



Basis

GRILLSEMINAR



Basis

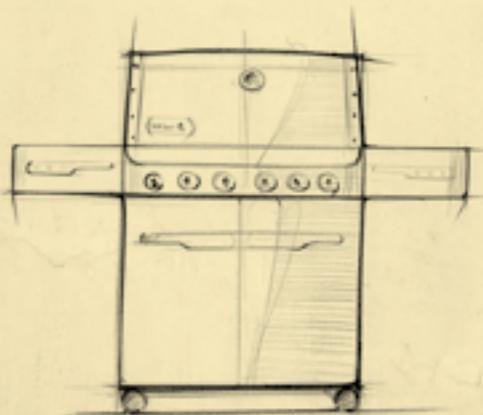
Ribs mit Ahornsirup und Sojasaucen Glasur

Schaschlik Spieße

Zwiebel Egg

Rumpsteak mit grobem Pfeffer und Ratatouilletomate

New York Cheesecake



Equipment:

BBQ Funkthermometer

Schaschlik-Set

Grillkorb

Grillpfanne

Gasgrill

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



Ribs

mit Ahornsirup und Sojasaucen Glasur

2 kg Ribs
1 l Apfelsaft
50 ml Ahornsirup
50 ml Sojasauce
Santos Red One

Die Ribs von der Silberhaut befreien und mit dem Santos Red One würzen. Am besten über Nacht, mind. aber 3 Stunden einziehen lassen.

Den Grill auf 100°C indirekte Hitze aufheizen. Nun ein Rost auf eine Fettauffangwanne legen (z.B. Backofenrost auf ein Backblech legen) und darauf die Ribs platzieren.

Das ganze jetzt in den Grill legen und nach der 3-2-1 Methode garen. Das bedeutet: die ersten drei Stunden liegen die Ribs bei trockener Hitze im Grill, die nächsten zwei Stunden einen Liter Flüssigkeit (z.B. Apfelsaft) in die Fettauffangwanne geben, die letzte Stunde wieder trockene Hitze.

Wichtig hierbei ist, dass der Deckel die ganze Zeit über geschlossen ist.

Zum Finalisieren, die Sojasauce und den Ahornsirup vermischen und damit eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit die Ribs zwei mal im Abstand von ca. 10 Min. bestreichen.



Schaschlik Spieße

*400 g Schweinelachse
Santos Red One
1 Paprika
1 Zwiebel
100 ml Buttermilch
10 ml Weißweinessig*

Schweinelachse, die Paprika und die Zwiebeln in mundgerechte Stücke schneiden.
Zum Marinieren die Buttermilch mit dem Essig und dem Santos Red One vermischen.
Alle Zutaten darin marinieren - am besten über Nacht, mindestens aber 3 Stunden.
Alles abwechselnd auf die Schaschlikspieße aufziehen, scharf angrillen (250°C, direkte Hitze) und bei 150°C und indirekter Hitze weiter grillen bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 62°C erreicht hat.
Dies kann mit dem BBQ Funkthermometer perfekt überwacht werden.





Zwiebel Egg

*4 große Zwiebeln
150 g Hackfleisch
(am besten Rindernacken)
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 BBQ-Soße bestreichen und bei 150°C garen, bis die Hackmasse eine Kerntemperatur von 60°C erreicht hat.



Rumpsteak

mit grobem Pfeffer und Ratatouilletomaten

*2 Rumpsteaks
jeweils 4cm dick
Grob Pfeffer
Salzflakes
Sonnenblumenöl
4 Stück Strauchtomaten
1 Zucchini
4 Champignons
1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
frisch geriebener Parmesan*

Eine Seite der Steaks großzügig mit Salzflakes bestreuen, bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten angrillen und anschließend bei indirekter Hitze (150°C) bis zu einer Kerntemperatur von 56°C weitergaren.
Von den Tomaten den Deckel abschneiden und beiseite legen, anschließend die Tomaten mit einem Löffel aushöhlen.
Die restlichen Zutaten in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz anschwitzen, mit Salz würzen. Etwas von dem Parmesan in die Tomaten geben und mit dem angeschwitzten Gemüse auffüllen, den Deckel der Tomaten wieder auflegen.
Nun die Tomaten in den Grillkorb legen und mit dem Fleisch bei 150°C indirekter Hitze garen.
Die Rumpsteaks quer zur Faser in Tranchen schneiden, etwas groben Pfeffer darüber streuen und mit den Tomaten auf dem Teller anrichten.



New York Cheesecake

200 g Butterkekse

250 g flüssige Butter

1500 g Frischkäse

5 Eier

400 g Zucker

1 TL geriebene Vanilleschote

2 Biolimetten (Soft und Abrieb)

Butterkekse klein bröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden einer feuerfesten Form (ca. 25 x 30cm) verteilen und leicht andrücken. Bei 180°C ca. 10 Min. indirekt grillen. Danach abkühlen lassen.

Die restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren und in die Form bzw. auf den Butterkeksboden füllen. Den NY Cheesecake ca. 40 Min. bei 160°C indirekt grillen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.



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