

A close-up photograph of two large pieces of meat, likely pork, being grilled over a bed of glowing orange and yellow charcoal. The meat is marked with a prominent cross-hatch grill pattern. The background is dark and out of focus, emphasizing the heat and the texture of the cooking process.

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Basis

GRILLSEMINAR



Basis

Spareribs aus dem Smoker	10
Kölschglasur / BBQ-Sauce	
Lachs von der Zedernholzplanke	14
Café del Carne / Marinerter Bauernsalat SANTOS Style / Feta	
Chili Cheese Rolls	18
Cheddar / Jalapeños / Bacon / BBQ Sauce	
Landschwein aus der Region	22
selbstgemachter Kräuterrub / Potato Wedges aus dem Grillkorb	
Grainfed Rinderhüfte	26
Pimientos de Padron / Salz-Rub / Sesamsaat	
Schokoküchlein	30
belgische Schokolade / Vanilleeis / Mandeln / Sauce	

Before you start

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt findet Ihr auf den nachfolgenden Seiten ein paar allgemeine Tipps und Hinweise unserer Grillmeister zum Umgang mit den folgenden Anleitungen.

Das richtige Equipment

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, findet Ihr über den folgenden QR-Code:



Bestens informiert

Für Tipps und Tricks zum Grillen, scannt den QR-Code von unserem SANTOS Grillmagazin:



15% Rabatt auf Grillzubehör von Santos

Danke, dass Ihr unser Grillseminar besucht habt! Damit es Euch Zuhause beim Nachgrillen an nichts fehlt, bekommt Ihr **15% Rabatt** auf das Grillzubehör unserer Eigenmarke Santos. Schaut mal rein: www.santosgrills.de/grillzubehoer/ Gebt bei Eurer Bestellung den Gutscheincode: **santos15** ein und Ihr bekommt **15% Rabatt*** beim Einkauf.

* Der Rabatt gilt nur für Santos Zubehör, nicht für bereits reduzierte Artikel, Artikel anderer Hersteller, Gutscheine, Grillseminare und Bücher. Er ist nicht mit möglichen anderen (Rabatt-)Aktionen von Santos kombinierbar.

15%
Dankeschön
Rabatt



Santos Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich auf ein vollständiges Menü. Mehr ist mehr, aber verschwenden sollte man auch keine Lebensmittel, lasst die Augen nicht größer als den Magen sein!

Grill vorheizen:

Je nach Grill und Grillgröße dauert dies ca. 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometertemperatur sollte mindestens 250°C erreichen.

> Bitte beachtet, dass die Temperaturangabe für „Standard-Grills“ gilt. Einige erreichen höhere Temperaturen und manche Modelle haben einen 800°C Brenner als Seitenmodul verbaut.

Deckelthermometer-Temperatur Werte:

Die Hitze steigt nach oben, das bedeutet oben ist einer der wärmsten Bereiche im Grill. Über den eingeschalteten Brennern ist die höchste Temperatur. Wir geben immer die Deckelthermometertemperatur an. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur, im indirekten Bereich, unten am Rost. Grillt soviel es geht mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen.

Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

Vorbereitung ist alles! Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen ca. 30 Minuten vor dem Grillen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und weniger Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.



Direktes Grillen:

Anwendung: Für Kurz-Gegrilltes (z.B. Minutensteaks) oder ein schönes Branding.

> Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass auch hier die Temperatur reguliert werden kann und nicht alles „volle Pulle“ gegrillt werden muss.

Angrillen / Branding / Muster:

Wir benutzen den Begriff „Angrillen“ in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist direktes Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

Drehen & Wenden:

Euer Fleisch braucht Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben stellt man fest, ob das Grillgut bereit ist bewegt zu werden.

Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung. Habt Geduld!

> Startet z.B. auf der 11 Uhr Position, dreht das Grillgut, wenn es sich vom Rost lösen lässt dann auf die 1 Uhr Position, danach wenden und wieder erst auf die 11 Uhr und dann auf die 1 Uhr Position – fertig ist das Angrillen. So erhaltet ihr ein schönes # Muster. Je nach Hitze des Grills kann es jeweils nur 1 Minute dauern, bis die Position schon gewechselt werden kann. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.



Indirektes Grillen:

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zu der gewünschten Kerntemperatur zu bringen.

> Das Grillgut liegt NICHT über einer der Flammen. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel, durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet das indirekte Grillen im Temperaturbereich von 130° - 160°C statt. Die gewählte Temperatur des Grills, führt zu unterschiedlicher Konsistenz im Grillgut.

Kerntemperatur vom Grillgut:

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist, was Euch schmeckt!

> Selbst unsere Empfehlungen sind abhängig von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) und Euren persönlichen Vorlieben. Die Kerntemperatur könnt ihr am Besten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstechthermometer für eine „Momentaufnahme“ oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch (z.B. per App) informieren, wenn sich die Kerntemperatur der Gewünschten langsam nähert.

Richtwerte für Rindfleisch:

Englisch / rare / bleu: 48 bis 50°C

Medium / à point: 51 bis 56°C

Durchgegart / well done: ab 57°C

Richtwerte für Schweinefleisch:

ca. 58°C

(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um 1-2°C)

Richtwerte für Fisch:

Lachsfilet/Thunfischfilet: kann bei guter Qualität roh verzehrt werden, beim Garen max. 55°C Kerntemperatur, da es sonst trocken wird.

Lachs im Ganzen: 60°C an der Mittelgräte

Forelle: 50°C

Schwertfisch: min. 48°C, sonst ist er schlecht zu kauen und max. 56°C, da er sonst trocken ist

Richtwerte für Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen

Hähnchenbrust: 72°C

Wachtel: 56°C

Ente im Ganzen: 75°C

Entenbrust: 58°C



Ruhezeit:

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) nicht direkt vom Grill angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase (abhängig von der Größe des Grillguts) gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder an sich zu binden und dadurch saftig zu bleiben.

> Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.



Den Gasgrill richtig reinigen:

Ein gereinigter Grill ist einfach etwas Schönes und macht Euch als Besitzer sicher noch stolzer. Deshalb wollen wir Euch ein paar nützliche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost und Grillgut Rückstände zu vermeiden. Nebenbei erhaltet Ihr Tipps für nützliches Grillzubehör, dass Euch die Reinigung erleichtert.

Abschließend:

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill, sind durch keine noch so guten Rezepte zu ersetzen. Die Leistung des Grills ist abhängig von Außentemperaturen, dem Standort, Wetter und weiteren Faktoren. Bitte beachtet, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smoker viele gesonderte Faktoren zu berücksichtigen sind. Hier gibt es z.B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern.

Es gibt kein „Richtig“ oder „Falsch“, sondern nur „schmeckt Euch oder schmeckt nicht“! Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen Zuhause wünscht



Euer Team Santos



Spareribs aus dem Smoker

Zutaten:

2 kg Kotelett Rippchen
vom Schwein
800 ml Apfelsaft
330 ml Kölsch
150 g SANTOS Rub Schwein

Zubehörartikel:

K8 Kastenform
Grillmop

Zubereitung:

Die Rippchen von der Silberhaut befreien und mit dem SANTOS Rub für Schwein marinieren und dann idealerweise 24 Std im Kühlschrank aufbewahren. Die Rippchen in eine Kastenform K8 geben und mit dem Apfelsaft und Kölsch aufgießen. Dann die geschlossene Kastenform indirekt bei 160°C Deckelthermometertemperatur in den Grill stellen und die Rippchen ca. 1,5 Std schmoren lassen. Danach die Grilltemperatur auf 180°C erhöhen. Vor dem Servieren die Rippchen aus dem Sud nehmen und indirekt auf dem Rost für ca. 20 Min grillen, so dass sie kross werden. In 3 Durchgängen mit dem Grillmop mit der BBQ-Sauce einpinseln.





SANTOS BBQ-Sauce

Zutaten:

1 Dose passierte Tomaten
 40 ml Sojasauce
 20 ml Balsamicoessig
 40 ml Portwein
 1 Espresso
 75 ml Blaubeerpüree
 1 EL Honig
 1 Prise Cayenne Pfeffer
 ½ TL Paprikapulver geräuchert
 40 ml Whiskey

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven auf den vorgeheizten Grillrost (Deckelthermometertemperatur 200°C) geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Zum Schluss mit dem Whiskey verfeinern, diesen aber nicht kochen lassen.





Lachs von der Zedernholzplanke

Café del Carne /
Marinierter Bauernsalat SANTOS Style / Feta

Zutaten:

800 g Lachs
40 g Santos Rub Cafè del Carne
2 Prisen Salzflöcken
20 g Rohrzucker
30 g Gartenkräuter

Zubehörartikel:

Dutch Oven

Zubereitung:

Das Zedernholzbrett für mindestens 2 Std in Wasser legen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Den Lachs von der Haut, den Gräten und dem Bauchlappen befreien. Das Zedernholzbrett aus dem Wasser nehmen und die Kräuter darauf platzieren.

Danach das Lachsfilet auflegen, mit dem Santos Rub Cafè del Carne würzen und mit dem Rohrzucker und den Salzflöcken bestreuen.

Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur aufheizen. Das Ganze bei direkter Hitze im Grill zum Rauchen bringen.

Dann indirekt bei 140°C bis zur Kerntemperatur von 50°C smoken.



Marinierter Bauernsalat

SANTOS Style / Feta

Zutaten:

- 1 Romanasalat
- 1 Salatgurke
- 1 Paprikaschote Rot
- 1 Paprikaschote Gelb
- 500 g Cherrytomaten
- 2 Zwiebeln
- 200 g Schafskäse
- Oregano
- 100 g schwarze Oliven

Zutaten Sauce:

- 125 ml Olivenöl
- 50 ml Bianco Essig
- 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Romanasalat waschen, den Strunk entfernen und anschließend die Blätter kleinschneiden. Die Gurke waschen und ungeschält in dünne Scheiben oder Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen und achteln. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

Zitrone auspressen. Schafskäse würfeln und mit Oregano bestreuen. Oliven abgießen und mit Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Schafskäse in eine Schüssel geben.

Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren und über den Salat gießen und gut umrühren.





Chili Cheese Rolls/ Cheddar

Jalapeños / Bacon / BBQ Sauce

Zutaten:

520 g Hackfleisch gemischt
Rind/Schwein
32 Scheiben Bacon
4 Wraps
200 g Cheddarkäse
gerieben
150 g Frischkäse
1 Glas eingelegte Jalapeños
3 EL SANTOS
Gewürzmischung
Schwein
1 Glas SANTOS
Portwein BBQ-Sauce
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Hackfleisch mit dem Santos Rub für Schwein mischen und gut durchkneten.

Frischkäse und den geriebenen Cheddarkäsen in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun den Wrap auf eine Arbeitsfläche legen, die eine Hälfte mit Hackfleisch auslegen und die andere mit der Käsemasse.

Die Seiten leicht Einklappen und von der Käseseite anfangen einzurollen, auf der Hackfleisch Seite nun die geschnittenen Jalapeños auslegen und komplett zurollen.

Den Bacon als Fächer auslegen und den Wrap in den Bacon einrollen.

Den Grill auf 180°Grad Deckelthermometer-temperatur vorheizen, die Wraps dann ca. 20 Minuten indirekt im Grill garen.

Nun mit der BBQ-Sauce einpinseln und den Grill auf 250°C hochheizen. Dann die Wraps weitere 10 Minuten im Grill indirekt garen lassen.



BASIS GRILLSEMINAR



BASIS GRILLSEMINAR



Landschwein aus der Region

selbstgemachter Kräuterrub /
Potato Wedges aus dem Grill

Zutaten:

900 g *Iberico*
Schweinenacken oder
Nackenstück vom
regionalen
Landschwein
20 g *Petersilie*
10 g *Kerbel*
10 g *Rosmarin*
15 g *Thymian*
Olivöl
Meersalz
Rohrzucker

Zubereitung:

Den Grill auf 250-300°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Schweinenacken zu Steaks schneiden. Die Kräuter gut zusammen hacken und in eine Schüssel geben. Im Anschluss Olivenöl, Meersalz und Rohrzucker hinzugeben.

Die Steaks direkt auf dem Grillrost angrillen und anschließend die Grilltemperatur auf 150°C reduzieren. Dann das Steak bis zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 62°C) indirekt weiter grillen, währenddessen das Fleisch mehrmals mit der Kräutermarinade bestreichen.





Potato Wedges aus dem Grillkorb

Zutaten:

400 g Kartoffeln
(Drillinge)
Sonnenblumenöl
50 g SANTOS Gewürz
Gemüse

Zubehörartikel:

Edelstahl Grillkorb

Zubereitung:

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen und die Kartoffeln indirekt für 40 Minuten garen. Die Kartoffeln sollten noch nicht ganz gar und noch richtig bissfest sein. Die Kartoffeln dann vierteln und in eine Schüssel geben.

Öl und Gemüse Gewürz hinzugeben und vermischen und in einen Grillkorb verteilen. Nun bei indirekter Hitze und 160°C fertig garen.

Sollten die Wedges noch etwas mehr Farbe/Röstaromen brauchen, kann man diese während des Garens direkt über die Flamme im Grill stellen und zwischendurch wenden.





Grainfed Rinderhüfte

Pimientos de Padron / Salz-Rub / Sesamsaat

Zutaten:

900 g Rinderhüfte

1 EL Pfeffer

20 g Meersalz

20 g Sesamsaat

Zubereitung:

Den Grill auf ca. 250-300°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Rinderhüfte parieren. Hierbei werden auch die großen Sehnen entfernt und das Fleisch in vier gleich große Stücke geteilt. Das Fleisch kurz (2-3 Min) von beiden Seiten angrillen und im Anschluss mit Meersalzflocken würzen.

Die Hüftsteaks indirekt bei 160°C Grilltemperatur zur gewünschten Kerntemperatur (z.B. 54°C für Medium) grillen. Die Sesamkörner in einer Pfanne anrösten. Die Hüftsteaks vor dem Servieren mit den gerösteten Sesamkörnern bestreuen.





Pimientos de Padron

Zutaten:

400 g kleine, grüne,
Paprikaschoten
20 g Sesamsaat
2 EL Olivenöl
20 g Meersalz

Zubehörartikel:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die kleinen Paprikaschoten waschen und trocken tupfen. Sesamsaat in einer Gusspfanne auf dem Grill anrösten, aus der Pfanne nehmen beiseite stellen zum Auskühlen. Dann Öl in der Gusspfanne erhitzen. Die Paprikaschoten darin unter Wenden 2-3 Min braten, bis sie Blasen werfen. Herausnehmen und mit Meersalz würzen. Vor dem Servieren noch mit den gerösteten Sesamkörnern bestreuen.





Schokoküchlein

belgische Schokolade / Vanilleeis / Mandeln / Sauce

Zutaten:

125 g weiche Butter
 150 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 (oder noch besser
 eine Vanilleschote)
 2 Eier
 200 g Zartbitterschokolade
 (idealerweise belgische)
 200 g Mehl
 4 EL Kakaopulver
 (zum Backen)
 1 Prise Salz
 2 TL Backpulver
 175 ml Milch
 80 g Mandeln
 200 ml Vanilleeis

Zubehörartikel:

Muffinform aus Gusseisen
 Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.
 Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren.
 Dann die Eier einzeln unterrühren.
 Mehl mit Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen.
 Die Mehlmischung mit der Milch zur Butter-Zuckermischung geben und alles gut verrühren.
 Danach die Schokolade grob hacken und etwa zwei Drittel der gehackten Schokolade unterheben.
 Mit einem Eisportionierer den Teig in vier Mulden der Muffinform verteilen. Die restlichen gehackten Schokostückchen auf den Küchlein verteilen. Im vorgeheizten Grill ca. 20-25 Min backen.
 Die Mandeln in einer Gusspfanne im Grill (weiterhin auf 180°C eingestellt) anrösten.

Das Eis mit einem Eisportionierer ausstechen und auf ein Grillblech mit Backpapier setzen.
 Die gerösteten Mandeln über das Eis verteilen und in den Froster stellen. Dann alles gemeinsam mit den Schokoküchlein auf einem Teller anrichten.

SANTOS



Pizza perfecto

mit den neuen Pizzaöfen von SANTOS



Entdeckt die neuen Pizzaöfen von SANTOS.

Erfüllt Euch den Traum von einer Pizzeria im eigenen Garten oder auf dem Balkon!



MEHR INFOS

santosgrills.de/grill-magazin/grillnews/neue-pizzaoefen-von-santos/