

**SANTOS**  
GRILL ★ SCHULE

# Basis

**GRILLSEMINAR**



# Basis

---

## SANTOS VIPs (very important products)

**SANTOS BBQ ribs** 10

Schwein / Kotelettrippen / Apfelsaft / K8 /SANTOS Rub

**Light smoke fish** 14

Lachsforelle / Filet / Zedernholz / Thymian / Dill / Zitrone / SANTOS Rub

**Pork belli on fire** 16

Schwein / Bauch / Saftig / Dutch Oven / SANTOS Rub

**Chicken drumsticks hot-texas style** 20

Hähnchen / Unterkeule / Honig / Chili / Paprika / Curry / Soja / Crisp / Juicy

**Pepper beef hip - 3 pieces** 22

Rind / Hüfte / Pfeffer / Jalapeno / geräuchert / Meersalz / grün / rosa



## SANTOS high society (Beilagen)

### **Standard side** 12

Grill / Brot / Butter / Petersilie / Kerbel / Knoblauch / Meersalz

### **VIP Chutney** 13

Apfel / Cranberry / Zwiebel / fruchtig / pikant / Essig / Ahorn / Tomate

### **Mixed salad** 15

Grün / Rot / Orange / Gelb / Joghurt / Zitrone / Ahorn

### **Vegetables** 18

Pimientos / Paprika / Zucchini / Champignons /  
rote Zwiebel / Aubergine / Soja / Sesam

### **Potatoes & herbs** 24

Drillinge / Gusspfanne / Meersalz / Pfeffer / Knoblauch / Kräuter

## SANTOS Highlight (Dessert)

### **Fruity cake** 26

Obst / Saison / Schnaps / Schokolade / Streusel / Tonkabohne / Sahne





# 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:





# Santos Tipps & Tricks

## Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich auf ein vollständiges Menü. 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.

## Deckelthermometer-Temperatur Werte:

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 soviel es geht mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen.

## Grillgut rechtzeitig aus dem Kühlschrank holen:

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





## **Direktes Grillen:**

---

Anwendung: Für Kurz-Gegrilltes (z.B. Minutensteaks) 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.

## **Angrillen / Branding / Muster:**

---

Wir benutzen den Begriff „Angrillen“ in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist direktes Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

## **Drehen & Wenden:**

---

Euer Fleisch 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 die erste Seite.



## **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. Ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. 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.

## **Kerntemperatur vom Grillgut:**

---

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist, was Euch schmeckt!

> Selbst unsere Empfehlungen sind abhängig von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) und Euren persönlichen Vorlieben. Die Kerntemperatur könnt ihr am Besten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstechthermometer für eine „Momentaufnahme“ oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch (z.B. per App) informieren, wenn sich die Kerntemperatur der Gewünschten langsam nähert.

### **Richtwerte für Rindfleisch:**

Englisch / rare / bleu: 48 bis 50°C  
Medium / à point: 51 bis 56°C  
Durchgegart / well done: ab 57°C

### **Richtwerte für Schweinefleisch:**

ca. 58°C

(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um 1-2°C)

### **Richtwerte für Fisch:**

Lachsfilet/Thunfischfilet: kann bei guter Qualität roh verzehrt werden, beim Garen max. 55°C Kerntemperatur, da es sonst trocken wird.

Lachs im Ganzen: 60°C an der Mittelgräte

Forelle: 50°C

Schwertfisch: min. 48°C, sonst ist er schlecht zu kauen und max. 56°C, da er sonst trocken ist

### **Richtwerte für Geflügel:**

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen

Hähnchenbrust: 72°C

Wachtel: 56°C

Ente im Ganzen: 75°C

Entenbrust: 58°C



## Ruhezeit:

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z.B. Rind, Schwein, Geflügel) nicht direkt vom Grill angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase (abhängig von der Größe des Grillguts) gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder an sich zu binden und dadurch saftig zu bleiben.

> Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

## 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.

**Merke: 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 Zuhause wünscht**

**Euer Team Santos**





# SANTOS BBQ-Ribs

---

**Zutaten:**

- 2 kg Kotelett Rippchen vom Schwein*
- 800 ml Apfelsaft*
- 100 ml Calvados*
- 150 g SANTOS Rub Schwein*

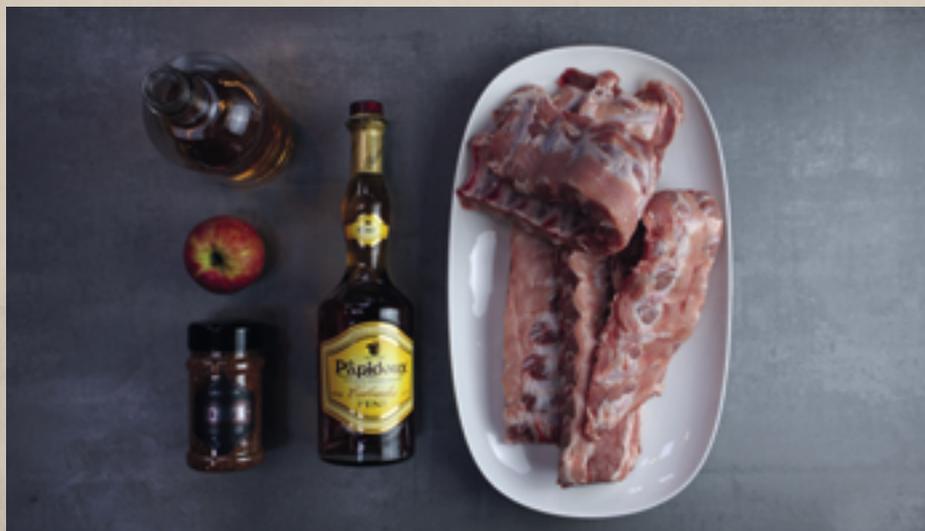
**Zubehörartikel:**

- K8 Kastenform*

**Zubereitung:**

Die Rippchen von der Silberhaut befreien und mit dem SANTOS Rub Schwein für 24 Stunden marinieren, dabei im Kühlschrank aufbewahren. Die Rippchen in eine Kastenform K8 geben und mit dem Apfelsaft und Calvados aufgießen.

Dann die geschlossene Kastenform indirekt bei 160°C Deckelthermometer Temperatur in den Grill stellen und die Rippchen ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Danach die Grilltemperatur auf 180°C erhöhen. Vor dem Servieren die Rippchen aus dem Sud nehmen und indirekt auf dem Rost für ca. 20 Minuten rösten.





# Standard Side

---

## Zutaten:

- Brot*
- 250 g Butter*
- 40 g Petersilie*
- 20 g Kerbel*
- 20 g Rosmarin*
- ½ Solo-Knoblauch*
- 1 EL Meersalz*
- Abrieb einer Limette*

## Zubereitung:

Die Butter mehrere Stunden vorab aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Den Grill auf ca. 250°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Die vortemperierte Butter mit einem Mixer weiß-schaumig schlagen. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken. Die Zutaten unter die Buttermasse heben, mit Salz und dem Abrieb der Limette abschmecken. Das Brot in Scheiben schneiden, im Grill rösten und mit der Kräuterbutter servieren.



# VIP Chutney

---

**Zutaten:**

Äpfel

80 g Cranberrys

2 rote Zwiebeln

50 g getrocknete Tomaten

100 ml Apfelessig

4 EL Ahornsirup

80 ml Calvados

2 EL Rohrzucker

**Zubehörartikel:**

Dutch Oven

**Zubereitung:**

Die getrockneten Tomaten ca. 30 Minuten in Wasser einweichen. Den Dutch Oven im Grill auf ca.

220°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Zwiebeln putzen und in kleine Würfel schneiden.

Die Äpfel entkernen und ebenfalls in kleine Stücke

schneiden. Die Zwiebel mit Öl im Dutch Oven an-

schwitzen. Die Tomaten klein schneiden und zu den

Zwiebeln geben. Cranberries und Apfelstücke hinzu-

fügen, danach mit Apfelessig, Ahornsirup, Calvados

und Rohrzucker abschmecken.

Das Chutney ca. 10-15 Minuten köcheln lassen,

sodass sich die Flüssigkeit reduziert.





# Light smoke fish

mit Mixed salad

**Zutaten:**

800 g Lachsforellenfilet

20 g Thymian

20 g Dill

1 Zitrone

40 g SANTOS Rub Salty

Crunch

**Zubehörartikel:**

Dutch Oven

**Zubereitung:**

Die Zedernholzplanke für ca. 2 Stunden ins Wasser legen. Den Grill auf ca. 200°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Bauchlappen abschneiden, das Lachsforellenfilet von der Haut ziehen und danach die Gräten entfernen. Die Zedernholzplanke aus dem Wasser nehmen und die Kräuter darauf verteilen. Die Lachsforelle auf den Kräutern platzieren. Die Fischfilets mit dem Salty Crunch würzen. Die Planke im Grill bei ca. 200°C zum Rauchen bringen und anschließend die Lachsforellenfilets indirekt bei 120°C bis zur gewünschten Kerntemperatur von 50°C grillen. Vor dem Servieren mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.



# Mixed salad

---

**Zutaten:**

- 2 Tomaten*
- 2 Paprika*
- ½ Gurke*
- 1 Möhre*
- 1 Zitrone*
- 1 Blattsalat*
- 200 g Joghurt*
- 10 ml Essig*
- 50 ml Olivenöl*
- 1 EL Honig*
- Salz*
- Pfeffer*

**Zubereitung:**

Das Gemüse waschen, putzen und in Würfelchen schneiden. Den Salat ebenfalls waschen, putzen und in mundgerechte Stücke zupfen.

Für das Dressing die restlichen Zutaten mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Anrichten wird der Salat mit dem Dressing mariniert.







# Pork belli on fire

---

**Zutaten:**

900 g Schweinebauch  
100 g SANTOS RUB  
Schwein  
1 EL Paprikapulver  
geräuchert  
200 g Cherrytomaten  
2 Zwiebeln  
400 ml Gemüsebrühe

**Zubehörartikel:**

Edelstahl Grillblech/  
Gemüsekorb  
Dutch Oven

**Zubereitung:**

Den Grill auf ca. 160°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Schwarte vom Schweinebauch entfernen und das Fleisch in 5 cm große Würfel schneiden. Das Paprikapulver und den Rub mischen, damit dann das Fleisch marinieren.

Die Tomaten halbieren, die Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden. Das Fleisch auf einem Grillblech verteilen und bei 160°C indirekter Hitze für ca. 30 Minuten anrösten. Danach das Fleisch in einen Dutch Oven geben und mit den Zwiebeln, Tomaten und der Gemüsebrühe ca. 1 Stunde schmoren.





# Vegetables

---

## Zutaten:

- 100 g Pimientos
- 100 g Paprika
- 100 g Zucchini
- 100 g Champignons
- 100 g Aubergine
- 2 rote Zwiebeln
- 100 ml Sojasauce
- 50 ml Balsamico
- 4 EL Ahornsirup
- 2 EL Sesamöl

## Zubehörartikel:

- Edelstahl Gemüsekorb
- Edelstahl Grillpfanne

## Zubereitung:

Den Grill auf ca. 160 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Das Gemüse, mit Ausnahme der Pimientos, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Stücke zusammen mit den Pimientos in einem Gemüsekorb indirekt bei 160°C ca. 25 Minuten grillen. Sojasauce, Sesamöl und Ahornsirup zu einer Marinade vermischen.

Jetzt eine Gusspfanne auf dem Grill stark erhitzen und das vorgegarte Gemüse hinzugeben um Röstaromen zu erhalten. Zum Schluss mit der Marinade ablöschen und sofort servieren.







# Chicken Drumsticks

## Hot-Texas Style

### Zutaten:

- 8 Hähnchen  
Unterkeulen
- 60 ml Sojasauce
- 3 EL Honig
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Currypaste
- 1 TL Paprikapulver  
geräuchert
- 1 Chilischote

### Zubehörartikel:

Hähnchenschenkel-Halter

### Zubereitung:

Die Kerne der Chilischote entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Aus Sojasauce, Honig, Currypulver, Currypaste, Paprikapulver und Chilischote eine Marinade mischen. Die Unterkeulen ca. für 12 Stunden in der Marinade einlegen, dabei im Kühlschrank aufbewahren. Den Grill auf ca. 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die marinierten Hähnchenkeulen in den Hähnchenschenkel-Halter einhängen und indirekt für ca. 45 Minuten grillen. Eine Kerntemperatur von 72°C muss erreicht werden. Falls die „Bräunung“ gegen Ende noch nicht optimal ist, kann die Temperatur kurzzeitig erhöht werden.









# Pepper Beef Hip

3-pieces

**Zutaten:**

900 g Rinderhüfte

1 EL Pfeffer

2 Jalapeños

20 g Meersalz

**Zubereitung:**

Den Grill auf ca. 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Rinderhüfte parieren. Hierbei werden auch die großen Sehnen entfernt und in drei gleich große Stücke geteilt. Das Fleisch angrillen und im Anschluss mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Hüftstücke indirekt bei 160°C Deckelthermometertemperatur zur gewünschten Kerntemperatur (z.B. 54°C für Medium) grillen. Vor dem Servieren mit den gehackten Jalapeños bestreuen.





# Potatoes & Herbs

---

**Zutaten:**

- 500 g *Drillinge*
- 50 g *Meersalz*
- 20 g *Pfeffer*
- 1 *Soloknoblauch*
- 20 g *Rosmarin*
- 20 g *Thymian*
- 30g *Butter zum Anbraten*

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln in einen Grillkorb geben und für ca. 1 Stunde indirekt bei 180°C Deckelthermometertemperatur grillen. Im Anschluss eine Gusspfanne im Grill vorheizen. Die Kartoffeln halbieren und in der Pfanne anbraten.

Mit dem gehackten Knoblauch, Pfeffer und Salz abschmecken. 5 Minuten vor dem Servieren die gehackten Kräuter unterheben.

**Zubehörartikel:**

- Grillkorb*
- Gusspfanne*









# Fruity Cake

---

## **Zutaten für die Streusel:**

120 g Mehl

80 g Butter

60 g Zucker

## **Zutaten für den Cake:**

6 Äpfel

40 g Zucker

4 cl Calvados

200 ml Sahne

1 Prise geriebene

Tonkabohne

## **Zubehörartikel:**

Gusspfanne

## **Zubereitung:**

Die Äpfel entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Calvados und Zucker mischen, darin ca. 20 Minuten marinieren. Für die Streusel Butter, Mehl und Zucker verkneten. Den Grill auf ca. 140°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Apfelwürfel in einer Gusspfanne verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Den Fruity Cake bei 140°C ca. 40 Minuten indirekt grillen.

Die Sahne steif schlagen, mit der geriebenen Tonkabohne abschmecken und zusammen mit dem warmen Fruity Cake servieren.



# SANTOS



## HOL DIR DIE EXKLUSIVEN GASGRILLS ZU UNSCHLAGBAREN PREISEN



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. Ihr wollt mehr erfahren? Dann scannt einfach den Code mit Eurem Smartphone:



[www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/](http://www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/)