

Grillkurs
Zweites Halbjahr



Inh. Stefan Pistol
18184 Broderstorf,
stefan@prime-bbq.de
www.prim-bbq.de

Rezepte & Info's



WEBSITE



Facebook



You Tube

MENÜ

**Das Beste vom Rind & Schwein
„Steak it Easy“**

PISTOLE HARDCORE Edelwaller Wrap

Gröni's Cheese Burger

**World Championship Ribs
mit BBQ-Buns**

Rum-Banane

DIREKTES GRILLEN

Beim direkten Grillen wird das Grillgut über der Hitzequelle platziert. Die hohen Temperaturen (bis zu 270 °C) an der Oberfläche führen zur Bildung einer Kruste. Bei richtigem Grillen bleibt der größte Teil des Saftes im Gargut erhalten. Zur Verhinderung des Austrocknens an den Oberflächen des Grillgutes können diese mit Öl, Fett oder Marinaden bestrichen werden

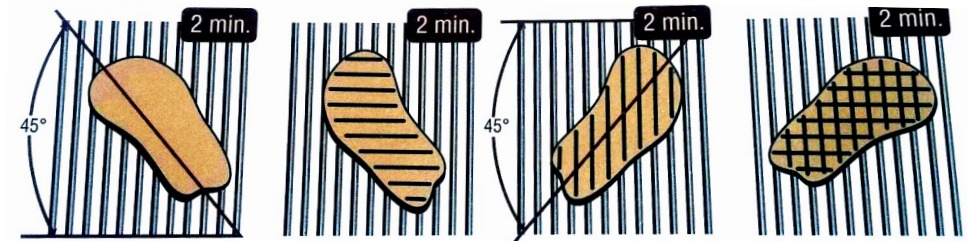
INDIREKTES GRILLEN

Beim indirekten Grillen wird das Grillgut bei mittlerer bis hoher Temperatur (ca. 100 bis 220 °C) in einem geschlossenen Grill (oft ein Kugelgrill) gegart. Das Grillgut befindet sich dabei entweder neben der Hitzequelle oder seitlich versetzt oberhalb der Hitzequelle. Die Hitze erreicht das Grillgut daher nicht direkt. Sie wird vielmehr an der Innenseite des Grills reflektiert, daher der Begriff *indirektes* Grillen. Die heiße Luft umströmt das Gargut gleichmäßig. Der Garprozess ist mit dem in einem Heißluft- oder Umluftofen vergleichbar. Unterhalb des Grillgutes kann eine Schale platziert werden, die herabtropfendes Fett, Fleischsaft oder herunterlaufende Marinade auffängt und bei Zugabe von Flüssigkeit (Wasser, Bier, Wein), Wurzelgemüsen und Gewürzen die Zubereitung einer Soße erlaubt.

Der Hauptvorteil des indirekten Grillens besteht darin, dass auch dickes Gargut gleichmäßig gegart wird, weil die Hitze ausreichend Zeit hat, ins Innere vorzudringen, ohne den Rand zu verbrennen. Außerdem bleibt der Bratensaft erhalten und das Wenden des Gargutes entfällt. Der Nachteil besteht in einer längeren Zubereitungszeit, welche sich durch die Größe des Grillgutes ergibt. Durch Zugabe von Holzstücken zur Grillkohle kann der Geschmack beeinflusst werden.

Quelle: Wikipedia

„Das perfekte Steak“



Nachdem der Grill richtig heiß ist - das Steak auf die direkte Grillhitze legen und alle 2 min wenden. Danach die Steaks von der direkten Hitze nehmen. Jetzt beim indirektem Grillverfahren das Fleisch ruhen lassen. Wie lange das Grillgut dann wirklich im Grill zubereitet wird ist unterschiedlich - und reicht von ca. 5 Minuten bei mittleren Temperaturen (180°C -200°C) bis fast zu einer Stunde bei dicken Stücken und sehr niedrigen Temperaturen (60-80 °C). Irgendwelche Vorgaben sind also immer relativ! Es gilt immer das Bratenthermometer abzulesen oder den Fingertest zu machen.

Kerntemperaturen bei Rindersteak

52 bis 55°C:	Rare
55 bis 60°C:	Medium rare
60 bis 65°C:	Medium
66 bis 70°C:	Medium well
größer 71°C:	Well done

Zutaten:

- 1 Wrapplatte
- 200g Wallerfilet
- 2 El Creme Fraiche
- 1 El Senf
- 1 Tl Honig
- Rucola
- 100g Kräuterseitlinge
- 1 Feige
- geriebener Parmesan
- Salz & Pfeffer
- 500ml Wasser
- 2 El Zucker
- ½ Limette

Zubereitung:

- Waller 30min. beizen in ½ ausgedrückte Zitrone, 500ml Wasser, 2El Zucker & 1El Salz
- 2 El Creme fraiche mit 1Tl Honig & 1El Senf vermengen & Wrapplatte damit bestreichen
- Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden mit Salz & Pfeffer würzen und auf indirekte Hitze grillen; Feigen ebenso (nicht würzen)
- Grill für's Heißräuchern vorbereiten
- Fisch mit Haushaltstuch trocken tupfen mit Salz würzen Tipp: getrocknete Rote Beete gibt Farbe & Geschmack)
- anschließend die Filets bei 220°C bis 250°C für ca. 15min. smoken
- Wrapplatte mit Rucola, den gegrillten Pilzen & Feigen sowie geriebenen Parmesan belegen
- zum Schluss die Filets auf den Wrap & zusammen rollen; mit Hilfe eines Spieß fixieren

DER EDEL WALLER VON HARDCORE FOOD

Ein ehrlicher Betrieb, ein glücklicher Waller, ein reines Lebensmittel. Frei von Medikamenten und ausschließlich mit den Mitteln von Mutter Natur gezüchtet, ist das Filet des „PISTOLE Waller“ beliebt bei Spitzen-Köchen und Koch-Enthusiasten zugleich. Sein feines weißes Fleisch treibt ihnen die Freudentränen in die Augen und sie alle wollen eins: Besten Waller in die Wampe!

World Championship Ribs

Zutaten:

- 4 Seiten Rippen
- 250g Butter

Rub:

- 8 El br. Zucker
- 4 El Paprikapulver
- 6 Tl Salz
- 4 Tl schw. Pfeffer
- 2 Tl Knobipulver
- 2 Tl Zwiebelpulver
- 1 ½ Tl Selleriesalz
- 2 Tl Cayenne Pfeffer
- 2 Tl Kreuzkümmel

Glasur:

- 300ml Ketchup
- 1 Knoblauchzehe
- 6 El Rohrzucker
- 2 El Worcestersauce
- 8 El Teriyakisauce
- 300ml Apfelessig
- 2 El passierte Tomaten
- 100ml süße Chillisauce
- 100ml Akazienhonig
- 1l Apelsaft (wird auf 100ml reduziert)
- 1l Ananassaft (wird auf 100ml reduziert)
- 1l roter Fruchtsaft (wird auf 100ml reduziert)
- 200ml Ahornsirup
- 1 ¼ El Chilli (zerquetscht)

Zubereitung:

Zubereitung herkömmlich:

1. Spare Ribs entvliesen
2. mindestens 3 Stunden vor dem Grillen, mit dem Rub einreiben
3. den Grill fürs indirekte Grillmethode vorbereiten
4. 3 Stunden bei 110 bis 130°C
5. dann in Alufolie mit Butter einschlagen
6. weiter 1 Stunden garen
7. jetzt mit Glasur bepinseln und 20min zu Ende garen.

Zubereitung mit dem Spare Ribs Roaster:

1. Spare Ribs entvliesen
2. Mindestens 3 Stunden vor dem Grillen, mi
3. 30 min bei 110°C bei indirekte Hitze smoken

⁸Gröni's Cheese Burger

Zutaten:

- 4 Burger Buns
- 4 180g Bio Burger Pads
- 4 ganze Camembert Käse
- Salat Lollo Rosso
- 2 mittel große Tomaten
- Mango Chutney
- BBQ Soße

Rum-Banane

5

Zutaten:

- 5 Bananen
- Rohrzucker
- Rum

Zubereitung:

1. Die Banane mit Schale längst teilen
2. Dann das Fruchtfleisch mit Rohrzucker bestreuen
3. Mit Rum beträufeln
4. Bei indirekter Hitze und 200 Grad 8min grillen.