

Herbst 2019



GSV-Forum

Beiträge: 3.904.836

Themen: 228.763

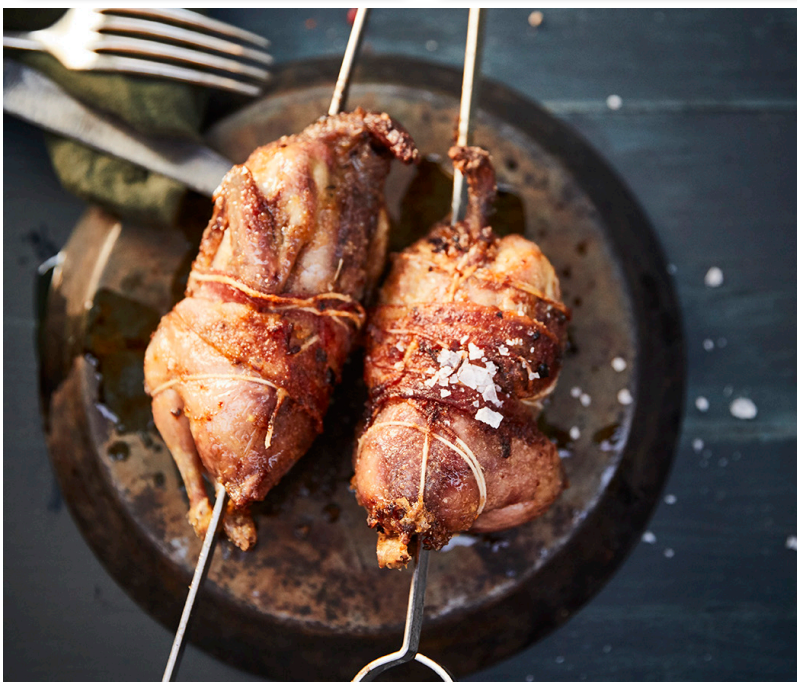
Registrierte Benutzer: 122.196

(Stand 11.2019)

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05	Grillsportverein History
08-17	Jack goes ROGUE®
18-24	Anforderungen an einen Pelletgrill
28	Neues aus der Bücherkiste
35	Gasgrill Tester*innen gesucht
36-55	Spoga Köln
78- 81	Grillnijas - Gesundes Essen
60-119	Einige der besten Grillrezepte des GSV
122-125	GSV Grill Eigenbauten
126-127	OT Wülmersen 2019
-131	Letzte Seiten



Liebe Grillfreunde,

wie so oft ging auch dieses Jahr schnell vorbei. Schnell und reibungslos war auch unser Forum ständig weiter am Wachsen, viele neue User und tolle Themen wurden eingestellt. Von der Bilderflut an schönen Grillbildern gar nicht zu reden. Unser Dank gilt auch dieses Jahr unserem Admin und allen Helfern, die unser Hobby nun seit über 20 Jahren überhaupt erst in dieser Form ermöglichen.

An wirklich neuem Spielzeug war auf dem deutschen Markt dieses Jahr nicht viel zu sehen. Der Markt konzentriert sich und das Grillgeschäft wird leider auch, wie in vielen anderen Bereichen, die sich lange stark entwickelten, mit harten Bandagen geführt.

Die Hersteller sind mit dem Verteilungswettbewerb (Handel/Internet/Rabatte) scheinbar mehr beschäftigt als auf unsere Wünsche einzugehen. Natürlich sind die Investitionen in neue Produkte enorm und das Käuferverhalten nicht einfach zu handhaben. Auf der weltgrößten Grillfachmesse SPOGA ging es überwiegend um die Modifizierung bisheriger Geräte, was ja nicht schlecht sein muss. Eigentlich auch recht, dann wird die Investition für den fünften Grill im Garten in hochwertiges Grillgut eingesetzt.

#let's do bbq baby!

Mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Herbst 2019

Wir wünschen Euch eine erholsame Weihnachtszeit.

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/zeigt-her-eure-hunde.126437/>



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: Leo Fischer

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

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, sofern nicht anders
vermerkt
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 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 3.900.000 Beiträge und über 122.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 500 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

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

GSV START 1997

500 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR



Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:

1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.600 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezepte-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!

HERBSTZEIT = RÄUCHERN

KALTRÄUCHERN,
HEISSRÄUCHERN,
BBQ & SMOKEN -
IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ERGEBNIS!



Borniak

www.borniak.de



ZEIT



**ZRÓBMY
BBQ!**



*Nowy Smoker
dla miłośników
BBQ i Slow-Food*



*rekomendowane przez
Rudolf Jaeger
Top 10 ekspertów w narodach
grillowania i BBQ na świecie
Autor bestsellerów Grill i BBQ*



borkiak.pl





Jack goes ROGUE® Erste Internationale Drehspieß Grill & BBQ Competition, 28.09.2019, Adis Beef Club Soho



Hier ein paar Bilder vom **Jack goes ROGUE®**

Erste Internationale Drehspieß Grill & BBQ Competition, 28.09.2019, Adis Beef Club Sonthofen

Wir danken auch diesmal sakrisch allen Grill Teams, unseren Partnern: der Firma Napoleon für die feinen Gasgrills, Gourmetfleisch, Gok, Grizzly für den ersten Preis ... Adi Blanz und sein Team von der Grillschule Allgäu, Thomas und Pia & Toni für die Auswertung, der Jury und den vielen anderen Unterstützern dieses durchgedrehten Events.

Wir gratulieren herzlichst dem Siegerteam Team „Swiss BBQ fast durch“ . Der nächste Jack findet am 29.02.2020 auf dem Berg statt.

Übersicht der Jack Veranstaltungen:

<https://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillsportverein-meisterschaften.194/>



Jack goes ROGUE® SOHO 28.09.19

	Punkte	Team
1. Platz	94,15	Swiss BBQ Team fast durch
2. Platz	93,25	Allgaier Dopfer
3. Platz	85,90	Speel the firrt
4. Platz	84,48	BBQ-TAXI-SMOKER
5. Platz	84,00	SGG Stöckach
6. Platz	82,60	Ökogourmet
7. Platz	81,80	Passion BBQ
8. Platz	81,70	Rock'n Rost Bergwinkel
9. Platz	81,50	Smokin's
10. Platz	80,50	HLM Racing BBQ
11. Platz	80,25	Frankenflamme
12. Platz	79,95	Diddi Backmeister
13. Platz	79,75	Die Zuagroastn
14. Platz	79,55	Swiss BBQ Team halb gar
15. Platz	71,00	BÄRnstadt Bruzzler



SKOTTI – der erste zerlegbare Gasgrill der Welt

Ausgezeichnet mit dem Red Dot Award: Product Design 2019 / Kein Werkzeug, keine Kohle – spontaner kann Barbecue unterwegs nicht sein

Er ist klein, leicht und anders als alle anderen portablen Grills: SKOTTI, so heißt der erste zerlegbare Gasgrill der Welt, ist erst seit einigen Monaten am Markt und bereits dabei, sich weltweit Freunde zu machen. Egal ob im Wald, im Park, am Strand oder auf dem Balkon – alle, die draußen gerne eine leckere gegrillte Mahlzeit genießen, können dies mit SKOTTI so unkompliziert tun wie noch nie. Der Grill ist in wenigen Augenblicken zusammengesteckt, wiegt nur knapp 3kg, passt flach in jeden Wanderrucksack und darf nach der Benutzung sogar in die Spülmaschine. Alle neun Teile sind aus hochwertigem Edelstahl gefertigt, die Transporttasche aus LKW-Plane ist abwaschbar und kann als Unterlage genutzt werden, ein Rundum-Klettverschluss verhindert, dass nach der Benutzung Fettreste auslaufen. Die für den Gasbetrieb benötigten Kartuschen mit Schraubgewinde sind weltweit erhältlich. Und wenn doch mal keine zur Hand ist: Lässt man beim Aufbau Brennerrohr und Abstrahlblech beiseite, kann SKOTTI auch mit Holz oder Kohle eingehitzt werden.

Die Idee zu SKOTTI kam Gründer Christian Battel an einem Nachmittag am See mit seiner Familie: „Da sitzt man am Ufer, hat Hunger und denkt: Jetzt was Leckeres grillen! Ein Grill, den man einfach dabei hat – das wär's. Einer, der nicht viel wiegt und der mal eben auf- und wieder abgebaut ist, am besten ohne der Umwelt anschließend Dreck und glühende Kohle zu hinterlassen. Der hungrigen Kindern schnell die Würstchen fertig brät und durch Feuer und Qualm keinen Ärger beschert. Gibt's nicht? Dann baue ich den eben selbst!“ So machte sich Christian Battel – Fitnessökonom, Abenteurer und Outdoor-Enthusiast – ans Werk. Mit den passenden Experten an der Hand, großer Ausdauer und viel Liebe zum Detail

Kostenlose Gaskartusche und weitere besondere Angebote vor Weihnachten 2019

SKOTTI ist unter www.skotti-grill.eu regulär zum Preis von €159,- erhältlich. Wer möchte, kann den Grill auch mit einer persönlichen Lasergravur bestellen und dadurch zu einem Unikat machen (€179,-). Zu Weihnachten gibt es auf www.skotti-grill.eu außerdem ab sofort attraktive Geschenk-Bundles: Jeder Bestellung liegt kostenlos eine 230 gr-Wintergaskartusche bei. Alternativ gibt es für einen Gesamtpreis von €169,- einen SKOTTI inkl. 230 gr-Wintergaskartusche und handgefertigtem Schneidebrettchen (Paket 2) bzw. zu einem Gesamtpreis von 229,- zusätzlich zu Kartusche und Brettchen noch einen Adapter für große Propangasflaschen (Paket 3) – besonders attraktiv für viele Camper, die ohnehin eine Gasflasche an Bord haben.

<https://skotti-grill.eu>

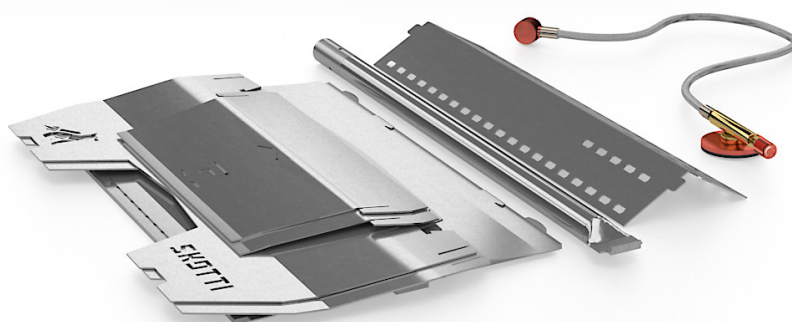
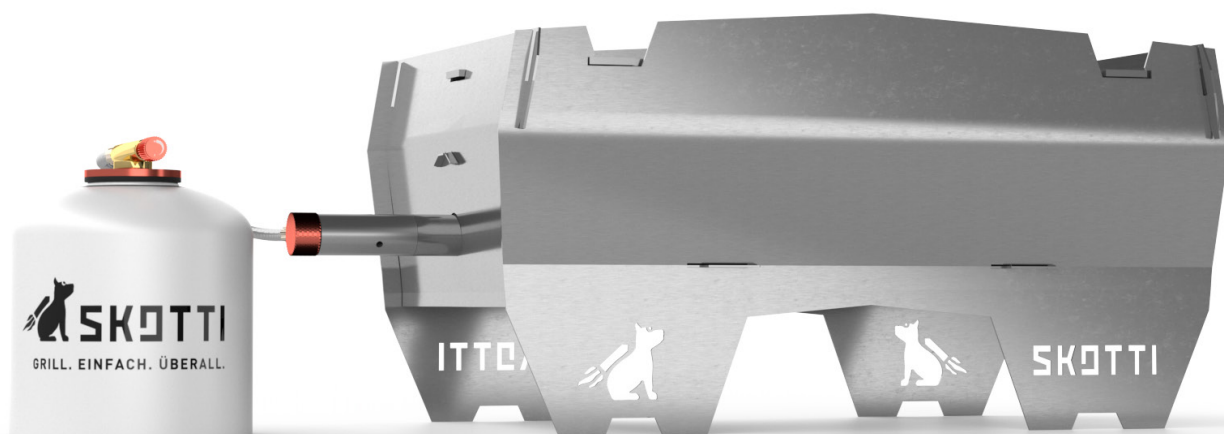
entstand SKOTTI, benannt übrigens nach Christian Battels viel geliebtem erstem Hund.

„Die zahlreichen E-Mails, Anrufe und Kommentare, die wir erhalten, sind fast durchweg positiv. Am meisten punktet SKOTTI mit seiner einfachen Bedienung, der konkurrenzlosen Multifunktionalität und dem coolen Design. Dass man ohne viel Aufwand überall mit ihm grillen kann, darüber haben sich vom Wanderer über den Radler, vom Stadtparkgriller bis zum Bullireisenden bisher alle am meisten gefreut. Dass unser Grill außerdem eine saubere Alternative zu Einmalgrills ist, lieben unsere Kunden ebenfalls“, freut sich Christian Battel.

Die praktische, einfache und sichere Handhabung, die hervorragende Gestaltung sowie die Innovation eines leichten, portablen und dennoch hochwertigen Gasgrills überzeugte auch die Jury des Red Dot Design Awards, die SKOTTI mit dem Red Dot Award: Product Design 2019 ausgezeichnet hat. Der Red Dot Design Award ist einer der angesehensten Wettbewerbe der Designbranche weltweit.



DER SPONTANSTE GASGRILL DER WELT



LASS UNS RAUSGEHEN – was erleben. Alleine oder mit Freunden. Outdoor beim Wandern, Klettern oder Campen. Beim Motorrad-, Fahrrad- oder Kanufahren. Am Strand, im Wald, beim Festival oder zu Hause auf Deinem Balkon. Wohin Du auch willst – ich begleite Dich und mach's Dir leicht. 2,7 kg leicht und flach zerlegt in meiner Tasche passe ich locker

unter Deinen Arm, in Deinen Rucksack oder auf Deinen Gepäckträger. In nur einer Minute stehe ich ZACK-ZACK-FERTIG vor Dir – stabil und sicher. Ein Feuerzeug oder Streichholz reicht aus, um mir einzuheizen. Mit Gas, Kohle oder Holz. Nach 20 min kannst Du mich wieder einstecken. KLACK-ZACK-FLACH in die Skotti-Tasche.

 **SKOTTI**
GRILL.EINFACH.ÜBERALL.

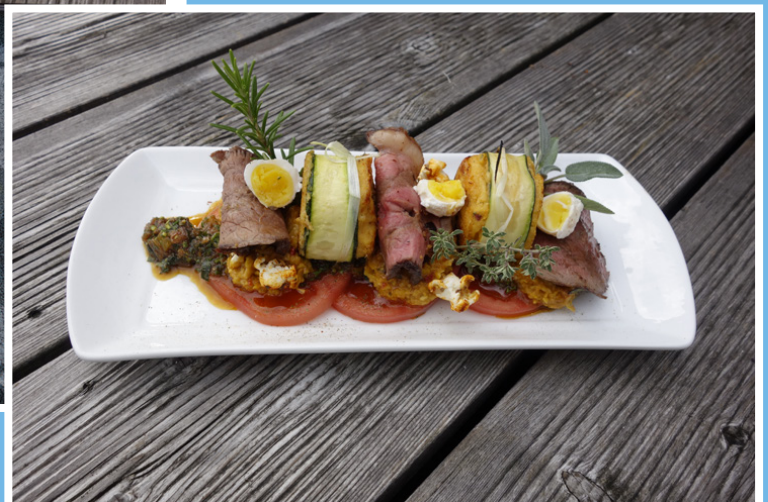


SKOTTI-GRILL.EU



reddot award 2019
winner









GRILL & BBQ

DIE MESSE.

18. - 19. Januar 2020 • Messe Offenburg

8. - 9. Februar 2020 • Areal Böhler - Düsseldorf

28. Februar - 1. März 2020 • Messe Sindelfingen

www.grill-bbq-messe.de



Jack the Grizzly Kamado Grill
Winter 29.02.2020 Hörnis Nest
Bolsterlang



GRIZZLY GRILLS

GRIZZLY GRILLS KAMADO LARGE
L 2018

Das Kamado Grill ist das ideale Grill- und
Kochgeschüss für alle, die einen
vielseitigen Grillen möchten.
Es bietet eine große Fläche für
das Grillen und Kochen und ist
mit einem robusten Gussstahl-
Körper ausgestattet, der eine
hohe Wärmehaltbarkeit aufweist.
Das Kamado Grill ist ein
vielseitiges Grill- und
Kochgeschüss, das für alle
Grill- und Kochliebhaber
empfehlenswert ist.

GRIZZLY GRILLS KAMADO COMPACT
L 2018

Das Kamado Grill ist das ideale Grill- und
Kochgeschüss für alle, die einen
vielseitigen Grillen möchten.
Es bietet eine große Fläche für
das Grillen und Kochen und ist
mit einem robusten Gussstahl-
Körper ausgestattet, der eine
hohe Wärmehaltbarkeit aufweist.
Das Kamado Grill ist ein
vielseitiges Grill- und
Kochgeschüss, das für alle
Grill- und Kochliebhaber
empfehlenswert ist.



Grill Spezialversand

Anforderungen an einen Pelletgrill

Neben den bisher etablierten Grillarten mit Holzkohle, Gas und Holz hat in den letzten Jahren mehr und mehr der Pelletgrill die Aufmerksamkeit der Grillbegeisterten geweckt. Im Bewusstsein der breiten Masse ist er lange noch nicht angekommen. Hier sieht man oft fragende Gesichter wenn man über diese Art von Grills spricht. In Amerika hingegen sind sie nun schon seit fast 30 Jahren auf dem Markt.

Der ursprüngliche Ansatz war es, den klassischen Smoker zu automatisieren. Mit Hilfe der Pellet Technologie war es möglich, das mühsame Regeln und Befeuern von Hand mit Hilfe einer Steuerung zu realisieren.

Der Pelletsmoker war geboren. Die Pellets werden aus dem Vorratsbehälter mittels einer Förderschnecke in die Brennkammer befördert. Hier werden sie durch einen elektrischen Glühstab gezündet. Damit Pellets überhaupt brennen ist es notwendig, Sauerstoff zu zuführen. Dies erfolgt durch einen Ventilator. Hierdurch entsteht zwangsläufig ein Umluft System, das eine gleichmäßige Hitzeverteilung im Garraum gewährleistet. Diese Aggregate erzeugen natürlich Geräusche deren Intensität jedoch auf Grund der Bemühungen der Hersteller immer geringer wird.

Die Aufheizzeit eines Pelletsmokers beträgt ca eine viertel bis eine halbe Stunde. Dies ist etwas mehr als beim Gasgrill, jedoch weniger als beim Holzkohlegrill. Im Laufe der Zeit erkannte man, dass man mit dieser Technologie weitaus höhere Temperaturen als beim holzbefeuerten Smoker erreichen kann. Das Temperatur Spektrum eines modernen Pelletgrills reicht heute von 65 bis 300 Grad. Somit ergeben sich weit aus mehr Anwendungsmöglichkeiten im höheren Temperaturbereich. Der Pelletsmoker wurde zum Pelletgrill.

Ein wichtiges Thema ist natürlich das des Brennstoffes.

In Pelletgrills werden BBQ Pellets verwendet die ausschließlich aus Laubholz hergestellt werden. Hier gibt es inzwischen sicherlich 15 verschiedene Sorten im Markt die meist als s.g. Blends, d.h. Mischungen angeboten werden. Nur wenige Anbieter haben sortenreine Pellets. Jede Holzart erzeugt bei der Verbrennung ein anderes Raucharoma. Hierdurch kann man bei der Zubereitung der Speisen wie mit Gewürzen agieren und eine Vielzahl von Geschmacksvarianten erzielen. Bei den Grillbegeisterten hat sich in den letzten Jahren immer mehr der Wunsch breit gemacht, authentisches BBQ zubereiten zu können, d.h bei niedrigen Temperaturen über lange Zeit große Fleischstücke im Heißrauch zu garen, um den einzigartigen Rauch Geschmack zu erzielen. Da nur bei der Verbrennung von Holz dieses Aroma freigesetzt wird, geht man auf die Suche nach dem passenden Grill. Zwangsläufig stößt man hierbei auf den Pelletgrill.

Der Markt bietet hier inzwischen eine nicht unerhebliche Anzahl von Anbietern.

Beim ersten Betrachten fällt oft auf, dass die Materialstärke beim Pelletgrill geringer ist, als beim klassischen Smoker. Dies ist bewusst so gewählt, da der Pelletgrill die Masse nicht benötigt, um eine stabile Temperatur zu halten. Eine hohe Masse würde dies behindern, zumindest extrem verlangsamen.

Welche Kriterien sind nun bei der Auswahl des passenden Pelletgrills zu beachten?

1. Volumen des Garraumes

Dies ist ein selten diskutierter aber äußerst wichtiger Aspekt. Wenn man gerne große Fleischstücke auch in Mengen garen möchte, sollte man unbedingt auf eine entsprechende Innenhöhe achten damit auch bei Nutzung der 2. Ebene die Luftumwälzung gewährleistet ist.

2. Stromversorgung

Da der Pelletgrill über eine Steuerung, Motor für die Förderschnecke und einen Lüfter verfügt, ist auch eine Stromversorgung notwendig. Diese wird meist über einen 220 V Anschluß gewährleistet. Bisher gibt es einen einzigen Anbieter, der hier sowohl bei einem kleinen mobilen Gerät als auch bei großen Geräten auf 12 Volt umgestiegen ist. Hierdurch wird man natürlich deutlich unabhängiger und flexibler in der Wahl des Einsatzortes.

3. Steuerung

Die Steuerung sollte es erlauben, ein breites Temperatur Spektrum stufenlos abzudecken, um den individuellen Wünschen und Ideen beim Smoken und Grillen gerecht zu werden. Die eingestellten Temperaturen sollen mit minimalen Abweichungen gehalten werden. Die Bedienung soll einfach sein. Die Möglichkeit der Überwachung der Kerntemperatur mit Hilfe von einem oder mehreren Fühlern ist ein Muss. Die meisten Geräte bieten heute eine Steuerung mittels App und Wlan Anbindung. Dies mag dem ein oder anderen als Spielerei erscheinen, hat aber auch seine Vorteile. Die Überwachung von Temperatur im Grill und Kerntemperatur vom Fleisch ist von fast überall möglich. Nicht unwesentlich ist die Möglichkeit, die Steuerung hin und wieder upzudaten und somit immer mit der neuesten Software zu arbeiten.

4. Pellet Verbrauch

Der Pellet Verbrauch hängt maßgeblich von der Größe des Garraumes und der Temperatur beim Grillen ab. Er sollte bei niedrigen Temperaturen um die 100 Grad bei ca. 500-700 g/Stunde liegen, bei hohen Temperaturen können das auch 1,5 – 2 kg pro Stunde betragen.

5. Temperatur Spektrum

Die Bandbreite der zur Verfügung stehenden Temperaturen sollte so sein, dass der Grill für alle Arten des Grillens geeignet ist. 70 bis 300 Grad reichen hier absolut aus.

6. Zubehör

Für den Grill sollte es entsprechendes Zubehör geben, um ihn für die verschiedenen Anforderungen zu optimieren und völlig neue Anwendungen zu ermöglichen. Beispielhaft möchte ich hier den Pizzaeinsatz von GMG oder die GrillGrates erwähnen.

7. Pflege und Wartung und Reinigung

Der Grill sollte leicht zu pflegen und auch zu warten sein. Alle Einzelbauteile müssen leicht zugänglich sein. Kleinere Reparaturen sollte man problemlos selbst ausführen können. Die Reinigung sollte einfach sein und keinen zu großen Aufwand erfordern.

8. Service und Support

Der Pelletgrill ist ein technisches Gerät und somit besteht natürlich die Möglichkeit von Fehlfunktionen und Defekten. Man sollte also unbedingt darauf achten, dass ein entsprechender Service und die Verfügbarkeit von Ersatzteilen nach dem Kauf gewährleistet sind. Kleine Hersteller und No Name Produkte können dies selten leisten. Schlimmstenfalls steht man eines Tages ohne Support und Ersatzteile da. Der Fall Grillson hat dies kürzlich deutlich bewiesen.

Hat man dies alles berücksichtigt und den eigenen Ansprüchen gemäß gewichtet, findet man sicherlich den passenden Pelletgrill.

Hauptert Klaus- Dieter

<https://www.hauptert-shop.de>





CUSTOMER DRIVEN PITMASTER PROVEN

VON KUNDEN ANGEREGT & VOM
PITMASTER FÜR GUT BEFUNDEN

Sie haben uns gesagt, was wir
besser machen können und
wir haben es umgesetzt.

Bei unserer PRIME-Serie haben wir neben einem
robusteren, aber dennoch unverwechselbaren
Rahmen, alle neuen Funktionen und Elemente
realisieren können, die Sie sich als GMG-Kunde
gewünscht haben.

Entdecken Sie unsere PRIME-Serie

12V DIRECT POWER

BETTER TEMP CONTROL BESSERE TEMPERATURKONTROLLE

Die drei Prinzipien des großen BBQ sind Temperatur, Temperatur und nochmals Temperatur. Wir passen die Geschwindigkeit von Lüfter und Transportschnecke exakt an, sodass Sie Ihren Grill noch besser auf die richtige Temperatur bringen können. So erhalten jedes Mal hervorragende Ergebnisse.

GREATER FUEL ECONOMY VERBESSERTER PELLETSVERBRAUCH

Die von GMG entwickelten Einstellungen sorgen darüber hinaus für eine optimale Versorgung der Brennkammer mit Pellets und Sauerstoff und sorgen für einen möglichst geringen Pelletverbrauch durch präzise Dosierung der Pellets, damit die perfekte Temperatur gehalten werden kann. Mit einem vollen Trichter können Sie bis zu 40 Stunden ungestört grillen.

FASTER STARTUPS SCHNELLERE INBETRIEBNAHME

Wir haben die Motordrehzahl erhöht, um während der Inbetriebnahme mehr Pellets und mehr Sauerstoff zu liefern. Dies bringt den Grill schneller auf Temperatur und die Inbetriebnahme ist deutlich kürzer.

SMARTER GRILLEN

WIFI GESTEUERT SEIT 2014

REZEPTE

Zugang zu unserer großen
Rezeptesammlung online
über Ihr Smartphone

GRILLPROFILE

Verwenden Sie unsere voreingestellten
Profile oder erstellen Sie Ihre eigenen
zu einem entspannten Smoken.

SERVER MODUS

Sie müssen weg, möchten aber ihr Grillgut nicht ver-
derben. Kein Problem, verwenden Sie den Server-
Modus, um Ihren Grill von überall aus zu kontrollieren.

TEMPERATUR

Stellen Sie Ihre Grilltemperatur auf den Grad ein,
den Sie für ein erfolgreiches Grillen wünschen.

BLEIBEN SIE VON ÜBERALL
MIT IHREM GRILL IN KONTAKT.

Dank WLAN-Smart Control-Technologie können
Sie Ihren GMG-Grill über eine App von überall
aus steuern. Über Ihre Smartphone-App haben
Sie alle Infos und Einstellungen auf einen Blick
und haben jederzeit Kontrolle über Ihren Grill.

Außerdem bietet Ihnen unsere leicht zugäng-
lichen Rezeptdatenbank eine Vielzahl von
Rezepten und Tipps.

Erleben Sie smartes Grillen von GMG!



Unser neues 12V-Design ermöglicht eine bessere Temperaturregelung, einen geringeren Pelletsverbrauch und eine schnellere Inbetriebnahme. Mit der Möglichkeit, die Drehzahl von Antriebsmotor und Lüfter sehr stark zu regeln, erreichen Sie noch gleichmäßigere Grilltemperaturen und mit den Doppelthermometern können Sie nun mehrere Gerichte gleichzeitig überwachen.

Und dank der eingebauten Arbeits- und Stauräume im Rahmen und den Fenstern im Deckel und im Trichter, wird das Grillen für Sie zum Kinderspiel. Dank der intelligenten Steuerung von GMG können Sie alles vom bequemen Sessel aus im Auge behalten. Passen Sie die Rauchmenge und die Grilltemperatur an und überwachen Sie die Temperatur sowohl Ihres Geräts als auch des Grillguts mit unserer GMG App für Apple- und Android-Geräte.

Grill smarter - iss besser!



DANIEL BOONE

DBWF-12V (schwarz) DBWFSS-12V (Rostfrei)



FUNKTIONEN

- 12V GLEICHSTROM
- VENTILATOR MIT VARIABLER DREHZAHL
- WIFI SMART CONTROL
- DOPPELFLEISCHSONDEN
- 34 CM HÖHE IM GARRAUM
- ZYKLONBRENNKAMMER
- WARMHALTEMODUS
- GARAUUM SICHTSFENSTER
- PELLET SICHTSFENSTER
- ASCHEN-AUSSAUG-SYSTEM
- USB-LADEANSCHLUSS
- PELLETBRENNSTOFF-MANAGEMENT-TECHNOLOGIE
- EXTERNE HITZESCHILDEINSTELLUNG FÜR PRÄZISE WÄRMEANPASSUNG
- 65° – 287°C TEMPERATURBEREICH MIT 5°-SCHRITTWEITEN REGELUNG
- WERKZEUGHAKEN AUS EDELSTAHL
- EINGEBAUTE FRONT & BODEN ABSTELLFLÄCHEN
- FLASCHENÖFFNER
- VERSTÄRKTES CHASSIS MIT BREITEN STRAPAZIERFÄHIGEN BEINEN
- GELÄNDEGÄNGIGE GRÜNE RÄDER
- FESTSTELLBARE LENKROLLEN

2955 QCM GRILLFLÄCHE | TRICHTERINHALT: 9,5 kg
HÖHE: 132 CM | BREITE: 132 CM | TIEFE: 86 CM | GEWICHT: 87 KG
SPANNUNG: 12V | LEISTUNG: 100W/16.6W



DAVY CROCKETT

DCWF (RVS-rostfrei)



FUNKTIONEN

- 12V GLEICHSTROM
- VENTILATOR MIT VARIABLER DREHZAHL
- WIFI SMART CONTROL
- FLEISCHSONDE
- 21 CM HÖHE IM GARRAUM
- ZYKLONBRENNKAMMER
- WARMHALTEMODUS
- PELLETBRENNSTOFFMANAGEMENT TECHNOLOGIE
- 65°-287°C TEMPERATUR MIT 5°-SCHRITTWEITE EINSTELLUNG
- SEITLICHE ABLAGE AUS EDELSTAHL MIT WERKZEUGHAKEN
- LEICHT ZUSAMMENKLAPPBARE BEINE, DIE AUCH ALS GRIFF DIENEN

1413 QCM GRILLFLÄCHE | TRICHTERINHALT: 4,5 KG
HÖHE: 81 CM | BREITE: 86 CM | TIEFE: 58 CM | GEWICHT: 27 KG
SPANNUNG: 12V | LEISTUNG: 100W/16.6W



JIM BOWIE

JBWF-12V (schwarz) JBWFSS-12V (Rostfrei)



FUNKTIONEN

- 12V GLEICHSTROM
- VENTILATOR MIT VARIABLER DREHZAHL
- WIFI SMART CONTROL
- DOPPELFLEISCHSONDEN
- 34 CM HÖHE IM GARRAUM
- ZYKLONBRENNKAMMER
- WARMHALTEMODUS
- GRILLANSICHTSFENSTER
- PELLET SICHTSFENSTER
- ASCHEN-AUSSAUG-SYSTEM
- USB-LADEANSCHLUSS
- PELLETBRENNSTOFF-MANAGEMENT-TECHNOLOGIE
- EXTERNE EINSTELLUNG DES HITZESCHILDES GLEICHMÄßIGE WÄRMEANPASSUNG
- 65°-287°C TEMPERATURBEREICH MIT 5°-SCHRITTWEITE EINSTELLBAR
- WERKZEUGHAKEN AUS EDELSTAHL
- EINGEBAUTE FRONT & BODEN SCHALEN
- FLASCHENÖFFNER
- VERSTÄRKTES CHASSIS MIT BREITE, STRAPAZIERFÄHIGE BEINE
- GELÄNDEGÄNGIGE GRÜNE RÄDER
- FESTSTELLBARE LENKROLLEN

4245 QCM GRILLFLÄCHE | TRICHTERINHALT: 9,5 KG
HÖHE: 132 CM | BREITE: 160 CM | TIEFE: 86 CM | GEWICHT: 95 KG
SPANNUNG: 12V | LEISTUNG: 100W/16.6W



BIG PIG TRAILER

Rig BpTR (black schwarz)



FUNKTIONEN

- 12V GLEICHSTROM
- VENTILATOR MIT VARIABLER DREHZAHL
- WIFI SMART CONTROL
- ZYKLONBRENNKAMMER
- HYDRAULISCHER ÖFFNUNGSDECKEL
- DOPPELSEITIGE TRAYS
- DOPPELFLEISCHSONDEN
- PELLETBRENNSTOFF-MANAGEMENT TECHNOLOGIE
- 65°-287°C TEMPERATUR
- BEREICH MIT 5°-SCHRITTWEITE EINSTELLUNG
- GELÄNDEFahrzeugBREMSE UND BLINKER MIT
- RÜCKLEUCHTEN (4-POLIG) & SEITENREFLECTOREN

1,92 QM GRILLFLÄCHE | TRICHTERINHALT: 200 KG
LÄNGE: 1,82 M | BREITE: 1,52 M | GEWICHT: 500 KG AUF 1800 KG Achse
SPANNUNG: 12V | LEISTUNG: 260W/120W



PREMIUM HARTHOLZ PELLETS

Green Mountain Grills BBQ Pellets werden aus 100% ofengetrockneten Holzfasern hergestellt, die nie den Boden berührt haben. Nachdem das Holz von einer Hammermühle zerkleinert und zu Fasern geschlagen wurde, wird es zu Pellets gepresst, die durch das natürlich im Holz vorhandene Lignin (Bindemittel) zusammengehalten werden. Unsere Pellets haben einen größeren Durchmesser, der eine längere Brenndauer der Pellets gewährleistet.



GRILLEN WIE EIN PROFI

Entdecken Sie das GMG-Grillzubehör sowie unsere BBQ Rubs und Soßen!
Einfach nur das Beste für Ihren Grill und Ihr Grillgut



BBQ Rubs

Beef, Pork, Poultry, South of the Border, Fish, Wild Game, Roasted Garlic Chipotle, Sizzle



BBQ Sauces

Heat & Sweet, Pitmaster, Cherry Chipotle, Cattle Drive, Pizza Sauce



Holzbefuerter Pizza-Ofen-Einsatz

Verwandeln Sie Ihren Pelletgrill in einen holzbefeuerten Pizzaofen. In maximal 5 min. ist Ihre Pizza knusprig und perfekt gebacken.



Grillabdeckungen

Unsere passenden Grillabdeckungen werden den härtesten Wetterbedingungen standhalten. Größen für jedes Grill-Modell erhältlich



Thermodecken

Halten Sie Ihren Grill im Winter warm und reduzieren Sie Ihren Pelletverbrauch um bis zu auf 50%. Verfügbare Größen für jedes Grillmodell.



Holzpizza Schaufel & Infrarot-Thermometer

Perfektionieren Sie die Kunst der Gourmet-Pizza-Herstellung mit unserer GMG Pizzaschaufel und genauem Messen Ihrer Pizzasteine, Temperatur mit einen Bereich von 15°C – 550°C.



Davy Crockett Tragetaschen

Reisen Sie mit Stil mit unserer Neuen Davy Crockett Tragetasche!



Digitales Kerntemperatur Thermometer

zum Ausklappen mit sofort ablesbarer Temperatur des Grillguts im Messbereich von -20°C bis 200°C



Backblech

Verwandeln Sie Ihren Grill in einen Herd mit Deckel. Kochen Sie Speck, Eier, Sandwiches, Pfannkuchen und mehr!



Rib Rack & Upper Racks

Grillen Sie bis zu 7 Stränge Spareribs gleichzeitig mit diesem vertikalen Ribhalter und schaffen Sie mehr Platz mit diesen erhöhten Haltern.



Grill-Utensilien

stylische & praktische GMG-Grill-Utensilien



Grillpfanne

Ideal zum Warmhalten von Soßen, und Beilagen zum Grillen.



Sprühflasche

Perfekt, um Fleisch, Geflügel und sogar Fisch während dem Grillen saftig zu halten.



GMG Caps

Mit diesen GMG Caps in premium Qualität sehen Sie neben Ihrem Grill gut aus!



Schürze & Handschuhe

Diese Schürze sieht stylisch aus und schützt. Mit den hitzebeständigen Handschuhen sind verbrannte Hände Vergangenheit



G-Mats

Grillmatten aus Teflon beschichtetem Glasfasergewebe Hitzebeständig bis zu 230°C Antihafbeschichtung (beide Seiten sind verwendbar).



Thin Blue Smoker

Ausziehbarer Smoking tube mit einfacher Schieberverlängerung, 28cm – 45cm für maximalen Rauchgeschmack



Abdeckung für das Fettblech & Einsätze für den Fetteimer

Legen Sie diese Abdeckung auf Ihre Fettwanne und in Ihren Fetteimer, um Ihr GMG nach Gebrauch sauber und einfach zu säubern.

FOLLOW THE GMG NATION

FOLGEN SIE DER **GMG** GEMEINSCHAFT

Bleiben Sie auf dem Laufenden, was Ihre Freunde grillen und smoken ...
Schauen Sie nach neuen Rezepten, Veranstaltungen, Werbegeschenken
und Ankündigungen von Ihrer besten BBQ-Marke.

#GMGNATION #GREENMOUNTAINGRILLS #GMGPRIME

www.gmg-pelletgrills.de



EST.



2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF



NUR BIS 31.12.
**100 EURO
GESCHENKT!***
GUTSCHEINCODE:
GSV2019

DRY AGER® – DAS ORIGINAL

DER PREISGEKRÖNTE FLEISCHREIFESCHRANK FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE.
IDEAL ZUR HERSTELLUNG VON DRY AGED BEEF, PORK, SCHINKEN & SALAMI.

MADE IN GERMANY

* * *

WWW.DRY-AGER.COM

* nur bis 31.12.2019: DX500® oder DX1000® bestellen und 100 € Preisnachlass auf den Gerätepreis, nur bei Bestellung im Onlineshop unter: www.dry-ager.com.
Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

Peripherie am Gasgrill: Sicherheit nachrüsten

Spezieller Grillregler erleichtert den Umgang mit Flüssiggas

Insbesondere wenn man mit Gas grillt, sollte das Thema Sicherheit nicht unterschätzt werden. Auch an lauen Sommerabenden und in fröhlicher Runde hat man es letztlich mit brennbarem Flüssiggas zu tun, mit dem unbedingt sachgerecht umzugehen ist. Grundsätzlich sind die üblicherweise verwendeten Propangasflaschen allerdings eine sichere und saubere Lösung – sofern man als Betreiber ein paar Grundregeln beachtet.

So sollte jeder Griller regelmäßig das Gerät und die so genannte Peripherie – Druckregler, Schlauchleitung und Anschlüsse – überprüfen. Das betrifft sowohl Premiumgrills wie auch günstigere Fabrikate. Beim Kauf verfügen alle Geräte in Deutschland über Druckregler und Schlauchleitung, die allerdings meist nicht über die Mindestanforderungen hinausgehen – oder den Qualitätsanforderungen vieler Grillfans entsprechen. Normalerweise werden Druckregler ohne Sicherheitseinrichtung für den Störfall verbaut, was unliebsame Folgen haben kann, wenn mal etwas nicht nach Plan läuft. Denn dringen beispielsweise Schmutzpartikel in den Druckregler ein, besteht die Möglichkeit, dass unkontrolliert Gas durchströmt. Ebenfalls problematisch: Beschädigungen an der Schlauchleitung, wie sie zum Beispiel durch Tierbisse, Materialermüdung oder Verschleiß entstehen können.

Schick in schwarz – speziell für Gasgrills

Anfang des Jahres hat der Regeltechnik-Hersteller GOK den sogenannten „Grillregler“ auf den Markt gebracht. Mit diesem tiefschwarzen High-End-Druckregler wird es einfacher für alle, die ihren Gasgrill sicher und zuverlässig betreiben möchten. So verhindert die integrierte Überdrucksicherheitseinrichtung, dass in einem Störfall ein zu hoher Druck am Grill ankommt, der dann sowohl am Gerät wie auch in der näheren Umgebung erheblichen Schaden verursachen kann. Andreas Brohm, technischer Leiter bei



GOK

GOK, erklärt das Prinzip: „Wir arbeiten mit zwei Stufen, die sich gegenseitig absichern. Fällt eine aus, begrenzt die andere den Druck auf maximal 150 Millibar.“

Zudem findet sich am Grillregler PRO ein Manometer. Es zeigt auf einen Blick den Flaschendruck an und ermöglicht so eine vereinfachte Dichtheitsprüfung sehr viel zuverlässiger und schneller. Seit vergangenem Jahr ist diese regelmäßige Prüfung in den entsprechenden technischen Regeln erwähnt, verantwortlich ist der Grillbetreiber (siehe Kasten für eine Kurzanleitung).

Komfortabel ist zudem der verlängerte Eingangsstutzen des Grillreglers PRO. Er sorgt dafür, dass der Regler auf die BBQ-Gasflaschen mit Kragen passt, die immer häufiger auftauchen. Wer die zusätzlichen technischen Features wie Manometer und Überdrucksicherheitseinrichtung nicht benötigt, aber trotzdem einen hochwertigen Regler nachrüsten möchte, kann zur BASIC-Variante der Grillregler-Linie greifen. Weitere Infos zum Grillregler gibt es hier [im Video-Tutorial](#).

Schlauchbruchsicherung einbauen

Für jeden Betreiber eines Gasgrills empfiehlt es sich, die Schlauchleitung regelmäßig genau auf Risse, spröde Stellen oder andere Beschädigungen zu untersuchen. Auf Nummer sicher geht man hier, indem man eine Schlauchbruchsicherung nachrüstet. Sie verhindert, dass Gas durch ein Leck ausströmt. „Bei einem Abriss entsteht ein starker Druckabfall in der Leitung. Die Schlauchbruchsicherung erkennt das und sperrt den Gasdurchfluss ab“, so Brohm.

Weitere Infos und Sicherheitstipps gibt es im Ratgeber „Sicher grillen mit Flüssiggas“ von GOK.

<http://www.gok-online.de> <https://www.gok-blog.de>



Vereinfachte Dichtheitsprüfung: So geht's

Um zu prüfen, ob kein Gas am Grill austritt, schließt man sämtliche Absperrarmaturen und öffnet langsam das Gasflaschenventil. Jetzt sprüht man alle Anschlüsse zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill mit einem Lecksuchspray ein – wichtig: Keine offene Flamme zur Prüfung verwenden! Wenn sich irgendwo Blasen im Schaum bilden, müssen alle Verbindungen nachgezogen werden. Hilft das nicht, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen, sondern es müssen die betroffenen Komponenten ausgetauscht werden. Immer zusätzlich die Betriebsanleitung des Herstellers beachten!

[Hier geht's zum Video-Tutorial](#).

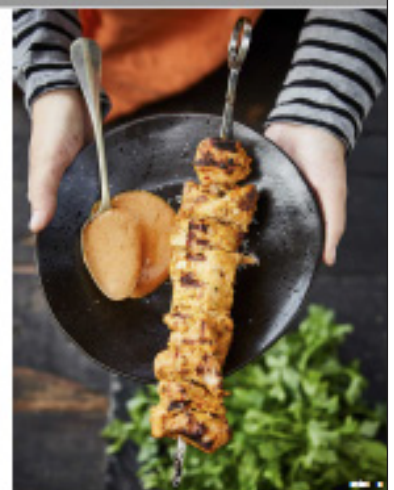
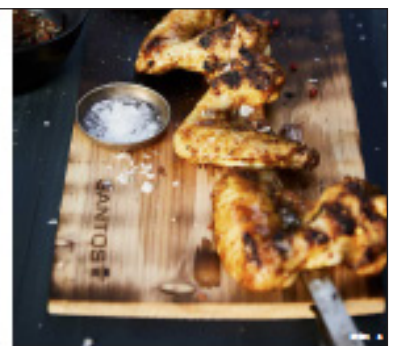


GRILLREGLER für GASGRILLS

- ✓ Integrierter Schutz vor Überdruck
- ✓ Stabile Druckregelung für konstante Power
- ✓ Einfache Dichtheitsprüfung
- ✓ Premium-Qualität Made in Germany

GOK

www.gok-online.de | www.gok-blog.de



Rudolf Jaeger Fotos Jo Kirchherr



Ab Anfang Dezember 2019 im Santos Grill Shop bestellbar.

© 2019 Santos Grills GmbH, Köln
Gebunden, 216 Seiten, 220 x 285 mm
1. Auflage 2019

www.santosgrills.de

Neu!

ERSCHWINGLICHER DREHSPIESS MIT MOTOR

für Euren Gasgrill (für nur 69 - 89€)
passend für Napoleon, Broil.King oder Weber!

 [Kategorie öffnen](#)



DREHSPIESSKORB ECKIG

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

 [Artikel öffnen](#)

XXL SPIESS RONDELL SET FÜR DEN DREHSPIESS


 [Artikel öffnen](#)

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



DREHSPIESSKORB RUND

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

 [Artikel öffnen](#)

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



JETZT WIRD ES HEISS!

Neue SANTOS Guss-Artikel für den Grill



DUTCH OVEN

☞ Kategorie
öffnen



GUSSPLATTE

☞ Artikel
öffnen



☞ Artikel
öffnen



KASTENFORM

☞ Artikel
öffnen



☞ Artikel
öffnen

WOK



GRILLPFANNE

☞ Artikel
öffnen

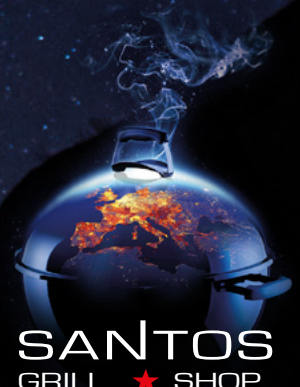


GUSS PFANNEN

☞ Artikel
öffnen



Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



THE **BASTARD** COLLECTIVE



EIN BASTARD HAT CHARAKTER

Harte Schale, zartes Fleisch: Einen Bastard vergisst man nicht so leicht. Unter seiner schwarzen Kugel liegen viele Talente. Er ist Grill und Steinofen, Räucherammer und Slow Cooker in einem.

No Nonsense.

No Bullshit.

No Schnick-Schnack.

EIN BASTARD IST EINFACH. EHRlich. ECHT.

DERBASTARD.DE

FB/INSTA THEBASTARDGRILLS



THE BASTARD
SERIOUS OUTDOOR COOKING

SERIOUS OUTDOOR COOKING



Paperback , Klappenbroschur
176 Seiten, 13,5 x 21,5 cm
ISBN: 978-3-579-01484-5

Der Journalist Hendrik Hassel nimmt uns mit auf eine Entdeckungsreise in die Labore und Produktionsräume, in denen heute am »neuen Fleisch« gearbeitet wird. Anschaulich und spannend erzählt er von erstaunlichen Entwicklungen in den Niederlanden, Israel, Russland, China und den USA. Ein engagiertes Buch, das die enormen Chancen der aktuellen Entwicklungen aufzeigt und gleichzeitig die Herausforderungen thematisiert.

<https://www.randomhouse.de/Paperback/Neues-Fleisch/Hendrik-Hassel/Guetersloher-Verlagshaus/e559461.rhd>

Profi Vakuumiergeräte und Zubehör

Eine Anschaffung fürs Leben.



NUR BIS 31.12.
BIS ZU **20 EURO**
GESCHENKT!*
GUTSCHEINCODE:
GSV2019

EINZULÖSEN
FÜR GERÄTE
& ZUBEHÖR

V.300[®] BLACK

Das V.300[®] Black mit Vollautomatik, kugellagerter Kolbenpumpe & 340 mm Schweißbreite. Vakuumiert auch Behälter, Töpfe & Gläser.

• **2-fache Schweißnaht**

Das Original aus Deutschland:



Wir sind ein Familienunternehmen aus Süddeutschland und für uns steht eine nachhaltige Geräteproduktion an erster Stelle.

Sehr gut*****:



Über 11.500 Bewertungen bei Trusted Shops und mehr als 250.000 zufriedene Kunden können nicht lügen.

*Sparen Sie 10,00 € bei einem Mindestbestellwert von 100,00 € mit dem **Gutscheincode: GSV2019-10**. Bei einem Bestellwert ab 200,00 € sogar 20,00 € mit dem **Gutscheincode: GSV2019-20**. Gutschein gültig bis **31.12.2019**. Gutschein nicht kombinierbar und gültig nur bei Direktkauf im Lava Shop: www.la-va.com. Änderungen, Druck- und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten.



Service Telefon 07581 48 959 0
WWW.LA-VA.COM





5 Gasgrill Tester*innen gesucht!

Du bist seit mindestens einem Jahr Mitglied im GSV (11.2018)?
Du kennst dich aus beim Thema Gasgrill und kannst einen objektiven UNBOXING Bericht im GSV schreiben? Du bekommst einen der fünf "nigelnagelneuen" TOP Gasgrills von einem der großen Grillhersteller kostenfrei gestellt und darfst diesen behalten.

Bewirb dich mit deinem Forumsnamen, deiner Anschrift etc. mit
Betreff: Gasgrilltester unter pr@grillsportverein.de

SPOGA 2019 KÖLN



DIE GRÖSSTE GRILLFACHMESSE DER WELT

Auch diese Jahr waren die Grillhallen voll mit Spielzeugen unseres Lieblingssportes. An Neuigkeiten oder umschlagenden Neuerung war leider auch dieses Jahr nicht viel zu sehen. Dennoch immer ein Highlight im Jahr die versammelte Grillbande in Köln zu treffen.

An der spoga+gafa 2019 beteiligten sich 2.281 Aussteller aus 67 Ländern, davon 86 Prozent aus dem Ausland. Darunter befanden sich 330 Aussteller aus Deutschland sowie 1.951 Aussteller aus dem Ausland.

Schätzungen für den letzten Messetag einbezogen, wurden zur spoga+gafa 2019 gut 40.000 Besucher aus 124 Ländern gezählt. Der Auslandsanteil der Fachbesucher lag bei 65 Prozent.

Für die Aussteller der spoga+gafa zählte vor allem die Qualität

der internationalen Fachbesucher, die besonders stark aus den Niederlanden, Italien und Frankreich vertreten waren. Dass die Top-Entscheider und wichtige Multiplikatoren der Branche ebenfalls äußerst zufrieden mit der spoga+gafa waren, bestätigte auch John W. Herbert, European DIY-Retail Association (EDRA) / General Secretary.



„Wir sind sehr zufrieden mit der spoga+gafa 2019. Von unseren mehr als 200 internationalen Top Buyern haben wir durchweg positives Feedback erhalten. Insbesondere die Präsenz von starken Marken wie Fiskars, aber auch das Ambiente der spoga+gafa insgesamt wurde positiv bewertet.“

Die Messe ist in diesem Jahr noch einmal attraktiver geworden. Die Qualität und das Design der gezeigten Produkte waren sehr hochwertig, Branchentrends wie beispielsweise City Gardening wurden innovativ und kreativ umgesetzt. Die spoga+gafa hat ihre Position als führende internationale



Gartenmesse in diesem Jahr einmal mehr bestätigt.“

Die spoga+gafa 2020 findet vom 6. bis 8. September statt.
Weitere Informationen unter www.spogagafa.de
www.spogagafa.de

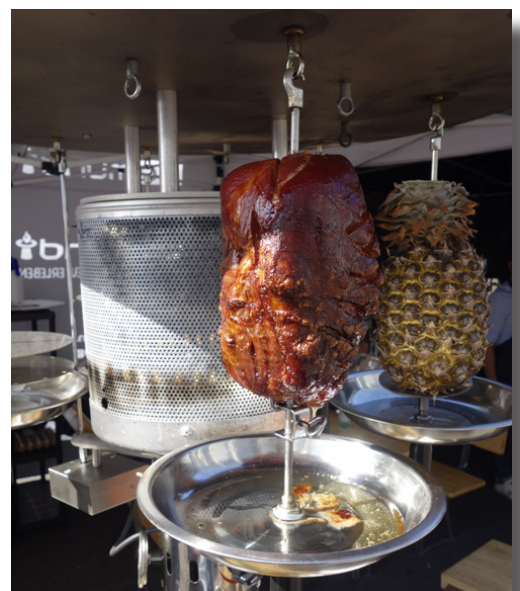
Auf den folgenden Seiten kurz im Überblick einige Firmen mit ihren Neuheiten.





Das Thema "Feuerplatten" begegnet man auf der Spoga nun öfters. Viele Anbieter entwickeln die einfache Stahlplatte weiter bis zur Outdoorküche.

Der Heizstrahler mit eingebauter Roti hat mir gut gefallen, da hat jemand mal mitgedacht.

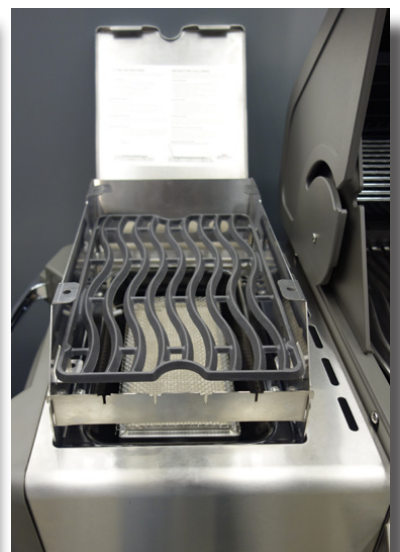
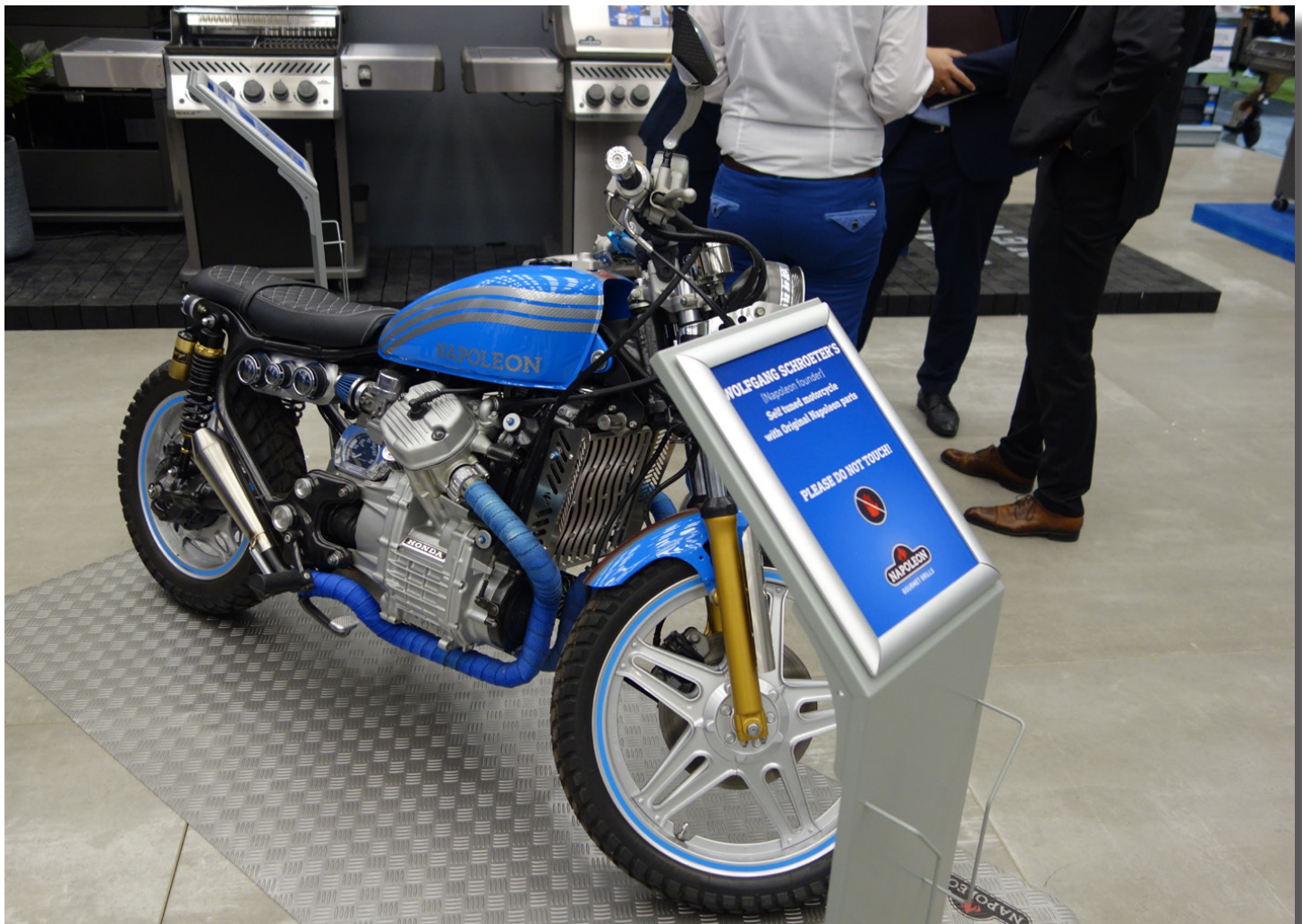


Auf "used-look" hergestellte Feuerstellen.

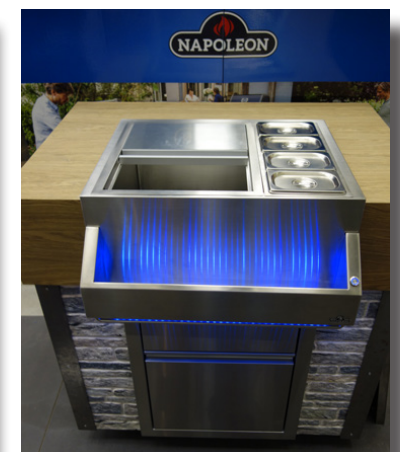


Das beste geräucherte Food kam auch diese Jahr von Markus (@Wombads) beim Borniak Räucherofen Stand.





Der sicher heißeste Ofen auf der Messe war vom Napoleon Grills Gründer Wolfgang Schroeter ausgestellt worden. Auf den nächsten Seiten seht ihr die wichtigsten Neuerungen im Napoleon Programm für 2020.





Rogue® XT365SIB-1

- **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
- **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 2 Edelstahl-Hauptbrenner
- Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- Beide Seitenablagen klappbar
- Zweistufiges Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- **JETFIRE™** Zündsystem
- **Neu:** Extra hoher Deckel
- **Neu:** Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
- **Neu:** modernes schwarzes Design
- **Neu:** Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche

Rogue® SE625

- **Neu:** Großer **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl
- **ACCU-PROBE™** Deckelthermometer
- 5 Edelstahl-Hauptbrenner
- Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspeiß
- Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
- Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
- Zweistufiges Wärmeverteilungssystem aus Edelstahl
- **JETFIRE™** Zündsystem
- Extra hoher Deckel
- Beleuchtete Drehregler
- Große Seitenablagen (eine davon klappbar)



Prestige® 665

- **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
- **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
- Grillkammer aus widerstandsfähigem Aluguss mit platzsparender **LIFT EASE™** Rollhaube und **ACCU-PROBE™** Thermometer
- 5 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
- Edelstahl-Seitenablagen mit integrierten Gewürzhaltern und Besteckhaken
- Duale Hitzeverteiler aus Edelstahl und **JETFIRE™** Zündsystem
- Große, von vorne zugängliche Fettauffangschale
- Fixierbare **EASY ROLL™** Lenkrollen
- **SAFETY GLOW™** Bedienelemente mit LED-Beleuchtung
- **Neu:** Drehspeiß-Set mit Motor in Edelstahl inklusive



Jetzt neu bei allen Grills der Prestige PRO™ Serie:
Proximity Lighting mit Bodenbeleuchtung für stilvolles Grillen bei Dunkelheit.



SIZZLE ZONE™



Heiß, heißer, Sizzle Zone™

Holzkohle ist die traditionelle Art des Infrarotgrillens, mit der wir alle vertraut sind: Glühende Briketts geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, dieses wird zielgerichtet erhitzt und es entstehen sowohl herrliche Röstaromen als auch eine köstliche Kruste.

Bei den SIZZLE ZONE™ Infrarotbrennern von Napoleon® erhält man diese Vorzüge in Verbindung mit komfortabler Gastechнологie: Jeder Brenner enthält tausende Gasauslässe, die die keramische Oberfläche aufheizen, bis sie rot zu glühen beginnt. Die dadurch entstehende Infrarot-Strahlung erwärmt nicht etwa die Umgebungsluft, sondern die Hitze trifft direkt auf das Grillgut und dringt besonders tief ein. Zusätzlich entsteht ein konsistenter Hitzebereich, der gegenüber einem Holzkohlefeuer deutlich einfacher zu regulieren ist.

Infrarotbrenner von Napoleon® erzeugen extrem hohe Temperaturen und sind somit perfekt für die Zubereitung von saftigen Steaks, Hamburgern und anderen Fleischsorten geeignet. Aber auch als Seitenbrenner lässt sich die SIZZLE ZONE™ verwenden. Einer keramischen Kochfläche gleich, lassen sich hier beispielsweise leckere Wok-Gerichte zubereiten.

Grill-Modelle mit SIZZLE ZONE™ Technologie

Rogue® XT 365SIB-1
Rogue® XT 425SIB-1
Rogue® XT 525SIB-1

Grill-Modelle mit großer SIZZLE ZONE™

Rogue® SE 425
Rogue® SE 525
Rogue® SE 625

Prestige® 500
Prestige® 665

Prestige PRO™ 500
Prestige PRO™ 665
Prestige PRO™ 825

ROTISSERIE



Edelstahl Rotisserie Rack, 64005

Grillen auf dem Drehspieß

Der Drehspieß (Rotisserie) ist ein ideales Hilfsmittel zum Grillen oder Braten von größeren Fleischstücken, Haxen, Spanferkel so wie Geflügel wie Hühnchen oder Enten. Diese Art des Grillens gibt es schon seit dem 14. Jahrhundert und wurde von Leonardo da Vinci entwickelt. Diese Vorläufer der elektrisch betriebenen Rotisserie nannte man Bratenwender und wurde direkt über offenes Feuer platziert und von Hand betrieben.

Heutzutage werden diese Spieße in der Regel elektrisch betrieben, durch die ständige Drehung wird das Grillgut gleichmäßig erhitzt. Außerdem tropft weniger Fett bzw. Flüssigkeit ab, sondern dieses verteilt sich über das Grillgut und stellt eine knusprige Kruste sicher. Der Variantenreichtum von Grillspießen ist sehr groß und wird insbesondere durch die unterschiedlichen Länderkulturen und Zubereitungsarten geprägt.

Nicht nur der klassische Braten, Haxen oder Geflügel können auf dem Spieß zubereitet werden. Auch ganze Früchte, Döner, Fische und tolle Beilagen können durch optionales Zubehör hervorragend gegrillt werden. Es gibt diverse Grillkörbe, Kebab Sets und vieles Zubehör mehr, das sehr vielfältig einsetzbar ist.

Rotisserie Grillen ist eine sehr entspannte Art des Grillens, da man sich gemütlich zurücklehnen und dem Spieß bei der Arbeit zuschauen kann. Dank des Napoleon® Heckbrenners (Backburner) gelingt es im Prinzip jedem Benutzer, ein perfektes Grillergebnis zu erlangen. Durch die herausnehmbaren Grillroste besteht auch die Möglichkeit, eine Auffangschale unter den Spieß zu platzieren und somit leckere Beilagen zeitgleich mit dem Braten zuzubereiten – besser, leckerer und einfacher lässt es sich kaum grillen.



Schachlik-Set für Drehspieß, 64008



Natürlich, wie jedes Jahr jede Menge günstige Chinabüchsen.



Outdoorchef zeigt sich mit funktionalen Unterbauten. Ob sie uns Käufer damit überzeugen ist fraglich, für den Preis bekommt man ja schon große Grillstationen. Schade das die Marke in den letzten Jahren etwas vom Radar verschwunden ist, die Kugelgasgrills waren ja vor vielen Jahren nicht nur beim GSV Team äußerst beliebt.

Cubes im Messegang mit Grill und langweiliger Präsentation, davor Zettelverteiler vom Marktführer Weber. Ob die Marke in einigen Jahren noch eine führende Rolle im Markt spielt?

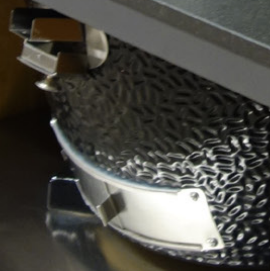


Wenn man sein Gewicht halten will, sollte man auch mal Grillen,
wenn man keinen Hunger hat

DAS ULTIMATIVE
GRILLWISSEN



Bitte nicht ohne
Betreiberpersonal
öffnen!
Please do not try to
open without staff





Broilking hat Pelletgrills nun auch im Sortiment. Das Display schaut schon mal vielversprechend aus. Mir wäre bei diesem Modell jedoch eine größere Garkammer wichtiger. Der Preis um die 2k ist allerdings auch eine Ansage.

Weber springt demnächst auch auf den Pelletszug auf, wir sind gespannt. In den USA werden die Pelletsmoker immer beliebter, der Trend wird sich bei uns sicher fortführen.

Wer möchte nicht auch solche Outdoor Grillküchen auf der Terrasse haben?





Die neue Campingaz
Plancha im XXL Format.

Neuer kleiner Monolith mit Feuerplatte, cooles
Spielzeug auf jeden Fall.



Für die Braai Griller gibt es nun weiteres Zubehör
wie ein Spießgrillset. Nein, ein Braai Grill braucht
man nicht auch noch im Garten, oder? Ach was,
zwischen dem HBO und der Feuerstelle ist sicher
noch Platz und der Smoker wird ganz grill-
sportlich ein wenig verschoben.



Auch bei günstiger Chinaware sind die Knebel nun mit Licht ausgestattet.

Michael, ein Urgestein des GSV Forums und alter Grillsportler des GSV Meisterschaftsteams ist nun im Vertrieb bei Big Green Egg unter die "Haube" gekommen.



Wie schon geschrieben, tolle Feuerplatten hier und da







Da hat Jonas von Petromax gut lachen, neben den bekannten Gusswaren hat er nun auch schicke Lodenmäntel im Angebot.

Richtige Smoker aus Stahl verschwinden wohl langsam aber sicher vom Markt - schade eigentlich.

Bei Rösle wurden die Gasgrills etwas aufgehüsch, mehr auch nicht.

Schicke handgeschmiedete Messer gab es neben feinsten Lederwaren auch an einigen Ständen. Bloß nicht in die Hand nehmen sonst ist man dabei schnell im Bestellmodus.



Kamado Joe stellte ein Keramikgrill vor, das alternativ auch mit Gas betrieben werden kann. Auch Feuerplatten mit Gasbrenner sind schon auf dem Markt, mal ehrlich wer braucht das denn?

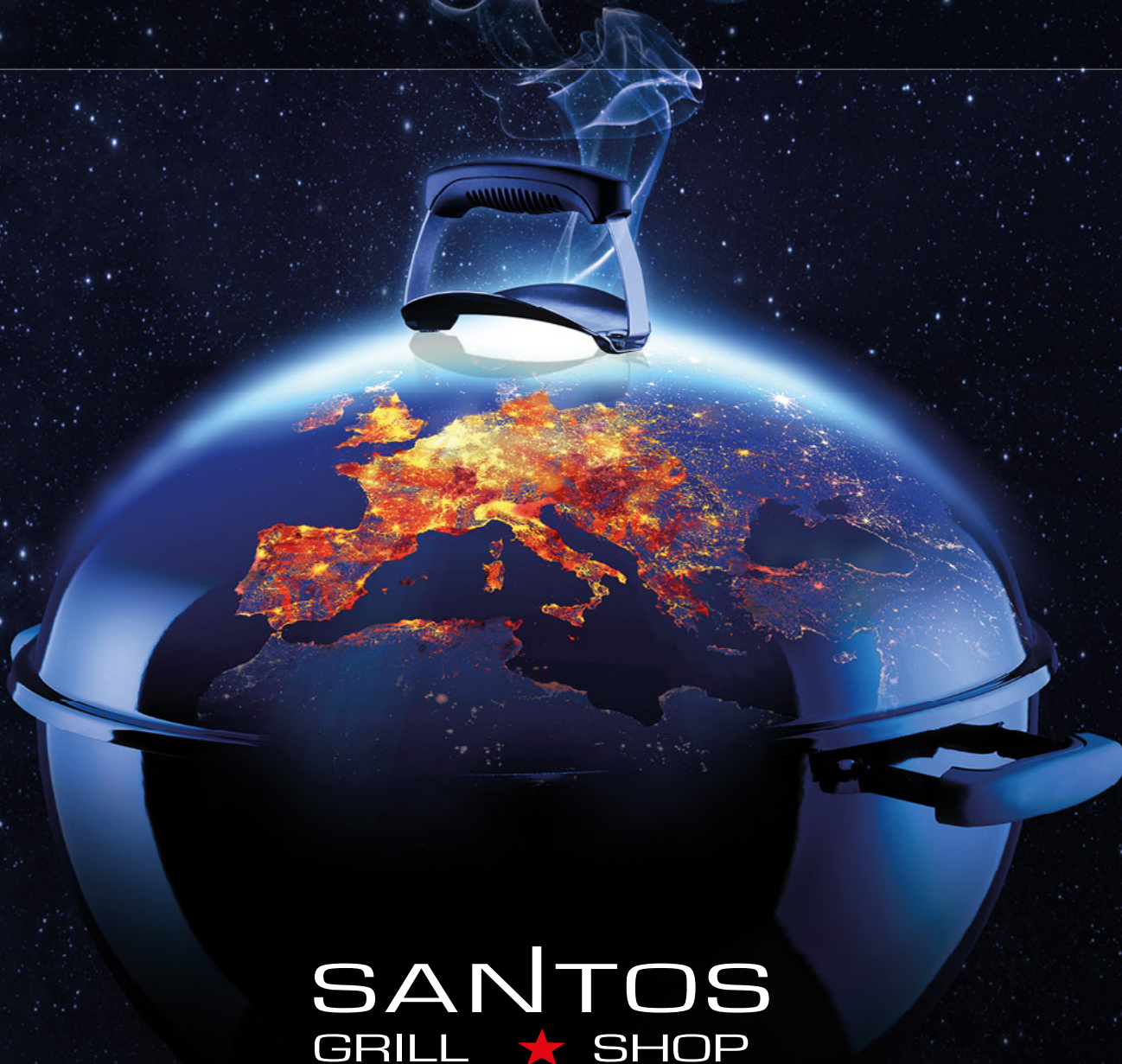
Bei den Pelletsmokern war auch Pitboss am Start. Schön, dann gibt es für uns in den nächsten Jahren neben den üblichen Verdächtigen wie Traeger etc. hoffentlich eine gute Auswahl an weiteren Geräten.

Auch GMG war erstmals auf der Spoga.



GSV GRILLSHOP AKTIONEN

IMMER AKTUELLE ANGEBOTE FÜR GRILLS UND ZUBEHÖR



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Teilweise bis zu über **50% Rabatt**
auf Aussteller oder Vorführgrills!
Neue Zubehörartikel, Rabattaktionen und Grillevents bei Santos

Schaut einfach mal rein!

www.grillsportverein.de/forum/forums/grillshop-aktionen.208/

SANTOS
GRILL ★ SHOP

DIE NEUE **S** GASGRILL SERIE VON SANTOS!

BESTELLBAR AB DEM
15. DEZEMBER 2019

3-Brenner & 4-Brenner



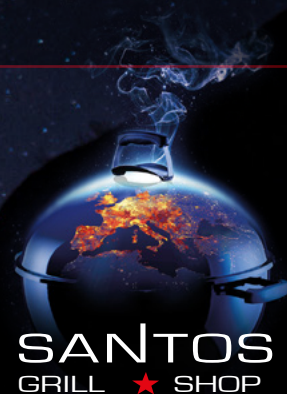
- Edelstahl Heckbrenner als Stabbrenner
- Riesige 800° Infrarotbrenner Zone
- Seitenkocher
- Riesiges Warmhalterost für das indirekte Grillen
- Fette Gussroste für das perfekte Branding
- Aludruckguss-Seitenwände für perfekte Hitzespeicherung und Stabilität
- Rechte Seitenablage easy abklappbar
- Große Seitenablagen
- Platz für die 11 kg Gasflasche
- Komplett neues Design
- Doppelwandige Haube
- Hohe Deckelhaube

in Schwarz oder Edelstahl

Preise ab 699,-€ (S-301)
bis 1.099,-€ (S-418)



Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



Gewürze aus Hamburg
wild, würzig, wahrhaftig



www.gourmerie.com

Gourmerie



ULTRAVINUM®

DEIN BEGLEITER



DER GRILL UND BBQ WEIN
JETZT ERHÄLTICH BEI WWW.ROYAL-SPICE.COM

Baby Back Ribs

Zutaten (für 4 Personen)

Baby Back Ribs im Ganzen aus dem Kotelettstück

Rub

- 1 EL Salz
- 5 EL brauner Zucker
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Thymian
- 1 TL Pfeffer

Ein Gefäß zum Mischen und ein Gefäß zum Streuen

Soße

- 1 Tasse Weißwein
- 2 EL Honig
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tabasco, grün
- 2 EL Weißweinessig

Zubereitung



☒ Aus den angegebenen Zutaten einen Rub mischen und damit die Ribs bestreuen und fest einmassieren.

☒ Die Rippchen in 2 Lagen Alufolie einwickeln und als Paket verschließen. Das Ganze über Nacht in den Kühlschrank stellen (1).

☒ Am nächsten Tag aus Weißwein, Honig, Knoblauch, Tabasco, Weißweinessig und Worcester-Soße eine Soße mischen und leicht erhitzen, damit sich der Honig auflösen kann. Die Soße vorsichtig zu den Rippchen in den Alufolienschlauch gießen und wieder gut verschließen (2).

☒ Das Ganze 2 ½ Stunden bei 100 bis 120 Grad im Backofen, Holzkohle- bzw. Gasgrill oder Smoker garen. Die Ribs sind fertig, wenn man die Knochen leicht aus dem Fleisch drehen kann.

☒ Über einem Topf die Folie aufschneiden, die Flüssigkeit sammeln und so lange aufkochen (ca. 10 Minuten), bis sie eine sirupartige Konsistenz hat (3).

☒ Die Spareribs damit einstreichen, auf den Grill legen und vorsichtig anbräunen. Achtung: Die Rippchen werden sehr schnell dunkel, deshalb bei mäßiger Temperatur grillen und das Fleisch genau beobachten! Nach ca. 180 Minuten sind die Ribs fertig.

1



2



3



Gesmokter Schweinebauch

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 schönes Stück Schweinebauch
ca. 2–3 kg
- 1 Tasse Magic Dust Rub oder einen
anderen kräftigen Rub
- ½ l Orangensaft
- Salz
- Wasser
- Magic Dust Rub
- 8 EL Paprika
- 4 EL und ½ TL Salz
- 4 EL und ½ TL Staubzucker
- 2 EL Senfpulver
- 4 EL und ½ TL Chilipulver
- 4 EL und ½ TL Cumin (Kreuzkümmel), gemahlen
- 2 EL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)



Zubereitung

- ☒ Mit einem scharfen Messer die Bauchschwarte einschneiden. Mit der Schwarte nach unten für mindestens 1 Stunde in Salzwasser legen.
- ☒ Den Schweinebauch mit Rub würzen und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- ☒ Den Smoker auf 120 Grad Betriebstemperatur heizen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach oben für ca. 6 Stunden hineinlegen.
- ☒ Den Bauch etwa jede Stunde wenden und mit etwas Orangensaft einsprühen.
- ☒ Nach ca. 6 Stunden den Bauch wieder auf die Schwarte legen und ganz nah an die Feuerkammer

schieben. Die Temperatur auf 160–180 Grad erhöhen und weitere 30 Minuten grillen.



Schweinefilet-Rouladen mit Semmelknödeln

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Schweinefilets
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Tiroler Speck
- Semmelknödelteig
- 10 trockene Brötchen
- Mehl
- ¼ l Milch
- 4-5 Eier (je nach Größe)
- 1 Zwiebel
- Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- Muskat
- Speck
- Butter
- Pfifferling-Rahmsauce
- 1 EL Kapern
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- ½ l Fleischbrühe
- 1 kleines Glas Weißwein
- Sahne
- Pfifferlinge
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleine Prise Chiliflocken
- Muskat

Zubereitung

☒ Das Schweinefilet so schneiden, dass es sich zu einer Roulade aufrollen lässt. Mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen, mit dem Salz jedoch vorsichtig sein, da der Speck bereits Salz abgibt. Anschließend mit einem Teil der Semmelknödelmasse bestreichen.

☒ Aus dem Speck eine Ummantelung flechten und das Ganze zu einer Roulade zusammenrollen **(1, 2)**.

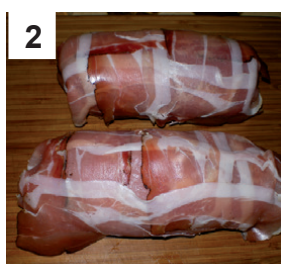
☒ Den Grill anwerfen und die Rouladen indirekt ca. 1 bis 1 ½ Stunden bei 170 Grad grillen. Bei einer Kerntemperatur von 75 Grad sind die Rouladen fertig.

☒ Für die Semmelknödel die trockenen Brötchen in feine Scheiben oder Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch kurz aufkochen und da-rüber gießen. Die Schüssel abdecken und die Brötchen ca. 20 bis 30 Minuten quellen lassen.

☒ Zwiebel und Speck sehr fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. In einer beschichteten Pfanne Butter auslassen. Zwiebelwürfel, Speck und Petersilie kurz darin andünsten und zu der Brötchenmasse geben. Eier, Mehl, Pfeffer, Salz und Muskat zufügen und alles gut durchkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, etwas Mehl zufügen (hängt von der Größe des Eis ab).

☒ Mit angefeuchteten Händen möglichst gleich große Semmelknödel formen. In einem großen Topf ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen. Die Knödel darin bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten ziehen lassen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

☒ Für die Soße die Kapern und die Pfifferlinge in der Butter andünsten, das Ganze mit Mehl binden und hellbraun werden lassen. Mit Fleischbrühe und Wein ablöschen und glatt rühren. Wenn die Flüssigkeit ein wenig eingekocht ist, nochmal nachwürzen. Zum Schluss noch ein wenig Sahne dazugeben und etwas reduzieren lassen.



Stäbchenfleisch mit „Hessischen Fächerkartoffeln“

Zutaten (für 6 Personen)

6 Portionen Stäbchenfleisch (kleine
Schweinshaxen ohne Fett und Schwarte)
Grillgewürz für Gemüse
Haxenwürze mit Kümmelaroma
200 g Kochkäse mit Kümmel, Vollfettstufe
Pfeffer
Fleur de Sel
3 Spitzpaprika
1 Zucchini
8 Schalotten
10 Kirschtomaten
2 Stangen Staudensellerie
300 g Champignons
3 milde Peperoni
1 Bund Frühlingszwiebeln
½ Bund Basilikum
2 Blätter Liebstöckel
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
½ Bund Petersilie
12 mittelgroße Kartoffeln
125 g Butter

Zubereitung

☒ Gemüse mit Fleur de Sel, Grillgewürz und Pfeffer bestreuen.

☒ Basilikum, Liebstöckel, Lorbeer, Thymian und Petersilie grob zupfen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, auf dem Gemüse verteilen und alles mit Olivenöl beträufeln.

☒ Die Kartoffeln waschen und im gleichmäßigen Abstand von 2 cm etwa bis zur Hälfte quer einschneiden. Mit ausgelassener Butter bestreichen und mit Rosmarin, Fleur de Sel und grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.

☒ Die Haxen dick mit Haxenwürze einreiben.



Mop-Soße

½ l Cidre, lieblich
1 Schuss Apfelessig
Pfeffer
Salz

☒ Kugelgrill auf 200 Grad und Smoker auf 130 Grad anheizen.

☒ Kartoffeln in einer feuerfesten Form in die Kugel geben und indirekt grillen. Die Haxen mit dem Gemüse in den Smoker geben, Klappe schließen und ca. 120 Minuten garen. Haxen regelmäßig wenden.

☒ Aus dem Cidre, etwas Apfelessig, Pfeffer und Salz eine Mop-Soße mischen und etwa halbstündlich die Haxen damit einpinseln.

☒ Nach 2 Stunden Garzeit die Kartoffeln mit dem Kochkäse bestreichen und so lange weitergaren, bis der Käse zerlaufen ist und zu bräunen beginnt.

NEU: UNSER GOLDSTÜCK

Entrecôte in Butter gereift!



JETZT MIT
10€
RABATT
PROBIEREN

GUTSCHEINCODE
GSV-11-2019



GOURMETFLEISCH.DE
PRIME STEAKS

Edel. Kostbar. Unser Goldstück! Argentine Black Angus
Entrecôte 14 Tage gereift in deutscher Markenbutter
verfeinert mit Meersalz. Ein butterzarter Genuss!

Nur von gourmetfleisch.de

* Den Gutscheincode im 1. Schritt des Bestellvorgangs in die Box „Gutschein-Code“ eingeben. Gültig ab einem Warenwert von 70,- EUR bis zum 31.12.2019. Eine Kombination mit anderen Rabatten oder Gutscheinen ist nicht möglich.

Fruity-style Cinnamon Ribs

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Rippchen
- Soße
- 4 Tassen Orangensaft
- 8 EL Worcester-Soße
- 8 EL Balsamico-Essig
- 12 Knoblauchzehen, püriert
- 20 Scheiben Ingwer, gerieben
- 12 EL Zuckerrübensirup
- 4 TL Zimt
- 12 EL Honig
- 8 EL Tabasco
- Rub
- 2 TL Knoblauch, granuliert
- 3 EL Salz
- 10 EL Turbinado oder brauner Rohrzucker
- 2 TL Sapore di mare BBQ Rub von Royal Spice
- 2 TL Chiliflocken
- 2 TL Thymian, getrocknet

Zubereitung

☒ Aus Knoblauch, Salz, Turbinado, BBQ Rub, Chili, Thymian und Pfeffer einen Rub herstellen.

☒ Die Ribs in Stücke zu je 4 Rippen schneiden und mit dem Rub einreiben.

☒ Für die Soße Orangensaft, Worcester-Soße und Balsamico in einen Topf geben. Knoblauch, Ingwer, Zuckerrübensirup, Zimt, Honig und Tabasco einrühren und erhitzen.

☒ Die Rippchen jeweils paarweise mit der Fleischseite nach oben auf Alufolie legen. Die erwärmte Soße auf die Päckchen verteilen und die Alufolie dicht verschließen **(1)**.

☒ Die Päckchen 2 Stunden bei 110 bis 120 Grad im Smoker garen.



☒ Die Rippchen auspacken. Die Soße in einer Schüssel auffangen und bis zur gewünschten Konsistenz binden und passieren.

☒ Die Rippchen anschließend eine Stunde lang bei 120 Grad im Smoker finishen und dabei 2 bis 4 Mal mit der Soße glasieren.



Pökelkrusti mit Spitzkohl-Kartoffelauflauf

Zutaten (für 6–8 Personen)

- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Sahne
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 EL Worcestershire-Soße
- 2 EL frischer Schnittlauch in Röllchen
- 2 kg Schweinekrustenbraten
- 1,5 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Lauchzwiebel
- 1,5 kg Spitzkohl
- Paprikapulver (nach Belieben)
- 250 g Räucherspeck ohne Schwarte
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz



Zubereitung

- ☒ Den Smoker mit Steakhousekohle und wenig Holz auf 180 Grad anheizen.
- ☒ Die rote Zwiebel fein würfeln. In einem Topf in der Butter auf der Sidefirebox glasig dünsten und mit dem Mehl hell anschwitzen.
- ☒ Gemüsebrühe, Sahne und Kümmel hinzufügen und 5 Minuten dicklich einkochen lassen. Mit Worcestershire-Soße, Pfeffer und Salz abschmecken. Von der Sidefirebox nehmen und Schnittlauchröllchen einrühren.
- ☒ Die Schwarte des Bratens in feinen Quadraten kreuzweise einschneiden und den Braten mit der Schwartenseite nach unten auf den Rost des Smokers geben. 30 Minuten grillen, anschließend das Gemüse dazugeben.
- ☒ In der Zwischenzeit die Kartoffeln anstechen und für gut 20 Minuten in Salzwasser mit einem Zweig Rosmarin auf der Sidefirebox dämpfen.
- ☒ Die Lauchzwiebeln und den kleinen Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen. Den Kohl in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in eine leicht eingefettete Edelstahlform legen. Die Mehlschwitze darüber verteilen und mit etwas Paprikapulver bestäuben. Die gedämpften Kartoffeln darauf legen. Den Räucherspeck in grobe Scheiben, die Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden und beides auf den Kartoffeln verteilen.
- ☒ Die Form auf den Smokerrost stellen und gemeinsam mit dem Krustenbraten, der nach circa 60 Minuten gewendet wird, noch mindestens 90 Minuten weiter grillen, bis die Oberfläche angebräunt ist. Nach etwa zwei Stunden ist das Essen fertig.

Gyros-Zöpfe

Zutaten (für 4 Personen)

3 kg Schweinenacken am Stück
(für circa 15 Zöpfe)

100 ml extra natives Olivenöl
für die Gewürzmischung

7 TL Oregano, gerebelt

4 TL Thymian, getrocknet

2 TL Paprikapulver, edelsüß

½ TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 TL Zwiebelgranulat

2 TL Knoblauchgranulat

1 TL Rosmarin, gemahlen

1 TL Korianderpulver

3 TL Salz

2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 TL Zucker

Zubereitung

☒ Den Schweinenacken nicht quer wie für Steaks, sondern längs in etwa 1,5 cm dicke Scheiben aufschneiden. Diese nochmals der Länge nach in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden.

☒ Alle Gewürze gut miteinander vermischen und dann sorgfältig mit dem Fleisch vermengen.

☒ Das gewürzte Fleisch mit dem Olivenöl beträufeln, das Ganze nochmals durchmischen und zum Durchziehen für mindestens einen halben Tag in den Kühlschrank stellen.

☒ Aus jeweils 3 Strängen „Zöpfe“ flechten. Wenn nötig, an den Enden mit Zahnstochern fixieren. Die Zöpfe bei circa 170 Grad indirekt etwa 1 Stunde grillen.



FRIESSTYLE SMOKER

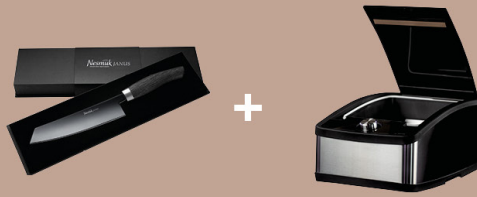
“gefertigt aus Leidenschaft“



www.friesstylesmoker.de

S.Fries Metalldesign - Hofriederstraße 3 - 97285 Tauberrettersheim

DAS PERFEKTE **DOPPEL** FÜR IHRE KÜCHE.



SPAREN SIE ÜBER € 300 MIT UNSEREM WEIHNACHTS-PAKET FÜR NUR € 1.649

Bis 17.12. bestellt - bis 24.12. garantiert geliefert!

Menü

h. Kammer-Vakuumierer MUL X +



< > C 88 | VPH | shop.multivac-home.com/de_de/multivac-home-nesmuk-janus.html

Mein Konto Anmelden Willkommen bei MULTIVAC home Ein Konto erstellen

home.

Vakuumierer home Service Shop

Kammer-Vakuumierer MULTIVAC home. & Kochmesser Janus von NESMUK



LIEFERFRIST: 5-6 TAGE SKU 108524238

Seien Sie der erste, der dieses Produkt bewertet

1.649,00 €
Inkl. 19% Steuern, exkl. Versandkosten






Anzahl [In den Warenkorb](#)


Das perfekte Doppel für Ihre Küche.

- **Perfekt vakuumieren** mit dem Kammer-Vakuumierer home. mit einzigartiger Marinierfunktion und externem Vakuum
- **Perfekt schneiden** mit dem Kochmesser Janus von NESMUK aus scharfem Niob-Stahl und mit wertvollem Mooreiche-Griff

Sparen Sie über € 300 mit unserem Weihnachts-Paket für nur € 1.649.

Bis 17.12. bestellt - bis 24.12. garantiert geliefert





Käuferschutz inklusive

★★★★★
Sehr gut
4.89/5.00

Original saarländischer Schwenkbraten

Zutaten (für 8 Personen)

- 2 kg Schweinefleisch vom Kamm
- 250 ml Pflanzenöl
- 4 große Zwiebeln, in dünne Scheiben gehobelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 5 Wacholderbeeren, zerdrückt
- 1 EL Senf
- 1 TL getrockneter Thymian
- 1 TL getrockneter Oregano
- Paprikapulver (nach Belieben)
- Cayennepfeffer (nach Belieben)
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz

Zubereitung

- ☒ Den Schweinkamm in circa 250 g schwere Steaks von 2 cm Dicke schneiden und in eine Schüssel geben.
- ☒ Die restlichen Zutaten in einer weiteren Schüssel gut miteinander vermischen, über die Steaks geben und alles noch einmal gründlich vermengen.
- ☒ Im Kühlschrank mindestens 24–48 Stunden abgedeckt ziehen lassen. 1 Stunde vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen.
- ☒ Den Schwenkrost vor dem Grillen gut einölen und auf mittlerer Höhe über dem Feuer erhitzen. Erst wenn das Feuer fast niedergebrannt ist, die Steaks auflegen. Je nach Dicke der Steaks etwa 10–15 Minuten von jeder Seite grillen.



Soulva Chirini – griechische Spieße

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Schweinefilet

Marinade

5 EL Olivenöl

5 EL Zitronensaft

½ EL Wachholderbeeren, zerdrückt

1 EL Oregano

Salz

Pfeffer



Zubereitung

☒ Olivenöl, Zitronensaft, zerdrückte Wachholderbeeren, Oregano, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren.

☒ Je nach Größe des Schweinefilets das Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden und für mindestens 3 Stunden – besser über Nacht – in einem verschließbaren Plastikbeutel in der Marinade einlegen **(1)**.



☒ Die Filetstücke so auf Metall- oder gewässerte Holzspieße auffädeln, dass die Schnittfläche des Filets auf dem Grill aufliegt **(2)**.

☒ Ca. 3 Minuten von allen Seiten grillen und heiß servieren.

☒ Als Dip eignet sich hervorragend frisches Zaziki.



Barbarenspieße

Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Holzspieße
- Brezelteig für 8 Brezeln (tiefgefroren)
- 250 g Schweinefleisch (oder Putenfleisch)
- Marinade,
zum Beispiel GSV-BBQ-Marinade, oder
eine selbstgemachte Marinade:
- 1 Stk. Zwiebel (fein gerieben)
- 4 EL Öl
- 4 EL Weinessig
- 4 EL Orangensaft
- 4 EL Tomatenketchup
- 1 TL Worchester-Soße

Zubereitung

☒ Die Holzspieße rund eine Stunde in Wasser ziehen lassen, damit sie später auf dem Grill nicht so schnell anbrennen. Den Brezelteig auftauen.

☒ Das Fleisch in mundgerechte Happen schneiden und in der Marinade für zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Die Fleischstücke dürfen nicht zu groß sein, da das Fleisch sonst nicht gleichzeitig mit dem Brezelteig gar wird. Wenn Sie Schweinefleisch verwenden, dürfen die Würfel nicht größer als 2 cm sein, da das Fleisch sonst nicht innerhalb von 15 Minuten gar wird.

☒ Den Brezelteig in die Länge ziehen, bis er an allen Stellen gleichmäßig dick ist, und in 8 Portionen teilen. Einige Fleischstücke mit großem Abstand auf die Spieße stecken. Ein Ende einer Portion Brezelteig auf einen Spieß stecken und so darum wickeln, dass das Fleisch möglichst wenig bedeckt wird. Auf diese Weise den gesamten Brezelteig um die Spieße wickeln.

☒ Die Spieße circa 15 Minuten indirekt bei circa 210 Grad grillen.



Grillfackeln

Zutaten (für 5 Personen)

10 Holzspieße
800 g dünn geschnittener Schweinebauch,
circa 1½ cm breit
Olivenöl (nach Bedarf)

für die Gewürzmischung

2 TL getrockneter Thymian
1½ TL grobes Meersalz
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zwiebelgranulat
1 TL Paprikapulver
1 TL Vollrohrzucker
¾ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
¼ TL Cayennepfeffer

Zubereitung

- ☒ Die Holzspieße wässern, damit sie später nicht anbrennen.
- ☒ Die Schweinebauchstreifen mit ein wenig Olivenöl bestreichen. Die Gewürze gut vermischen.
- ☒ Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben, in Frischhaltefolie einwickeln und ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- ☒ Die Grillfackeln unter ständigem Wenden bei guter Hitze direkt grillen, bis sie goldbraun sind.



Kalua Pig aus der Erde

Ursprünglich wurde dieses Gericht in einem erhitzten Erdloch gegart, aber wenn man den Garten nicht umgraben will, verwendet man lieber einen passenden Bräter mit Deckel.

Zutaten (für 4 Personen)

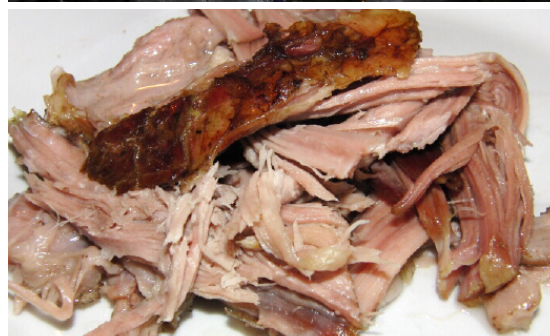
- 1,4 kg Schweinenacken, durchwachsen
- 2 EL flüssiger Rauch
- 5 Handvoll gewaschene und durcherhitzte Kieselsteine
- 2 Handvoll Buchenspäne
- circa 500 g Bananenblätter
- 10 Tücher à 30 x 30 cm, in Essigwasser ausgekocht
- 5 l reine Gartenerde (ohne Torf)
- grobess Meersalz
- Wurstgarn

Zubereitung

☒ Den Schweinenacken mit Salz und flüssigem Rauch einreiben. Kieselsteine und Buchenspäne in den Bräter geben.

☒ Den Schweinenacken in die Bananenblätter einwickeln und gut mit Wurstgarn verschnüren. Die restlichen Bananenblätter auf die unterste Schicht in den Bräter legen. Das Fleischpaket darauf geben. Mit den Tüchern sauber abdecken, mit Wasser befeuchten und anschließend mit der Gartenerde bedecken.

☒ Der Bräter kommt nun für mindestens 21 Stunden bei 120 Grad in den Smoker oder auf den Grill – ein umwerfender Geschmack ist der Lohn der Arbeit!



Rustikaler Krustenbraten

Zutaten (für 4 Personen)

1½ kg	Schinkenbraten mit Schwarte
1 TL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Kümmel, gemahlen
1 TL	Rosmarin, getrocknet
½ l	dunkles Bier
1	Lauchstange
50 g	Sellerie
3	Karotten
3	Zwiebeln
1 TL	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Pfiffikus Gewürzmischung
für die Lake	
3 EL	Salz
200 ml	Wasser



Zubereitung

☒ Die Schwarte des Schinkenbratens quadratisch oder rautenförmig einritzen. Das klappt umso besser, je kälter das Fleisch ist. Ein sauberes Cuttermesser leistet hier gute Dienste. Vorsicht beim Einritzen: Das darunter liegende Fleisch sollte unversehrt bleiben.

☒ Eine Salzlake anrühren und das Fleisch mit der eingeritzten Schwartenseite über Nacht darin einlegen. Dadurch springt die Kruste beim Grillen schön auf. Die Salzlake sollte jedoch nicht mit dem Fleisch in Berührung kommen.

☒ Das Fleisch von allen Seiten mit schwarzem Pfeffer, Paprika, Rosmarin und Kümmel würzen.

☒ Eine Bratenschale unter dem Grillrost zwischen den Kohlekörben platzieren, darin Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebeln anrichten, mit dem Bier übergießen und mit Pfeffer, Salz, und Kümmel würzen.

☒ Den Krustenbraten auf dem Grill indirekt etwa 1 ½ Stunden bei 160–180 Grad grillen. Rechtzeitig vor Erreichen der Kerntemperatur von idealerweise 72 Grad die Gemüseschale entnehmen und aus dem Gemüse eine Soße bereiten.

☒ Inzwischen den Grill auf Höchsttemperatur bringen – das bringt die Kruste zum „Poppen“ – und den Braten fertig grillen.

Brined Pulled Pork von der Schweinestelze

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Schweinestelzen à 450 g
(Schweinevorderhaxen)
- 100 g Birnenholzstücke
- 2 Schweinenetze
- Salz

Für die Brine

- 1 l Buttermilch
- 1 Zwiebel
- 1 Limette
- 1 Habanero-Chilischoten
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Thymian, getrocknet
- 2 EL Oregano, getrocknet
- 1 TL Cumin, gemahlen
- 1 EL Rosmarin, getrocknet
- 1 EL Pfeffer, schwarz
- 3 EL Meersalz
- 2 EL Sojasoße
- 3 EL Rohrzucker

Zubereitung

Zubereitung der Buttermilch-Brine

- ☒ Buttermilch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Limette, Habanero-Chili, Frühlingszwiebel und den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Zubereitung der Schweinestelzen

- ☒ Die Schweinestelzen für 48 Stunden in der Buttermilch-Brine einlegen. Schweinenetze bekommt man beim örtlichen Fleischerei-Fachgeschäft, wir brauchen 2 Stück.
- ☒ Die Stelzen werden in das Schweinenetz verpackt und leicht gesalzen. Im Smoker werden sie bei circa 120 Grad unter Verwendung von Birnenholzstücken (als Räucherholz) für 5–6 Stunden gegart. Schweinenetz, Schwarte und Knochen werden entfernt und mit 2 Gabeln in mundgerechte Stücke zerrupft. Im Brötchen mit Kohlsalat anrichten und nach Belieben mit BBQ-Soße würzen.



Russenspieße

Zutaten (für 10–12 Personen)

2,5 kg	Schweinehals oder -kamm
4 große	Gemüsezwiebeln
1	Knoblauchknolle
1 EL	Wacholderbeeren
5	Lorbeerblätter
2 EL	Salz
1 EL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
500 ml	Bier
2 l	Mineralwasser mit viel Kohlensäure

Zubereitung

- ☒ Das Fleisch in etwa 4 cm große Würfel schneiden und in einen 5-Liter-Eimer mit Deckel geben.
- ☒ Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob schneiden, Wacholderbeeren mit einem Löffel zerdrücken. Alles zusammen mit den Lorbeerblättern in den Eimer geben, Salz und Pfeffer untermischen. Dann mit dem Bier und dem Mineralwasser aufgießen und gut mit den Händen durchmischen. In den Kühlschrank stellen und mindestens 3 Tage ziehen lassen – nicht kürzer!
- ☒ Das Fleisch locker auf Flachspieße stecken und auf dem Holzkohlegrill – besser noch auf einem Russengrill – schön hellbraun grillen.





Lifestyle

RAMSTER

Holzbackofen + Grills



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

Wir weisen Sie gerne in die Möglichkeiten vieler leckerer Zubereitungen in einem RAMSTER- Holzbackofen ein. Gönnen auch Sie sich dieses einmalige Gourmetlebnis mit unseren Holzbacköfen, die wir sowohl für den privaten als auch für den gewerblichen Bereich fertigen.

Grillen mal anders... durch die Vielfältigkeit, die Toms Westernküchen zu bieten haben, machen Sie jeden Grillabend mit Freunden zum Event!

Ob grillen, braten, kochen oder Spanferkel am Spieß... es bleiben keine Wünsche offen.

Verbinden Sie Backvergnügen mit Grillspaß.

Unser Transformer Royal - der absolute Burner - vom Holzbackofen zum Grill und wieder zurück!

Natürlich können Sie in unserem Transformer Royal auch räuchern.

Nehmen Sie an einem unserer BACK- und GRILL- SEMINARE in unserer großen Koch- und Backschule teil.

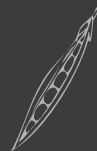
Kontakt:

Zeppelinstraße 138 - 140 • 66953 Pirmasens
Tel.: 0 63 31/60 80 230 • Fax: 0 63 31/60 80 234
info@holzbackofen.de • www.holzbackofen.de





Gesundes Essen
mit Coolnessfaktor
von und mit Grundschulern
zum leichten Nachmachen auch daheim



GRILL 
NINJAS

WER SAGT DENN, DASS GESUNDES ESSEN NICHT COOL SEIN KANN!

www.grillninjas.de





Die gesunde Ernährung von Kindern und Jugendlichen wird immer mehr vernachlässigt. Teilweise sind selbst einheimische Gemüse nicht einmal bekannt, geschweige denn, auf dem Speiseplan.

Trotz grenzenlosem Zugang zu interessanten Früchten, Gewürzen, Geschmäckern und Produkten, ist der Ernährungshorizont von Grundschulern vielfach sehr eng begrenzt - „*kenne ich nicht, esse ich nicht*“, lautet dann oft die Devise.

„*Kenne ich zwar nicht, probiere ich aber auf jeden Fall*“, heißt es jedoch meist sofort, wenn die Kinder an der Zubereitung der Speisen aktiv beteiligt sind.

Hierfür stehen die Grillninas.

Wir wollen Grundschüler durch aktive Teilnahme nachhaltig und spielerisch an gesunde Ernährung heranführen und das in einem Bereich, der zu Deutschlands liebsten Hobbys im Sommer gehört.

Das Projekt „*Grill Ninjas – Wer sagt denn, dass gesundes Essen nicht cool sein kann!*“ hat das Ziel, mit den Kindern gesunde Mahlzeiten zu kreieren und dies filmisch in Form von Magazinbeiträgen zu dokumentieren.

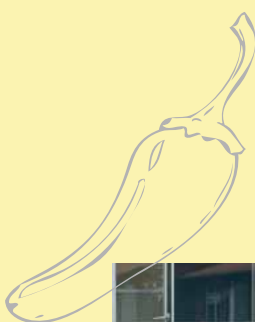


Mit den Grillninas Foodtrucks wollen wir in der Saison jeden Tag Grundschulen besuchen und dort gemeinsam mit den Kindern grillen.

Einfach.
Ohne Dogma.
Ohne erhobenen Zeigefinger.

Stattdessen mit viel Spaß, Freude, Lust am Ausprobieren und so einfach und schnell und für jeden nachmachbar, dass jedes Kind sein Erlebnis auch mit an den heimischen Grill bringen kann!

Ernährungserziehung von den Kindern, zu den Erwachsenen!





Unser Pilotprojekt im April 2019 in der Grundschule in Immenrode war ein voll Erfolg:
Bei den Schülern, den Lehrern, den Unterstützern am und hinter den Grills und Kulissen.

Aber auch bei Presse und Fernsehen und der Politik.

Die ganze Schule unterstützte das Projekt. Die Lehrer bereiteten sich mit den Kinder zwei Tag inhaltlich auf das Thema vor.

Die gesamte 4. Klassenstufe übernahm die Vor- und Zubereitung. Gegrillt und gekocht wurde für die gesamte Schule, wobei 1. und 2. Klasse durch Bärlauchsammeln im Wald für Zutaten und Kartoffeldruck für Tischdekorationen sorgte.



Nun heißt es, das Projekt fördern und wachsen zu lassen, um es langfristig und bundesweit aufzustellen.

Damit die Grillninjas Foodtrucks allen Kindern vermitteln können, dass gesundes Essen auch lecker und cool sein kann - sogar, wenn es vom Grill kommt.

Hierfür bitten wir um Ihre Hilfe - um Ihre Unterstützung vor Ort, Ihre Unterstützung in den Medien und Ihre Spenden und Zuwendungen!



Wir sind zur Ausstellung von Spendenquittungen berechtigt.



medicorps® gemeinnützige Aktiengesellschaft
Mühlenstraße 23 | 38685 Langelshelm

IHR ANSPRECHPARTNER:
Mario Bergmann
05326 997 998 o
hello@grillnijas.de



Steaks „Café de Paris“

Zutaten (für 4 Personen)

4 Hals- oder Nackensteaks
vom Schwein à 250 g
für die Kräuterbutter

250 g Butter
3-4 TL Alfons Schuhbecks Gewürzmischung
„Café de Paris“
2 TL getrockneter Estragon
1 TL getrockneter Majoran
¼ TL Knoblauchgranulat
1 EL frischer Schnittlauch, fein gehackt
(nach Belieben)
1 EL frische Petersilie, fein gehackt
(nach Belieben)
4 Eigelb
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Salz

Zubereitung

☒ Die Zutaten der Kräuterbutter nur bei Zimmertemperatur verarbeiten.

☒ Alle Zutaten bis auf das Eigelb in ein Rührwerk geben und mit dem Anschlagbesen mindestens 15 Minuten schaumig schlagen. Nach und nach das Eigelb hinzufügen und nochmals 5 Minuten rühren.

☒ Die Steaks in einer Gusspfanne auf dem Grill von jeder Seite einige Minuten grillen. Mit der Buttermischung bestreichen und nochmals kurz überbacken.



Gefüllter Schweinebauch

Zutaten (für 6 Personen)

- 1 kleine Lauchstange
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 200 g gekochter Schinken
- 1 Brötchen (Semmel) vom Vortag
- 1-2 EL frischer Schnittlauch (nach Belieben)
- 1-2 EL frische Petersilie (nach Belieben)
- 500 g Brät
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 100 ml Sahne
- 1,5 kg Schweinebauch
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz
- Wurstgarn

Zubereitung

- ☒ Den Lauch und die Zwiebeln in einer Gusspfanne auf dem Grill in dem Öl weich dünsten.
- ☒ Die Paprikaschoten, den Schinken, das Brötchen, den Schnittlauch und die Petersilie klein schneiden.
- ☒ Mit dem Lauch, den Zwiebeln, dem Brät, dem Hackfleisch, den Eiern, der Sahne, etwas Salz und Pfeffer vermischen und zu einer gleichmäßigen Masse verarbeiten.
- ☒ In den Schweinebauch eine Tasche schneiden, die Füllung hineingeben und den Schnitt wieder mit Wurstgarn zunähen.



Burger

Zutaten (für 6 Personen)

- 500 g Rinderhackfleisch
- 2 Tomaten
- 1 große Gemüsezwiebel
- 5 saure Gurken
- diverse Soßen
- Senf
- Scheibletten-Käse
- 6 große Blätter vom Eissalat
- 10 Scheiben Speck, etwas dicker geschnitten
- Mayonnaise
- 3 EL Butter
- 6 Hamburger-Brötchen

- 6 große Blätter vom Eissalat
- 10 Scheiben Speck, etwas dicker geschnitten
- Mayonnaise
- 3 EL Butter
- 6 Hamburger-Brötchen

Zubereitung

☒ Für jede Beilage eine kleine Schüssel bereiten. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in ein Gefäß legen, ebenso die Gurken längs in Scheibenform bringen.

☒ Das Fleisch in sechs gleich große Portionen teilen. Mit leicht angefeuchteten Händen aus jeder Portion ein rundes, gleichmäßig dickes Hacksteak formen. Um den Geschmack des frischen Rindfleischs zu erhalten, zum Schluss nur etwas salzen und pfeffern **(1)**.

☒ In einer gusseisernen Pfanne den Speck auslassen, bis er knusprig ist und beiseite stellen. Dann



die Zwiebelscheiben in der Pfanne mit dem Fett des Specks anrösten.

☒ Den heißen Grillrost ölen, damit die Burger nicht kleben bleiben.

☒ Die Hacksteaks auf den heißen Rost legen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten grillen. Nun sind sie medium (halbrosa) gebraten **(2)**.

☒ 2 EL Butter auf den Schnittflächen der Hamburger-Brötchen verstreichen und diese mit der gebutterten Seite nach unten in den letzten 30 Sekunden mitgrillen. Vorsicht, sie werden recht schnell dunkel **(3)**!



Brisket

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Rinderbrust mit hohem Fettanteil
- 5 EL brauner Zucker
- 5 EL Paprikapulver
- 1 EL Cayennepfeffer, gemahlen
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL Zwiebelsalz
- 2 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Meersalz
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 EL Koriander, gemahlen

Mop-Soße

- 500 ml Apfelsaft oder Apfelsidre
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Zwiebel
- 2 EL Paprikapulver

Zubereitung

- ☒ Gewürze gut mischen und die Rinderbrust (Brisket) damit einreiben.
- ☒ Das Brisket mindestens 12, besser 24 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- ☒ Mindestens drei Stunden vor dem Smoken muss das Brisket aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es auf Zimmertemperatur kommt.
- ☒ Für ca. 12 bis 15 Stunden bei Niedertemperatur zwischen 100 bis 120 Grad smoken, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 90 Grad erreicht hat.
- ☒ Für die Marinade Apfelsaft (oder Apfelsidre), Zucker, eine in dünne Ringe geschnittene Zwiebel und das Paprikapulver vermischen. Das Brisket mit einem Mop- oder Silikonpinsel zum ersten Mal nach ca. 5 Stunden und dann alle 30 Minuten einpinseln.
- ☒ Wenn die Kerntemperatur von 90 Grad erreicht ist, das Fleisch vom Smoker nehmen, in Alufolie einwickeln und für 20 Minuten ruhen lassen.



Top Butt Flap mit Mango-Grapefruit-Salsa

Zutaten (für 2 Personen)

400 g Top Butt Flap
Salz
Pfeffer
Zucker
Fleur de Sel

Salsa

3 Tomaten
½ Pink Grapefruit
½ Mango
½ rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Korianderblätter
1 rote Chillischote, frisch
1 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL Kreuzkümmel, gemahlen
1 Msp. Kardamom, gemahlen
2 EL Olivenöl
1 Schuss Weinessig
Salz
Pfeffer



Zubereitung

☒ Für die Salsa die Tomaten häuten, die Mango schälen, die Grapefruit filetieren und alles in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und alle Zutaten mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

☒ Das Top Butt Flap mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

☒ Den Grill zum Direktgrillen vorbereiten und das Fleisch von jeder Seite 2 Minuten bei starker Hitze grillen.

☒ Das Fleisch kurz ruhen lassen, dann aufschneiden und mit etwas Fleur de Sel würzen. Zusammen mit der Salsa servieren.

Rinderfilet mit Spinatgarnele und Pfifferlingen

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Filetsteaks vom Rind, 4–5 cm dick
- 4 kleine Garnelen
- Etwas Knoblauch
- Blattspinat, zum Einwickeln
- 8 Scheiben Serrano oder Parma Schinken
- Salz
- Pfeffer
- 400 g Pfifferlinge
- ½ Bund glatte Petersilie
- 3 Schalotten
- Öl

Zubereitung

☒ Garnelen köpfen, schälen und der Länge nach gestreckt auf einen Zahnstocher spießen, damit sie beim Blanchieren nicht krumm werden.

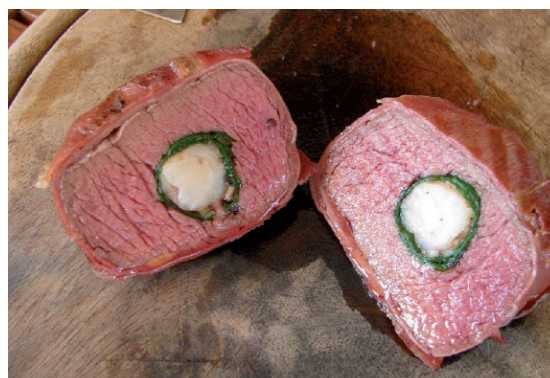
☒ Garnelen 1 Minute, Spinat 10 Sekunden blanchieren.

☒ Die Spinatblätter vom Strunk befreien und auf einem Brett ausbreiten. Mit wenig Knoblauch und Pfeffer würzen und anschließend die Garnelen umwickeln.

☒ Mit einem Messer ein Loch längs durch das Filet stechen und auf Garnelendicke weiten. Die Garnele – entgegen der Wicklung des Spinates – in das Filet drehen, bis sie mittig im Filet sitzt **(1)**.

☒ Das gefüllte Fleisch kreuzweise in den Schinken verpacken, wobei die zweite Lage Schinken der Richtung der Garnele entsprechen sollte. Dies dient der späteren Schnittführung.

☒ Das Fleisch auf beiden Seiten jeweils 90 Sekunden direkt bei hoher Temperatur auf der Griddle (Gussplatte) grillen und anschließend indirekt 6 Minuten bei 160 bis 180 Grad gar ziehen. In Alufolie ca.



5 Minuten ruhen lassen.

☒ Die Pfifferlinge waschen und putzen. Schalotten fein würfeln, Petersilie hacken.

☒ Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfifferlinge da-rin anbraten. Schalotten und Petersilie dazugeben und alles zusammen ca. 5 bis 7 Minuten braten.

☒ Die Filets quer zur zweiten Schinkenscheibe schräg aufschneiden, sodass der Schnitt quer durch die Garnele verläuft.

☒ Beide Teile mit der Schnittfläche nach vorn auf einen Teller legen und mit Salz und Pfeffer servieren.



Roastbeef auf Balsamico-Jus

Zutaten (für 8 Personen)

1,6 kg	Roastbeef
6	Schalotten, fein gehackt
4	Knoblauchzehen, fein gehackt
4 TL	Tomatenmark
400 ml	trockener Rotwein
1 l	Kalbsfond
2 TL	rote oder grüne Pfefferkörner, eingelegt
8 EL	Balsamico-Essig
300 g	Butter
	Salz aus der Mühle
	Pfeffer aus der Mühle
	Stärke, zum Binden
	Zuckercouleur, zum Abtönen



Zubereitung

- ☒ Roastbeef trocken tupfen und parieren. Dabei nicht den Rückendeckel (weiße Fettschicht) entfernen.
 - ☒ Am Stück in einem vorgeheizten Bräter von allen Seiten scharf anbraten.
 - ☒ Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf dem Grill bei 160 Grad indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 54 bis 56 Grad grillen.
 - ☒ Für die Soße dem Bratensatz das Tomatenmark zugeben und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Mit Rotwein ablöschen und auf etwa ¼ der Menge reduzieren.
 - ☒ Kalbsfond dazugießen und alles auf ca. 600 ml reduzieren, anschließend absieben.
 - ☒ Pfefferkörner unter lauwarmem Wasser abspülen und mit dem Balsamico-Essig zur Soße geben.
 - ☒ Die Butter in Flocken einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 - ☒ Bei Erreichen der Kerntemperatur das Fleisch vom Grill nehmen und in Alufolie 15 Minuten ruhen lassen.
 - ☒ Zum Anrichten in Scheiben aufschneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen.
 - ☒ Den austretenden Fleischsaft auffangen und in die Soße geben.
- Beim Roastbeef wird, wie bei fast allen Fleischprodukten, der typische Fleischgeschmack nur durch die Produktqualität erreicht. Hier gilt besonderes Augenmerk einer ausgeprägten Marmorierung des Fleisches. Ein mageres Stück wird nie den Geschmack eines mit feinen Fett- äderchen durchwachsenen Stückes erreichen können.
- Das Fett nicht vor dem Grillen entfernen, sondern nach Belieben erst nachher wegschneiden.

Armadillo-Eggs

Zutaten (für 4 Personen)

- 250 g Cheddar-Käse
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 10 Peperoni
- 25 Scheiben Frühstücksspeck
 - Paprikapulver, rosenscharf (nach Belieben)
 - Salz
 - schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung

- ☒ Den Käse in kleine Würfel schneiden, das gewürzte, mit der fein geschnittenen Zwiebel versehene Hackfleisch in Eiform bringen. Insgesamt circa 10 „Eier“ formen.
- ☒ Die Peperoni aushöhlen, mit den Käsewürfeln füllen und in die Mitte der Hackfleischmasse drücken.
- ☒ Nun mit 2–3 Scheiben Frühstücksspeck umwickeln und circa 30 Minuten bei 200 Grad grillen.



Dreierlei Fajitas

Zutaten

Alle Varianten für 4 Personen



Zubereitung

- ☒ Die Avocado zu Guacamole (Avocado-Dip) pürieren.
- ☒ Paprika und Chili angrillen, dann die Paprika häuten **(1)**.
- ☒ Das Fleisch und die in grobe Scheiben geschnittenen Zwiebeln portionsweise anbraten.
- Paprika beifügen und kurz mitbraten **(2)**.
- ☒ Die Weizentortillas im Backofen erwärmen. Die gebratenen Zutaten mit Guacamole und evtl. etwas Käse darauf verteilen. Zum Schluss die Tortillas vorsichtig rollen **(3)**.
- ☒ Mit Spanish Rice servieren.



Variante 1: Fajitas mit Rind

- 3-4 Rindfleischrouladen
- ½ Zwiebel, grob geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 3 EL Öl
- 1 EL Sojasoße
- 1 TL Liquid Smoke
- 1 TL Koriander
- Kreuzkümmel, je nach Geschmack
- 1 EL Worcester-Soße
- 1 EL brauner Zucker
- gemahlene Chili, je nach Geschmack
- 2 Avocado



Variante 2: Fajitas mit Huhn

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 3 EL Limettensaft
- 1 EL Koriander
- 3 EL Worcester-Soße
- Kreuzkümmel
- ¾ EL gekörnte Hühnerbrühe



Variante 3: Fajitas mit Rind und Huhn

- 2 Rindfleischrouladen
- 2 Hähnchenbrustfilets
- ½ Zwiebel, grob geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gewürfelt
- 4 EL Öl
- 2 TL Basilikum
- 2 TL Koriander
- 1 TL Thymian
- Paprika
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Sojasoße
- 2 Avocado



THE
BARBECUE
SAUCE



NEU!

Färsen-Onglet

Zutaten (für 4 Personen)

- 2 Onglets von der Färs
à circa 500–600 g (Hanger Steak,
nicht zu verwechseln mit Flank Steak)
- 1 EL Olivenöl
- Fleur de sel
- frische Thymianzweige
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen



Zubereitung

✖ Die Onglets (in Frankreich als „Steak frites“ bekannt, bei uns auch als „Kronfleisch“) waschen, mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Nun beidseitig einölen und nur leicht salzen. Abgedeckt bei Zimmertemperatur circa 30 Minuten ruhen lassen.

✖ Den Grill für ein direktes Grillen vorbereiten beziehungsweise den Gasgrill gut vorheizen. Die beiden Onglets direkt angrillen und nach 2 Minuten um 90 Grad drehen (Branding). Nach weiteren 2 Minuten umdrehen, Thymianzweige auflegen und wiederum nach 2 Minuten um 90 Grad drehen. Pro Seite brauchen die Onglets nur 4 Minuten auf dem Gussrost.

✖ In einem zweiten Grill indirekt bei circa 90 Grad und geschlossenem Deckel auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen. Ideal für Onglets sind 54–56 Grad Kerntemperatur.

✖ Je nach persönlichem Geschmack können die Onglets nun auch noch kurz in aufgeschäumter Butter und Thymian geschwenkt werden. Quer zur Faser aufschneiden, mit Fleur de sel und schwarzem Pfeffer würzen und sofort servieren.



ROYAL  SPICE
bbq rubs & spices



www.royal-spice.de

Kalbsbäckchen im Dutch Oven

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Kalbsbäckchen à 200 g
- 3 Karotten
- 1 Lauchstange
- 150 g Knollensellerie
- 2 Zwiebeln
- 2 EL frische Petersilie
- 500 g Champignons
- 500 ml warmes Wasser
- 1 Flasche trockener Weißwein
- 1 Prise Zucker
- 1-2 EL Butter (nach Bedarf)
- 1-2 EL Mehl (nach Bedarf)
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- abgeriebene Schale von ½ Zitrone
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Schlagsahne
- Muskatnuss (nach Belieben)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz

Zubereitung

☒ Die Kalbsbäckchen zusammenbinden, salzen, pfeffern und im Dutch Oven von allen Seiten gut anbraten.

☒ Karotten, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Champignons und Petersilie klein schneiden. Die Zwiebeln mit den Bäckchen anbraten und etwas Muskatnuss hinzugeben – anschließend warm stellen.

☒ Karotten, Lauch, Sellerie, Champignons und Petersilie mit Butter und Mehl anschwitzen. Mit dem warmen Wasser, dem Wein und dem Zucker aufgießen.

☒ Lorbeer, Nelken und Wacholder sowie die Zitronenschale in ein Tee-Ei füllen und dies mit den Bäckchen in den Topf geben. Crème fraîche und Schlagsahne unterrühren und das Ganze für circa 2 Stunden im Dutch Oven köcheln lassen.



Rinderbrust im Rotweindampf

Zutaten (für 6 Personen)

2,5 kg Rinderbrust mit Fettdeckel
1 Flasche trockener Rotwein
etwas Mehlbutter oder geriebene Kartoffel
(nach Bedarf)
für den Rub

12 EL Paprikapulver
4 EL Salz
4 EL Rohrzucker
4 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver
1 TL Cayennepfeffer

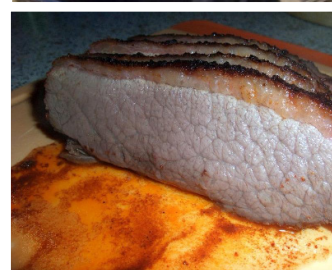
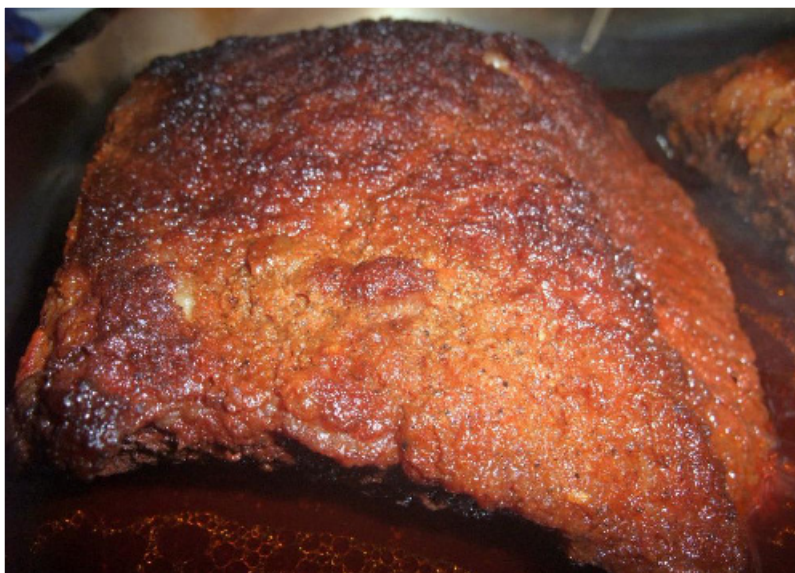
Zubereitung

☒ Alle Zutaten für den Rub vermengen, bei Bedarf auch kurz im Mörser oder im Mixer zerkleinern. Die Rinderbrust damit würzen, vakuumieren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

☒ Den Kugelgrill für ein indirektes Grillen (Minion-Ring) vorbereiten oder den Smoker auf 110 Grad einregeln. Die Rinderbrust in einen Bräter legen und darin circa 3 Stunden grillen. Mit ein paar Woodchips (Kirsche oder Apfel) räuchern. Danach mit dem Wein aufgießen, gut mit Alufolie abdecken und bei 140 Grad weitere 3 Stunden garen.

☒ Das Fleisch nach der Garzeit in die Alufolie wickeln und an einem warmen Ort 40 Minuten ruhen lassen. Zwischenzeitlich die Soße abschmecken und eventuell mit etwas Mehlbutter oder einer geriebenen Kartoffel binden.

☒ Die Rinderbrust quer zur Faser in dünne Scheiben tranchieren und mit der Soße servieren. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder ein Kartoffelgratin.



Hohe Rippe

Zutaten (für 10–12 Personen)

6 kg Hohe Rippe
für den Rub

½ Tasse Paprika, edelsüß
¼ Tasse Salz
¼ Tasse Zucker
2 EL Senfpulver
¼ Tasse Chilipulver
¼ Tasse Kümmel, gemahlen
2 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
¼ Tasse Knoblauch, granuliert
2 EL Cayennepfeffer

Zubereitung

☒ Alle Zutaten für den Rub gut vermischen und das Fleisch von allen Seiten sorgfältig damit einreiben. Das Fleisch in Folie wickeln und mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

☒ Vor dem Smoken das Fleischstück aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Das Rinderrückenstück auf dem Rost der Sidefirebox scharf anbraten und danach für circa 6 Stunden bei 110 Grad im Smoker grillen.



Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Wieder einmal etwas Leckeres aus dem Schwabenlande, diesmal im Dutch Oven zubereitet. Das wertvolle Roastbeef eignet sich hervorragend dafür.

Zutaten (für 4 Portionen)

1 kg	Roastbeef
100 ml	Rotwein
250 ml	Rinderfond oder Fleischbrühe
4	große Zwiebeln
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
etwas	Tomatenmark (zum Abschmecken)
etwas	Sahne (zum Abschmecken)

Zubereitung

☒ Das Roastbeef rundherum pfeffern und auf einem Gusseisenrost oder gleich im Dutch Oven sehr scharf von allen Seiten schön braun und knusprig anbraten.

☒ Mit Rotwein und Fleischbrühe aufgießen, reduzieren lassen und die grob geschnittenen Zwiebeln hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Sahne abschmecken und circa 1½–2 Stunden im Dutch Oven schmoren.



Bärlauchgriller

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg	Schweinenacken
500 g	Rindernacken
1 kg	Schweinebauch
50 g	Salz
10 g	Selleriesalz
7,5 g	weißer Pfeffer, gemahlen
2,5 g	Thymian, getrocknet
25 g	frische Petersilie, gehackt
25 g	frischer Bärlauch, gehackt
1,25 g	Mazis (Muskatblüte)
	Schweinenaturdarm



Zubereitung

- ☒ Fleisch auf die Einlassgröße des Fleischwolfes würfeln.
- ☒ Rinder- und Schweinenacken mit einem Fleischwolf bei Lochgröße 4 zerkleinern.
- ☒ Den Schweinebauch mit einem Fleischwolf bei Lochgröße 2 wolfen.
- ☒ Die restlichen Zutaten gut mit dem Fleisch vermengen **(1)**.
- ☒ Den Schweinenaturdarm 30 Minuten lauwarm wässern und anschließend gut durchspülen **(2)**.
- ☒ Das Brät mit einem Wurstfüller in den Schweinenaturdarm füllen. Bei einer Länge von ca. 20 bis 25 cm die Wurst abdrehen. Eventuell entstehende Luftblasen mit dem Wurstpicker mehrfach anstechen **(3)**.
- ☒ Bei mittlerer Hitze direkt grillen, bis die Würste duften, evtl. nach Geschmack bräunen.



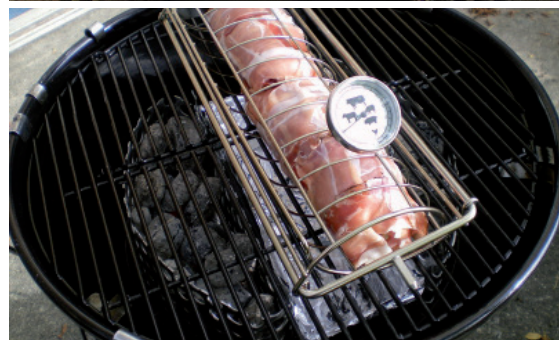
Grünkohl mit Würsten

Zutaten (für 6–8 Personen)

270 g	Frühstücksspeck
275 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
50 g	Schweineschmalz
500 g	Suppengemüse
360 g	Kartoffeln
600 g	Grünkohl
1 l	Fleischbrühe
850 g	gemischte Kochwurst
Gewürze für das Tee-Ei	
4	Lorbeerblätter
10	Nelken
10	Wacholderbeeren
1 TL	Kümmel
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Muskatnuss, frisch gerieben

Zubereitung

- ☒ Speck, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und im Dutch Oven in dem Schweineschmalz anbraten.
- ☒ Suppengemüse, Kartoffeln und Grünkohl klein schneiden und dazugeben.
- ☒ Das Tee-Ei mit den Gewürzen hinzufügen und die Fleischbrühe angießen.
- ☒ 30 Minuten im Dutch Oven garen lassen, zum Schluss die Kochwürste einlegen.



Putenkeule im Heu

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Putenkeulen
- 200 g fein geschnittenes Gemüse
aus Karotten, Lauch, Sellerie
- 3 EL Tomatenmark
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml lieblicher Rotwein
(zum Beispiel Dornfelder)
- 250 ml roter Balsamessig
- 150 g Alpen-Wiesenheu
- 3 EL Preiselbeeren
- Salz
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

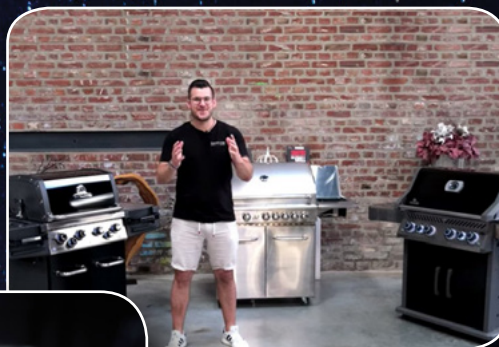
Zubereitung

- ☒ Die Putenkeulen salzen, pfeffern und im Dutch Oven anbraten. Herausnehmen und beiseitelegen.
- ☒ Das Gemüse mit dem Tomatenmark, den klein geschnittenen Zwiebeln und dem Knoblauch anschwitzen.
- ☒ Den Rotwein angießen und reduzieren lassen. Mit Balsamessig und 125 ml Wasser auffüllen und bis fast zum Rand mit Heu bedecken.
- ☒ Die Keulen in das Heunest legen und mit weiterem Heu zudecken. Ca. 2 ½–3 Stunden im Dutch Oven schmoren lassen.
- ☒ Für eine feine Soße den Fond abseihen und etwas reduzieren, danach die Preiselbeeren zugeben und gut einrühren.
- ☒ Die Keulen müssen noch vom Heu befreit werden. Das ist zwar etwas aufwendig, lohnt sich geschmacklich aber allemal.



UNSER SANTOS YouTube KANAL

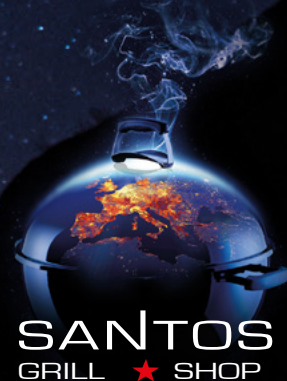
Jede Menge Tipps & Tricks rund ums Grillen:
Grillvideos mit Profis, Rezepte, Grillmontage- und -Reinigung,
Zubehöreinsatz, Vorstellung neuer Produkte und viel mehr.



...präsentiert von unserem
Kölsche Jung Benny



Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



Gefüllte Wachteln auf Lauchgemüse

Zutaten (für 2 Personen)

Wachteln

- 1 EL Mandelblättchen
- 50 g getrocknetes Mischobst
- 100 g gemischtes Hackfleisch
- 100 g Mett
- 1 EL Rosinen
- 1 Eigelb
- 2 Messerspitzen Quatre-épices
- 2 Wachteln
- Rosmarin- und Thymianzweige
- Pfeffer und Salz
- Öl
- Butter

Lauchgemüse

- 2 Stangen Lauch
- trockener Riesling
- 1 EL Pinienkerne
- 1 EL Rosinen
- Salz, Pfeffer und Zucker
- 250 ml Sahne

Zubereitung

- ☒ Die Mandeln rösten und das Mischobst grob schneiden.
- ☒ Hack, Mett, Obst, Mandeln, Rosinen und Eigelb vermengen und mit Pfeffer, Salz und Quatre-épices abschmecken.
- ☒ Wachteln mit der Mischung füllen und von außen salzen und pfeffern.
- ☒ Die Wachteln in Öl mit Rosmarin und Thymian rundherum in der Gusspfanne anbraten und dann ca. 30 Minuten bei 200 Grad indirekt fertig grillen. Die letzten 10 Minuten die Hitze erhöhen, damit die Haut schön braun und knusprig wird, dabei mit flüssiger Butter einpinseln.



- ☒ Für das Lauchgemüse die Lauchstangen putzen und in Julienne schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- ☒ Pinienkerne und Rosinen in Öl anbraten, Lauch dazugeben und 5 Minuten mitbraten.
- ☒ Das Gemüse mit einem Schuss Wein ablöschen, die Sahne dazugeben und bissfest garen.
- ☒ Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken und fertig garen.

Entenbrust mit Kumquatragout und Maisschaum

Zutaten (für 4 Personen)

Kumquatragout

- 100 g Kumquats
- 2 EL Zucker
- 300 ml Orangensaft
- 1 EL bittere Orangenmarmelade
- 1 EL süße Marmelade
- 1 TL Stärke
- 3 EL Orangenlikör

Maisschaum

- 1 EL Zucker
- 100 g Maiskörner (Zuckermais aus der Dose)
- 2 EL Butter
- 50 ml weißer Portwein
- 100 ml Sahne
- Salz
- Cayennepfeffer

Entenbrust

- 1-2 Entenbrustfilets auf der Haut
- 5-Gewürze-Pulver (aus dem Asiashop)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

☒ Kumquats mehrfach mit einer Nadel einstechen und zweimal in frischem Wasser je 3 Minuten blanchieren. Zucker leicht karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und 10 Minuten reduzieren.

☒ Inzwischen die Kumquats vierteln und entkernen. Die Kumquatviertel in den Orangensaft geben und nochmals 5 Minuten einkochen. Die Stärke in wenig Wasser lösen und die Masse leicht binden. Marmeladen und Orangenlikör unterrühren. Das Ganze warm stellen.

☒ Für den Maisschaum den Zucker leicht bräunen. Maiskörner, Butter und Portwein zugeben und die Sahne einrühren. Das Ganze 10 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Cayennepfeffer ab-



schmecken. Anschließend pürieren, passieren und bei geringer Hitze mit Sahne auf die gewünschte Konsistenz bringen und etwas schaumig schlagen. Warmstellen.

☒ Die Entenbrust parieren, die Haut rautenförmig einschneiden und mit Salz, Pfeffer und 5-Gewürze-Pulver würzen. Leicht einölen. Im Grill auf der Gussplatte bei 200 bis 230 Grad 5 Minuten auf der Hautseite grillen. Einmal wenden und 5 Minuten auf der Fleischseite grillen. 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen, in gleichmäßige Tranchen schneiden und mit Ragout und Maisschaum anrichten. Dabei etwas Fleur de Sel und groben schwarzen Pfeffer auf die Tranchen streuen.

Chicken- & Cheese-Quesadillas

Zutaten (für 4 bis 6 Personen)

- 3 Hähnchenbrustfilets
- 2 reife Tomaten, entkernt und gehäutet
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thaichili
- 3 EL Speckwürfel
- 100 g milder Gouda
- 100 g Cheddar, Gruyère oder Bergkäse
- 6 Weizenmehlfladen (Tacos, Fajitas, Wraps oder Dürüm)
- 1 Becher Crème fraîche



Zubereitung

- ☒ Rote und grüne Paprika vierteln, Samen, Strunk und Zwischenhäute entfernen und leicht einölen. Bei direkter Hitze grillen, bis die Haut Blasen wirft und die Paprika schwarz wird. Erkalten lassen, die Haut abziehen, schwarze Stellen entfernen und mit den Tomaten zusammen in Würfel schneiden.
- ☒ Die Hähnchenbrustfilets etwas einölen und auf direkter Hitze 4 Minuten grillen, dabei einmal wenden. Erkalten lassen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- ☒ Die Zwiebel, Knoblauch und Chili fein würfeln. Für weniger Schärfe kann man vorher die Samen der Chili entfernen.
- ☒ Speckwürfel in einer Pfanne knusprig auslassen und auf Küchenpapier erkalten lassen.
- ☒ Den Käse reiben.
- ☒ Einen Teigfladen mit etwas Crème fraîche bestreichen. Auf eine Hälfte etwas Tomaten-Paprikamasse geben und mit Speckwürfeln bestreuen.
- ☒ Die Hähnchenscheiben auflegen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Zwiebelmasse bestreuen. Alles mit viel Käse bedecken. In der Mitte zusammenklappen (siehe unten) und leicht andrücken.
- ☒ Bei 200 Grad 2 bis 3 Minuten je Seite grillen, bis der Käse geschmolzen ist.



Vietnamesische Ente am Spieß mit Sternanis und Honig

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 küchenfertige Ente von circa 2½ kg
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 2 Scheiben Ingwer
- 2 Zweige Koriander
- 1 Sternanis, grob gebrochen

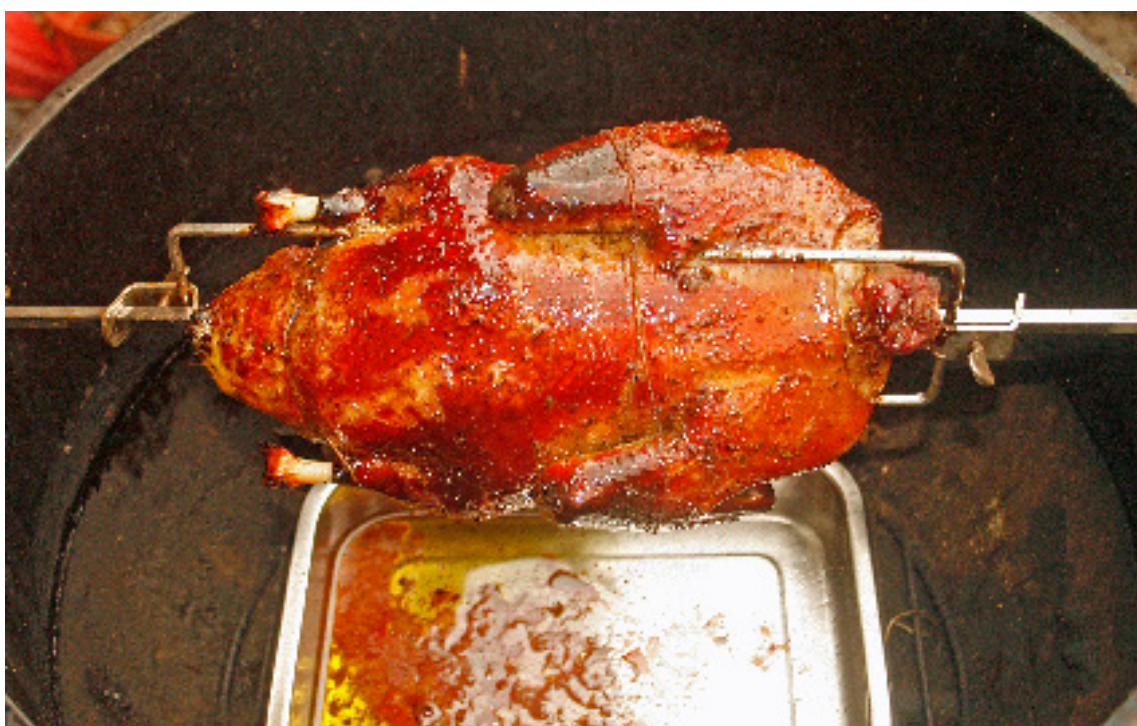
für die Marinade

- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 5 mm dicke Scheiben Ingwer, fein gewürfelt
- 4 Zweige Koriander, fein gehackt
- 2 fein gemahlene Sternanis
- 3 EL helle Sojasoße
- 3 EL Honig
- 3 EL Reiswein (Sake) oder Mirin
- 2 EL dunkles Sesamöl

Zubereitung

☒ Die Haut der Ente überall anstechen und die Ente mit Knoblauch, Ingwer, Koriander und Sternanis füllen. Alle Zutaten für die Marinade gut miteinander vermischen, die Ente mit der Marinade bepinseln und mindestens 12 Stunden kühl durchziehen lassen.

☒ Die Ente gut abtropfen und trocknen lassen, am besten mit einem Fön auf niedrigster Stufe. Ungefähr 1 ½ Stunden indirekt auf dem Spieß bis zu einer Kerntemperatur von 88 Grad grillen.




SANTOS
GRILL ★ SHOP

SANTOS BBQ THERMOMETER

Jetzt mit 2 Fühlern!



SANTOS FUNK GRILL THERMOMETER

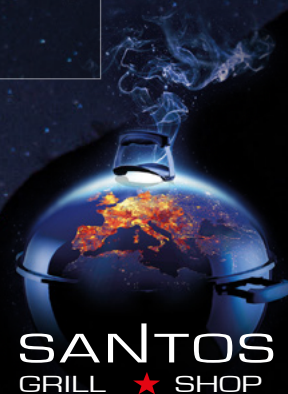
 Artikel
öffnen



NEU! Mit zwei Fühlern und

- Lautstärkenregelung der Hinweistöne (Laut/Leise/Aus)
- Alle voreingestellten Temperaturen können verändert werden
- Bei Änderung verändern sich alle Gargrade (Rare/Medium Rare/Medium/Well Done) in dieser Fleischsorte um die gleiche Differenztemperatur.

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Jamaican Chicken Wings

Zutaten (für 4 Personen)

20	Hähnchenflügel
für die Marinade	
1	Zwiebel, gehackt
2-3	Schalotten, fein gehackt
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
½ TL	Thymian, gerebelt
1½ TL	Salz
1½ TL	Piment, gemahlen
½ TL	Zimt
1-2	Jalapeño-Schoten, gehackt
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
6	Tropfen Tabasco
2 EL	Sojasoße
50 ml	Öl
¼ TL	Muskatnuss, gerieben

Zubereitung

- ☒ Für die Marinade alle Zutaten in einem Mixer pürieren.
- ☒ Die Hähnchenflügel in einer flachen Schale nebeneinander legen und mit der Marinade begießen: Die Marinade dann mit den Händen in die Hähnchenflügel einreiben. Achtung: Dabei immer Gummihandschuhe tragen. Die marinierten Hähnchenflügel abgedeckt für mindestens 1 Stunde kühl stellen, besser noch über Nacht marinieren.
- ☒ Die Flügel auf einem geölten Rost 30-35 Minuten braten, bis sie vollständig durch sind.



King Prawns mit Mangosalsa

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 King Prawns,
kleine Hummer oder Langusten
- Saft von 2 Limetten
- 1 EL frischer Thymian, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- Salsa
- 1 reife Mango, gewürfelt
- ½ große oder 1 kleine rote Zwiebel,
gehackt
- ½ Jalapeño Chili, fein gewürfelt
- ½ Salatgurke, geschält, entkernt
und gewürfelt
- 2 EL Koriandergrün, gehackt
- 2 EL Limettensaft



Zubereitung

- ☒ Garnelen mit Kopf und Schale der Länge nach halbieren, entdarmen, waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- ☒ Limettensaft bis auf 2 Esslöffel mit Thymian, Knoblauch und Pfeffer vermischen.
- ☒ Garnelen auf der Fleischseite damit großzügig bepinseln und zum Marinieren für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- ☒ Für die Salsa alle Zutaten vorbereiten, in eine Schüssel geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- ☒ Die Garnelen bei mittlerer, direkter Hitze erst 3 Minuten auf der Fleischseite grillen, dann wenden und nochmals 3 Minuten auf der Schallenseite fertig grillen.

- ☒ Mit der Mangosalsa anrichten.

Mit der Salsa kann man nach Lust und Laune experimentieren. Tomatenstückchen oder rote Paprika passen auch gut. Damit sie nicht zu scharf wird, kann man die Salsa mit etwas Avocado mildern oder vor dem Zufügen der Jalapeño Chili die Haut und Samen entfernen.

SANTOS
GRILL ★ SHOP

PELLET-SCHNÄPPCHEN!!!

Traeger PRO Series 34 Pellet Grill

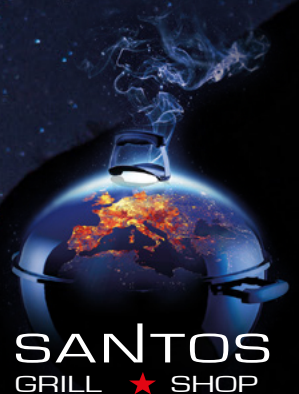


NUR 899,-€*
(statt UVP* 1.377,-€)

*** Inkl. Traeger Abdeckhaube
+ Aluminium Fettablaufblech**

Vorbestellung per E-Mail an shop@santosgrills.de
ab jetzt möglich!

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Meerbarbe auf Zucchini mit Riesengarnele im Rucolabett

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Meerbarbenfilets
- 4 Scheiben Zucchini
- 4 Riesengarnelen
- Pfeffer
- Salz

Marinade

- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Schalotte
- 1½ cm Ingwer, geschält
- ½ Tasse Petersilie
- ½ Tasse Basilikum
- 6 EL Olivenöl
- 1 TL Limettenabrieb
- 2 EL Limettensaft
- 1½ TL Salz
- 1 TL Paprika
- ½ TL Kreuzkümmel
- ¼ TL schwarzer Pfeffer



Salat

- 2 Bund Rucola
- 2 EL Pinienkerne
- 16 Minitomaten
- 4 EL Speckwürfel
- 2 Lauchzwiebeln

Vinaigrette

- 1 EL Dijonsenf
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Honig
- 2 EL Kürbiskernöl

Zubereitung

- ☒ Für die Marinade alle Zutaten mischen und mit dem Mixer gut zerkleinern.
- ☒ Aus Senf, Balsamico-Essig, Honig und Öl eine Vinaigrette herstellen.
- ☒ Zucchini längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- ☒ Je ein Fischfilet mit der Hautseite nach oben auf eine Zucchinischeibe legen, pfeffern, salzen, mit etwas Öl besprühen und 12 bis 15 Minuten bei 200 Grad indirekt grillen.
- ☒ Fisch, Zucchinischeiben und Garnelen gut mit Marinade bedecken und im Kühlschrank mind. 2 Stunden ziehen lassen.
- ☒ Garnelen parieren und in einer Pfanne anbraten.
- ☒ Den Rucola waschen und trocken schütteln. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten, Tomaten vierteln und die Speckwürfel in einer zweiten Pfanne auslassen. Alle Salatzutaten in einer großen Schüssel vermengen.
- ☒ Salat ringförmig anrichten und mit etwas Vinaigrette beträufeln. Jeweils eine Zucchinischeibe mit Fischfilet in die Mitte setzen und mit einer Garnele garnieren.



Die einzige Grillschule bei der es richtig knallt!

IM MÜLLER SCHIESSZENTRUM - Albstr. 78 - 89081 Ulm

UNSERE NEUEN TERMINE SIND ONLINE!

www.smokins-bbq.de

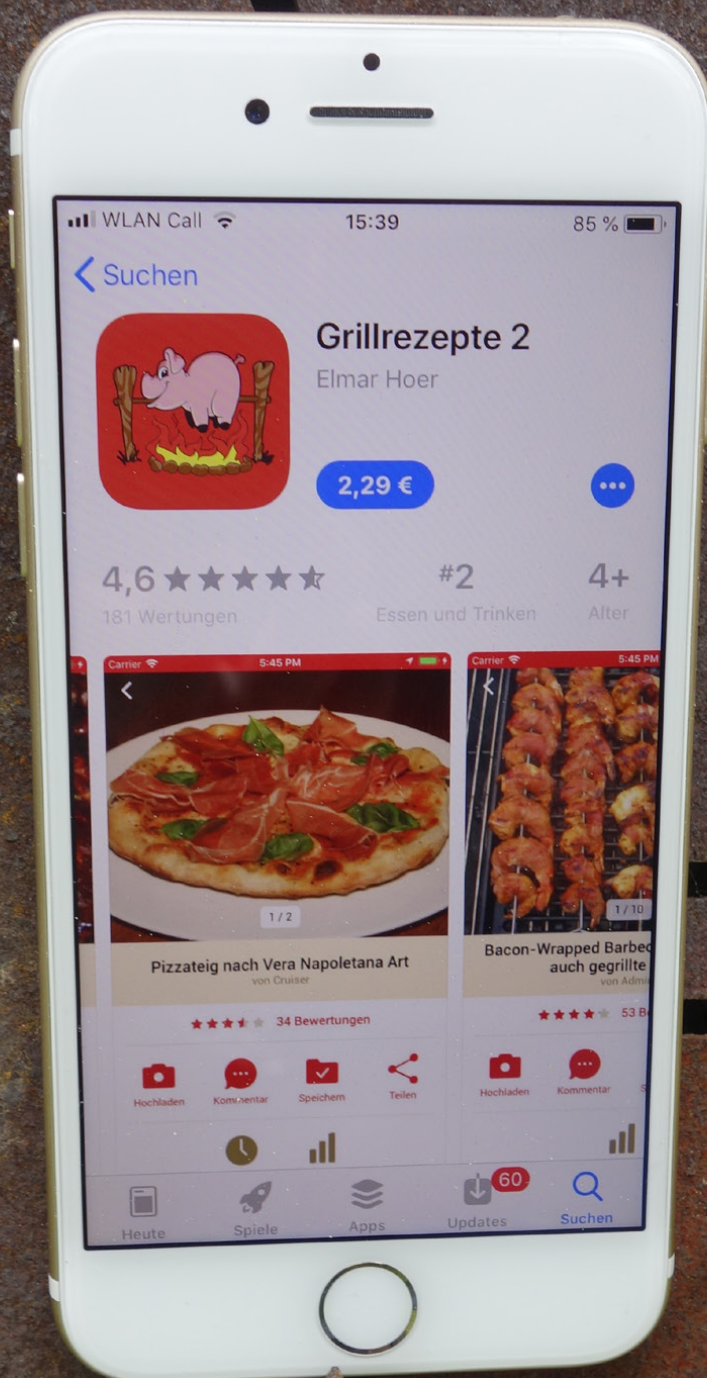


SVEN GRESS - SMOKIN'S BBQ SCHOOL

Otto-Förschner-Weg 7 - 89182 Bernstadt - Tel.: 0152/ 21 70 78 49

kontakt@smokins-bbq.de

www.smokins-bbq.de



Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen

Assindia



- **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

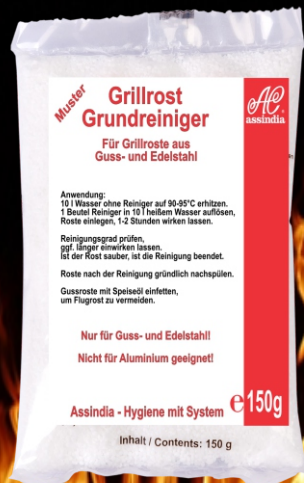
Grill und Fritteuse



Grillreiniger Profi-Set zum Sonderpreis



Nur für kurze Zeit
gratis dazu:



Hier geht's direkt
zum Shop:



www.assindia-direkt.de

NEU! 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 mühevoll 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-Grundreiniger noch nicht kaufen, aber: **Exklusiv 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>



Gefüllter Kürbis mit Blut- und Leberwurst

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 mittelgroßer Kürbis
- 125 g Blutwurst
- 100 g geräucherter Rückenspeck
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 frische Habanero-Chilischoten
- 500 g Schweinemett
- 125 g Leberwurst
- 1 Ei
- 5 EL BBQ-Soße
- 3 EL frischer Schnittlauch, fein gehackt

Zubereitung

- ☒ Den Kürbis aushöhlen.
- ☒ Blutwurst, Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten fein schneiden und mit Mett, Leberwurst, Ei, Soße und Schnittlauch zu einer Masse verarbeiten.
- ☒ Die Füllung in den Kürbis geben und den Kürbis circa 5 Stunden bei 120 Grad im Grill garen.



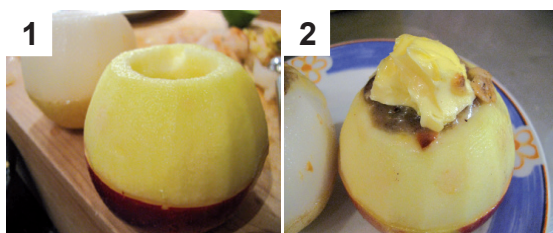
Bratapfel in der halben Schale

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Äpfel, am besten rote (z. B. Braeburn)
- 1 Zitrone oder Limette
- Füllung**
- 150 ml Aprikosenkonfitüre
- 150 ml Rosinen
- 3 EL Calvados
- ½ TL Piment, gemahlen
- 1 Msp. Kardamom
- 4 TL Butter
- 50 g Marzipanrohmasse
- 6 EL Mandeln, gehobelt

Topping

- 4 EL Crème double, 42 % Fett
- Ahornsirup
- Calvados
- Pistazien, gehackt
- Puderzucker
- Zimt



Zubereitung

- ☒ Den Apfelstängel und die Blüte entfernen und den Apfel auf die Stängelseite stellen. Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse so entfernen, dass ein Boden bestehen bleibt.
- ☒ Die Apfelschale am „Äquator“ quer mit einem Messer einritzen und die obere, also die Blüten-seite, schälen **(1)**.
- ☒ Alle Schnittflächen mit Zitronensaft einpinseln, da sie sonst braun werden.
- ☒ Die Mandelscheibchen rösten und die Hälfte beiseite stellen.
- ☒ Die andere Hälfte der Mandeln mit der Aprikosenkonfitüre, den Rosinen, dem Calvados, dem Piment, dem Kardamom und dem Marzipan mischen, bis sich das Marzipan fast ganz aufgelöst hat.
- ☒ Die Masse hohlraumfrei in die Äpfel füllen und je einen Teelöffel Butter auf die Öffnung geben **(2)**.
- ☒ Jeden Apfel einzeln in Alufolie verpacken und so dicht wie möglich verschließen.
- ☒ Bei ca. 200 Grad etwa 30 Minuten indirekt grillen, bis die Äpfel weich sind (Drucktest).
- ☒ Vorsichtig aus der Folie in einen Teller heben und mit dem Saft aus der Folie übergießen.
- ☒ Die Crème double mit Ahornsirup und Calvados abschmecken und einen Esslöffel der Crème auf jeden heißen Apfel geben, sodass sie über dem heißen Apfel schmilzt.
- ☒ Mit den restlichen gerösteten Mandeln bestreuen und mit Puderzucker, Zimt und Pistazien garnieren.

Du planst eine größere Winter-Grillparty?

Checkliste:

- Abfallsammelbehälter, eventuell getrennt nach Abfallart, Bestimmungen der lokalen Entsorger beachten
- Gläser, Teller, Besteck, Schneidbretter, Schüsseln, eventuell Geschirrmobile
- Schank-/Zapfanlage für Bier, bei Bedarf eine Jägermeisteranlage
- Kühlschränke für Getränke und Fleisch, eventuell einen kleinen Kühlraum
- Küche mit Spüle, Spülmaschine, Herd, Mikrowelle, Kaffeeautomaten
- Pavillons inklusive Heringen und Spannseilen, falls keine überdachten Plätze vorhanden sind
- Heizpilze
- Sammelbehälter für heiße Asche und Glut
- Prüfung der lokalen Brandschutzbestimmungen, Mindestabstand zu Gebäuden, Wald, Wiesen und so weiter
- Außenanschluss für Kalt-/Warmwasser, am besten mit Schlauch
- Einen belastbaren Stromverteiler mit 220 V und 380 V, ausreichend abgesichert, am besten mit Kabelverlängerung
- WLAN beziehungsweise nutzbarer Internetzugang
- Beleuchtung für den Platz und Unterstände
- befestigte und überdachte Plätze für Biergarnituren, Stehtische, Tische, Bänke, Sitzgelegenheiten mit ausreichend Freiraum dazwischen
- robuste Arbeitstische, auf denen das Grillgut vorbereitet werden kann
- einen befestigten und überdachten Platz, auf dem die Grillgerätschaften aufgestellt werden können
- einen befestigten Platz mit barrierefreier Zufahrt, auf dem auch ein Lagerfeuer gemacht werden kann
- ausreichenden Abstand zur Nachbarschaft, damit sich niemand über Lärm, Rauch oder ähnliches beschweren kann
- Toilettenanlage
- Duschräume und Waschgelegenheiten für die Camper, 24 Stunden geöffnet
- Schlafmöglichkeiten innerhalb der Location, Gastraum, Bettenburg ...
- Stellmöglichkeiten für Schlafzelte in mittelbarer Nähe der Location
- befestigte Stellplätze für Caravans, Wohnmobils, Wohnwagen, eventuell mit Stromversorgung
- Parkplätze für PKW, eventuell mit Anhängern
- Hotels, Pensionen, Fremdenzimmer, die innerhalb weniger Fußminuten zu erreichen sind

Chocolat malheur

Zutaten (für 8 Personen)

- 300 g Schokolade (mit 70 % Kakaogehalt), zerkleinert
- 300 g weiche Butter
- 9 Eier, verquirlt
- 450 g Zucker
- 120 g Weizenmehl (Typ 405)

Zubereitung

- ☒ Schokolade und Butter schmelzen und miteinander verrühren.
- ☒ Die Eier und den Zucker schaumig schlagen und mit der Schokoladenmasse mischen.
- ☒ Das Mehl unterheben und die Masse in gebutterte und gezuckerte Formen füllen.
- ☒ Für circa 12 Minuten bei 200 Grad auf dem Grill indirekt ausbacken.





Anleitung: einfacher, aber perfekter Pizzateig...


<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/anleitung-einfacher-aber-perfekter-pizzateig.306683/>

EDELSTAHL EINSATZPFANNEN

für euren Weber, Napoleon, Broil King oder Santos Gasgrill!



SANTOS EDELSTAHPFANNE

 Kategorie
öffnen

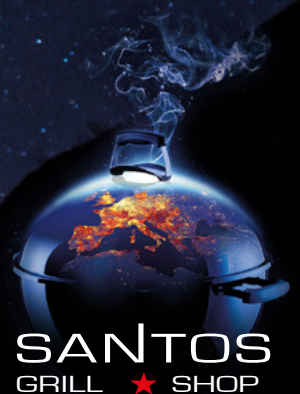
Das Alles-Könnern Zubehör!

Gambas a la Plancha, Pimientos de Padron,
Reibekuchen, Bratkartoffeln, Aufläufe, NY Cheesecake,
und nie mehr Fett auf der Terrasse oder dem Balkon!

Schaut, welche für Euren Grill passt:

<https://www.santosgrills.de/grillzubehoer/santos/einsatzpfannen/>

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de



GSV GRILL EIGENBAUTEN



WIEDER EINIGE PFUNDSTÜCKE DER GSVLER

Ritschey Vertikal öffnende Türe HBO gibt's sowas

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/vertikal-oeffnende-tuere-hbo-gibt-s-sowas.295206/>



Randberliner ex-Carport wird zur Aussenküche-Grillecke

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/ex-carport-wird-zur-aussenkueche-grillecke.317282/>



Jimmi Neuer HBO mit Bausatz aus Polen (Kominki) im Unstruttal

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/neuer-hbo-mit-bausatz-aus-polen-kominki-im-unstruttal.315331/>

hysteria 8 fach Rotisiere (Wachtelkarussell)

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/8-fach-rotisiere-wachtelkarussell.316121/>



Sven Svenson HBO mit Rauchschränk im schönen Sachsen

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/hbo-mit-rauchschränk-im-schoenen-sachsen.311445/>



petexsmoker Acht Eckiger Watersmoker

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/acht-eckiger-watersmoker-planung.291174/>



GRILL OFFLINE TREFFEN OT WÜLMERSEN 2019

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



Die Bilder sind vom OT Wülmersen 2019. Mit 107 Personen auf dem Platz ein neuer Rekord. Zwei Tage- und Nächtelang am sonnigsten Septemberwochenende seit Jahren haben wir unserem Hobby gefrönt. Viele neue Gesichter wurden begrüßt.

Ohne Berührungsängste wurde ans Werk gegangen. Ein kulinarisches Highlight ging nahtlos ins nächste über. Selbst die alten Hasen mussten staunen. Auch soll Alkohol im Spiel gewesen sein. Das Gelände allein vermittelt schon gute Laune. Alles ist vor Ort verfügbar. Viel zu schnell war das Wochenende herum. So ist nach dem Spiel vor dem Spiel. Im September 2020 sehen wir uns dort wieder. Hier lohnt ein Blick im Forum unter:

<https://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/>







Samstag, 21. März 2020
Messe Friedrichshafen
Im Rahmen der IBO

RAN AN DIE ZANGEN, IHR GRILLER!

Ihr sitzt schon auf glühenden Kohlen? Das ist gut so! Ab jetzt gilt's:
**Feuer frei für Eure Anmeldung zur
Internationalen Bodensee-Grillmeisterschaft 2020**
Am **21. März 2020** geht es um die Glut, ums Grillgut, ums Grillbesser!

Zieht Euch schon mal warm an. Was die 7 Teams da im vergangenen Jahr geboten haben, war spitzenmäßig, die Siegerehrung im Rahmen des Food Truck Festivals großartig, die Partner **Napoleon** und die **German Barbecue Association (GBA)** begeistert. Und das Zuschauer-Interesse war groß.

Eine Jury wird die Gerichte der Bodensee-Grillmeisterschaft nach dem Regelwerk der German Barbecue Association (GBA) bewerten. Anschließend verkündet sie ihr Urteil – und der neue **Bodensee Grillmeister** wird gekürt.

Es sind noch Plätze für Teams und Juroren frei – also gleich anmelden!

Anmeldeschluss: 15. Februar 2020



Sponsored by:



In Zusammenarbeit mit:



Im Rahmen der:





GRILLSCHULE ALLGÄU

Höchste Grillschule Deutschlands auf 1540 Meter
in den Allgäuer Alpen mit Bergpanorama inklusive

**Lerne GRILLEN und BBQen mit dem
schrägsten Griller der Welt - Adi Blanz**
dem führenden Berg-BBQ-Master of Smoking Hills und auch
u.a. bereits Weltmeister, Deutscher Meister und Bayerischer
Grillmeister in verschiedenen Kategorien.

Vom Freestyle grillen über den Steak-Spezial bis
hin zum Smoker und Wintergrillen ist jeder
Grillkurs ein echtes Event und Erlebnis.

Die offiziellen Grillkurse finden immer am
Wochenende von ca. 11.00 - 16.30 Uhr statt.
Für Firmen und Events gibt es aber auch spezielle
Grillkurse auf Anfrage. Eine heiße Geschenkidee
sind auch die Grillschule Allgäu Geschenk-
Gutscheine, die bei uns bestellt werden können!

Weitere Informationen und Termine findet
ihr hier auf der Grillschule Allgäu Homepage.
www.grillschule-allgaeu.de
und auch auf Facebook unter
www.facebook.com/grillschule.allgaeu

Termine, Anmeldungen & Kontakt

Adi Blanz, Telefon: 01708388177

E-Mail: info@grillschule-allgaeu.de

Web: www.grillschule-allgaeu.de



LET'S DO BBQ...





*„Bis zur nächsten Ausgabe
,Prost' und immer gut
Glut!“*

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