCHLIK
IN GEGRILLTEM CHICORÉE
MIT BIRNEN-APFEL-SALAT
UND KÄSEDRESSING

WILDSCHWEINFILET
AUF GEGRILLTER PAPRIKA

GEGRILLTE LAMMKEULE
MIT GREMOLATA

LAMMNACKEN
MIT GESMOKTEN TOMATEN,
PFIFFERLINGEN UND
GRILLKARTOFFELN

#Werbung

SANTOS

UNSER SANTOS KANAL

**Jede Menge Tipps & Tricks rund ums Grillen:
Grillvideos mit Profis, Rezepte, Grillmontage- und Reinigung,
Zubehöreinsatz, Vorstellung neues Produkte und viel mehr.**







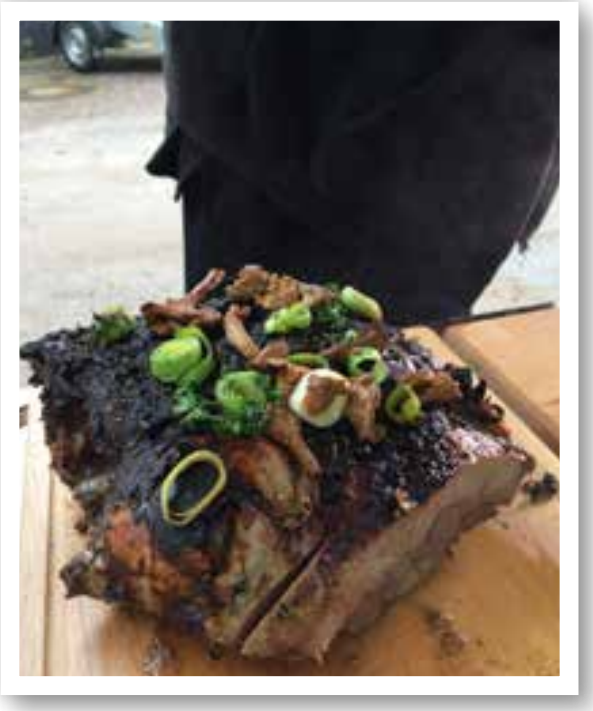
...präsentiert von unserem Benny.

Schaut bei unserem YouTube Kanal vorbei

WILDSCHWEINKEULE MIT HONIG-INGWER-KRUSTE

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

1 Wildschweinkeule à 3–4 kg
2 TL Wacholderbeeren
1 TL gemahlener Kardamom
1 Stück Ingwer (etwa 100 g)
3 Thymianzweige
Estragonzweige
5–6 EL mittelscharfer Senf
3–4 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
3 EL Wildblütenhonig
1 TL schwarzer Pfeffer, geschrotet
2–3 Rosmarinzweige, Nadeln abgezupft
1 Bund Suppengrün
200 g Schinkenspeck
4 Lorbeerblätter
Salz
80–100 g frische Pfifferlinge, geputzt
500 ml Dornfelder Rotwein
50–60 g Mehl
80 g Butter



ZUBEREITUNG

Die Wildschweinkeule häuten, falls notwendig, das Fett abschneiden.

Wacholderbeeren und Kardamom miteinander zerreiben. Den Ingwer schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Thymian, Estragon nach Geschmack, Senf, Öl, Honig, Ingwer und Gewürze zu einer Paste verrühren. Die Keule mit dieser Paste einreiben, mit Rosmarinnadeln bestreuen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht ziehen lassen.

Das Suppengrün waschen, putzen und grob würfeln. Die Hälfte der Speckscheiben in die Fettpfanne legen, die Keule mit der runden Seite nach unten darin platzieren. Suppengrün und Lorbeerblätter rundherum verteilen, die Keule salzen und mit den restlichen Speckscheiben sowie den Pfifferlingen bedecken.

Die Keule im vorgeheizten Ramster-Holzbackofen bei etwa 250 °C 30 Minuten braten, nach 30 Minuten den Rotwein angießen, die Keule 1 weitere Stunde garen. Nach und nach 250 ml Wasser angießen und das Fleisch immer wieder mit dem Bratenfond begießen.

Den Bratensaft in einer extra Pfanne oder einem Topf auffangen und mit einem Pinsel oder Löffel ein wenig von den Röstrückständen in der Pfanne lösen und einrühren. Dann mit Mehl und Butter separat etwas aufkochen und nach Bedarf nachwürzen. Die Kerntemperatur des Fleisches sollte beim Servieren bei etwa 70 °C liegen.

Dazu passen hervorragend Kartoffelgratin und gefüllte Williamsbirnen mit Preiselbeeren.



WILDSCHWEIN-ROLLBRATEN AUF RISOTTO-WAFFELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

50 g Bärlauch
50 g Mandeln
1 Spritzer Zitronensaft
Olivenöl
Fleur de Sel
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
800 g Wildschweinrollbraten
400 g Risotto vom Vortag
1 Handvoll Wildkräutersalat mit Dressing nach Belieben

ZUBEREITUNG

Den Bärlauch mit den Mandeln sowie Zitronensaft und 1 Spritzer Olivenöl pürieren. Den Rollbraten aus dem Netz nehmen und mit dem Pesto bestreichen. Wieder aufrollen und die Außenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Scharf angrillen und bis auf eine Kerntemperatur von 75 °C indirekt fertig grillen.

Den Risotto am Vortag vorbereiten, zwischen zwei Stücken Backpapier etwa 5 mm dick ausstreichen und über Nacht abkühlen lassen. Den Risotto zu Dreiecken mit einer Seitenlänge von etwa 8 cm ausschneiden und auf der heißen Griddle-Gussplatte angrillen.

Den Rollbraten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Wildkräutersalat auf den Risotto-Dreiecken anrichten.

WILDSCHWEINSTEAKS MIT GERÄUCHERTER ROTER BETE UND FRISCHKÄSEDRESSING

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für Fleisch und Rote Bete
4 Wildschweinsteaks (am besten aus dem Hals)
Fleur de Sel
2 TL Paprikapulver edelsüß
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
8 kleine Rote-Bete-Knollen, geschält
Rosmarinzweige
30 ml heller Essig
30 ml Olivenöl, plus etwas zusätzlich für das Dressing
Pfeffer, frisch gemahlen
1 Bund glatte Petersilie
3 Estragonzweige

Für das Frischkäsedressing
3 Thymianzweige
4 gehäufte EL Ziegenfrischkäse
Abrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone

Außerdem:
Räucherholz (Smokewood Whisky)

ZUBEREITUNG

Die Steaks mit Fleur de Sel, Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen und scharf angrillen. Indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 85 °C ziehen lassen.

Die Rote-Bete-Knollen auf ein Stück Alufolie geben und den Rosmarin nach Geschmack darüber verteilen. Das Räucherholz auflegen und die Bete-Knollen etwa 30 Minuten räuchern. Dann auspacken, die Rosmarinzweige entsorgen und die Rote Bete etwas abkühlen lassen.

Rote Bete im Anschluss in ungleichmäßige Stücke hacken. Mit Essig, Olivenöl, Salz Pfeffer abschmecken. Petersilie, Estragon und Thymian waschen, trocken tupfen und hacken, dann Petersilie und Estragon unterheben.

Den Frischkäse in einer Schüssel mit Abrieb und Saft der Zitrone verrühren. Olivenöl und Thymian zugeben, bis eine homogene Creme entsteht. Dann nochmals abschmecken.

Die Steaks mit geräucherter Roter Bete und dem Frischkäsedressing anrichten.

WILDSCHWEINSCHASCHLIK IN GEGRILLTEM CHICORÉE MIT BIRNEN-APFEL-SALAT UND KÄSEDRESSING

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für das Gyros-Gewürz
4 TL gemahlener Koriander
4 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
4 TL gerebelter Thymian
4 TL Chiliflocken
2 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
4 TL gerebelter Majoran
4 TL gerebelt Oregano
4 TL Paprikapulver edelsüß
2 ½ TL Zwiebelpulver
2 ½ TL Knoblauchpulver
½ TL gemahlener Zimt
1 ½ TL Salz

4 Wildschweinsteaks (am besten aus dem Hals)
4 Chicoréestauden
2 Äpfel
2 Birnen
Zitronensaft
Fleur de Sel
50 g frische Kräuter z. B. glatte Petersilie, Koriander, Minze, plus etwas zusätzlich zum Garnieren
50 g Blauschimmelkäse
50 g Crème fraîche
4 EL Apfelessig
4 EL Olivenöl, plus etwas zum Beträufeln

Außerdem:
Schaschlikspieße

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für das Gyros-Gewürz vermischen.

Die Steaks in Würfel schneiden und in einer Schüssel gut mit der Gewürzmischung vermengen; etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Die Würfel anschließend auf Schaschlikspieße stecken und direkt bei starker Hitze scharf angrillen. Indirekt fertig ziehen lassen.

Den Chicorée waschen und halbieren. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Birnen ebenso verfahren. Den Chicorée angrillen, bis er Farbe annimmt. Äpfel und Birnen mit Zitronensaft beträufeln, salzen und auf der Griddle angrillen.

Die Kräuter waschen, trocken tupfen und mit dem Blauschimmelkäse, der Crème fraîche, Apfelessig und Olivenöl pürieren. Einen Teil zum Dekorieren zur Seite stellen. Gegrillte Äpfel und Birnen in eine Schüssel geben und mit dem Dressing übergießen.

Den Chicorée mit dem Apfel-Birnen-Salat füllen, ein paar Stücke Gyros daraufgeben. Mit den restlichen Kräutern bestreuen und mit einen Schuss Olivenöl beträufeln.

WILDSCHWEINFILET AUF GEGRILLTER PAPRIKA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Wildschweinfilet à etwa 400 g

Für die Füllung
1 Bund gemischte frische Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Kerbel, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle) alternativ: ½ Packung 8-Kräutermischung (TK)
40 g Butter, zerlassen
20 g Semmelbrösel

Mantel für das Filet
etwa 25 Baconscheiben

Für die Gewürzmischung (Dry-Rub)
1 EL Meersalz
½ TL weißer Pfeffer
½ TL getrocknete Olivenblätter
1 Msp. langer Pfeffer
1 TL Fenchelsamen
½ TL getrocknete Kornblumen
½ TL Selleriesamen
1 Msp. gemahlenes Zitronengras

Außerdem:
Zahnstocher

Zum Anrichten
4 Baguettescheiben
2 rote oder gelbe Paprikaschoten
4 Baconscheiben
1 Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Füllung: Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken und zusammen mit der Butter und den Semmelbröseln in einem Topf anschwitzen.

Die Gewürze zu einem Rub mischen und diesen fein mörsern.

Das Filet von den Flechsen befreien und längs einschneiden (nur etwa drei Viertel des Filetdurchmessers einschneiden). Das Filet aufklappen und vorsichtig mit dem Rub würzen. Etwa die Hälfte der Füllung auf das aufgeklappte Filet geben und das Filet anschließend zuklappen.

Aus den Baconscheiben ein Netz flechten und dieses mit der restlichen Füllung bestreichen. Das Filet in das Netz einwickeln und alles mit Zahnstochern fixieren.

Das Filet in Alufolie wickeln und bei indirekter mittlerer Hitze (180–200 °C) auf eine Kerntemperatur von 58 °C bringen. Anschließend das Filet aus der Folie nehmen und rundherum bei starker Hitze (evtl. in der Sizzle-Zone) aufknuspern (Die Kerntemperatur sollte am Ende etwa 63 °C betragen). Das Filet in etwa 1,5 cm breite Scheiben schneiden.

Zum Anrichten die Baguettescheiben kurz angrillen, die Paprika halbieren, entkernen und einige Minuten auf den Grill legen. Die schwarz gewordene Haut entfernen. Die Baconscheiben kross angrillen. Das Fleisch und die Baconscheiben darauflegen und alles mit Petersilie dekorieren.

#Werbung

SANTOS

DIE SANTOS STANDORTE

Besuche unsere Santos-Showrooms in Deutschland, Österreich und in der Schweiz, lass Dich von unseren Grillprodukten zum Anfassen, Vergleichen und Bestaunen animieren! Unsere Grillprofis stehen Euch für eine Beratung zur Verfügung.




120



GEGRILLTE LAMMKEULE MIT GREMOLATA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

etwa 2,3 kg Lammkeule
Salzflocken
Zucker

Für die Gremolata
5 EL getrocknete Tomaten
2 EL gehackte Oliven
3 EL gehackte Petersilie
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Abrieb von einer ½ Bio-Zitrone
½ EL Meersalz
½ Schalotte, gewürfelt
1 EL gehackter Koriander
1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen

Außerdem:
Metzgergarn

ZUBEREITUNG

Ist die Lammkeule schockgefrostet, über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und 2 Stunden vor Zubereitung aus der Kühlung holen, abtupfen und temperieren. Mit Frischware – bis auf den Auftauvorgang – ebenso verfahren.

Mit einem scharfen Messer die Knochen aus der Lammkeule lösen. Dann wie ein Paket mehrmals mit Metzgergarn umwickeln und nach jeder Schlaufe einen festen Knoten machen, sodass das Fleisch gut verschnürt ist. Das Fleischpaket auf einen Drehspieß stecken, fixieren und rundherum mit Salzflocken sowie Zucker würzen.

Eine Aluschale mit kaltem Wasser füllen und mittig auf dem Grillrost platzieren, um mögliche Stichflammen im Grill zu vermeiden. Den Gasgrill indirekt auf 220 °C heizen, also nur die äußeren Brenner aufdrehen. Dann den Spieß einhängen und den Deckel schließen.

Bei einer Kerntemperatur von etwa 34 °C die aktiven Brenner auf 140 °C herunterdrehen. Liegt die Kerntemperatur bei etwa 40 °C, den eingebauten Infrarotbrenner zuschalten. Hat die Lammkeule eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht, alle Brenner ausschalten, den Drehspieß aus dem Grill nehmen und mit dem Fleisch zur Seite legen. Innerhalb einer Ruhezeit von 5 Minuten steigt die Kerntemperatur auf etwa 58 °C an. Jetzt den Faden lösen, die Keule mittig durchschneiden, dann quer in Tranchen schneiden.

Alle Zutaten für die Gremolata miteinander vermengen und mindestens 20 Minuten ziehen lassen. Die Fleischtranchen damit bestreichen und mit Salz würzen.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 135

LAMMNACKEN MIT GESMOKTEN TOMATEN, PFIFFERLINGEN UND GRILLKARTOFFELN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Lammnacken à 250 g
mediterranes Gewürz nach Geschmack
(z. B. Bio-Feinschmecker Mediterran von Herbaria)
400 g Rispentomaten
4 Rosmarinzweige
8 Kartoffeln
Olivenöl
50 g frische Pfifferlinge, geputzt
5 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 120 °C vorheizen. Falls man keinen Pelletgrill oder Smoker verwendet, für Rauch sorgen. Den Lammnacken mit dem mediterranen Gewürz einreiben und mit Tomaten und Rosmarin in den Grill legen. So lange smoken, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 40 °C erreicht hat.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln vorkochen, halbieren und die Schnittflächen mit Öl bestreichen.

Den Lammnacken und die Tomaten vom Grill nehmen und den Grill zum direkten Grillen aufheizen. Das Fleisch dann bis zu einer Kerntemperatur von etwa 56 °C von allen Seiten kräftig grillen. Gleichzeitig die Kartoffeln auf der Schnittseite angrillen.

Die Pfifferlinge mit den Frühlingszwiebeln auf einer heißen Fläche ebenfalls angrillen. Alles zusammen anrichten und servieren.

#Werbung

SANTOS

EINE VIELFALT AN PRODUKTEN

Gasgrills





Pizzaöfen



Grillzubehör





Saucen & Gewürze





Besuche unseren Onlineshop

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

Fisch

LACHSFILET AUF
PAPRIKA-GURKEN-GEMÜSE

GARNELENSALAT

MESQUITE-SMOKED
SKREI-FILET

EMPANADAS
MIT THUNFISCHFÜLLUNG

GERÄUCHERTE FORELLE
AUS DEM BORNIAK-SMOKER

TUNA-KALBSBRIES-SPARGEL-
BUTTERMILCH-MANGOLD

JAKOBSMUSCHELN
AUF ZITRONENGRAS

ZANDERFILET
AUS DEM AROMAPAPIER

RED SNAPPER
MIT ENOKIPILZEN



LACHSFILET AUF PAPRIKA-GURKEN-GEMÜSE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Lachs
4 frische Lachsfilets mit Haut à 150 g (optional TK-Ware)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Zitronensaft

Für das Gemüse
Pflanzenöl
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
½ Salatgurke
1 kleine rote Zwiebel
100 g aromatische Kirschtomaten
2 EL Tomatenmark
Paprikapulver edelsüß
100 g passierte Tomaten
100 g Crème fraîche
3 EL getrocknete Dillspitzen
1–2 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Zucker

ZUBEREITUNG

Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen (nur bei TK-Ware). Etwas Salz und Pfeffer mischen, mit Zitronensaft beträufeln und beiseitestellen.

Die Paprikaschoten halbieren und von weißen Trennwänden und Kernen befreien, dann in feine Streifen schneiden. Die Gurke schälen, längs halbieren und in etwa ½ cm breite Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten vierteln.

Etwas Pflanzenöl in einem Wok erhitzen. Paprika und Zwiebel bei starker Hitze etwa 1 ½ Minuten darin anbraten, die Gurke zugeben und nochmals kurz anschwitzen. Anschließend die Kirschtomaten zufügen. Wenn das Gemüse glasig gedünstet ist, Tomatenmark und Paprikapulver zufügen und kurz mitbraten. Die passierten Tomaten zugeben und aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit den Lachs auf der Fleischseite mit der Salz-Pfeffer-Zitronensaft-Mischung würzen und anschließend auf der Hautseite bei starker, direkter Hitze angrillen (bis sich der Fisch von alleine löst). Den Fisch dann auf die indirekte Zone geben und etwa 2 Minuten ziehen lassen. Der Lachs sollte sich auseinanderziehen lassen, jedoch im Kern noch etwas glasig sein.

Das Gemüse mit Crème fraîche und Dillspitzen abschmecken. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Fisch auf dem Gemüse servieren.


127

GARNELENSALAT



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Saft von 1 Limette
500 g Garnelen aus dem Wildfang, ohne Kopf und Schale
1 EL Fischsauce
1 TL Palmzucker
1 Spritzer Erdnussöl
1 Handvoll Korianderblätter, gehackt
1 Handvoll Minzblätter, gehackt
1 Stängel Zitronengras, fein geschnitten
6 Chilischoten, fein geschnitten
2 rote Schalotten, fein gewürfelt
2 Kaffirlimettenblätter, fein geschnitten
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

Limettensaft, Fischsauce und Palmzucker zu einer Sauce verrühren. Die Garnelen im heißen Wok mit sehr wenig Öl 1–2 Minuten anbraten. Sie sollten außen Farbe annehmen und innen noch glasig sein; dann abkühlen lassen.

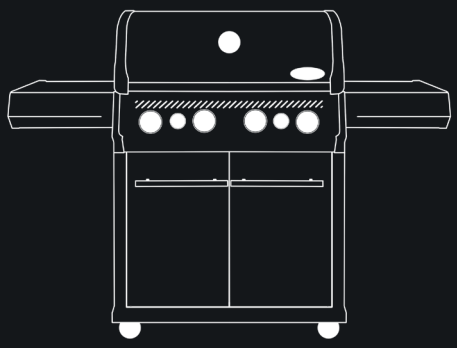
Mit der Sauce begießen und 30 Minuten darin marinieren. Vor dem Servieren mit den restlichen Zutaten mischen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller geben und sofort servieren.

#Werbung

SANTOS

RIESEN SALE BEI SANTOS





Bei uns erhältst Du einen Knaller-Preis und gleichzeitig kaufst Du bei einem Fachhändler. Beratung, Service, Support und jederzeit Ersatzteile für tausende von Grills.

SANTOS Broil King NAPOLEON TRAEGER WOOD FIRED GRILLS Big Green Egg

Klickt hier für alle Grill Angebote

SANTOS

SANTOS Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

MESQUITE-SMOKED SKREI-FILET



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Skrei-Filet (Rückenfilet)
15 g California Sunset Rub (von Royal Spice)
4 Pak-Choi-Stauden, gebraten oder gedämpft

Außerdem:
Mesquite-Pellets

ZUBEREITUNG

Das Skrei-Filet waschen, trocken tupfen und, wenn nötig, von überschüssigem Bindegewebe und Haut befreien. Mit dem Rub bestreuen und 15 Minuten abgedeckt ziehen lassen.

Den Grill oder Pelletsmoker auf 200 °C einregeln und den Skrei direkt auf den Rost legen. Der Smoker sollte mit Mesquite Pellets bestückt sein, es kann auch nicht schaden – je nach Gerät – zusätzlich Mesquite-Chips in einem Smoketool zur Raucherzeugung zu verwenden. Es sollte für den intensiveren Geschmack viel Rauch im Spiel sein.

Den Skrei 15 Minuten garen. Den idealen Garpunkt erkennt man daran, dass sich die einzelnen Lamellen im Fleisch abzeichnen.

Mit einer Grillpalette vom Rost abheben und auf einem Holzbrett anrichten. Den Pak Choi dazu servieren.

EMPANADAS MIT THUNFISCHFÜLLUNG

ZUTATEN FÜR ETWA 24 STÜCK

350–400 g Thunfisch in Öl (aus der Dose)
1 grüne Paprikaschote
4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 TL Chilliflocken
grobes Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
½ Grundrezept Empanadateig
(siehe Seite 145)
1 Ei, verquirlt

ZUBEREITUNG

Den Thunfisch in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Die Paprika halbieren und von weißen Trennwänden und Kernen befreien, dann in feine Würfel schneiden.
Die Frühlingszwiebeln waschen und in Röllchen schneiden, grüne und weiße Teile getrennt bereitstellen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Olivenöl in einer Gusspfanne erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Paprikawürfel sowie das Weiße der Frühlingszwiebeln zufügen und mitdünsten. Danach den Thunfisch und die Chilliflocken unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Grill nehmen und den grünen Teil der Frühlingszwiebeln untermischen; abkühlen lassen.

Den Empanadateig etwa 14 cm dick ausrollen und Kreise (etwa 12 cm Durchmesser) ausstechen. Zum Füllen der Empanadas einen Teigkreis auf die Hand legen, mit Wasser anfeuchten und 1 EL der Füllung in die Mitte geben. Den Kreis dann zur Hälfte zusammenklappen und in Falten zusammendrücken. Auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 250 °C etwa 15–20 Minuten im Grill backen.



GERÄUCHERTE FORELLE AUS DEM BORNIAK-SMOKER

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

4 kg Forellen, küchenfertig

Für die Lake
3 Zwiebeln, geschält und grob geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und grob geschnitten
2 Bio-Zitronen, halbiert
600 g Salz
1 EL Pfeffer, grob gemahlen
2 Lorbeerblätter
500 ml Malzbier
8 l Wasser

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Lake in einen großen Topf geben und einige Minuten kochen, dann langsam abkühlen lassen. Die Forellen in die Lake einlegen und etwa 12 Stunden darin ziehen lassen.

Die Fische danach unter fließendem Wasser gut abspülen und leicht trocken tupfen. An einem kühlen Ort etwa 5 Stunden zum Trocknen aufhängen. Den Smoker auf 100 °C aufheizen, die Forellen einhängen und die Temperatur auf 60 °C herunterregeln.

Die Fische dann 1–2 Stunden bei 60 °C räuchern. Zum Test: Der Fisch ist fertig, wenn sich die Rückenflossen leicht herausziehen lassen.



TUNA-KALBSBRIES-SPARGEL-BUTTERMILCH-MANGOLD

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Thunfisch (Center Cut, Sashimiqualität) in Würfel von 2 x 2 cm geschnitten
Maldon Sea Salt
60 g frisches Kalbsbries in Portionen von 15 g
Sesamöl
20 g grüner oder Thaispargel, in Stücke von 7 cm geschnitten
100 ml Buttermilch
1 EL Proespuma (von Sosa)
1 Msp. Salz
20 g Wildreis
1 kg Rote Bete, geschält
1 kleiner Thymianzweig
1 l Rote-Bete-Saft
Xanthan (optional)
1 l Sherryessig
500 ml heller Balsamicoessig
500 ml Läuterzucker
1 ½ kg Datteln
100 ml Gemüsefond
6 g Iota (von Texturas)
3 g Agar-Agar

Roter Mangold zum Garnieren

Außerdem:
Silikon- oder Keramik-Auflaufform

ZUBEREITUNG

Den Thunfisch im heißen, trockenen Wok auf dem Roaring Dragon 10–12 Sekunden pro Seite garen. (Man kann das auch in einer heißen Pfanne versuchen, allerdings bekommt man so nicht die scharfe Trennlinie zwischen roh und gegart) Eine Seite ist fertig, wenn sich der Thunfisch vom Wok löst. Mit etwas Maldon Sea Salt würzen.

Das Kalbsbries in kleinen Portionen bei großer Hitze mit etwas Sesamöl im Wok anbraten. Ebenfalls mit etwas Maldon Sea Salt würzen. Den Spargel auf die gleiche Weise anbraten und salzen.

Buttermilch, Proespuma und Salz mixen, passieren und in einen iSi-Siphon füllen. Mit einer Patrone begasen und kühl stellen.

Den Reis in einer geschmiedeten Pfanne trocken erhitzt, bis er aufpoppt.

Die Rote Bete in Alufolie wickeln und im Backofen bei 130 °C 45 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen, in 1 cm große Würfel schneiden und mit dem Thymian im Rote-Bete-Saft 1 Stunde leise köcheln lassen. Die Abschnitte ebenfalls im Saft kochen, passieren und fein mixen (eventuell etwas Saft zufügen und mit Xanthan abbinden). Mit Salz abschmecken.

Sherryessig, Balsamico, Läuterzucker und Datteln mixen, pürieren und auf 40 °C erwärmen. Über Nacht abkühlen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

300 ml dieses Dattelessigs, Gemüsefond, Iota und Agar-Agar mischen, kräftig aufkochen und in die Auflaufform gießen. Nach dem Erkalten in 1 cm große Würfel schneiden.

Zum Anrichten zwei Tupfen Rote-Bete-Püree sowie zwei Würfel Rote Bete auf den Teller geben. Zwei Stücke Thunfisch in die Mitte legen und auf einen davon einen Würfel Dattelessiggelee. Das Bries und den Spargel anlegen. Den Buttermilch-Espuma anspritzen und mit etwas Wildreis garnieren. Ein Blatt roten Mangold dazulegen und mit etwas Dattelessig beträufeln.





JAKOBSMUSCHELN AUF ZITRONENGRAS



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Jakobsmuscheln
50 ml Shaoxing (Reiswein, alternativ: Sherry)
2 EL mit etwas Wasser verdünnte Sojasauce
2 EL Fischsauce
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
Abrieb und Saft von 1 Bio-Zitrone
1 Frühlingszwiebel, fein gehackt
4 Stängel Zitronengras
Chilisauce für Meeresfrüchte
Maldon Sea Salt

ZUBEREITUNG

Die Jakobsmuscheln in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten, bis auf das Zitronengras, mischen und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Dann trocken tupfen, je 2 Stück auf die Zitronengrasstängel spießen und bei hoher Hitze 3 Minuten pro Seite auf der Plancha braten. Sie sollten innen noch glasig sein. Kurz vor Ende der Garzeit mit der Chilisauce glacieren und mit Maldon Sea Salt bestreuen. Sofort servieren.



ZANDERFILET AUS DEM AROMAPAPIER

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Zanderfilets (à etwa 200 g)
frische Kräuter, z. B. Thymianzweige
2 TL Olivenöl
Gemüse nach Wunsch (z. B. Zwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini, Paprika etc.)
1 Ei, verquirlt

Außerdem:
Backpapier

ZUBEREITUNG

Die Zanderfilets auf der Fleischseite mit den Kräutern bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Zander auf der Hautseite bei starker Hitze angrillen. Das Backpapier in 20 x 20 cm große Quadrate schneiden. Etwas Kräuter und Gemüse darauf legen. Den angegrillten Zander daraufgeben, nochmals großzügig mit Kräutern bestreuen und das Backpapier zusammenfalten. Die Ränder mit Ei zukleben, die Päckchen müssen gut dicht sein.

Den Grill auf 200 °C vorbereiten und die Päckchen indirekt etwa 15 Minuten grillen. Den Fisch im Päckchen servieren.

RED SNAPPER MIT ENOKIPILZEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

350 g Filet vom Red Snapper, in 2 cm breite Streifen geschnitten
4 EL Erdnussöl
1 kleines Stück Ingwer, geschält und fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 Frühlingszwiebeln, fein gehackt
1 lange rote Chilischote, ohne Samen und fein gehackt
6 Stangen grüner Spargel, geputzt und geschält, schräg in 4 cm lange Stücke geschnitten
50 g Zuckerschoten, geputzt
80 g Enokipilze, geputzt und zerteilt

Für die Sauce
3 EL Hühnerbrühe
2 EL Austernsauce
2 TL helle Sojasauce
1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

Den Wok erhitzen, bis er raucht. Die Hälfte des Erdnussöls hineingeben und die Fischstreifen darin in zwei Portionen goldbraun braten.

Den Fisch herausnehmen und den Wok sauber auswischen. Das restliche Öl im Wok auf 180 °C erhitzen. Dann Ingwer, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Chili darin braten, bis alles duftet. Anschließend den Spargel dazugeben und unter Rühren weich garen. Zuckerschoten ebenfalls zugeben und kurz mitgaren.

Alle Zutaten für die Sauce verrühren. Die Fischstreifen wieder in den Wok geben, die Sauce hinzufügen und aufkochen, dann die Enokipilze unterheben. Alles auf einem großen Teller anrichten und servieren.

Wichtig bei diesem Gericht ist es, den Fisch nicht zu zerkochen. Wenn keine Enokipilze zu bekommen sind, kann man sie auch durch in Scheiben geschnittene frische Shiitakepilze ersetzen.

BESSER GEHT NICHT



ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE

www.royal-spice.com

Beilagen

GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN
MIT CHILIS UND TOMATEN

EMPANADATEIG (GRUNDREZEPT)

EMPANADAS MIT KÄSEFÜLLUNG

EMPANADAS MIT SPINATFÜLLUNG

EMPANADAS SALTEÑAS

BÄRLAUCH-KARTOFFEL-TORTE

KARTOFFELGRATIN AUS DEM HOLZBACKOFEN

KÄSE-ZWIEBEL-BROT

MÜHLENBROT AUS 3 MEHLSORTEN

HURTIGES KÄSEBROT

FRÜHSTÜCKSEI IM BACONMANTEL

BAGUETTE

KÄSE-QUICHE

BEER BUNS

CAST IRON PAN PIZZA

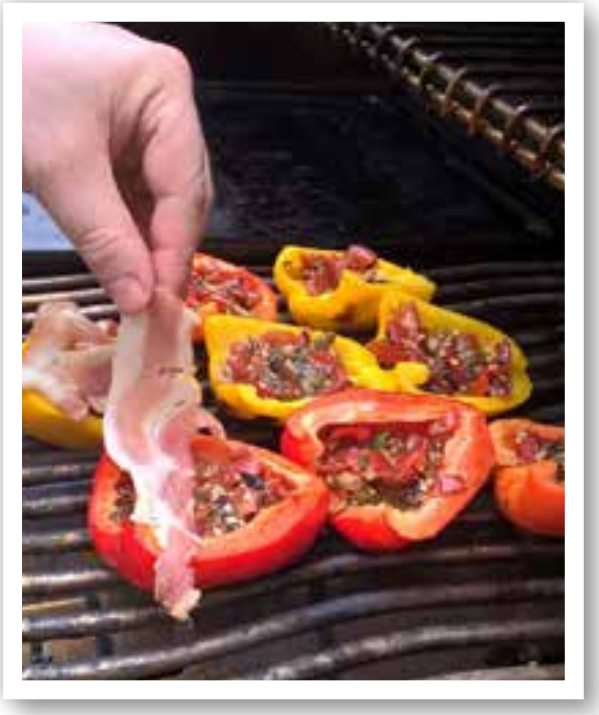
ARMADILLO EGGS

OFENKÄSE IM BROTTEIG



GEGRILLTE PAPRIKASCHOTEN MIT CHILIS UND TOMATEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1 Knoblauchzehe
20 Kirschtomaten
2 frische rote Chilischoten
2 EL Kapernäpfel
4 EL schwarze Oliven, entsteint
Meersalz und Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
8 Baconscheiben
4 Ciabattascheiben
4 kleine Mozzarellakugeln
1 Handvoll Rucola

ZUBEREITUNG

Die Paprikas halbieren und von weißen Trennwänden und Kernen befreien. Indirekt im Grill bei 200 °C grillen. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und hacken, die Tomaten von den Kernen befreien und grob würfeln, die Chilischoten in Ringe schneiden. Die Kapernäpfel vierteln. Alles miteinander vermengen, die Oliven zugeben und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Dann Olivenöl und Rotweinessig zugeben und mit den Händen vermengen.

In jede Paprikahälfte einige Löffel der Mischung füllen. Die entstandene Flüssigkeit mit in die Paprika geben. Auf jede Hälfte 2 Scheiben Bacon geben und für etwa 45 Minuten weitergrillen.

Die Ciabattascheiben anrösten und mit dem Mozzarella und etwas Rucola anrichten. Die Paprikaschoten dazu servieren.


Sportverein


144

EMPANADA-TEIG (GRUND-REZEPT)

ZUTATEN FÜR ETWA 35 STÜCK

1 ½ EL grobes Salz
50 g Schweineschmalz
900–1000 g Mehl

ZUBEREITUNG

500 ml Wasser und das Salz in einem Topf miteinander aufkochen, dann in eine Schüssel geben. Das Schweineschmalz einrühren. Sobald alles auf etwa 30 °C abgekühlt ist, das Mehl zugeben und zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten.

Diesen mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Den Teig zur Weiterverarbeitung etwa 4 mm dick ausrollen und Kreise mit etwa 12 cm Durchmesser ausstechen.

Der Empanadateig kann am Vortag hergestellt werden, auch Einfrieren ist möglich.





EMPANADAS MIT KÄSEFÜLLUNG

ZUTATEN FÜR ETWA 18 STÜCK

½ Grundrezept Empanadateig (siehe Grundrezept Seite 145)

300 g Frischkäse (Vollfettstufe)
500 g Käse, gerieben (wenn möglich 3 verschiedene Sorten, z. B. Cheddar, Emmentaler, Blauschimmelkäse)
Pfeffer, frisch gemahlen
Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Die Zutaten für die Füllung, bis auf das Eigelb, mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen Masse vermengen.
Zum Füllen der Empanadas einen Teigkreis auf die Hand legen, mit Wasser anfeuchten und 1 EL der Füllung in die Mitte geben. Den Kreis dann zur Hälfte zusammenklappen und in Falten zusammendrücken. Auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 250 °C etwa 12 Minuten im Grill backen. Heiß servieren.

Die Empanadas können gut im rohen Zustand eingefroren werden. Die Erfahrung hat aber gezeigt, dass die Käsefüllung beim Backen zu dünnflüssig wird und die Empanadas nicht sehr schön aussehen. Dann lieber im gebackenen Zustand einfrieren und später nur kurz aufbacken.



EMPANADAS MIT SPINATFÜLLUNG

ZUTATEN FÜR ETWA 18 STÜCK

½ Grundrezept Empanadateig (siehe Grundrezept Seite 145)

500 g TK-Blattspinat
300 g Frischkäse (Vollfettstufe)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Den Spinat über Nacht in einem Sieb auftauen lassen. Am nächsten Tag die Flüssigkeit gut ausdrücken und den Spinat in einer Schüssel mit dem Frischkäse mischen und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zum Füllen der Empanadas einen Teigkreis auf die Hand legen, mit Wasser anfeuchten und 1 EL der Füllung in die Mitte geben. Den Kreis dann zur Hälfte zusammenklappen und in Falten zusammendrücken. Auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 250 °C etwa 15 Minuten im vorgeheizten Grill backen. Heiß servieren.



EMPANADAS SALTEÑAS

ZUTATEN FÜR ETWA 35 STÜCK

1 Grundrezept Empanadateig (siehe Seite 145)

2 große Kartoffeln, geschält und in 1 cm große Würfel geschnitten
grobes Salz
1 kg Rindfleisch aus der Keule
Pfeffer, frisch gemahlen
120 g Schweineschmalz oder Olivenöl extra vergine
3 EL Butter
2 mittelgroße Zwiebeln, sehr fein geschnitten
8 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten (grüne und weiße Teile getrennt)
1 EL rote Chiliflocken
½ TL Kreuzkümmelsamen, im Mörser zerkleinert
4 große Eier, hart gekocht
Rosinen (optional)
Eigelb zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

Die Kartoffelwürfel in Salzwasser aufkochen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten garen. Dann abgießen und beiseitestellen.

Das Fleisch, wenn nötig, von Häuten und Knorpeln befreien und mit einem scharfen Messer in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen, gut durchmischen.

Das Fleisch portionsweise mit dem Schmalz in einer großen Pfanne bei starker Hitze anbraten und zum Auskühlen auf ein Blech geben.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, erst die Zwiebeln, dann den weißen Teil der Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten und abkühlen lassen. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln sowie die Gewürze unterrühren. Die Eier grob hacken.

In einer größeren Schüssel alle Zutaten (gegebenenfalls auch die Rosinen) sorgfältig vermischen und evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt auskühlen lassen. Die Füllung kann schon am Vortag zubereitet werden.

Zum Füllen der Empanadas einen Teigkreis auf die Hand legen, mit Wasser anfeuchten und 1 EL der Füllung in die Mitte geben. Den Kreis dann zur Hälfte zusammenklappen und in Falten zusammendrücken. Auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und bei 220 °C etwa 15 Minuten im Grill backen. Heiß servieren.
Alternativ können die Ränder der Empanadas auch mit einer Gabel zusammengedrückt werden.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 161


GIES-DÜPPEL
RIESLING

BÄRLAUCH-KARTOFFEL-TORTE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

250 g Mehl
Salz
½ Pck. Trockenhefe
800 g festkochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund Bärlauch (etwa 100 g), plus etwas zum Garnieren
150 g Sauerrahm oder Schmand
Pfeffer, frisch gemahlen
Gewürzmischung Ramsters fruchtiges Tomatenpesto (www.holzbackofen.de)

Außerdem:
Springform (28 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG

Mehl, 2 TL Salz und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. 100 ml lauwarmes Wasser unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln 20 Minuten vorkochen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Bärlauch waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Den Holzbackofen auf 250 °C vorheizen. Es kann sowohl direkt als auch indirekt gebacken werden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Springform damit auslegen. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Tomatenpesto-Gewürzmischung kräftig würzen und auf den Teigboden streichen. Dann Kartoffelscheiben, Frühlingszwiebeln und Bärlauch darauf verteilen.

Die Torte etwa 20 Minuten im Holzbackofen bei offenem Feuer backen, bis Kartoffeln und Teig leicht gebräunt sind. Wenn Sie die Restwärme nutzen, verlängert sich die Backzeit auf 30 Minuten.

Die Torte zum Servieren in Stücke schneiden und nach Belieben mit frischem Bärlauch garnieren.



KARTOFFELGRATIN AUS DEM HOLZBACKOFEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Kartoffeln
175 ml Milch
125 ml Sahne
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
120 g Emmentaler, gerieben

Außerdem:
Auflaufform (etwa 25 x 35 cm)

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Milch, Sahne und Knoblauch leicht erwärmen. Falls die Flüssigkeit zu dünn erscheint, mit etwas Mehlschwitze andicken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform verteilen, die Flüssigkeit darübergießen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Zum Beispiel im Holzbackofen etwa 50 Minuten bei 200 °C backen.




Ramstore
152



KÄSE-ZWIEBEL-BROT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 frisch gebackenes Holzbackofenbrot (z. B. Roggen- oder Zwiebelbrot)
400 g Gouda
60 g Butter
4–5 Frühlingszwiebeln
Salz
1–2 Knoblauchzehen, gehackt (optional)

ZUBEREITUNG

Das Brot rautenförmig einschneiden (Achtung: nicht ganz durchschneiden!). Den Käse in Scheiben schneiden und in die Spalten des Brotes legen.
Die Butter zerlassen und die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und klein schneiden. Dann mit der Butter mischen und leicht salzen. Wer möchte, gibt auch den Knoblauch dazu.
Das mit dem Käse gefüllte Brot auf ein Stück Alufolie legen und die Butter-Zwiebel-Mischung mit einem Löffel darüber verteilen. Die Alufolie über dem Brot verschließen und das Brot 15 Minuten bei 200 °C im Holzbackofen backen. Danach die Folie öffnen und das Brot für weitere 5 Minuten im Ofen backen.



154

MÜHLENBROT AUS 3 MEHLSORTEN

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

800 g Brotmehl (250 g Weizenmehl, Type 1050, 250 g Dinkelvollkornmehl, Type 1700, 300 g Roggenmehl, Type 1150), plus etwas für die Arbeitsfläche
500 ml Wasser bei 35–40 °C
½ Würfel frische Hefe, zerbröckelt
½ TL Zucker
5–10 g Brotgewürz, Brotklee und Körner nach Belieben
25 g Trockensauerteig
20–25 g Salz

Außerdem:
2 Gärkörbchen

ZUBEREITUNG

In eine ausreichend große Schüssel etwa die Hälfte des Mehles geben, eine Mulde in die Mitte drücken, einen Teil des Wassers (etwa 300 ml) mit Hefe und Zucker in der Mulde zu einem Brei verrühren, die Brotgewürze zugeben. Mit etwas Mehl abstäuben und 20–25 Minuten gehen lassen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und die Zutaten mithilfe einer Teigkarte langsam vom Rand aus zu einem glatten Teig vermischen. Etwas Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen und den Teig aus der Schüssel daraufgeben.

Das restliche Mehl mit den Händen einkneten, sodass ein glatter und weicher Brotteig entsteht. Der Knetvorgang sollte 10–15 Minuten dauern, dann wird der Teig immer geschmeidiger, da sich die einzelnen Komponenten aufschließen und komplett miteinander verbinden.

Den Brotteig anschließend in die Schüssel zurücklegen und abdecken. Bei einer Temperatur von 25–28 °C etwa 30 Minuten ruhen lassen. Den aufgegangenen Teig im Anschluss nochmals kurz durchkneten und in Form bringen. Dann in die bemehlten Gärkörbchen legen, abdecken und nochmals etwa 20 Minuten zum Aufgehen stehen lassen. Die Körbchen vorsichtig umdrehen und den Teig mit einem Schieber in den vorgeheizten und ausgeräumten Holzbackofen einschießen. Mit Brotbackgewölbe bei 270 °C einschießen und 1 Stunde backen.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 169


156



HURTIGES KÄSEBROT

ZUTATEN FÜR 1 BROT

300 g Mehl, Type 405
1 Pck. Backpulver
1 TL Salz
250 ml Milch
200–250 g geriebener Käse,
z. B. Emmentaler
Butter für die Form

Außerdem:
feuerfeste Keramikform (20 x 20 cm)

ZUBEREITUNG

Die Form mit Butter einfetten. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Milch und geriebenen Käse unterrühren und den Teig in die Form geben. Bei etwa 185 °C für etwa 40 Minuten in das Grillgerät stellen und am besten noch warm essen. Das Rezept funktioniert auch im Dutch Oven.

FRÜHSTÜCKSEI IM BACONMANTEL



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

8 Eier
200 g Baconscheiben

ZUBEREITUNG

Die Eier 3–4 Minuten in sprudelndem Wasser kochen. Dann herausnehmen, kalt abschrecken und abkühlen lassen. Anschließend die Eier vorsichtig pellen und in die Baconscheiben einwickeln. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf 200 °C aufheizen. Die Eier von allen Seiten grillen, bis der Bacon kross ist.


JACK
THE BORNIAK
BORNIAK COMPETITION & FESTIVAL
2023 ★ BORNE SULINOWO ★ POLAND



BAGUETTE

ZUTATEN FÜR 4–5 BROTE

42 g Hefe
2 TL Zucker
1 kg Dinkelmehl, plus etwas zum Bestreuen
10 g Salz

Außerdem:
2 Baguettebleche

ZUBEREITUNG

Die Hefe in 600 ml lauwarmem Wasser auflösen, dann mit Zucker in einer Schüssel verrühren. Wenig Mehl dazugeben und etwa 15 Minuten gehen lassen. Im Anschluss das restliche Mehl sowie das Salz zugeben und kneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Baguetteteig für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.

Den Holzbackofen auf 220 °C vorheizen und drei bis vier längliche Teiglinge herstellen, die Oberfläche mit etwas Mehl bestreuen. Wer möchte, kann die Oberseite mit einem Messer einritzen. Das Baguette im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Damit der Teig in Form bleibt, ist die Verwendung von Baguetteblechen zu empfehlen.





KÄSE-QUICHE

ZUTATEN FÜR 6–8 PERSONEN

Für den Teig
260 g Mehl
100 g Butter
70 ml Wasser
etwas Salz

Für den Belag
250 g Käse (z. B. Emmentaler, Gouda und Bergkäse)
200 g Zwiebeln
1 TL Butter
240 g Milch
80 g Sahne
1 Ei
40 g Mehl
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
Muskatnuss, frisch gerieben
Fett für die Form

Außerdem:
Runde Form mit geschlossenem Rand (24 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig zu einer homogenen Masse verkneten und anschließend 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen. Den Käse, bzw. die verschiedenen Käsesorten reiben und eine Mischung nach Geschmack herstellen.

Die Form einfetten. Die Zwiebeln schälen, fein hacken und mit wenig Butter in einer Gusspfanne angrillen. Milch, Sahne und Ei verrühren, anschließend die Zwiebeln und das Mehl zugeben und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann die Käsemischung unterheben und etwas abkühlen lassen.

Die Form mit dem Teig auslegen und an den Rändern andrücken. Die abgekühlte Käsemischung auf dem Teig verteilen. Bei etwa 230 °C für 40 Minuten im Holzbackofen backen.



BEER BUNS

FÜR ETWA 10 BRÖTCHEN

2 EL Zucker
1 Pck. Trockenhefe
150 ml helles Bier, lauwarm
500 g Mehl, Type 405
1 TL Salz
125 g weiche Butter
1 Eigelb und Milch zum Bestreichen

Die Buns eignen sich zur Herstellung von Hamburgern oder als Beilage.

ZUBEREITUNG

Zucker und Hefe im lauwarmen Bier auflösen. Mit den restlichen Zutaten verkneten und etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig dann zu gleichmäßigen Buns formen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Um eine schöne Oberfläche zu erhalten, das Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Buns mit dieser Mischung bestreichen. Bei etwa 180 °C im vorgeheizten Grill oder Holzbackofen etwa 20 Minuten backen.



CAST IRON PAN PIZZA



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig
1 ½ Tassen Mehl (Type 00)
½ Tasse lauwarmes Wasser
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Spritzer Olivenöl, plus etwas für die Pfanne
doppelgriffiges Mehl zum Ausrollen

Für die Sauce
4 EL Tomatenmark
1 Tasse Wasser
1 TL getrocknete italienische Kräuter
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen

Für den Belag
100 g Käse, gerieben (z. B. Emmentaler oder Gouda)
12 dünne Scheiben Salami nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Teigzutaten geschmeidig verkneten und etwa 5 Minuten mit dem Knethaken bearbeiten. Dann gut mit Frischhaltefolie abdecken, denn der Teig trocknet schnell aus.

Für die Sauce etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen, die restlichen Zutaten hineingeben. Kurz aufkochen lassen und nochmals abschmecken.

Idealerweise eignet sich für dieses Rezept eine Pfanne mit 24 cm Durchmesser aus Gusseisen. Die Pfanne auf dem Grill gut aufheizen und mit 1 Spritzer Olivenöl auswischen. Den Teig in drei Teile teilen und mit etwas doppelgriffigem Mehl dünn ausrollen.
Wenn etwas mehr als der Pfannendurchmesser erreicht ist, mit etwas Mehl abreiben und zu einem Kreisviertel zusammenklappen. Das Viertel in die Pfanne geben und wieder komplett ausklappen.

3–4 EL der Tomatensauce hinzugeben, verteilen und die Pizza nach Wunsch belegen.

Etwa 2 Minuten im Grill bei mittlerer Brennereinstellung bei direkter Hitze backen. Dann den Backburner zuschalten und die Pizza weitere 2–3 Minuten backen. Der Käse sollte zerlaufen sein und die Pizza eine gewisse Bräunung haben. Wichtig ist, die Pfanne beim Backvorgang immer wieder zu drehen, damit der Backburner die Hitze gleichmäßig abgeben kann.

ARMADILLO EGGS

ZUTATEN FÜR 4–6 PERSONEN

1 altes Brötchen (oder 3 Scheiben Toastbrot)
100 ml Milch, lauwarm
1 kg gemischtes Hackfleisch
1 Ei
150 ml BBQ-Sauce nach Belieben
30 g Ultimate-Bacon-Bomb-Gewürzmischung (von Royal Spice)
Salz und Pfeffer, frisch gemahlen
10 Jalapeños oder Habaneros
300 g Cheddar, gerieben
400 g Bacon in Scheiben

Außerdem:
Buchen- oder Kirschholzspäne zum Räuchern



ZUBEREITUNG

Das Brötchen in der Milch einweichen und nach 5 Minuten gut ausdrücken, mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Mit Ei, 3 EL Barbecuesauce sowie der Gewürzmischung gut verkneten und zu einer homogenen Masse vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. 15 Minuten durchziehen lassen, damit eine gute Bindung entsteht.

Die Jalapeños entkernen und sorgfältig darauf achten, dass die Schoten nicht einreißen. Mit dem Cheddar füllen.

Die Hackfleischmasse in zehn Portionen teilen und jeweils zu einer Kugel kneten. Eine Kugel in der Hand zu einer flachen Scheibe drücken, eine gefüllte Jalapeño daraufsetzen und von allen Seiten mit der Hackmasse bedecken. Die Hackmasse sollte an der Käseseite etwas dicker sein, um ein Auslaufen des Käses zu verhindern.

Je 3 Baconscheiben seitlich überlappend auslegen und jedes dieser „Eier“ damit einrollen; gut andrücken.

Den Grill für ein indirektes Setup bei 200 °C vorbereiten und mit Buchenspäne oder Kirsche räuchern. Die „Eier“ in die indirekte Zone legen und 45 Minuten grillen. Bei diesem Rezept sollte viel Rauch erzeugt werden, da ein starker Räuchergeschmack besonders gut schmeckt. Die „Eier“ zwei- bis dreimal mit der Barbecuesauce glacieren und leicht ankrusten lassen.

Heiß servieren, dazu passen Pommes frites oder Kartoffelecken.



OFENKÄSE IM BROTTEIG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Brotteig (siehe Mühlenbrot aus 3 Mehlsorten, siehe Seite 115)
etwa 300 g Ofenkäse
200 g Bacon

Außerdem:
Alufolie und Backpapier

ZUBEREITUNG

Den Brotteig nach Anleitung vorbereiten und 20–25 Minuten gehen lassen.

Den Teig anschließend auf Backpapier setzen und mittig eine Mulde für den Käse formen. Den Käse hineinsetzen und den Brotteig seitlich gut andrücken, sodass er leicht höher steht als der Ofenkäse und der Rand rundum eine gleichmäßige Dicke hat. Aus Alufolie einen runden Deckel formen – am besten aus 4–5 Lagen, und den Käse damit abdecken. Hierdurch wird verhindert, dass der Käse zu schnell erhitzt.

Den Brotteig etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 220 °C aufheizen. In den Grill einen Behälter mit Wasser stellen. Den Ofenkäse im Brotteig mit dem Backpapier in die indirekte Zone setzen. Wenn das Brot nach etwa 45 Minuten eine schöne Farbe angenommen hat, die Temperatur auf 240 °C erhöhen.

Dann die Alufolie entfernen, den Käse kreuzweise einschneiden und aufklappen. Nun auch den Bacon kross grillen. Wenn der Käse beginnt Blasen zu bilden und leicht kross wird, ist er fertig. Zusammen mit dem Bacon servieren.


Outdoorküche
Grillsportverein
Eigenbauten
GLOWEN
@Fastlane_cgn

Dessert

CHEESECAKE

BANANEN IM BACONMANTEL

BUDÍN DE PAN (BROTPUDDING)

TURRÓN DE QUAKER

M&M‘S PEANUT BANANE

ANANAS MIT PISTAZIEN-MASCARPONE

BANANENKUCHEN

BRATAPFEL IM BLÄTTERTEIG

SNICKERSAPFEL

HALB GEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN
MIT CHILI-ANANAS-SALAT

TOPFENSOUFFLÉ





CHEESECAKE

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK

Für Boden und Crumble
250 g Vollkornkekse
175 g Mehl
125 g Puderzucker
250 g weiche Butter

Fett für die Form

Für den Belag
1 kg Doppelrahmfrischkäse
260 g Zucker
360 g saure Sahne
3½ EL Zitronensaft
3½ Pck. Vanillezucker
5 Eier

Zum Garnieren
Rote Grütze oder frische Beeren
Eis und Marshmallows nach Belieben

Außerdem:
Muffinblech

ZUBEREITUNG

Die Vollkornkekse fein zerkleinern. Anschließend mit Mehl, Puderzucker und der Butter mischen und gut durchkneten.

Die Mulden des Muffinbleches einfetten, etwa die Hälfte der Keksmischung dünn darin verteilen und gut andrücken.

Die Zutaten für den Belag in eine Schüssel geben und verrühren. Anschließend auf den Böden verteilen. Dann die restliche Bodenmasse als Crumble auf den Belag streuen. Etwa 45 Minuten bei 200 °C grillen.

Sobald die Masse fest ist, den Cheesecake aus dem Grill nehmen, in Stücke schneiden und noch warm mit Roter Grütze oder Beeren und Eis oder Marshmallows garniert servieren.



BANANEN IM BACONMANTEL

ZUTATEN

2 Bananen
1 Handvoll Chips
15–20 Baconscheiben
BBQ-Sauce nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die Bananen schälen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Chips in einer Tüte zerdrücken. Die Bananen mit den zerkleinerten Chips panieren.

Jede Bananenscheibe mit Bacon umwickeln. Die Bananen scharf angrillen und bei indirekter Hitze (etwa 200 °C) 15 Minuten grillen, bis der Bacon schön knusprig ist.

Mit der Barbecuesauce servieren.

Als Appetizer, Zwischengang oder Dessert genießen.

BUDÍN DE PAN (BROTPUDDING)

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

300 g Zucker
300 g Weißbrot vom Vortag
500 ml Milch
Mark von ½ Vanilleschote
Abrieb von 1 Bio-Zitrone
4 Eier
100 g Rosinen (optional)
2 große Äpfel
1 EL Zimtpulver

Außerdem:
feuerfeste Auflaufform (etwa 30 cm Durchmesser)

ZUBEREITUNG

In einem Topf 100 g Zucker karamellisieren lassen und den Karamell in die Auflaufform gießen, die in einem warmen Wasserbad steht. Das Brot in dünne Scheiben schneiden und darüberlegen.

Die Milch mit dem Vanillemark und dem Zitronenabrieb erwärmen, dann den restlichen Zucker zugeben und die Eier unterschlagen. Wer möchte, kann jetzt die Rosinen zugeben. Diese Mischung über die Brotscheiben gießen und mindestens 20 Minuten einweichen lassen.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in dünne Scheiben schneiden, fächerartig auf die Brotmasse legen und nach Belieben mit Zimt bestreuen.

Im Wasserbad im vorgeheizten Grill bei 175 °C 35–40 Minuten backen.

Warm oder kalt servieren. Der klassische Brotpudding wird ohne Äpfel zubereitet.

TURRÓN DE QUAKER

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN

Für 1 Kastenform
200 g Butter
12 EL Zucker
12 EL Milch
12 EL zarte Haferflocken
10 EL ungesüßtes Kakaopulver
400 g Butterkekse

Außerdem:
Kastenform aus Gusseisen (z. B. von Petromax)
Frischhaltefolie

Diese Nachspeise eignet sich gut zum Einfrieren.

ZUBEREITUNG

Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen, sodass oben ausreichend Folie übersteht, damit die Form dann damit abgedeckt werden kann.

Alle Zutaten, bis auf die Butterkekse, in einem geeigneten Topf auf dem Grill (oder im Dutch Oven) erwärmen und gut durchrühren. Es sollte eine glatte, gleichmäßige Masse entstehen, diese wieder etwas erkalten lassen.

Die erste Lage Butterkekse in die Form legen, etwa die gleiche Höhe an Schokoladenmasse daraufstreichen, erneut eine Keksschicht einlegen und weiter so verfahren, bis Kekse und Schokoladenmasse aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen. Dann die Folie darüberlegen und die Form über Nacht im den Kühlschrank kalt stellen.

Am nächsten Tag stürzen und in Scheiben schneiden.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 189



M&M'S PEANUT BANANE

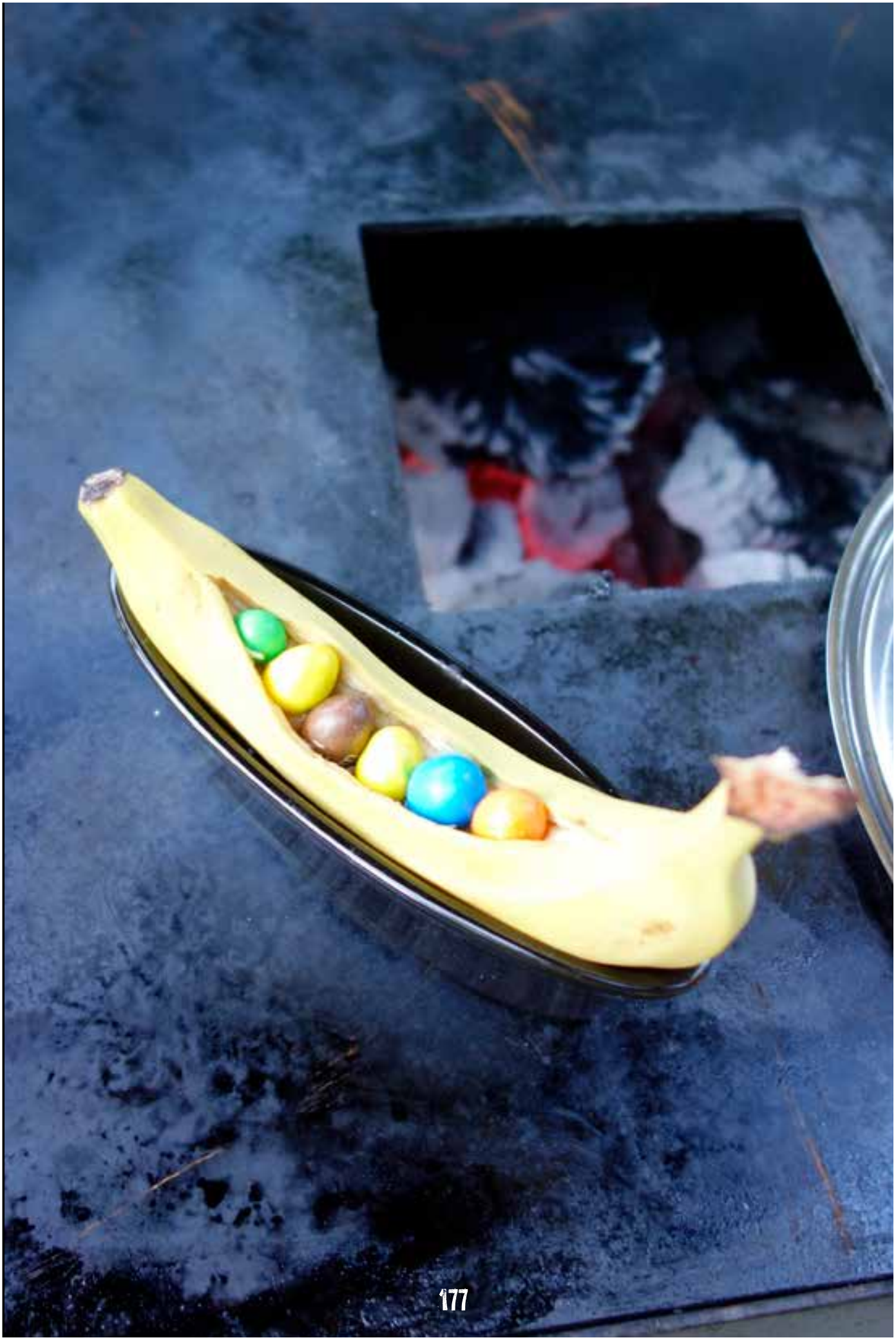
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Bananen
24 M&M's Peanut-Schokolinsen
Rum (optional)

ZUBEREITUNG

Pro Person 1 Banane in der Biegung längs durch die Bananenschale einschneiden und je 6 Schokolinsen einlegen.
5–10 Minuten auf den Grill legen, bis die Bananen schwarz und durchgewärmt sind. Zum besseren Halt entweder Fischhalter oder Alufolien-„Schiffchen" verwenden.

Die Bananen nach Belieben mit 1 Spritzer Rum flambieren und servieren.


177

ANANAS MIT PISTAZIEN-MASCARPONE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Ananas
100 ml brauner Rum (z. B. Don Papa)
6 EL Ahornsirup
400–500 g Mascarpone
25 g gehackte Pistazien (ungeröstet und ungesalzen)

Außerdem:
Holzspieße

ZUBEREITUNG

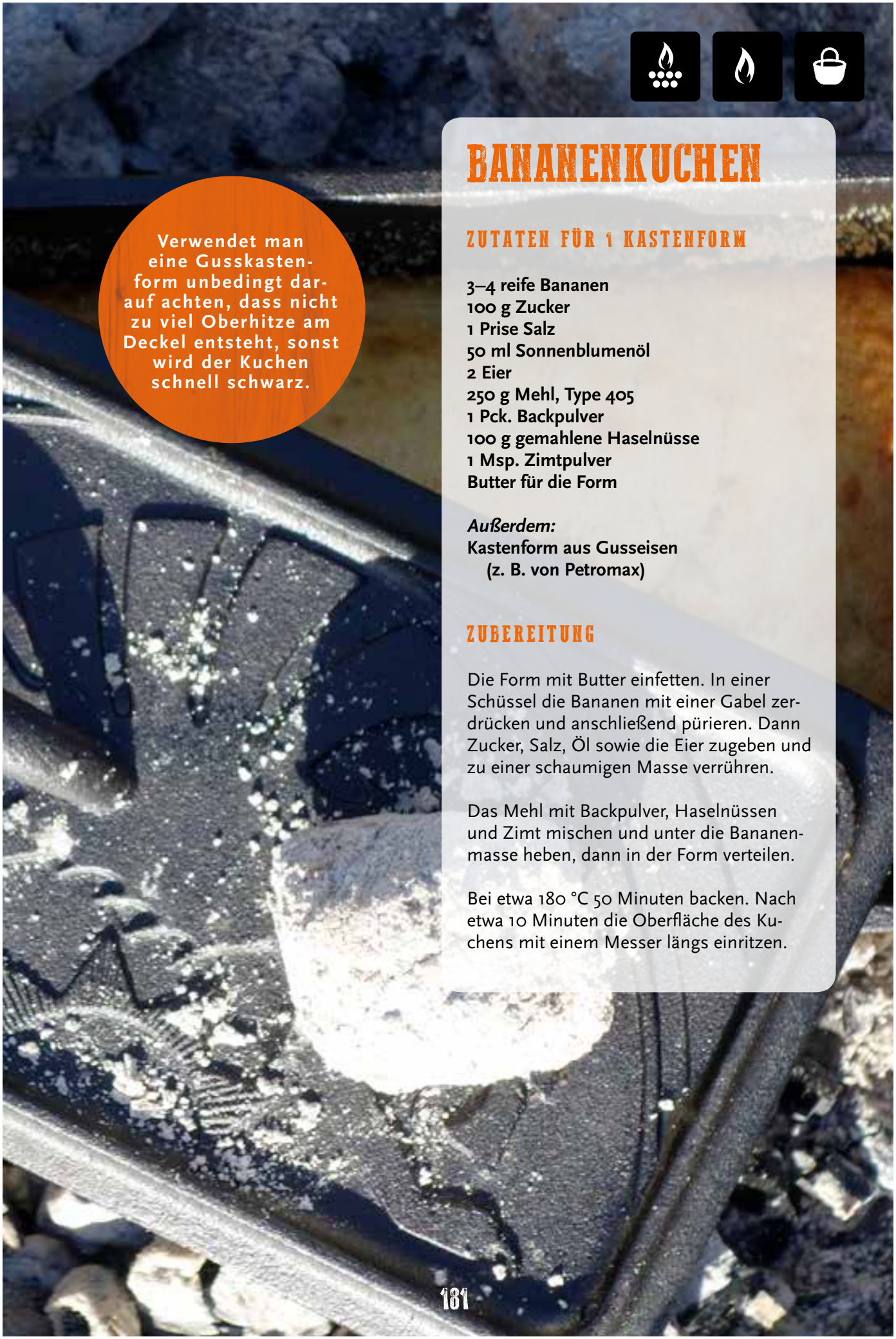
Die Ananas vom Strunk befreien und das Fruchtfleisch in längliche Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Rum und 2 EL Ahornsirup marinieren.

Den Mascarpone mit 4 EL Ahornsirup verrühren. Die Ananasstücke auf die Spieße stecken und bei etwa 160 °C direkt grillen.

Den Mascarpone auf Tellern anrichten und mit Pistazien bestreuen. Die Spieße danebenlegen und servieren.




ORIGINAL
180



Verwendet man eine Gusskastenform unbedingt darauf achten, dass nicht zu viel Oberhitze am Deckel entsteht, sonst wird der Kuchen schnell schwarz.

BANANENKUCHEN

ZUTATEN FÜR 1 KASTENFORM

3–4 reife Bananen
100 g Zucker
1 Prise Salz
50 ml Sonnenblumenöl
2 Eier
250 g Mehl, Type 405
1 Pck. Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Zimtpulver
Butter für die Form

Außerdem:
Kastenform aus Gusseisen
(z. B. von Petromax)

ZUBEREITUNG

Die Form mit Butter einfetten. In einer Schüssel die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und anschließend pürieren. Dann Zucker, Salz, Öl sowie die Eier zugeben und zu einer schaumigen Masse verrühren.

Das Mehl mit Backpulver, Haselnüssen und Zimt mischen und unter die Bananenmasse heben, dann in der Form verteilen.

Bei etwa 180 °C 50 Minuten backen. Nach etwa 10 Minuten die Oberfläche des Kuchens mit einem Messer längs einritzen.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 195





BRATAPFEL IM BLÄTTERTEIG

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Äpfel
275 g Blätterteig
25 g Krokant
25 g Mandelsplitter
25 g Kokosraspel
1 EL Zimtpulver
1 Eigelb

ZUBEREITUNG

Die Äpfel schälen, oben aufschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Stiele für die Dekoration aufbewahren. Den Krokant mit Mandelsplittern und Kokosraspeln mischen und die Äpfel damit füllen. Die Äpfel mit Zimt bestäuben.

Den Blätterteig in Streifen schneiden und die Äpfel damit umwickeln. Dies gelingt am besten, wenn man die Äpfel auf den Kopf stellt und von unten beginnt. Aus dem Rest des Blätterteigs kleine Blätter formen und die Äpfel damit verzieren. Zum Schluss die Stiele an der Oberseite wieder in die Äpfel stecken.

Das Eigelb verquirlen und die Äpfel damit bestreichen. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten und auf 200 °C vorheizen. Die Äpfel auf Backpapier setzen und in der indirekten Zone platzieren. So lange backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 197

SNICKERSAPFEL



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 große Äpfel
2 Snickers (oder 4 kleine Snickers)
Zimtpulver
4 Butterkekse
4 Kugeln Walnusseis

Außerdem:
Alufolie

ZUBEREITUNG

Die Äpfel waschen und aushöhlen, sodass ein halbiertes Snickers hineingesteckt werden kann. Die großen Snickers entweder halbieren, die kleinen im Ganzen in die ausgehöhlten Äpfel stecken. Nach Geschmack mit Zimt bestreuen.

Für die Äpfel einen Ring aus Alufolie basteln, damit sie im Grill nicht umfallen.

Bei 220–250 °C indirekt grillen, bis das Snickers geschmolzen ist und der Apfel weich wird.

Mit Walnusseis servieren und je 1 Keks über die Äpfel bröseln.



Klick - Die Bilder vom legendären “Jack the Münz”

HALBGEBACKENER SCHOKOLADENKUCHEN MIT CHILI-ANANAS-SALAT

ZUTATEN FÜR 8–10 PERSONEN

Für den Schokoladenkuchen
170 g Butter
175 g Zartbitterschokolade
200 g Zucker
90 g Mehl
1 TL Rum
6 Eier
Butter und Zucker für die Formen

Für den Chili-Ananas-Salat
2 reife Ananas
200 ml Prosecco
2 Spritzer Aperol
2 Spritzer Olivenöl
3–6 Thai-Chilischoten, in feine Würfel geschnitten

Außerdem:
8–10 Ramequinförmchen

ZUBEREITUNG

Die Förmchen mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Für den Schokoladenkuchen Butter und Schokolade über dem warmen Wasserbad schmelzen. Zucker und Mehl mischen.

Die Zucker-Mehl-Mischung zur Schokoladenmasse geben und unterrühren. Den Rum zugeben und die Eier mit dem Stabmixer nach und nach einarbeiten. Die fertige Masse 10 Minuten kalt stellen und ruhen lassen.

Dann die Förmchen zu Dreivierteln mit der Masse füllen und bei 220 °C Umluft 6–8 Minuten in den Grill geben. Danach vorsichtig aus den Förmchen stürzen.

Für den Salat die Ananas schälen, vierteln und vom Strunk befreien. Einen Teil des Fruchtfleischs dann in dünne Scheiben schneiden und flächig auf Tellern verteilen. Die restliche Ananas mit Strunk mit dem Prosecco, Aperol und Olivenöl kräftig mixen. Danach durch ein Sieb passieren, die Chiliwürfel dazugeben und abschmecken. Diese Marinade über die Ananasscheiben geben und je einen Schokoladenkuchen dazu servieren.



REZEPT- UND FOTONACHWEISE

Soweit nicht anders vermerkt, sind Rezept und Foto von identischer Herkunft

Sven Gress:
10, 12, 14, 16, 18, 22, 24, 26, 66, 68, 70, 98, 115, 116, 117, 118 126, 137, 142, 172, 174, 178, 184

Gerd Hermann:
32, 34, 36, 131, 142, 144, 146, 174, 175

Rudolf Jaeger:
28, 62, 72, 74, 99, 132, 156, 160, 162, 164, 156, 176, 188

Thomas Ramster:
82, 114, 148, 150, 152, 154

Stephan Otto, Otto Gourmet:
40 (Foto Thomas Ruhl), 42 (Foto Thomas Ruhl), 76, 78, 80, 120

Michael Köpf:
20, 42, 44, 46, 84, 100, 103, 104, 106, 128, 134, 136, 138

Klaus Dieter Haupert:
38, 50, 54, 83, 86, 110, 122, 168, 182

Ralf Thiemann:
30, 47, 48, 52, 53, 108, 109

Antonio Basile:
186

Jürgen Treutinger:
56, 58, 60, 67, 88, 90, 94, 96, 102, 130, 166, 167



IMPRESSUM

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
Internet: www.heel-verlag.de

© 2017 HEEL Verlag GmbH

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Fotos: Nachweise auf Seite 192
Lektorat: Julia Bauer
Satz und Gestaltung: Christine Mertens

Dieses Buch und die darin enthaltenen Rezepte wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

Wir bedanken uns bei:
Grillschule Allgäu: www.grillschule-allgaeu.de
Grillschule Ulm: www.smokins-bbq.de
Argentinisch Grillen: www.casa-asado.de
Ramster Holzbacköfen: www.holzbackofen.de
Gutes Fleisch: www.otto-gourmet.de
Wokbrenner and more: www.roaring-dragon.com
Mr. Pelletsmoker: www.haupert-shop.de
Gewürze-Shop: www.royal-spice.de
Europas größter Grill-Shop: www.santosgrills.de

– Alle Rechte vorbehalten –
– Alle Angaben ohne Gewähr –

Printed in Croatia

ISBN 978-3-95843-487-5



TOPFENSOUFFLÉ

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Für den Boden
250 g Butter- oder Vollkornkekse
50 g Butter
70 g Zucker
Orangenlikör
Zimtpulver

Für die Soufflé-Masse
6 Eier
250 g Quark (20 % Fettgehalt)
125 g Sauerrahm
Abrieb von je ½ Bio-Orange und Zitrone
40 g Speisestärke
125 g Zucker
Mark von ½ Vanilleschote
Butter für die Formen
Puderzucker

Außerdem:
6 Ramequin-Förmchen

ZUBEREITUNG

Die Förmchen mit Butter einfetten.

Für den Boden die Kekse hacken und mit den restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse vermengen.

Für die die Soufflé-Masse die Eier trennen. Dann Quark, Eigelb, Sauerrahm sowie den Zitrusfruchtabrieb verrühren und die Speisestärke untermengen.
Zucker, Vanillemark und Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Die Soufflé-Masse in die Förmchen füllen und bei 150 °C etwa 30 Minuten im Grill backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung 203

Die bisherigern **GSV Info PDF Magazine** findest du hier: https://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/





















„Bis zur nächsten Ausgabe ‚Prost', let#s do BBQ und immer gut Glut!"

Dein Foto oder Beitrag soll
bei der nächsten GSV-INFO pdf erscheinen?
Bitte Mail an:
pr@grillsportverein.de