



SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

BURGER MANIA

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

BURGER MANIA

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Fisch Burger

mit Krabben

11

Burger Buns

selbst gemacht

12

Classic Burger

(Cheeseburger)

16

Pulled Chicken Burger

mit amerikanischem Coleslaw

19

Steak-Burger

aus der Hüfte mit Tomatensalsa

23

Eisburger

27

BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





TIPPS & TRICKS

★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

★ GRILLGUT

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

★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

TIPPS & TRICKS

★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

★ KERNTEMPÉRATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C
Medium I à point: 51–56 °C
Durchgegart I well done: ab 57 °C

GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen
Hähnchenbrust: 72 °C
Wachtel: 56 °C
Ente im Ganzen: 75 °C
Entenbrust: 58 °C

SCHWEIN

ca. 58 °C
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte
Forelle: 50 °C
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS
FINDEST DU HIER!**



★ RUHEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche 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 Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. 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 Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



FISCH BURGER

★ MIT KRABBen

ZUTATEN

600 g Lachsfilet
4 rustikale Burger Buns
75 g Nordseekrabben
100 g Frischkäse
30 g Crème Fraîche
1 EL Honig
4 EL Ahornsirup
2 EL körniger Senf
½ Zitrone
1 Bund Dill
¼ TL Paprika geräuchert
½ TL Limettenpfeffer
Prise Meersalz
Feldsalat nach Belieben

ZUBEREITUNG

Für die Honig-Senf-Creme Frischkäse, Senf, Crème Fraîche, Honig und fein gehackten Dill verrühren. Mit Zitronenabrieb, 1 TL Zitronensaft, etwas Ahornsirup und einer Prise Salz abschmecken, nach Geschmack anpassen und mindestens 30 Minuten (ideal 2–3 Stunden) im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Creme passt auch gut zu geräuchertem Fisch.

Smoker oder Gasgrill auf 170 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und eine Zedernholzplanke bereitlegen (mind. 3 Stunden gewässert). Für die Glasur 3 EL Ahornsirup mit geräuchertem Paprika und Limettenpfeffer mischen. Das Lachsfilet auf die Planke legen, glasieren und bei geschlossenem Deckel grillen. Optional Erlen-Wood-Chips für leichte Rauchnote zugeben. 5 Minuten vor Garende erneut glasieren und bei 50 °C Kerntemperatur vom Grill nehmen. Mit gehacktem Dill bestreuen und zupfen.

Burger Buns mit Honig-Senf-Creme bestreichen, mit Feldsalat, gezupftem Lachs und Krabben belegen. Optional mit Zitronensaft beträufeln, Deckel ebenfalls mit Creme bestreichen und servieren.

BURGER BUNS

★ SELBST GEMACHT

ZUTATEN

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
2 EL Salz
1 EL Zucker
250 ml Milch
125 g zerlassene Butter
1 Eigelb

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, Milch, dem Eigelb und der zerlassenen Butter verkneten. Der Teig muss nun mindestens 2 Stunden ruhen. Dann die Buns formen und auf Backpapier setzen, noch eine weitere ½ Stunde ruhen lassen. Den Grill auf 190 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Pizzastein (kalt) auf den Grill legen und mit vorheizen lassen. Das Backpapier mit den Buns vorsichtig auf den vorgeheizten Pizzastein legen. Bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für 25 Minuten backen.

Varianten:

Bier-Schinken Buns: Wie oben, jedoch die Milch durch Bier ersetzen und 100 g Schinken beifügen.

Limette-Käse Buns: Wie oben, jedoch die Milch durch Fassbrause Lemon ersetzen und 100 g grob geriebenen Käse (sollte schon ein kräftiger Käse sein, z.B. Bergkäse) begeben.

Parmesan Buns: Wie oben, jedoch 5 Minuten vor Ablauf der Backzeit etwas geriebenen Parmesan auf die Buns streuen.





CLASSIC BURGER

ZUTATEN

800 g Rinderhack
(am besten vom Nacken)
Santos Gewürz für Steak Nr. 1
Salzflakes

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit den Salzflakes und dem Santos Steak Gewürz abschmecken und Patties à 200 g formen. Den Grill auf 250 °C Deckelthermometertemperatur mit direkter Hitze vorbereiten und eine Steakplatte auf das Rost legen. Die Patties von beiden Seiten je ca. 2 Minuten grillen. Dabei nur einmal wenden.

CHEESEBURGER

ZUSÄTZLICHE ZUTATEN

4-8 Scheiben Käse nach Wahl
(Cheddar, Raclette usw.)

ZUBEREITUNG

Die Patties wie beim Classic Burger beschrieben grillen. Nach dem Wenden Käse nach Wahl auf das Fleisch legen, damit dieser etwas schmelzen kann.

PULLED CHICKEN BURGER

★ MIT AMERIKANISCHEM COLESLAW

ZUTATEN

4 Hähnchenschenkel

Santos Rub Geflügel

BBQ-Sauce

ZUBEREITUNG

Die Hähnchenschenkel mit dem Santos Rub Geflügel würzen (dafür die Haut runterziehen, würzen und wieder draufziehen) und bei 180 °C Deckelthermometertemperatur, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen, bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.

Diese kann mit dem BBQ Funkthermometer perfekt überwacht werden. Die Kerntemperatur sollte mindestens 5 Minuten gehalten werden, damit etwaige Salmonellen abgetötet sind.

Nach dem Garen das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und mit etwas BBQ-Sauce vermischen. Es sollte eine schlotzige Konsistenz entstehen.





AMERIKANISCHER COLESLAW

ZUTATEN

1 Spitzkohl
1 Zwiebel
1 Möhre
1 EL BBQ Rub
1 TL Chili Pulver
250 ml Sylter Dressing

ALTERNATIVE

200 ml Buttermilch
100 g Mayonnaise
2 EL Apfelessig
1 TL Zucker
Salz
Pfeffer - alles vermischen

ZUBEREITUNG

Den Spitzkohl klein schneiden, die Zwiebel klein hacken, die Möhre schälen und in feine Streifen schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben. Das Ganze mit einem BBQ Rub und Chili Pulver würzen.

Zum Schluss das Sylter Dressing in die Schüssel geben und alles mit den Händen gut vermengen.

STEAK-BURGER

★ AUS DER HÜFTE MIT TOMATENSALSA

ZUTATEN

4 Burgerbrötchen
800 g Hüfte vom Rind
Salz
Santos Gewürz Steak
Toppings nach Wahl

TOMATEN-SALSA

250 g Tomaten
1 rote Zwiebel
¼ Soloknoblauch
1 Chili Salz Pfeffer
½ Bund Koriander
1 Limette Olivenöl

ZUBEREITUNG

Grill vorheizen: ja
Kerntemperatur: 54 °C
Deckeltemperatur: 300 °C direkt / 160 °C indirekt
Grilldauer: 30 Minuten

Die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz in kochendes Wasser legen, häuten und fein würfeln. Stielansätze und Kerne entfernen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Chilis entkernen, alles sehr fein reiben und mit den Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb, Limettensaft und Öl abschmecken. ½ Bund Koriander fein hacken, unterrühren und die Salsa abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien, rundum direkt angrillen und anschließend bei max. 160 °C indirekt garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (54 °C = Medium). Die Hüfte in Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer oder Steakgewürz würzen und im Burgerbun mit Tomatensalsa und Toppings anrichten.





EISBURGER

ZUTATEN

4 Berliner
(am besten ohne Füllung)
200 g Eis nach Wahl
200 g Erdbeeren
8 EL Fruchtpüree

ZUBEREITUNG

Das Eis zu Patties formen und nochmal nachfrieren (ca. 1 Stunde).

Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und zuckern. Die Berliner halbieren und bei ca. 200 °C Deckelthermometertemperatur (direkter Hitze) auf dem Grillrost angrillen. Berliner, Eispatty, Erdbeerscheiben und Fruchtpüree zu einem schönen Dessert-Burger zusammenbauen.

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird