

Herbst 2021

GSV-Forum

Beiträge: 4.861.377

Themen: 257.705

Registrierte Benutzer: 145.141

(Stand 11.2021)



GSV-INFO VON GRILLERN FÜR GRILLER

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05	Grillsportverein History
09	Neu: GRILLNINJAS® Kindermesser Minzo
10-15	Räuchern an und auf der Ostsee
18-38	Grillrezepte Otto Gourmet & GRILLNINJAS®
44-54	Jack the GMG Trek
56-65	Seitenweise neue Pelletgrills
67-71	Jack the Ouzo 12
73	GSV Foto des Monats Oktober 2021
78-81	GSV Grill Eigenbauten
88-89	Letzte Seiten
90-102	Süßer Grillkalender



Liebe Freunde:innen des gepflegten Grillsports!

Immerhin ...

durfte ich dieses Jahr einige tolle Meisterschaften ausrichten und konnte „ein wenig“ im Rahmen der Pandemie mit den GRILLNINJAS® unterwegs sein. Auch eine Reise mit der Firma Borniak in Polen an die Ostsee war möglich. Unsere Freunde in der Gastronomie und bei den Grillschulen, sowie im stationären Handel konnten wieder Fahrt aufnehmen.

Bitter jedoch sind die enormen Lieferengpässe nicht nur bei unseren Spielsachen, dazu die unvermeidlichen Preiserhöhungen dieses und sicher auch nächstes Jahr. Die Freude am und beim Grillen ist gefühlt jedoch stark gestiegen und das Interesse an unserem Lieblingsthema nach wie vor hoch. Um euch das nächste Jahr etwas zu versüßen gibt es dieses Jahr den ersten „Süßen Grillkalender“. In Druckqualität auch als extra Datei unter [Ressourcen](#) zu finden.

Wer schon alles hat und eigentlich nix mehr braucht ...:

[Immer einen Blick wert sind unsere Wettbewerbe im GSV Forum.](#)

An dieser Stelle ein herzliches „Vergelt's Gott“ an die unzähligen GSVler:innen, die uns mit ihren Beiträgen und Rezepten auf Trab halten und uns sicher nicht selten zum Grilldealer ihrer Wahl lotsen. Besten Dank, wie immer, an unseren ADMIN und sein Team, die seit über 20 Jahren unser Hobby befeuern!

#netlockerlassen#bleibtgesund#let'sdobqbaby!

Mlt grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger

Herbst 2021



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: wechselt leider gerade zu Amazon ...

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

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, u.a.
Die GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

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

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



"Grillsportler bei
der Arbeit..."

GRILLSPORTVEREIN HISTORY



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

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

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

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem gut

6.000 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 & 2013 & 2019/20 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum über 4.860.000 Beiträge und über 145.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 20 TB Traffic mit hunderttausenden 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

19 TB TRAFFIC / MONAT

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR



Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:

1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.700 Rezepte zu jedem Thema in 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!

KALTRÄUCHERN
HEISSRÄUCHERN
BBQ & SMOKEN
DÖRREN
"IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ERGEBNIS!"



www.borniak.de

ERFRAGEN SIE ATTRAKTIVE ANGEBOTE FÜR BISHERIGE GERÄTE
MIT DER VORGÄNGERSTEUERUNG BEI UNSEREN HÄNDLERN.

DIE NEUE STEUERUNG*



#NOCH EINFACHER
#NOCH GENAUER
#NOCH SCHNELLER

* AUCH ZUM NACHRÜSTEN



BESSER GRILLEN MIT FIRE&FOOD!



Seit 2002 macht FIRE&FOOD Grillen & Barbecue zum spannenden Ganzjahresthema. Die wichtigsten Zutaten für unseren Erfolg sind unsere Leidenschaft und Begeisterung, die wir mit unseren Lesern teilen. Wir vom FIRE&FOOD Team, rund um Herausgeber Elmar Fetscher, grillen und essen für unser Leben gerne!

Aus dieser Lust am kulinarischen Genuss entstehen unsere Ideen für spannende Reportagen aus aller Welt, in denen internationale Grill- und Barbecue-Experten ihre besten Rezepte präsentieren. Außergewöhnlich, gelingsicher – und so richtig lecker. In jeder Ausgabe findest Du faszinierende Ein- und Ausblicke in eine vielseitige Themenwelt. Dabei steht professionelle Fleisch- und Schnittkunde genauso im Fokus wie das Wissen um althergebrachte Zubereitungsmethoden. Aussagekräftige Zubehör- und Produkttests, informative Servicethemen und Berichte über Grill- und Barbecue-Events im In- und Ausland sorgen für die richtige Würze, sind praktisch und machen zudem Spaß.

Kurzum, FIRE&FOOD ist das Magazin für alle, die es kulinarisch lässig und dennoch anspruchsvoll mögen. Die gerne draußen kochen und genießen – ob mit der Familie und Freunden oder aus beruflichen Gründen. FIRE&FOOD bringt Dir Genuss und Inspiration, unverfälscht und echt! Daneben sorgen die beliebten FIRE&FOOD Bookazines und weitere Specials für Grillspaß das ganze Jahr! Alles, was das BBQ-Herz sonst noch begehrt, findest Du in unserem FIRE&FOOD Shop auf www.fire-food.com

FIRE&FOOD BBQ MAGAZINE

- ✦ BBQ-REZEPTE
- ✦ FLEISCHKUNDE
- ✦ BBQ AROUND THE WORLD
- ✦ GRILL BASICS
- ✦ DO IT YOURSELF
- ✦ OUTDOOR KITCHEN
- ✦ TECHNIK
- ✦ BBQ EVENTS & SZENE
- ✦ MARKTÜBERSICHT
- ✦ ZUBEHÖR UVM.



Besuche uns auch
auf Social Media:



EXKLUSIVE AKTION:
Jetzt 20% Rabatt
für GSV-Mitglieder auf
das FIRE&FOOD Abo

CODE: GSV-20%-RABATT-ABO
im Shop www.fire-food.com

#Werbung

GRILL NINJAS

MINZO

Das Original!

Kinder Grill- und
Kochmesser der

GRILL NINJAS



Hi, ich bin Minzo „der Starke“ von den GRILLNINJAS®. Wir haben für Dich dieses tolle Küchenmesser entworfen und ich darf der

Namenspatte sein. Wir GRILLNINJAS® sind der Meinung, dass jedes Kind sein eigenes Messer in der Küche und beim Grillen braucht. Deswegen haben wir dieses qualitativ hochwertige Messer entwickelt. Es hat eine Stich-Schutz-Spitze, damit Du Dich und andere nicht verletzt. Gleichzeitig hat es einen ergonomisch geformten Griff, der speziell für Kinderhände designt wurde. Er ist aus recyceltem „Ocean Bound Plastic“. Das ist uns GRILLNINJAS® ganz wichtig! Damit hast Du nicht nur alles fest im Griff, sondern tust auch noch Gutes für das Meer und die Flüsse. Die Klinge ist aus Spezial

www.grillnijas.de

Dein Minzo



Plastik, welches in der Nähe von Gewässern gesammelt und dann recycelt wird. So landet es nicht im Meer oder im Fluss und trägt so zum Umweltschutz bei.

Achtung!

Dieses Messer ist kein Spielzeug.

Es hat eine Stich-Schutz-Spitze, damit sich niemand durch eine Unachtsamkeit verletzt.

Die Klinge ist jedoch scharf, damit auch kleine Grill- und Küchenmeister Fleisch und Gemüse optimal vorbereiten können.

scharf!



Folge uns!



WER SAGT, DASS GESUNDES
ESSEN NICHT COOL SEIN KANN



Spezial-
Klingenstahl



NEU!!

ECHT!
nachhaltig

GRILLNINJAS® KINDER GRILL- UND KÜCHENMESSER MINZO

- Griffmaterial aus Ocean Bound Plastic
- Spezial-Klingenstahl X50CrMoV15
- Grösse: L 22,5 X W 4,97 X H 1,53 CM
- mit abgerundeter Stich-Schutz-Spitze
- für Kinder ab 5 Jahren geeignet
- nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen
- Kindgerechter ergonomischer Griff
- Klinge: 11 cm
- Farbe: Ocean Bound Plastic (kann produktionsbedingt variieren)
- Lieferumfang 1 Stück in umweltfreundlicher Kartonverpackung.
- Achtung! Dieses Messer ist kein Spielzeug, die Klinge ist scharf.

Das Original!

UVP: 25,-- € inkl. MwSt.

(inkl. 2,-- € Unterstützung des
GRILLNINJAS® Projektes)

Demnächst im Handel erhältlich.

Lieferung ab vorauss. 01.2022

Artikelnr./EAN: 4270002536517

Kontakt: hallo@grillnijas.de

Tel.: 05326 997 998 0

medicorps®

gemeinnützige Aktiengesellschaft
Mühlenstraße 23, 38685 Langelsheim
Deutschland





Räuchern „an und auf“ der Ostsee
bei Danzig mit der Firma Borniak







STOLE M

NORSKE-501 318 925

501 318 925





STEAK CHAMP®



GERMANY



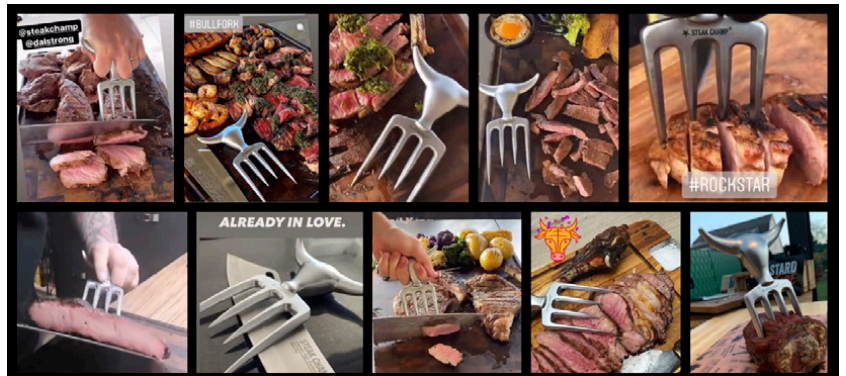
BULL FORK

Innovative Steak-Tools für Fleisch-Liebhaber, die am Grill und in der Küche zaubern. Geschenke-Tipps die Herzen öffnen.

Die **Bull Fork von SteakChamp** entwickelt sich zum **Liebling der BBQ Blogger** auf Instagram.

Eine 400 Gramm schwere, massive Fleischgabel. Auch die Redaktion der BEEF! war begeistert.

UVP: 27 EUR



CHEF'S KNIFE BBQ PRO

BBQ Kochmesser mit Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.



EISENGUSS GRILLPFANNE,

Mit abnehmbarem großen Griff. Ideal für Grill und offenes Feuer geeignet.



OUTDOOR MESSER „BBQ MASTER“

Klappbares Outdoor Messer, Griff aus recyceltem Ocean Bound Plastic.



JUMBO-ESSBRETT

Akazien-Vollholz, leicht geölt, 2 Edelstahl-Saucieren, die magnetisch am Brett gehalten werden. Sehr cool.

IM FACHHANDEL ODER BEI WWW.STEAKCHAMP.DE

STEAK CHAMP®



GERMANY

STEAK CHAMP
★
GERMANY

Hier geht es zum
GSV Wettbewerb
2 x CHAMPIONS-BOX
zu gewinnen!

CHAMPIONS-BOX FÜR ALLE GRILL-CHAMPIONS

Die beliebtesten STEAK CHAMP Produkte in einem Set
plus neue Lederholster für die Tools.

Mit dabei: die bayrische BBQE Kult-Sauce Chili & Kren.

UVP: 119,95 EUR



DIE CHAMPIONS-BOX. ALL-IN-ONE. IN EINER TOLLEN, ROBUSTEN KARTONBOX.

- 1x Kochmesser BBQ Pro, 22cm
- 1x Bull Fork, massive Fleischgabel, verchromt
- 1x Lederholster für Kochmesser (Echtleder)
- 1x Lederholster für Bull Fork (Echtleder)
- 1x BBQE Sauce, 400ml

**AB MITTE NOVEMBER KAUFEN:
IM FACHHANDEL ODER BEI WWW.STEAKCHAMP.DE**

aus der Otto Gourmet Küche

Gefüllte Gans

vom Grill

Personen: 4 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Geflügel | Schwierigkeit: mittel | Zeit: ca. 4-5 Std.



Zutaten

Gans: ca. 4,5 kg Gans (Art. [413](#))
Gansfein Gewürz by Thomas Bühner (Art. [8470](#))

Füllung:

- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
- etwas Butter
- 50 ml Weißwein
- 3 Eier (Größe L)
- 100 g Schmand
- 100 ml Sahne (30 %)
- 5 Brioche (Milch-)Brötchen
- 300 g Apfelscheiben (getrocknet)
- Abrieb einer Orange
- 1 Bund Petersilie (fein geschnitten)
- etwas Thymian (gemahlen)
- etwas Zimt (gemahlen)
- Salz & Pfeffer (z. B. Art. [8454](#))

Vorbereitung

Füllung

- Gewürfelte Zwiebel und Knoblauchzehe in Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen, in eine Schüssel geben und kalt werden lassen.
- Äpfel in kleine Würfel schneiden.
- Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden.
- Eier mit Salz und Pfeffer schaumig schlagen, Schmand, Sahne und Äpfel hinzufügen und glatt verrühren.
- Zwiebel-Knoblauch Masse mit den Brötchenwürfeln, Orangenabrieb, Petersilie, Thymian, Zimt und der Ei-Masse gründlich vermischen.
- Die fertige Masse 15 Minuten ziehen lassen.

Grill

- Grill für indirektes Grillen bei 120-140 °C vorbereiten und eine große Aluschale mit Wasser unter den Grillrost stellen.

aus der Otto Gourmet Küche

Gans

- Die küchenfertige Gans von außen und innen mit Küchenpapier abtupfen.
- Die Flügel mit einer Geflügelschere abschneiden.
- Damit das Fett beim Grillen ablaufen kann, die Haut auf der Unterseite der Gans mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Die Gans von außen und innen mit der Gansfein Gewürzmischung einreiben. Mit der vorbereiteten Masse füllen und mit Holzspießen verschließen.

Zubereitung

- Die Gans mit der Brust nach oben auf die indirekte Zone des Grills stellen.
- Die Nadel eines geeigneten [Fleischthermometers](#) mittig in eine Keule der Gans stecken.
- Die Gans ca. 2,5 bis 3 Stunden bei 120-140 °C indirekt Grillen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.
- Dann die indirekte Zone auf 180-200 °C anheizen und die Gans ca. 30 Minuten (bis sie schön gebräunt ist) weiter grillen. Die Kerntemperatur sollte 83 °C sein.

Servieren

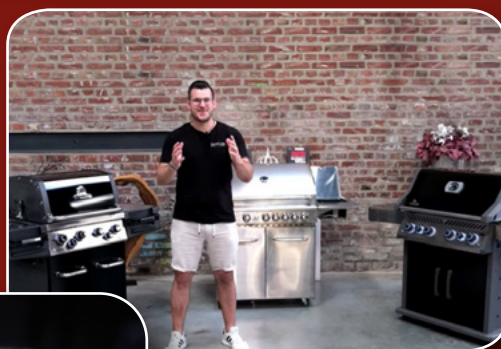
- Die Gans tranchieren und jedem Gast etwas von der Füllung als Beilage auf den Teller geben.
- Als weitere Beilagen können Kürbis oder Blaukraut gereicht werden.

Guten Appetit!

SANTOS
GRILL ★ SHOP

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 Benny



<https://www.youtube.com/c/santosgrill>

Krustenbraten vom Grill

mit Drillingen | gegrilltem Salat & Frühlingslauch

Personen: 6 | Autor: OTTO GOURMET Küche | Kategorie: Schwein | Schwierigkeit: mittel | Zeit: 5-6 Std.



aus der Otto Gourmet Küche

Zutaten

Krustenbraten

- 1,5 - 2,5 kg LiVar Krustenbraten (Art. 6696)
- Pink Crystal Salt Flakes (Art. 8028)
- 4 Romanasalatherzen
- 8 Stangen Frühlingslauch
- 15 Drillinge
- 3 Piment
- 1 TL Kümmel
- 1 Prise Brauner Zucker
- ½ l Salzwasser
- 1 EL Senf

Grüne Sauce

- 65 g weißer Balsamico
- 15 g Zucker
- 15 g Salz
- 500 g Naturjoghurt
- 125 g Saure Sahne
- 25 g Senf
- 45 g Frankfurter Kräuter

Zubereitung

- Beim Einritzen des Krustenbratens ist wichtig, dass nicht ins Fleisch geschnitten wird, sondern nur in die Schwarte.
- Zwischenzeitlich den Grill vorheizen - die äußeren Brenner auf kleinster Stufe.
- Damit noch mehr Geschmack an den Braten kommt, wird das Salz großzügig auf der Schwarte und in den Rillen verteilt.
- Nun kommt das Fleisch in den Bräter. Hinzu kommen jetzt Kümmel, Piment und der braune Zucker. Den braunen Zucker nicht auf die Schwarte, da er sonst verbrennen würde. Danach kann das Salzwasser darüber gegossen werden.
- Den Krustenbraten 2–3 Std. marinieren lassen. Jetzt noch einen EL Senf einrühren. Dann kann der Braten gedreht werden mit der Schwarte ins Wasser.
- Nun wird der Braten bei 100 – 150 Grad indirekter Hitze 4 – 5 Stunden gegart.
- 20 Minuten vor Ende der Garzeit kommen die Kartoffeln mit in den Sud zum Garen.
- In der Zwischenzeit kann die grüne Soße hergestellt werden. Alles fein mixen und fertig.
- Nach der Garzeit soll das Fleisch eine Temperatur von 74 oder 75 Grad erreicht haben. Danach muss der Grill voll aufgeheizt werden. Für die Kruste des Krustenbratens ist eine möglichst hohe Hitze wichtig, damit sie schön kross wird.
- Nun kann man den Romanasalatherzen und den Lauch zubereiten. Den Lauch und Salat längs halbieren, mit Salz würzen und auf direkter Hitze grillen.
- Jetzt die Drillinge pellen, während der Krustenbraten kurz ruhen und abkühlen kann.
- Den Krustenbraten in Tranchen schneiden und mit den Beilagen anrichten.

JETZT WIRD ES HEISS!

Neue SANTOS Guss-Artikel für den Grill



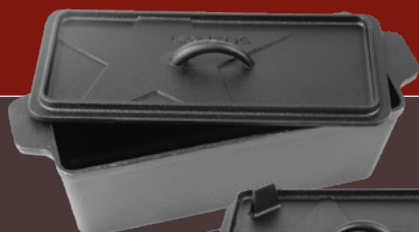
DUTCH OVEN

 Kategorie
öffnen



GUSSPLATTE

 Artikel
öffnen



 Artikel
öffnen

KASTENFORM

 Artikel
öffnen



 Artikel
öffnen

WOK



GRILLPFANNE

 Artikel
öffnen



GUSS PFANNEN

 Artikel
öffnen





GRILLNINJAS® REZEPTE

Flammkuchen
Wokgemüse mit Rinderstreifen
Gespießte Grillwürste
Hähnchenspieße am Rosmarinzweig
mit Rote Beete Cous Cous
Obstcrumble mit selbstgemachter Frucht Eiscreme

Flammkuchen

Gesamter Zeitaufwand inkl. Grillen ca. 45 Minuten

Für ca. 15-20 Kinder/Jugendliche

ca. 32 Stück (4 Flammkuchen á 8 Stück)

Für den Flammkuchenteig

400 g Bio Dinkelmehl

200 g Bio Weizenmehl

6 EL Bio Olivenöl

1 TL Salz

300 g Mineralwasser mit Kohlensäure

Belag

400 g körniger Frischkäse

200 g Schmand

2 rote Paprika

2 rote Zwiebel

1 Bund Frühlingszwiebeln

Thymian

Pfeffer

200 g geriebener Biokäse (z.B. Emmentaler)

2 Handvoll Rucola



Das Dinkel- und Weizenmehl mischen, Olivenöl, Salz und Mineralwasser mit einem Handmixer mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig anschließend vierteln und für 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Grill auf 230° C / Ober- und Unterhitze vorheizen. In der Zwischenzeit den Frischkäse, Schmand und Thymian geschmeidig rühren und beiseite stellen.

Die Paprika, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in dünne Streifen bzw. Ringe

schneiden (dünn ist wegen der kurzen Backzeit wichtig). Aus dem Teig vier Teiglinge formen und ca. 3 mm dick ausrollen und mit dem Frischkäse bestreichen. Mit Paprika, Zwiebeln, Käse und Frühlingszwiebeln belegen und mit Pfeffer würzen.

Die Flammkuchen bei 230 °C / Ober- und Unterhitze für ca. 15 Minuten knusprig backen. Mit Rucola garnieren und servieren.

*Wenn möglich bitte BIO oder gleichwertige Nahrungsmittel verwenden.





Wokgemüse mit Rinderstreifen

Gesamter Zeitaufwand inkl. Grillen ca. 50 Minuten

Für ca. 15-20 Kinder/Jugendliche

BIO Rindfleisch (Metzgerstück / Flat Iron) am Stück ca. 2000 g

2 Bund Jungzwiebeln

3-4 El Honig

5-6 El Woköl (Erdnussöl) oder Rapsöl

4-6 Karotten

3-4 Zucchini

1 Knolle Ingwer

Sojasauce

500 g Pilze nach Belieben

500 g Paprika

500 g Zuckerschoten

Salz, Pfeffer

[GRILLNINJAS® Kids Steak Gewürz](#)

ggf. noch Gemüse der Saison z.B. Spargel ...



Für das Wokgemüse die Karotten in kleine Stifte schneiden, die Jungzwiebeln der Länge nach vierteln und die Paprika und Zucchini in kleine Stücke schneiden. Die Pilze grob schneiden (vierteln oder kleine Pilze nur halbieren).

Das Öl im Wok stark erhitzen - bei genügend Hitze zuerst die Karotten in das heiße Öl legen, ein wenig angrillen und erst dann leicht umrühren. Die Zucchini hinzugeben, ein wenig umrühren, danach die Jungzwiebeln und Paprika zugeben, wieder vermengen. Nun den Honig dazugeben und wieder gut umrühren. Es folgen die Pilze und danach die Zuckerschoten. Noch ein- zweimal fest

umgerührt, dann kommt die Sojasauce nach Geschmack und der Ingwer dazu. Nochmals ein wenig umgerührt und fertig ist der Gemüse Wok. Das ganze nach Belieben abwandeln und andere bzw. zusätzliche Gemüsearten verwenden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleischstück mit Grillgewürz einreiben und von allen Seiten kurz bei hoher Temperatur angrillen und dann indirekt bei ca. 160 °C auf die gewünschte Kerntemperatur (z.B. 57 °C) garen lassen. Das gegrillte Fleisch kurz auf einem Schneidbrett ruhen lassen, in feine Streifen schneiden und zum Wok Gemüse servieren.

*Wenn möglich bitte BIO oder gleichwertige Nahrungsmittel verwenden.

Gespießte Grillwürste

Gesamter Zeitaufwand inkl. Grillen ca. 35 Minuten

Für ca. 15-20 Kinder/Jugendliche

Entspricht ca. 20 Portionen Fingerfood auf kleinen Spießen

Grillwürste, ca. 1,2 kg

4 Paprika, rot oder gelb

4 Aufbackbrötchen

Kleine Grillspieße



Die Grillwürste in kleine Scheiben schneiden, die Paprika säubern und in kleine Stücke schneiden.

Die Aufbackbrötchen nach Anleitung auf der Packung im Grill aufbacken und in kleine Vierecke schneiden.

Die Zutaten abwechselnd auf die Spieße stecken und bei mehrmaligem Wenden grillen.

Grilltemperatur ca. 200 °C bei einer Grillzeit von ca. 8 Minuten.

*Wenn möglich bitte BIO oder gleichwertige Nahrungsmittel verwenden.



Annika

**GRILL
NINJAS**

ERSETZ DEHN. DASS GESUNDES EIVEN NICHT COOL FEIN KANN

2



Grillregler PRO

- Premium-Druckminderer mit hohen Leistungswerten
- Komfort und Sicherheit dank Manometer und Überdrucksicherheitseinrichtung

3



Regulierventil

- Einfache, aber konstante Regulierung der Gasmenge
- Bestens geeignet fürs Niederdruckgaren Low & Slow

4



Schlauchbruchsicherung

- Schützt bei auftretenden Leckagen
- Auswahl aus zwei Versionen: automatisch und manuell

1

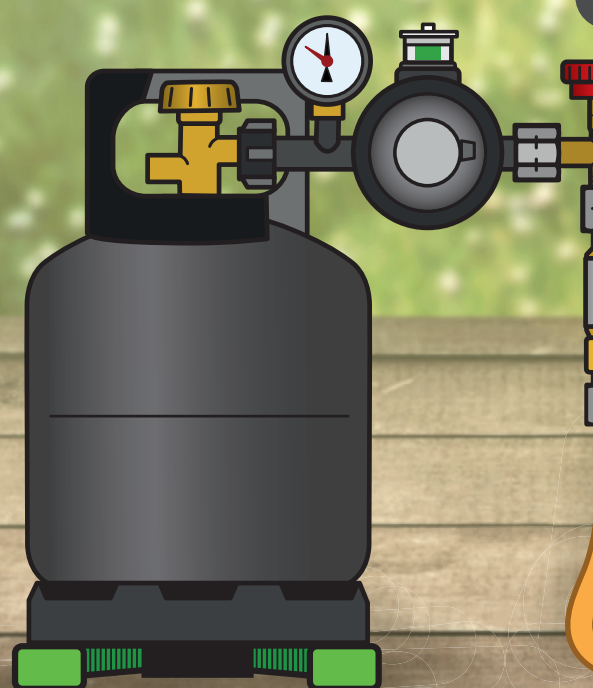


Senso4s PLUS

- Digitaler Füllstandsanzeiger für Gasflaschen
- App zeigt Füllstand sowie Verbrauchsprognose an und warnt bei kritischem Füllstand

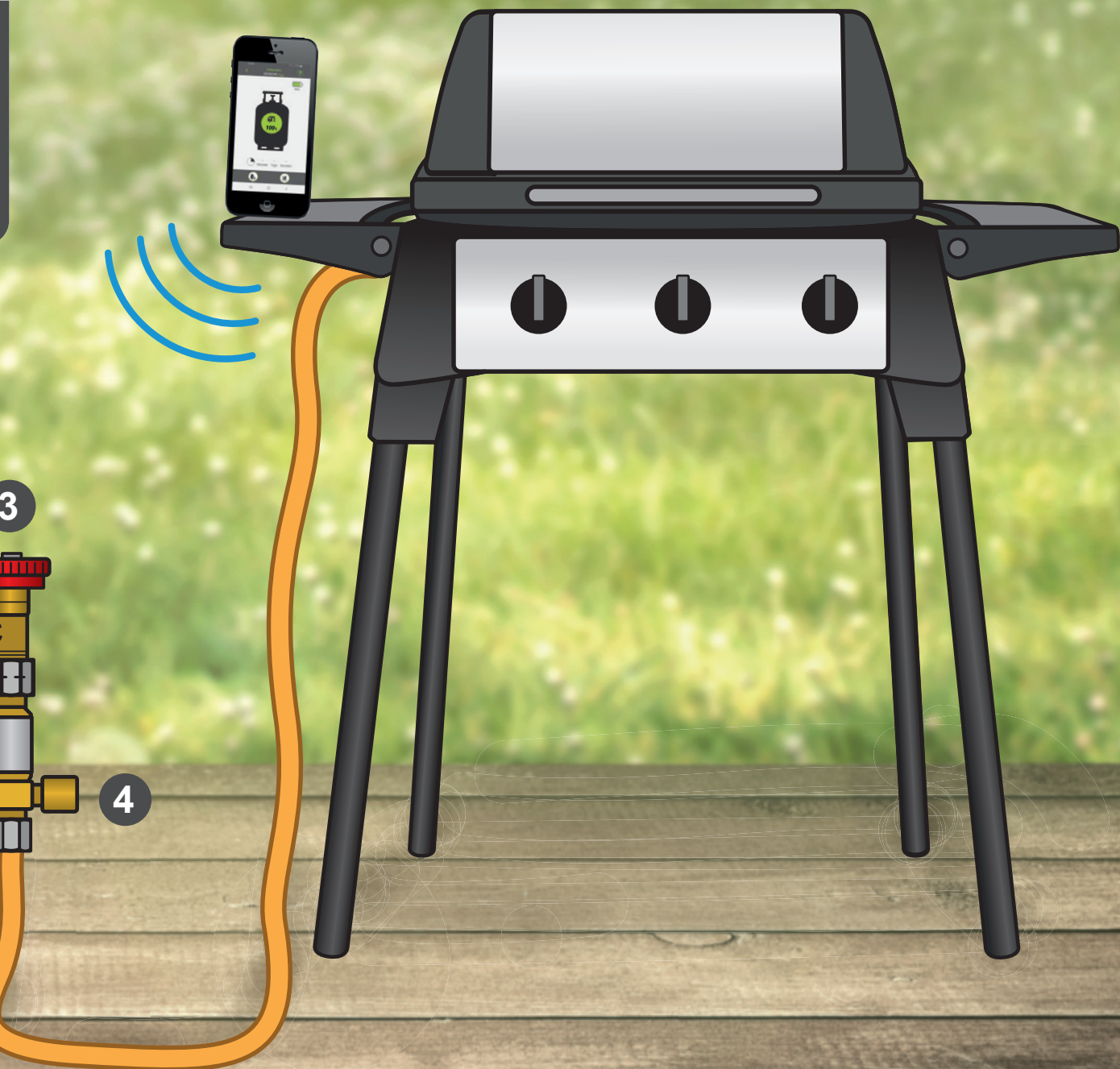
1

2



GOK

Qualität und Sicherheit von der Gasflasche bis zum Gasgrill





**GRILL
NINJAS**
WER DICT BAST GEVONDEN COOK NIECHT COOL SEIN KANN

**GRILL
NINJAS**
DATT GEVONDEN EYEN NIECHT COOL SEIN KANN

Hähnchenspieße am Rosmarinzweig mit Rote Beete Cous Cous

Gesamter Zeitaufwand inkl. Grillen ca. 50 Minuten
Für ca. 15-20 Kinder/Jugendliche

900 g Bio Hähnchenbrust oder Hähnchenkeulen
Frischer Rosmarin 2 VPE, lange Stängel
0,5 l Bio Rote Beete Saft
500 g Cous Cous
300 ml Gemüsebrühe (Bio Gemüsebrühe Würfel oder Pulver)
Salz, Pfeffer
Rapskernöl oder Olivenöl
Topf

[GRILLNINJAS® Kids Chicken Gewürz](#)

Das Hühnchen in 2-3 cm große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen oder das Grillgewürz verwenden und auf die Rosmarinstängel stecken.

Für den Cous Cous die Brühe zusammen mit dem Rote Beete Saft aufkochen. Den Cous Cous in etwas Öl anrösten und mit dem Rote Beete Saft ablöschen, einmal kurz aufkochen lassen, abdecken und ruhen lassen. Alle paar Minuten etwas durchrühren und zum Ende etwas Öl unterheben.

Dazu passt sehr gut ein Dip aus Joghurt, Salz, Pfeffer, Honig und Schnittlauch.



*Wenn möglich bitte BIO oder gleichwertige Nahrungsmittel verwenden.

Obstcrumble mit selbstgemachter Frucht Eiscreme

Gesamter Zeitaufwand inkl. Grillen ca. 70 Minuten

Für ca. 15-20 Kinder/Jugendliche

Für die Crumble Masse

2-3 kg Früchte der Saison (Äpfel, Birnen etc.)

500 g Haferflocken, zart

150 g Butter

2 Esslöffel Zucker (Kokosblütenzucker)

5-6 Esslöffel Agavendicksaft oder Honig

Vanillemark

Prise Salz

Frucht Eiscreme

1 Liter pürierte Früchte

500 ml Sojajoghurt

Prise Salz

Vanille, frisch oder Konzentrat

1 Tl Agar-Agar Pulver oder

Johannisbrotkernmehl

80 g BIO Kokosblütenzucker

Agavendicksaft nach Geschmack

Zitronensaft frisch von 1-2t Zitronen



Pürierte Früchte mit etwas Zitrone, Agavendicksaft und Vanille vermischt ziehen lassen.

Die Zutaten der Crumble Masse (außer den Früchten) vermengen. Die geschnittenen Früchte in die Auflaufform geben und die Crumblemasse darüber bröseln. Für ca. 25-30 Minuten bei 180 °C indirekt im Grill backen.

Für die Frucht Eiscreme alle Zutaten zusammen mischen, dazu die pürierten Früchte geben, kühl stellen und ca. 60

Minuten vor Ausgabe des Crumbles in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Alternativ kann man diese Eismasse auch in eine Schüssel geben und in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.

Hierzu muss mindestens alle 20-30 Minuten die Masse sehr gut mit einem Schneebesen durchgerührt werden, damit keine zu großen Eiskristalle entstehen.

*Wenn möglich bitte BIO oder gleichwertige Nahrungsmittel verwenden.



Impressum

medicorps® gemeinnützige Aktiengesellschaft

Mühlenstraße 23 - 38685 Langelsheim

Tel. 05326 997 998 0

Fax 05326 997 998 5

hallo@grillninjas.de

www.grillninjas.de

V2.06.2021



facebook

You Tube





GRILLNINJAS® Gasflaschen Tool Edelstahl V2A

Das GRILLNINJAS® Gasflaschen Tool ist das perfekte Werkzeug beim Gasflaschen Austauschen. Es verfügt über eine stabile V2A Ausführung zum kraftsparenden Anschließen und Lösen an das Gasflaschenventil und Schlauchverschlüssen. Zusätzlich ist ein Flaschenöffner integriert. Geeignet ist er für alle gängigen Grill Gasflaschenanschlüsse mit Flügelmutter.

Die GRILLNINJAS® sind eine bundesweit tätige gemeinnützige Initiative der freien Kinder- und Jugendhilfe.

Material: V2A

Gewicht: 55 g

l x b x h = 13,2 cm x 3,6 cm x 0,3 cm

Made in Germany

UVP 9,90 € inkl. MwSt

Erhältlich bei:

<https://www.santosgrills.de/grillninja-gasflaschenschluessel-edelstahl-21380>



DIE **S** GASGRILL SERIE VON SANTOS



☑ S-301
öffnen

☑ S-318
öffnen

☑ S-418
öffnen

☑ S-401
öffnen

in Schwarz und Edelstahl

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


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

Hier zur S-Serie:

<https://www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/santos-s-serie/>

ERSCHWINGLICHER DREHSPIESS MIT MOTOR

für Euren Gasgrill 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

EDELSTAHL EINSATZPFANNEN

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



SANTOS Edelstahlpfanne

 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-grillzubehoer/santos-einsatzpfannen/>



CRISPY CHICKEN AT ITS BEST!

NEW

**Jetzt auch
für den Grill**



#Werbung

Hol Dir jetzt deine Major Chicken Gewürzpanaden!
JETZT 10% SPAREN MIT DEM CODE: GSV10

TRY IT. FRY IT. LOVE IT.

WWW.MAJOR-CHICKEN.DE



Jack the GMG Trek Pellets Grill

28.08.2021 Hörnis Nest Bolsterlang

Jack the GMG Davy Crockett Pellets Grill - Sommer 28.08.2021 Hörnis Nest Bolsterlang Erste internationale Pellets Grill & BBQ Competition

Wir danken sakrisch allen Teams (unglaublich was ihr auf die Teller gezaubert habt!), unseren Parnern: der Firma Hauptert für die feinen Pelletgrills von GMG, der Beilerei für vorzüglichstes Fleisch, Adi Blanz und sein Team von der Grillschule Altgäu, Thomas und Pia & Toni für die Auswertung, der Jury, Royal Spice und den vielen anderen Unterstützern.

Wir gratulieren herzlichst dem Siegerteam Rock'n Rost für den ersten Platz.

Übersicht der Jack Veranstaltungen:

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

Jack the GMG Trek 28.08.2021

	Punkte	Team
1. Platz	67,65	Rock'n Rost
2. Platz	62,70	Vuur en Rook
3. Platz	61,35	Smokin's
4. Platz	60,80	Vuur en Rook BBB
4. Platz	60,80	Steak Hunter Jüchen
6. Platz	60,70	Speel the fire
7. Platz	58,80	Grillsportverein
8. Platz	57,00	BBQ rock!
9. Platz	56,95	BBQ Haus
10. Platz	53,55	Chläggi-Brutzler
11. Platz	52,70	Die kleinen WEBER Lions

FriesStyle Smoker

“gefertigt aus Leidenschaft“



Feuerplatten Grill 100 x 100 cm
oder 85 x 85 cm und Zubehör



Sonderanfertigungen nach
Kundenwunsch



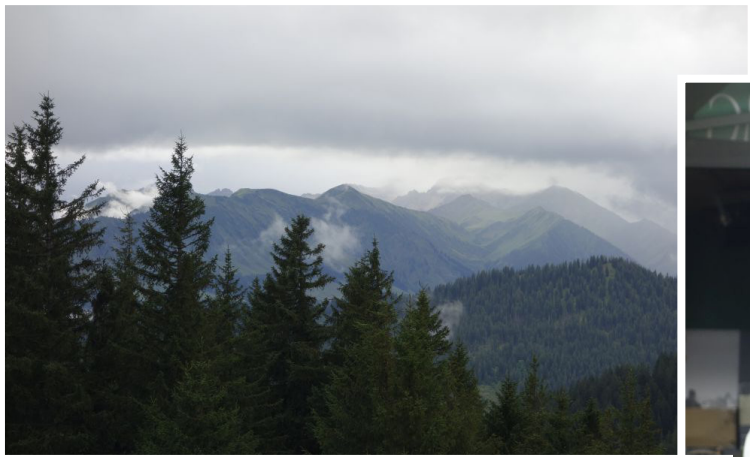
Pellet Hopper mit WLAN und
App-Steuerung zum Nachrösten



S. Fries Metalldesign - Hofriederstraße 3 - 97285 Tauberrettersheim - www.friesstylesmokershop.de



#Werbung



Raucharom



Neu: Thermapen ONE, Lebensmittel- Sekundenthermometer

Der Thermapen ONE ist das „wahrscheinlich“ am schnellsten anzeigende Kontaktthermometer auf dem Markt.

Genauer Messwert in nur 1 Sekunde.

Es ist das ultimative Küchenthermometer für den Koch, der sich auskennt! Die echte Temperatur eines Produkts kann in nur einer Sekunde getestet werden! Schnelle, genaue und benutzerfreundliche Temperaturmessung im Bereich von -49,9 bis +299,9°C.

Sofortige Messergebnisse für perfekt gegarte Speisen

Der Thermapen ONE hat eine Genauigkeit von $\pm 0,3^\circ\text{C}$ im Bereich von -19,9 bis +119,9°C, $\pm 0,4^\circ\text{C}$ im Bereich von -49,9 bis +199,9 und sonst $\pm 1,0^\circ\text{C}$, und er zeigt die Temperatur von Speisen oder Flüssigkeiten nur in EINER Sekunde an!

Konzipiert für einfache Bedienung und einfache Reinigung:

Mit branchenführender Thermoelement- Technologie verfügt der Thermapen ONE über eine patentierte, selbstdrehende Anzeige, die in jeder Position und in jeder Hand verwendet werden kann. Das Messgerät verfügt über eine intelligente, verbesserte kaltweiße LED- Hintergrundbeleuchtung, die sich entsprechend den Lichtverhältnissen ein- oder ausschaltet. Der Schlafmodus mit Bewegungssensor schaltet das Thermometer beim Ablegen automatisch aus, und es erwacht beim Wiederaufheben. Das Gehäuse ist waschbar und enthält die antimikrobielle „Biomaster“- Technologie, die das Bakterienwachstum reduziert.

Der Thermapen ONE ist wasserdicht gemäß IP67 und hat eine Edelstahl- Einstichsonde mit reduzierter Spitze, die sich bei Nichtgebrauch bequem um 180° in die Geräteseite zurückklappen lässt. Das Thermometer wird durch eine einzige AAA- Batterie gespeist, die bei normalem Gebrauch ohne eingeschaltete Hintergrundbeleuchtung für eine Batteriestandzeit von ca. 2.000 Stunden sorgt. Jedes Thermapen ONE- Thermometer wird mit einem kostenlosen, rückführbaren Kalibrierzertifikat geliefert.

Farbcodierte Gehäuse: Die Thermometer sind in 10 kräftigen Gehäusefarben erhältlich (bitte bei der Bestellung auswählen). Sie helfen Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

Können Teil von HACCP- & Sorgfaltspflicht- Prozeduren sein.

Auswahl verschiedener Farben für jeden Mitarbeiter.

Ideal zur Kontrolle verschiedener Produkte.

Technische Daten:

Messbereich:

-49,9 bis +299,9°C

Auflösung:

0,1°C oder 1°C - vom Anwender einstellbar

Genauigkeit:

$\pm 0,3^\circ\text{C}$ (-19,9 bis +119,9°C)

$\pm 0,4^\circ\text{C}$ (-49,9 bis +199,9°C), sonst $\pm 1^\circ\text{C}$

Einheiten:

°C/°F umschaltbar - vom Anwender einstellbar

Ansprechzeit:

1s (zeigt die Endtemperatur eines Eisbades mit einer Abweichung von max. 1°C innerhalb von 1s an.)

Batterie:

1 x 1,5V AAA (Micro)- Batterie

Batterie- Standzeit:

Ca. 2.000h (ohne Display- Beleuchtung)

Schlafmodus:

10 bis 180s - vom Anwender einstellbar

Sensortyp:

Typ K- Thermoelement

Betriebstemperatur:

-20 bis +50°C

Wasserfestigkeit:

IP66/67

Anzeige- Abmessungen:

Zifferngröße 14,3mm horizontal, 11,85mm vertikal

Gehäuse- Abmessungen :

19,3 x 48,2 x 156,2mm³

Sonde:

$\varnothing 3,3$ x 110mm schnelle Ansprechzeit mit reduzierter Spitze

Gewicht: 115g

Direkt beim deutschen Dristributor kaufen:
<https://www.priggen.com/thermapen-one>





ROYAL SPICE

PREMIUM TASTE



DER GESCHMACK FÜR ANSPRUCHSVOLLE

JETZT **10% SPAREN** MIT DEM **CODE: GSV10**

www.royal-spice.de

#Werbung







*Dein Traumjob?
Grillmeister*innen für die
GRILLNINJAS®
bundesweit gesucht!*



facebook

You Tube



WIR LADEN EIN: KENNENLERNTAG
15. JANUAR 2022

SPORTHEIM IMMENRODE
WEISSER WEG 28
38690 IMMENRODE
ANMELDUNG BITTE UNTER:
hallo@grillninja.de

*Wir suchen für den weiteren Ausbau unserer GRILLNINJAS® Veranstaltungen bundesweit zuverlässige Grillmeister*innen (m/w/d). Wir arbeiten u.a. in Schulen ab der 3. Klasse, Jugendeinrichtungen sowie auch in der Erwachsenenbildung.*

Die GRILLNINJAS® sind ein Projekt der medicorps gAG

mit Sitz in 38685 Langelsheim und als freie Träger anerkannt. Unsere Partner sind u.a. Napoleon, Otto-Gourmet, Humbaur, Ostdd. Sparkassenverband, GOK, Royal Spice, Santos Grills, Fire&Food, Unold AG...

*Infos unter:
www.grillninja.de*





DIE KRAFTPAKETE VON SANTOS



☞ S-518
öffnen

SANTOS S-518

**Der große Allrounder
für alle Jahreszeiten.**

Das 5 Brenner Gasgrill-Kraftpaket von SANTOS. Der große Bruder von unserem heißgeliebten S-418 punktet mit einem zusätzlichen Brenner inklusive mehr Platz auf dem Grillrost. Das bedeutet ein Plus an zuverlässiger Hitze, tollen Möglichkeiten und damit noch mehr Spaß am Grill.

in Schwarz und Edelstahl

SANTOS S-418 All Black Kompromisslos schwarz

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

☞ S-418 All Black
öffnen



SANTOS Free S-410

Der Topseller als Einbaugrill

Auf vielfach geäußerten Wunsch haben wir unseren Verkaufsschlager jetzt auch als Einbaugrill für Eure Außenküche entworfen.

in Schwarz und Edelstahl

☞ Free S-410
öffnen

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets

10 Jahre Raucharoma und
purer Geschmack.

Seit 2011 gibt es BACK to
SMOKE BBQ Pellets. Somit
sind wir der Deutsche Lie-
ferant mit der längsten Er-
fahrung in diesem Bereich.
Unsere Pellets sind für jeden
Pelletgrill geeignet.



Bisher gab es 5 verschiede-
ne Sorten, nun kommen noch
3 Sorten dazu.

- Pfirsich
- Pflaume
- Weinrebe

Selbstverständlich wie alle
unsere Pellets zu 100%
sortenrein.

Feines Raucharoma aus 100% Natur!

Unsere BBQ-Holzpellets werden entsprechend den Anforderungen der DINplus hergestellt. Sie sind umweltfreundlich, da CO₂-neutral. Die BBQ-Holzpellets (Durchmesser 6mm) haben einen geringen Aschegehalt (0,4%). Bei der Herstellung werden **keine künstlichen Presshilfsmittel und Bindemittel** verwendet.

Dies garantiert gesundes Grillen und einen tollen Geschmack!

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets sind speziell für den Einsatz in Holzpelletgrills entwickelt und verleihen Ihrem Grill- und Räuchergut ein feines Raucharoma. Unsere Holzpellets sind zu **100% sortenrein**.

9 Kg
Inhalt

BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets

werden vertrieben von Hauptert GmbH
Welschbachstraße 13a · 66557 Illingen-Welschbach,
hauptert@hauptert.de | www.hauptert.de | 06825-93240

Hinweis: Holzpellets bei Transport und Lagerung vor Feuchtigkeit schützen.
Die Verbrennung darf nur in dafür geeigneten und dafür zugelassenen Feuerstätten
(siehe Bedienungsanleitung der Feuerstätte) erfolgen.



BUCHE: Klassisches deutsches Grill- und BBQ-Holz. Sein milder Rauchgeschmack passt zu fast allen Grillgerichten. Ideal für Schwein, Rind, Geflügel und zum Backen.



APFEL: süßes, fruchtiges und BBQ-Aroma des Apfelbaumes. Ideal für Schwein, Geflügel und Fisch.



KIRSCH: Sanftes und süßliches Aroma des Kirschholzes. Ideal für Schwein, Geflügel und Fisch.



PFLAUME: Das milde Aroma des Pflaumenholzes passt ausgezeichnet zu Huhn, Schwein und Fisch.



PFIRSICH: Der süßliche Rauch des Pfirsich Holzes bringt eine mediterrane Note an Ihr Grillgut. Ideal für Fisch, Geflügel und Lamm.



HICKORY: Der amerikanische BBQ-Klassiker! Intensiver Geschmack. Ideal für Rippchen, Rind, Schwein und Wild.



MESQUITE: Intensiver und würziger Geschmack, der bevorzugt im Süden der USA eingesetzt wird. Ideal für Rind, Schwein, Truthahn und Wild.



WEINREBE: Das knorrige Holz alter Rebstöcke ergibt ein kräftiges Raucharoma. Passt ausgezeichnet zu Rind, Schwein und Lamm.



**SAME WOOD FLAVOR,
FRESH NEW LOOK**



WIR VERPFLICHTEN UNS, UNSEREN KUNDEN
DEN BESTEN SERVICE IN DER BRANCHE ZU BIETEN.



DANIEL BOONE

BEWERTE TECHNIK IN NEUEM DESIGN



DANIEL BOONE BASIC



AUSSTATTUNG

- 12V Strom Anschluss
- geregelte Lüfter Geschwindigkeit
- WIFI Controller
- 2 Kerntemperaturfühler
- Zyklon Brennkammer
- Fenster im Deckel
- Sichtfenster im Pellet Behälter
- Asche Austragungssystem
- USB Ladestation
- Pelletverbrauchs Optimierung
- Externe Verstellung des Hitzeschildes für optimale Hitzeverteilung.
- Temperaturbereich 65 – 290°C
- Warmhaltemodus nach Erreichen der Kerntemperatur
- Edelstahlhaken für Zubehör
- Frontablage und Ablage zwischen den Rädern
- Flaschenöffner aus Edelstahl
- stabiles Untergestell
- extra große Räder
- Feststellung der Räder

 **Schwarz**



Pizza-Ofen-Einsatz



Grillabdeckung



Thermodecke

Abmessungen 142 x 61 x 129 cm | Grillfläche 62 x 44 cm
Pellet Behälter 9 kg Fassungsvermögen | Spannung: 12V
Leistungsaufnahme: 100W/16.6W

TREK

STARTE DEIN OUTDOOR-SMOKE-ABENTEUER



TREK PRIME™



AUSSTATTUNG

- Digitale Steuerung über WiFi App
- Steuerung auch manuell regelbar
- gradweise Temperatureinstellung 70 – 290°C (Displayanzeige in °F)
- ein Sensor im Inneren des Grills ermittelt die Temperatur und regelt
- automatisch die Pelletzufuhr
- Kerntemperaturfühler, einfach die Taste „Food“ betätigen und das Display zeigt die Kerntemperatur an
- Seitenablage mit Geschirr Haken
- Klappgestell das auch als Tragegriff dient
- Zyklonbrennkammer sorgt in Verbindung mit den Luftleitblechen für optimale Temperaturverteilung und für rückstandsfreie Verbrennung der Pellets
- Das geschlossene Luftleitblech sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung
- Fan Only-Ventilationsmodus
- automatischer Abschaltung um nach dem Grillen Asche aus der Brennkammer zu blasen



Edelstahl



verlängerte
Beine

Edelstahl-
Untergestell
mit Front- und
Seitenablage,
fahrbar

Pizza-Ofen-
Einsatz

Grillfläche 44 x 31 cm | 2 Edelstahlroste | Innenhöhe 34 cm
Vorratsbehälter für Holzpellets ca. 5 kg | Gewicht 29 kg
Abmessungen 82 x 42 x 81/57 cm



L
SMOKEN

LEDGE PRIME™



AUSSTATTUNG

- 12V Strom Anschluss
- geregelte Lüfter Geschwindigkeit
- WIFI Controller
- 2 Kerntemperaturfühler
- Zyklon Brennkammer
- Fenster im Deckel
- Sichtfenster im Pellet Behälter
- Asche Austragungssystem
- USB Ladestation
- schwere Grillroste
- Innenbeleuchtung
- klappbare Frontablage
- vorbereitet für Drehspies.
- Pelletverbrauchs Optimierung
- Externe Verstellung des Hitzeschildes für optimale Hitzeverteilung.
- Temperaturbereich 65 – 290°C
- Warmhaltemodus nach Erreichen der Kerntemperatur
- Edelstahlhaken für Zubehör
- Frontablage und Ablage zwischen den Rädern
- Flaschenöffner aus Edelstahl
- stabiles Untergestell
- extra große Räder
- Feststellung der Räder

Schwarz & Edelstahl



Pizza-Ofen-Einsatz



Drehspies-Set



Grillabdeckung

Abmessungen 142 x 61 x 129 cm | Grillfläche 62 x 44 cm
Pellet Behälter 9 kg Fassungsvermögen | Spannung: 12V
Leistungsaufnahme: 100W/16.6W

EDGE

& GRILLEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU



#Werbung

PEAK

WENN ES GRÖßER & MÄCHTIGER SEIN SOLL



PEAK PRIMETM



AUSSTATTUNG

- 12V Strom Anschluss
- geregelte Lüfter Geschwindigkeit
- WIFI Controller
- 2 Kerntemperaturfühler
- Zyklon Brennkammer
- Fenster im Deckel
- Sichtfenster im Pellet Behälter
- Asche Austragungssystem
- USB Ladestation
- schwere Grillroste
- Innenbeleuchtung
- klappbare Frontablage
- vorbereitet für Drehspies.
- Pelletverbrauchs Optimierung
- Externe Verstellung des Hitzeschildes für optimale Hitzeverteilung.
- Temperaturbereich 65 – 290°C
- Warmhaltemodus nach Erreichen der Kerntemperatur
- Edelstahlhaken für Zubehör
- Frontablage und Ablage zwischen den Rädern
- Flaschenöffner aus Edelstahl
- stabiles Untergestell
- extra große Räder
- Feststellung der Räder

Schwarz & Edelstahl



Pizza-Ofen-Einsatz



Drehspies-Set



Abmessungen 178 x 61 x 129 cm | Grillfläche 92 x 44 cm
Pellet Behälter 9 kg Fassungsvermögen | Spannung: 12V
Leistungsaufnahme: 100W/16.6W



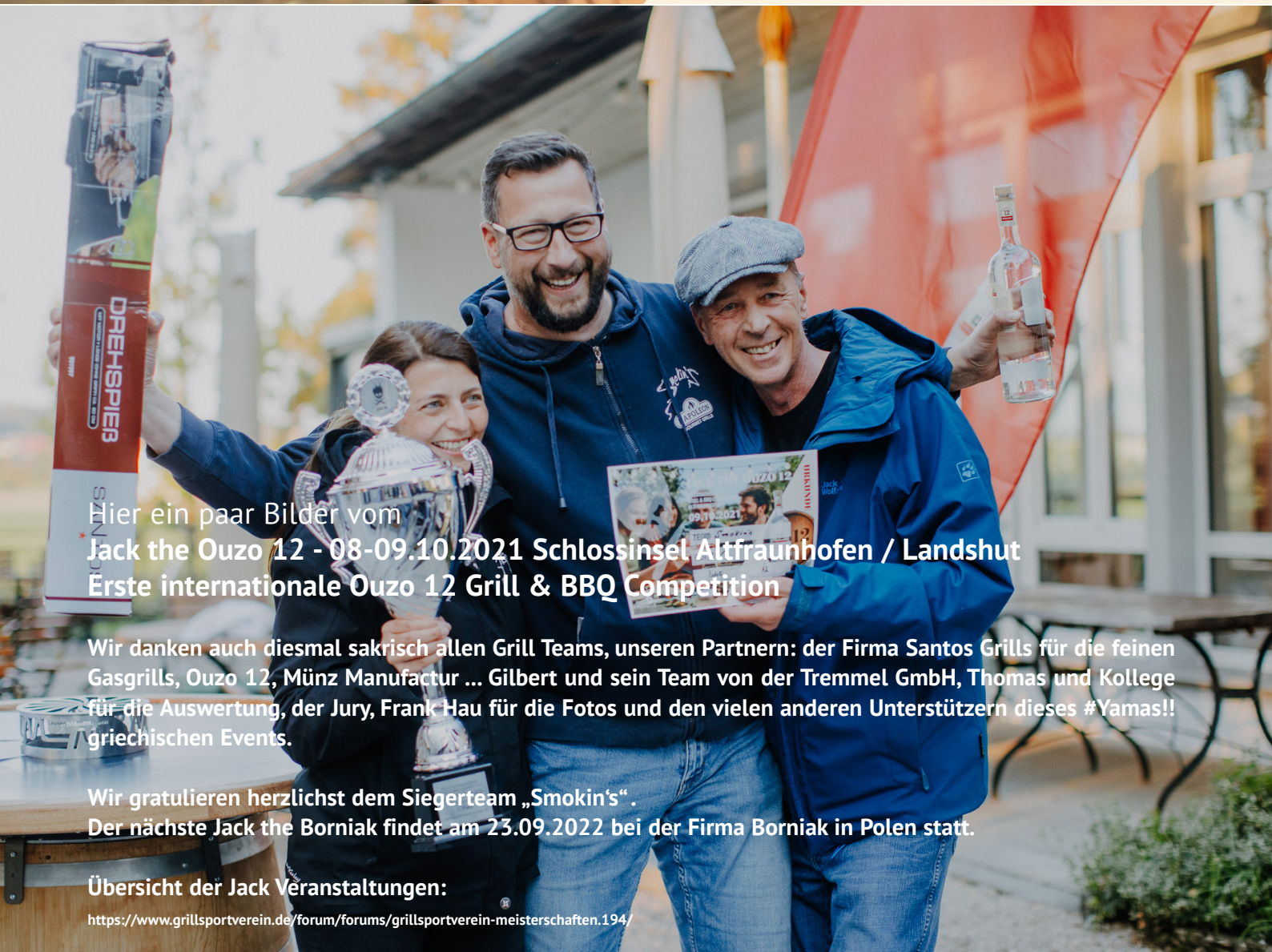
Grillabdeckung





Enjoy responsibly

Für meine guten Freunde.



Hier ein paar Bilder vom
Jack the Ouzo 12 - 08-09.10.2021 Schlossinsel Altfranhofen / Landshut
Erste internationale Ouzo 12 Grill & BBQ Competition

Wir danken auch diesmal sakrisch allen Grill Teams, unseren Partnern: der Firma Santos Grills für die feinen Gasgrills, Ouzo 12, Münz Manufactur ... Gilbert und sein Team von der Tremmel GmbH, Thomas und Kollege für die Auswertung, der Jury, Frank Hau für die Fotos und den vielen anderen Unterstützern dieses #Yamas!! griechischen Events.

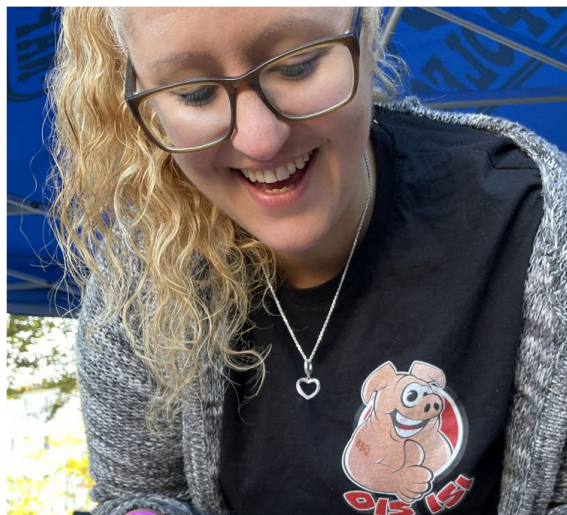
Wir gratulieren herzlichst dem Siegerteam „Smokin's“.
 Der nächste Jack the Borniak findet am 23.09.2022 bei der Firma Borniak in Polen statt.

Übersicht der Jack Veranstaltungen:

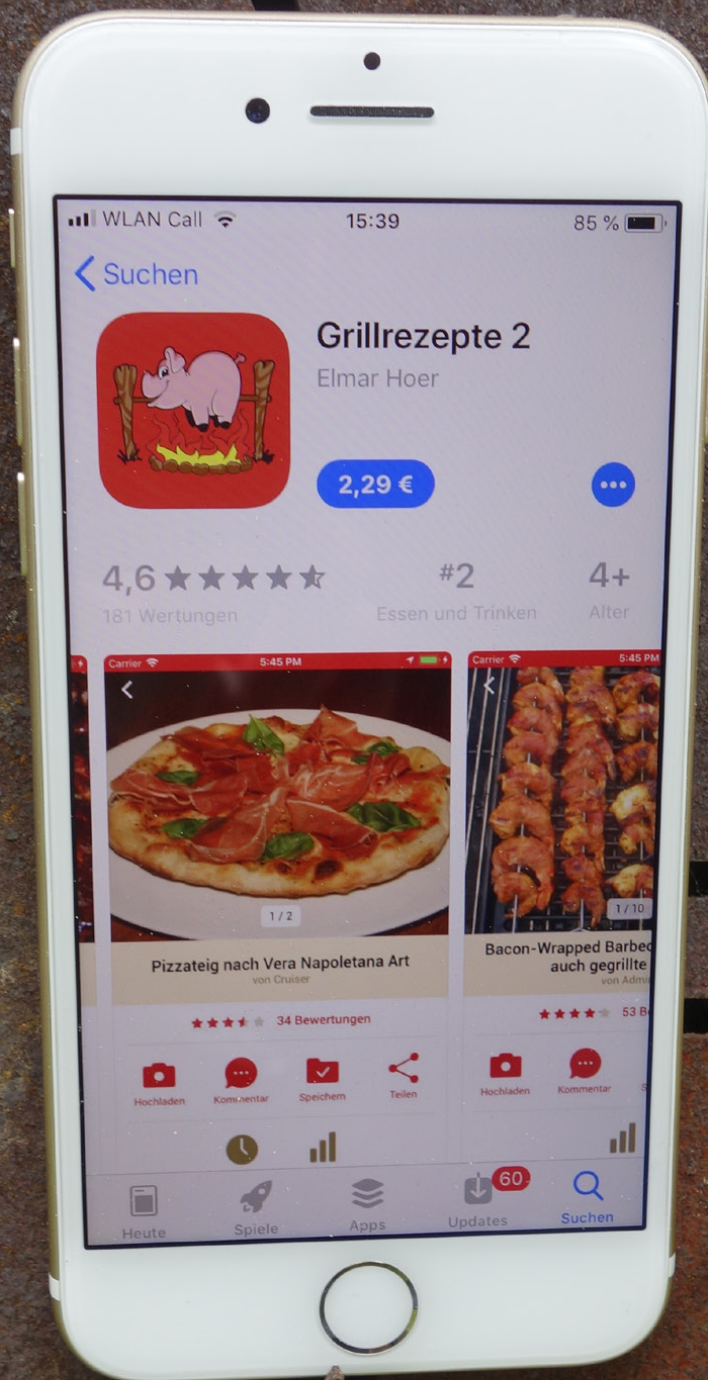
<https://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillsportverein-meisterschaften.194/>







#Werbung



GSV Foto des Monats Oktober 2021





Schon an die Zeit danach denken!

IM MÜLLER SCHIESSZENTRUM - Albstr. 78 - 89081 Ulm

Grillseminare

www.smokins-bbq.de

Die einzige Grillschule bei der es wirklich knallt!!!



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

BBQ COMPETITION & FESTIVAL

23-25.09.2022 ★ BORNE SULINOWO ★ POLAND

AMERICAN BARBECUE

JACK

THE BORNIAK

★ **MENU** ★

RIBS

BRISKET

PULLED PORK

DESSERT


Borniak



★ **INTERNATIONAL TEAMS** ★
SMOKE & BBQ SEMINARS
FOOD DRINK & MUSIC

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.

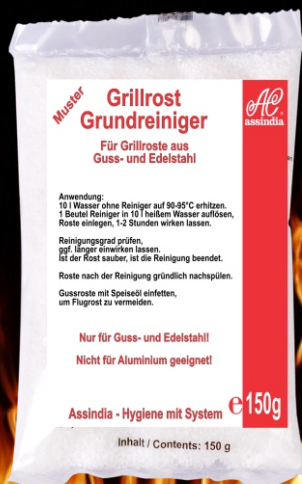




Grillreiniger Profi-Set zum Sonderpreis



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-Grundreinger 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>





GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER



Sousvidebaders neue Küche oder taugen Gastro Edelstahlmodule auch für die Privatküche?

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/sousvidebaders-neue-kueche-oder-taugen-gastro-edelstahlmodule-auch-fuer-die-privatkueche.343390/>



heiko71 Napoleon 500 Pro in Outdoorküche integriert.

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/napoleon-500-pro-in-outdoorkueche-integriert.346344/>



SmokerJoe Grillhüttchen Eigenbau

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/grillhuettchen-eigenbau.345978/>



MG-Griller60 Aussenküche fertig

<https://www.grillsportverein.de/forum/threads/aussenkueche-fertig.345738/>





#Werbung



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 Gourmeterlebnis 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





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...

SANTOS
GRILL ★ SHOP

34% RABATT 🔥
auf den TRAEGER SILVERTON 620 nur bei
SANTOS und inkl. Zubehör!



+



TRAEGER SILVERTON 620



- D2 Steuerung mit Wifi und Co.
- inkl. original Abdeckhaube und Alublech-Schutzfolie

-34%

SANTOS
GRILL ★ SHOP

RIESEN SALE BEI SANTOS

GRILLS BIS ZU **25 %** REDUZIERT!



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



Broil King

SANTOS
GRILL ★ SHOP



Hier zu allen reduzierten Grills:

<https://www.santosgrills.de/angebote/angebote-grills/>

Menü
GSV 12% Rabattgutschein!!

www.grillsportverein.de/forum/threads/gsv-12-rabattgutschein.344745/



Rezepte zum Grillen
Wissen zum Grillen

GSV-GRILLSHOP

Startseite
Foren
Aktuelles
Galerie
Ressourcen
Mitglieder

Featured threads

Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klicke auf [Jetzt registrieren](#) können Suchen durchführen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!

Startseite > Foren > Übergeordneter Bereich > **Grillshop-Aktionen** >

GSV 12% Rabattgutschein!!!!!!

Santos Grill-Shop · 3. September 2021 · code grillsportverein rabatt gsv rabatt gsv12

3. September 2021



Santos Grill-Shop
Fleischesser
5+ Jahre im GSV

Ihr habt uns gelöchert, kommt nochmal ein "echter SANTOS  GSV Rabattgutschein!"

Ganz ehrlich: Rabatte sind schwierig in Corona Zeiten, alle Hersteller müssen auch wir werden da bald nicht drum rum kommen....

Wir hauen aber jetzt im September nochmal einen echten BAR-RABATT für euch!

Mit dem Code **GSV12** könnt ihr bei SANTOS alle nicht reduzierten SANTOS Grillen (außer den, die wir schon abholen).

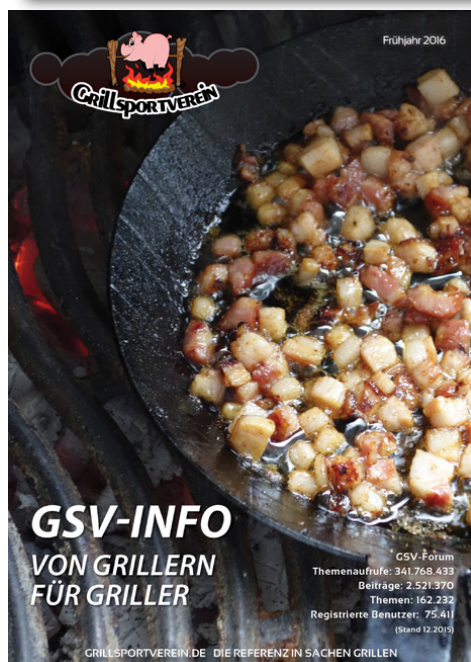
Kein Zugabe Rabatt, sondern einfach 12% vom Preis runter.

Wichtige Hinweise zu dem GSV12 Code:

- Der Rabattcode gilt nur für SANTOS Grills, nicht für andere Marken
- Bei der Bestellung bitte nur den Grill bestellen. Wenn Ihr andere (Zubehör, etc.) bestellt - sonst zerschiesst es Euch den Code und Ihr bekommt den Rabatt nicht!
- Der Rabattcode ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar, sprich die 12% Rabatt ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar
- Bereits rabattierte Grills bekommen die 12% nicht zusätzlich abgezogen

Weltgrößter Grillfachhandel
www.santosgrills.de







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

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





SÜSSER GRILLKALENDER

2022



JANUAR

01 SA	09 SO	17 MO03	25 DI
02 SO	10 MO02	18 DI	26 MI
03 MO01	11 DI	19 MI	27 DO
04 DI	12 MI	20 DO	28 FR
05 MI	13 DO	21 FR	29 SA
06 DO	14 FR	22 SA	30 SO
07 FR	15 SA	23 SO	31 MO05
08 SA	16 SO	24 MO04	



FEBRUAR

01 DI	09 MI	17 DO	25 FR
02 MI	10 DO	18 FR	26 SA
03 DO	11 FR	19 SA	27 SO
04 FR	12 SA	20 SO	28 MO 09
05 SA	13 SO	21 MO 08	
06 SO	14 MO 07	22 DI	
07 MO 06	15 DI	23 MI	
08 DI	16 MI	24 DO	



MÄRZ

01 DI	09 MI	17 DO	25 FR
02 MI	10 DO	18 FR	26 SA
03 DO	11 FR	19 SA	27 SO
04 FR	12 SA	20 SO	28 MO 13
05 SA	13 SO	21 MO 12	29 DI
06 SO	14 MO 11	22 DI	30 MI
07 MO 10	15 DI	23 MI	31 DO
08 DI	16 MI	24 DO	



APRIL

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO 17
02 SA	10 SO	18 MO 16	26 DI
03 SO	11 MO 15	19 DI	27 MI
04 MO 14	12 DI	20 MI	28 DO
05 DI	13 MI	21 DO	29 FR
06 MI	14 DO	22 FR	30 SA
07 DO	15 FR	23 SA	
08 FR	16 SA	24 SO	



MAI

01 SO	09 MO 19	17 DI	25 MI
02 MO 18	10 DI	18 MI	26 DO
03 DI	11 MI	19 DO	27 FR
04 MI	12 DO	20 FR	28 SA
05 DO	13 FR	21 SA	29 SO
06 FR	14 SA	22 SO	30 MO 22
07 SA	15 SO	23 MO 21	31 DI
08 SO	16 MO 20	24 DI	



JUNI

01 MI	09 DO	17 FR	25 SA
02 DO	10 FR	18 SA	26 SO
03 FR	11 SA	19 SO	27 MO 26
04 SA	12 SO	20 MO 25	28 DI
05 SO	13 MO 24	21 DI	29 MI
06 MO 23	14 DI	22 MI	30 DO
07 DI	15 MI	23 DO	
08 MI	16 DO	24 FR	



JULI

01 FR	09 SA	17 SO	25 MO30
02 SA	10 SO	18 MO29	26 DI
03 SO	11 MO28	19 DI	27 MI
04 MO27	12 DI	20 MI	28 DO
05 DI	13 MI	21 DO	29 FR
06 MI	14 DO	22 FR	30 SA
07 DO	15 FR	23 SA	31 SO
08 FR	16 SA	24 SO	





AUGUST

01 MO31	09 DI	17 MI	25 DO
02 DI	10 MI	18 DO	26 FR
03 MI	11 DO	19 FR	27 SA
04 DO	12 FR	20 SA	28 SO
05 FR	13 SA	21 SO	29 MO35
06 SA	14 SO	22 MO34	30 DI
07 SO	15 MO33	23 DI	31 MI
08 MO32	16 DI	24 MI	



SEPTEMBER

01 DO	09 FR	17 SA	25 SO 
02 FR	10 SA	18 SO	26 MO 39
03 SA	11 SO	19 MO 38	27 DI
04 SO	12 MO 37	20 DI	28 MI
05 MO 36	13 DI	21 MI	29 DO
06 DI	14 MI	22 DO	30 FR
07 MI	15 DO	23 FR	
08 DO	16 FR	24 SA 	



OKTOBER

01 SA	09 SO	17 MO42	25 DI
02 SO	10 MO41	18 DI	26 MI
03 MO40	11 DI	19 MI	27 DO
04 DI	12 MI	20 DO	28 FR
05 MI	13 DO	21 FR	29 SA
06 DO	14 FR	22 SA	30 SO
07 FR	15 SA	23 SO	31 MO44
08 SA	16 SO	24 MO43	



NOVEMBER

01 DI	09 MI	17 DO	25 FR
02 MI	10 DO	18 FR	26 SA
03 DO	11 FR	19 SA	27 SO
04 FR	12 SA	20 SO	28 MO 48
05 SA	13 SO	21 MO 47	29 DI
06 SO	14 MO 46	22 DI	30 MI
07 MO 45	15 DI	23 MI	
08 DI	16 MI	24 DO	



DEZEMBER

01 DO	09 FR	17 SA	25 SO
02 FR	10 SA	18 SO	26 MO52
03 SA	11 SO	19 MO51	27 DI
04 SO	12 MO50	20 DI	28 MI
05 MO49	13 DI	21 MI	29 DO
06 DI	14 MI	22 DO	30 FR
07 MI	15 DO	23 FR	31 SA
08 DO	16 FR	24 SA	