

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Burger

GRILLSEMINAR



Burger

Classic Burger

Jack the Iceburger Santos Style

Pulled Chicken Burger
mit einem Limetten-Käse Bun und Curry Mayonnaise

Chili con Carne Burger
mit einem Bier-Schinken Bun und Chilisauce

Eis Burger



Equipment:

- Gusspfanne
- BBQ Funkthermometer
- Burgerpresse
- Steakplatte
- Pizzastein
- Ausstechform (rund 10cm)
- Gasgrill

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



Buns

Limette Käse

Bier Schinken

Normal

Parmesan



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

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, Milch, dem Eigelb und der zerlassenen Butter verkneten.

Der Teig muss nun mindestens 2 Std. ruhen. Dann die Buns formen und auf den Pizzastein legen (Backpapier nicht vergessen), noch eine weitere ½ Stunde ruhen lassen.

Bei 190°C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für 25 Min. backen.

Für die Bier-Schinken Buns:

S.o., jedoch die Milch durch Bier ersetzen und 100 g Schinken beifügen.

Für den Limette-Käse Buns:

S.o., jedoch die Milch durch Fassbrause Lemon ersetzen und 100 g grob geriebenen Käse (sollte schon ein kräftiger Käse sein, z. B. Bergkäse) begeben.

Für die Parmesan Buns:

S.o., jedoch 5 Min. vor Ablauf der Backzeit etwas geriebenen Parmesan auf die Buns streuen.



Patties

Rinderhack

Pulled Chicken

Chili con Carne



Classic Burger

*600 g Rinderhack
(am besten vom Nacken)
Santos Grey One
Salzflakes*

Das Hackfleisch mit den Salzflakes und dem Santos Grey One würzen und Patties á 150 g formen. (Hierfür eignet sich z.B. die Santos Burgerpresse)
Den Grill auf 250°C direkte Hitze vorbereiten und die Santos Steakplatte auf das Rost legen.
Die Patties von beiden Seiten ca. 2 Min. grillen.

Jack The Iceburger

Santos Style
(preisgekrönt)

*12 Scheiben
Frühstücksbacon
Parmesan Käse
(dünn gerieben)*

Zu den Classic-Patties kommen hier noch krosser Bacon und Parmesanchips dazu.
12 Scheiben Frühstücksbacon zu den Patties auf die Steakplatte legen und kross grillen.
Für die Parmesanchips einen Pizzastein mit Backpapier belegen, die Ausstechform darauf stellen und dünn mit geriebenem Parmesan füllen.
Bei 250°C und direkter Hitze solange backen, bis der Parmesan leicht verlaufen ist.



Pulled Chicken Burger

4 Hähnchenschenkel
Santos Yellow One

Die Hähnchenschenkel mit dem Yellow One würzen (dafür die Haut runterziehen, würzen und wieder draufziehen) und bei 180°C, 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 mind. 5 Min. gehalten werden, damit etwaige Salmonellen abgetötet sind. Nach dem Garen das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen und mit etwas BBQ-Soße vermischen. Es sollte eine schlotzige Konsistenz entstehen.

Chili con Carne Burger

400 g Rinderhack
(am besten vom Nacken)
1 Dose passierte
Tomaten
1 Knoblauchzehe
1 große gewürfelte Zwiebel
Santos Red One
100 g Kidneybohnen oder
Baked Beans
Sonnenblumenöl

Die Gusspfanne auf dem Grill erhitzen (250°C, direkte Hitze), nun das Hackfleisch mit etwas Öl scharf anbraten. Das Hackfleisch aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. In der selben Pfanne nun die Zwiebelwürfel mit dem gehackten Knoblauch anschwitzen. Jetzt das Hackfleisch, die passierten Tomaten und die Bohnen hinzufügen, mit Santos Red One würzen und bei 150°C ca. 15 Min. garen.





Saucen

Santos Ketchup

500 g Cherry Tomaten
50 g Schalotten
75 g Gewürzgurken
Salz, Zucker

Alle Zutaten in einem Topf einkochen und glatt pürieren.

BBQ Sauce

Santos Ketchup
5 g geräuchertes Paprikapulver
1 klein gehackte Chilischote
(nach eigenem Geschmack)
4 cl Whisky

Das Santos Ketchup und die anderen Zutaten zusammenrühren und noch mal kurz aufkochen lassen.

Chilisauce

Santos Ketchup
3 klein gehackte Chilischoten
(ohne Kerne)
25 ml Essig

Chilischoten und Essig dem Santos Ketchup unterrühren.



Mayonnaise

50 ml Milch
1 EL Senf
25 ml heller Essig
200 ml neutrales Öl
Salzflakes

Milch und Senf in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab kurz durchmischen. Nun bei stetigem Mixen das Öl langsam hinzufügen, mit Salzflakes abschmecken.

4 pürierte Knoblauchzehen
4 EL Sahnemeerrettich
25 g Ingwerpüree
25 g Currypaste

Für die Aioli einfach etwas pürierten Knoblauch unterrühren.

Für die Meerrettich-Mayo etwas Sahnemeerrettich unterrühren.

Für die Curry-Ingwer Mayo, Ingwer-püree und Curry-paste unterrühren.

Eis Burger

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

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, direkter Hitze, auf dem Grillrost angrillen. Alles zu einem schönen Dessert-Burger zusammenbauen.

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