

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

SMOKE WITH THE

# BENNY'S BEST BBQ

GRILLSEMINAR



# BENNY'S BEST BBQ

---

**Caveman Style US Rindernacken** 10

Rindernacken / Salz

**Thunfisch mit Sojasauce und Sellerie-Würfel** 12

Thunfisch / Sojasauce / Sesamkörner / Salty Crunch

**Flanksteak Australien/USA Tasting** 14

Flanksteak / Salz



# MENÜ

---

**Terres Major mit gegrillten Salatherzen und Ceasardressing** 16

Terres Major / Salatherzen / Kapern / Sardellen / Senf

**Durocschweinekarree mit Rosmarinkartoffeln** 18

Durockarree / Drillinge / Butter / Rosmarin

**New York Cheesecake** 20

Butterkekse / Frischkäse / Butter / Vanilleschote



# SANTOS Tipps & Tricks

## Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für 4 Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. 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.



## Temperaturwerte im Deckelthermometer:

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 so oft wie möglich mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur im indirekten Bereich unten am Rost.



## Drehen & Wenden:

Euer Grillgut 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 das der ersten Seite.



## Angrillen / Branding / Muster:

Mit Angrillen ist das direkte Grillen über der Flamme gemeint, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.



## Direktes Grillen:

---

Anwendung: für Kurz-Gegrilltes 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.



## 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, die ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen ist. 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.



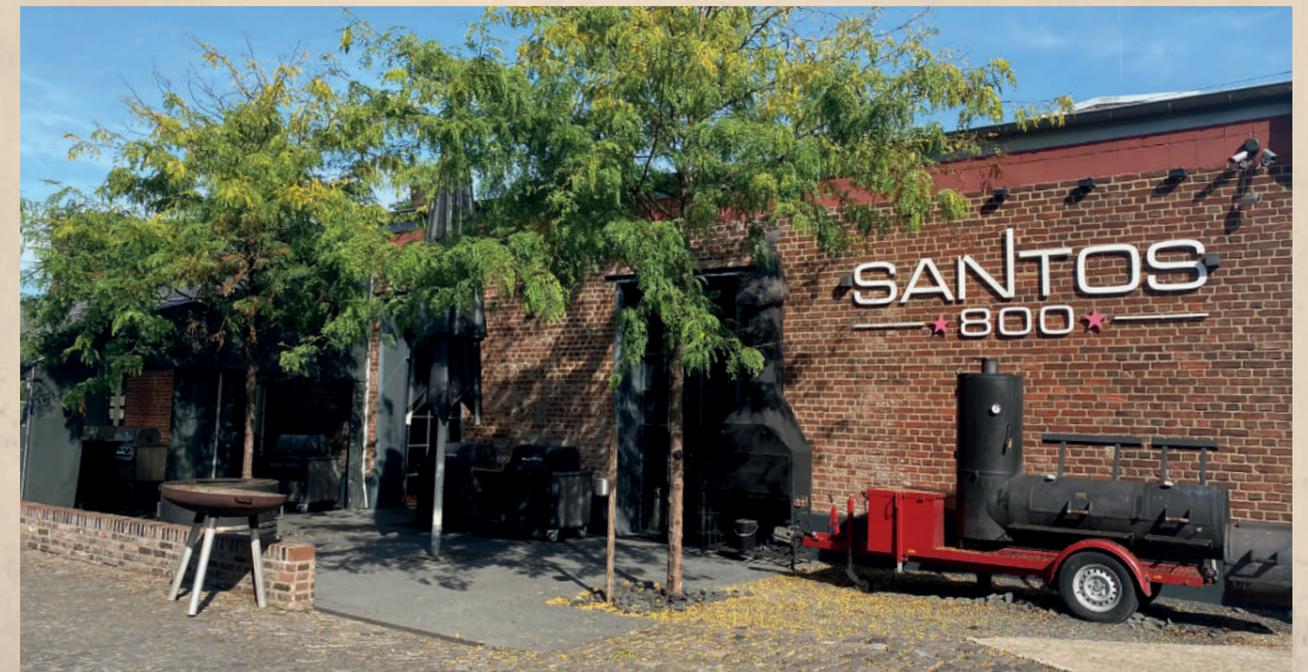
## Abschließend:

---

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.

**Merkt Euch: 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 zu Hause wünscht  
Euer **SANTOS Team**





# 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:





# Caveman Style US Rindernackens

---

## Zutaten:

1 kg Rindernackens  
Salz

## Zubereitung:

Zunächst Holz/Holzkohle richtig durchglühen lassen, das Fleisch gut 1 Stunde vorher salzen. Dabei nicht sparsam sein, denn Salz entzieht Feuchtigkeit und diese brauchen wir zwischen Fleisch und Glut.

Das Fleisch nun in die Glut schmeißen und ca. 5 Minuten (je nach Dicke) von jeder Seite angrillen. Nun entsteht der sogenannte Schwebefeffekt, dadurch hat das Fleisch keinen direkten Vollkontakt zur Glut und es bleibt keine Asche/Kohle daran kleben. Das Fleisch ist fertig, wenn leicht Feuchtigkeit austritt.



# Thunfisch mit Sojasauce und Sellerie-Würfel

## Zutaten:

1 kg	Thunfisch	500 ml	Sojasauce
		100 g	Sesamkörner
		1	Limette
		1	Sellerie gewürfelt
250 ml	Gemüsebrühe		Sherry
			dunkler Balsamico-Essig
			Salty Crunch
			Butter
			Pfeffer
			Sesamöl



## Zubereitung:

Den Grill auf 300 Grad vorheizen und die Gusspfanne hineinstellen. Wenn diese heiß ist, werden die Selleriewürfel angebraten und mit den Flüssigkeiten (Gemüsebrühe, Sherry, dunkler Balsamico-Essig) abgelöscht und abgeschmeckt.

Für die Sauce: Sesamkörner in einer Pfanne/Topf anrösten, bis sie goldbraun sind, mit Sojasauce ablöschen, einreduzieren lassen und mit einem Schuss Limettensaft abschmecken.

Für das Thunfischsteak: Den Grill auf 350 Grad aufheizen und direkt angrillen, das Steak solange auf dem Rost lassen, bis es sich von alleine lösen lässt, dann umdrehen. Vorgang auf der anderen Seite wiederholen und anschließend rausholen. Achtung: Der Thunfisch sollte noch roh in der Mitte sein.



# Flanksteak Australien/USA Tasting

---

## Zutaten:

1 kg Flanksteak Grain Fed USA/Australien  
Salz

## Zubereitung:

Das Flanksteak zwei Stunden vor dem Grillen von einer Seite gut mit Flockensalz bestreuen.

Den Grill auf 350 Grad vorheizen und das Flanksteak direkt auf der ungesalzene Seite angrillen, bis sich das Fleisch von alleine vom Rost lösen lässt.

Anschließend das Flanksteak um 90 Grad drehen und auf der gleichen Seite grillen. Dann das Fleisch wenden und ebenfalls nach dem Angrillen um 90 Grad drehen. Abschließend das Stück im indirekten Bereich bei 150 Grad Deckeltemperatur garen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Soll das Flanksteak medium sein, ist das bei 54-56 Grad der Fall.



# Terres Major mit gegrillten Salatherzen und Ceasardressing

## Zutaten:

1 kg	Terres Major	100 ml	Sonnenblumenöl
	Salz	EL	Kapern
		EL	Sardellen
4 kl.	Salatherzen	EL	Senf
		EL	Parmesan
		1	Eigelb
			heller Balsamico-Essig oder Zitrone
			Zucker
			Salz
			Pfeffer

## Zubereitung:

Die Salatherzen bei mittlerer Hitze kurz goldbraun angrillen.

Den Grill für das Terres Major auf 350 Grad aufheizen und das Fleisch wie beim Flanksteak angrillen, bis es sich von alleine lösen lässt. Dann um 90 Grad drehen, um ein schönes Muster zu erhalten. Dasselbe auf der anderen Seite wiederholen. Das Fleisch nach dem Angrillen bei unter 150 Grad bis zum gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Grillmeister-Tipp: Das Fleisch ist perfekt, sobald leicht Fleischsaft austritt.

Für das Ceasardressing:

Eigelb, Senf, Kapern, Sardellen, Essig, Parmesan und Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer langsam hochziehen (wie bei einer Mayonnaise), bis eine cremige Konsistenz entsteht. Dann mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.





# Duroc Schweinekarree mit Rosmarinkartoffeln

---

## Zutaten:

1 kg Duroc/Ibericokarree	1 kg Drillinge
Salz	Butter
	Rosmarin

## Zubereitung:

Schwarte vom Karree salzen, damit die Feuchtigkeit herausgezogen wird. Bei 150 Grad indirekter Hitze garen.

Die Kartoffeln werden vorgekocht und in einer Gusspfanne mit angebraten. Die letzten 10-15 Minuten eine Flocke Butter und Rosmarin mit hineingeben. Eine Kerntemperatur von 67 Grad ist hier perfekt.

Grillmeister-Tipp: Das Fleisch über die Gusspfanne mit den Kartoffeln platzieren. Dadurch können die Kartoffeln das herunter tropfende Fett mit aufnehmen, was zusätzlichen Geschmack mitbringt.



# New York Cheesecake

---

## Zutaten:

- 1 Packung Butterkekse
- 1 Packung Butter
- 1 kg Frischkäse
- 2 EL Mehl
- 200 g Zucker
- 2 Limettenabrieb/Saft
- 1 Vanilleschote
- 4 Eier

## Zubereitung:

Butterkekse zerbröseln und mit der Butter vermischen. Dieses dann als Boden in der Auflaufform verteilen.

Frischkäse glattrühren, alle anderen Zutaten hinzugeben und abschmecken. Die Masse sollte einen süßen und durch die Limette mit Frische angehauchten Geschmack haben.

Anschließend die Masse in eine Auflaufform geben und bei 160 Grad 45-60 Minuten ausbacken lassen. Grillmeister-Tipp: Um zu schauen, ob der Cheesecake fertig ist, könnt Ihr mit einem Zahnstocher prüfen, ob er gar ist. Bleibt kein Teig am Stocher kleben, könnt Ihr den Kuchen rausholen.



# SANTOS S★SERIE



Die Allrounder unter den SANTOS Gasgrills: Die **SANTOS S-Serie** bietet fünf Grillmodelle in Top-Qualität mit unterschiedlichen Zusatzfunktionen.



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

SANTOS  
★