

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Kohle & Smoker

GRILLSEMINAR



Kohle & Smoker

Gruß aus der Grillküche

Short Ribs vom Rind mit Apfel-Whiskey-Glasur

Maishähnchen von der Bierdose, Kräuterdip und Brot

Mozzarella-Moink-Balls und Grillgemüse

Rinder Hüfte gerubbed

Schweinebauch mit Smoked Potatoe Salad aus dem Dutch Oven

Leicht rauchige Ananas-Ringe mit Eis

*Alle in diesem Seminarheft enthaltenen
Rezepte beinhalten die Zutaten für 4 Personen.*



Short Ribs

vom Rind mit Apfel-Whiskey-Glasur



Kerntemperatur: 90 - 95 °C

Deckeltemperatur: 120 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 6 Stunden

Smoker vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Short Ribs (Kalb oder Rind)

Santos Gewürz Schwein

BBQ-Mopsauce:

200 g passierte Tomaten

100 ml Portwein

20 g Honig

20 g dunkler Balsamico

20 g Sojasauce

5 g Cayennepfeffer

10 g geräuchertes Paprikapulver 1

10 ml Worcestersauce

1 Espresso

1 geriebener Apfel

40 ml Whiskey

Den Smoker auf 120 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen.

Das Fleisch mit dem Gewürz für Schwein einreiben und abgedeckt ca. 6-12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Bei etwa 120 °C in den Smoker geben und insgesamt für 6 Stunden smoken.

Währenddessen alle Zutaten für die BBQ-Mopsauce, bis auf den Whiskey, in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder

auf eine separate Feuerstelle stellen und den Inhalt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce mit den verwendeten Zutaten abschmecken.

Wenn die BBQ-Mopsauce fertig ist, diese von der Feuerstelle nehmen und dann erst den Whiskey hinzufügen. In der letzten Stunde bevor die Short Ribs fertig sind, diese alle 15 Minuten mit der BBQ Sauce moppen.

Maishähnchen

von der Bierdose, Kräuterdip und Brot



Kerntemperatur: 72 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 1 Stunde
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Geflügelhalter

Zutaten für 4 Personen:

2 Maishähnchen
1 Soloknoblauch
2 Salbeiblatt
Etwas Kölsch
Sonnenblumenöl oder Honig
Santos Gewürz Geflügel
Santos Gewürz Schwein

Kräuterdip:

200 g Schmand
2 Schalotten
Schnittlauch
Petersilie
Kerbel
Koriander
1 Chili
¼ Soloknoblauch
Salz
Pfeffer
Ahornsirup

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Den Knoblauch schälen und den Strunk entfernen. Das Hähnchen mit Öl oder dünn mit Honig einreiben und mit den Gewürzen (1:1 gemischt) gleichmäßig würzen. In den Geflügelhalter etwas Kölsch, angedrückte Knoblauchzehen und die Salbeiblätter geben. Nun das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen. Das Hähnchen indirekt bei ca. 160 °C in den Grill geben, bis die Schenkel eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht haben.

Für den Kräuterdip, nun die Schalotten schälen, fein würfeln und die Kräuter hacken. Die Kerne der Chili entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls fein hacken. Den Knoblauch schälen (den Strunk bitte entfernen) und fein hacken. Den Schmand und etwas Ahornsirup hinzugeben und alles vermengen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Den Dip zusammen mit dem tranchierten Hähnchen servieren. Hierzu passt gut etwas Grillbrot.



Mozzarella Moink-Balls und Grillgemüse



Kerntemperatur: 58 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 15-20 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:
400 g Rindernacken
2 Schalotten
1 TL Salz
1 TL Santos Gewürz Steak
8 Mozzarella-Kugeln
16 Scheiben Bacon
100 ml BBQ-Sauce

Grillgemüse:
1 Zucchini
1 Aubergine
1 Paprika
4 Champignons
1 rote Zwiebel

Marinade:
100 ml Sojasauce
50 ml Balsamicoessig
20 ml Sesamöl
2 EL Honig
½ TL Kräuter der Provence
½ TL Chiliflocken
½ TL Currypulver, Pfeffer

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Den Rindernacken in Streifen schneiden und die Schalotten schälen. Das Fleisch vorab leicht mit dem Steak Gewürz würzen, damit sich das Gewürz direkt verteilt. Schalotten und Fleisch abwechselnd durch den Fleischwolf geben. Das Fleisch gut vermengen und abschmecken.

Um die Mozzarella-Kugeln jeweils etwa 50 g Hackfleisch verteilen und eine Kugel formen. Dabei sollte der Mozzarella nicht mehr zu sehen sein. Die Hackfleischbällchen nun mit zwei Scheiben Bacon umwickeln, sodass sie komplett bedeckt sind. Anschließend mit der BBQ-Sauce bestreichen und indirekt bei maximal 160 °C grillen.

Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Würfel schneiden. Alle Zutaten für die Marinade mischen und über das Gemüse geben. Dies mindestens 10 Minuten marinieren lassen, dabei mehrmals durchrühren. Das Grillgemüse aus der Marinade nehmen und in einen Grillkorb geben. Diesen in den Grill stellen und das Gemüse darin ab und an schwenken.

Sobald die gewünschte Kerntemperatur vom Fleisch erreicht ist, können die Mozzarella-Moink-Balls zusammen mit dem bissfesten Grillgemüse serviert werden.



Rinder Hüfte

gerubbed



Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

800 g Hüfte vom Rind

Santos Gewürz Steak

Salz

Den Grill auf ca. 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Hüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Das Fleisch über der direkten Flamme von allen Seiten grillen, bis genügend Röstaromen vorhanden sind. Dann das Fleisch aus dem Grill nehmen und würzen. Die Rinderhüfte im Anschluß bei 160 °C nochmal indirekt in den Grill geben, bis eine Kerntemperatur von 54 °C (für Medium) erreicht ist. Das Fleisch in Tranchen schneiden und servieren.





Schweinebauch

mit Smoked Potatoe Salad aus dem Dutch Oven

Deckeltemperatur: 120 °C

Grilldauer: 40 Minuten

Smoker vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

*600 g Schweinebauch
(ladenfertig)*

Sonnenblumenöl

Santos Gewürz Schwein

Smoked Potatoe Salad:

400 g Kartoffeln (Drillinge)

200 g Kirschtomaten

2 Lauchzwiebeln

Vinaigrette:

1 EL Senf

3 EL Heller Balsamico Essig

3 EL Olivenöl

1 EL Honig

Salz

Pfeffer

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) und den Smoker auf 120 °C vorheizen.

Die Kartoffeln für 30 - 40 Minuten indirekt in den Grill geben, bis diese gar sind.

Die Kirschtomaten vierteln und die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

Für das Dressing, den Senf mit einem Teil Essig, dem Salz, dem Pfeffer und dem Honig mischen.

Unter stetigem Rühren langsam drei Teile Öl hinzufügen. Das Dressing sollte leicht überwürzt schmecken.

Sobald die Kartoffeln gar sind, diese aus dem Grill nehmen und in feine Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln mit den Tomaten, den Lauchzwiebeln und dem Dressing mischen. Den fertigen Kartoffelsalat in einen Dutch Oven füllen und für ein leichtes Raucharoma ohne Deckel in den Smoker geben.

Den Schweinebauch in dünne Scheiben schneiden, danach mit Öl und dem Gewürz für Schwein marinieren. Anschließend den Schweinebauch auf dem Smoker (in der Nähe zur Feuerkammer) ca. 10-15 Minuten kross grillen, dabei mehrfach wenden. Das Fleisch aus dem Grill nehmen und zusammen mit dem Kartoffelsalat servieren.



Leicht rauchige Ananas-Ringe

mit Eis



Deckeltemperatur: 120 °C

Grillmethode: indirekt

Grilldauer: 40 Minuten

Smoker vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

1 Ananas

8 Scheiben Bacon

½ TL Chiliflocken

4 EL Amaretto

2 EL Zuckerrübensirup

2 EL Ahornsirup

4 Kugeln Eis nach Wahl

Den Smoker auf 120 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Ananas schälen, den Strunk ausstechen und das Fruchtfleisch in Ringe schneiden. Amaretto, Ahornsirup, Zuckerrübensirup und Chiliflocken vermischen.

Die Ananasringe darin mindestens 10 Minuten marinieren. Die Scheiben mit Bacon ummanteln und indirekt für ca. 30 Minuten in den Smoker geben bis der Bacon knusprig ist. Die warmen Ananasscheiben mit Eis servieren.

HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



RIESIGE 800°
INFRAROTBRENNER ZONE



RECHTE SEITENABLAGE
EINFACH KLAPPBAR



XXL AUSZIEHBARES
WARMHALTEROST



FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS
PERFЕКTE BRANDING



EDELSTAHL HECKBRENNER
ALS STABBRENNER



PLATZ FÜR DIE
11 KG GASFLASCHE



Wenn Ihr Wert auf smarte Features, Materialien und Qualität zu einem Top-Preis legt, dann ist ein Gasgrill der Santos S-Serie Eure neue Außenküche.

www.santosgrills.de