

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Smoker

GRILLSEMINAR



Smoker

Beef Ribs

Forelle mit Salat

Zwiebel Egg im Baconmantel

Aufgeklapptes ganzes Hähnchen mit Kräuterbutter Baguette

Schweinebäckchen in Rotwein mit Baked Potato und Kräuterquark

Früchte Cobbler mit Eis



Equipment:

BBQ Funkthermometer

Gusspfanne

Dutch Oven

Smoker

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



Beef Ribs

2 kg Ribs (Kalb oder Rind)
Santos Red One
BBQ Sauce

Die Ribs von der Silberhaut befreien und mit dem Santos Red One marinieren. Bei etwa 90°C in den Smoker geben und für 6 Stunden garen lassen. In den letzten 30 Min. alle 10 Min. mit BBQ Sauce bestreichen.

Forelle

mit Salat

4 Forellen
Santos Blue One
1 Romana Salat
200 g Cherry Tomaten
1 EL Senf
3 EL Heller Balsamico Essig
3 EL Olivenöl
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle

Den Bauchraum der Forellen mit dem Santos Blue One würzen. Die Forellen bei 80°C in den Smoker geben und bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen. Diese kann mit dem BBQ Funkthermometer perfekt überwacht werden. Den Romanasalat halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden. Die Cherry Tomaten vierteln und untermischen. Für das Dressing ein Weckglas nehmen und den Senf mit 1 zu 3 Essig mit Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing sollte leicht überwürzt schmecken.





Zwiebel Egg

im Baconmantel

4 große Zwiebeln
150 g Hackfleisch
(am besten Rinderhack)
8 Baconscheiben
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle
BBQ Soße

Den Grill für 150°C, indirekte Hitze vorbereiten. Die Zwiebeln halbieren und nur die äußeren 2 Schichten benutzen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu Bällchen formen und zwischen die Zwiebelhälften legen.

Das Zwiebel Egg mit dem Bacon umwickeln und mit BBQ-Soße bestreichen.

Bei 150°C garen, bis die Hackmasse eine Kerntemperatur von 60°C erreicht hat.



Aufgeklapptes Hähnchen

mit Kräuterbutterbaguette

1 Maispoularde
Santos Yellow One
1 Baguette
100 g Kräuterbutter

Beim Hähnchen den Rücken zerteilen, so dass es sich aufklappen lassen kann. Nun das ganze Hähnchen mit Santos Yellow One würzen. Bei 120°C in den Smoker geben und bis zu einer Kerntemperatur von 75°C garen. Dies dauert ca. 45 Min.

Zum Schluss die Hautseite des aufgeklappten Hähnchens auf der Grillfläche der Brennkammer einmal kurz anrösten.

Das Baguette mehrmals quer einschneiden (ca. 2 cm tief) und die Schnitte mit Kräuterbutter füllen. Das Baguette jetzt noch kurz mit in den Smoker legen, so dass die Kräuterbutter schmilzt.



Schweinebäckchen

in Rotwein mit Baked Potatos und Kräuterquark

4 Schweinebäckchen

1 rote Zwiebel, gewürfelt

1 Flasche Rotwein

500 g Quark

½ Bund Schnittlauch

1 Limette

4 große Kartoffeln festkochend

Salzflakes

Pfeffer aus der Mühle

Die Schweinebäckchen zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Gusspfanne anrösten (am besten auf der Grillfläche der Brennkammer). Nun mit Rotwein ablöschen und die Gusspfanne in den Smoker stellen.

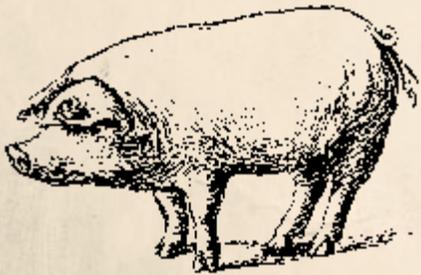
Damit die Bäckchen schön weich werden, müssen sie für eine halbe Stunde eine Kerntemperatur von 75°C halten.

Die Kartoffeln in Alufolie einschlagen und bei 120°C mindestens 2 Stunden garen.

Den Quark mit dem Schnittlauch und dem Limettenabrieb/Limettensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schweinebäckchen auf den Teller geben, den einreduzierten Rotwein mit etwas Salz abschmecken und als Sauce für die Schweinebäckchen verwenden.

Die Kartoffeln einschneiden und mit dem Kräuterquark füllen.





Früchte Cobbler

mit Eis

400 g Früchte der Saison
100 g Mehl
1 EL Backpulver
2 Eier
75 ml Milch
100 g zimmerwarme Butter
50 g Zucker
1 Prise Salz

Die Früchte kleinschneiden und auf den Boden des Dutch Oven verteilen.

Die Butter mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren.

Mehl und Backpulver, sowie Milch und Eier vermischen und abwechselnd in die Butter einrühren. Jetzt den Teig auf den Früchten verteilen.

Den Dutch Oven mit Briketts befeuern und solange "backen", bis der Teig knusprig ist. Dies dauert ca. 20 Min.

Für das Befeuern des Dutch Oven gilt die Grundregel: Anzahl der Briketts: doppelt so viele, wie die Größenangabe des Dutch Oven (9ft Dutch Oven =18 Briketts)

Verteilung der Briketts:

oben: (Anzahl der Briketts geteilt durch 2) + 3 ergibt bei einem 9ft Dutch Oven 12 Briketts

unten: (Anzahl der Briketts geteilt durch 2) - 3 ergibt bei einem 9ft Dutch Oven 6 Briketts

SANTOS

GRILL ★ SCHULE

UNVERGESSLICHE EVENTS

Plant Euer nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Wir bieten Euch die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Team-building, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier!

Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Euer Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Sprecht oder schreibt uns einfach an - wir freuen uns auf Euch!

Santos Grills GmbH
Hafenstraße 1, 51063 Köln
Telefon Shop 0221 / 630 722 - 0
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146
grillschule@santosgrills.de

www.santosgrills.de