

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

SMOKE WITH THE

BENNY'S BEST BBQ

GRILLSEMINAR



BENNY'S BEST BBQ

Rippchen als erste Grundlage & Gruß aus der Benny-Grillküche 10

Rippchen / Apfelsaft / BBQ-Sauce

Lachs von der Zedernholzplanke mit gegrillten Salatherzen & Balsamicodressing 12

Lachs / Liemtte / Romanasalatherzen / Balsamicoessig

Flanksteak Australien/USA Tasting 14

Flanksteak / Salz



MENÜ

Hüfte am Stück geräuchert mit einer Pimentospfanne 18

Hüfte / Rohrzucker / Pimentos / Salzflakes

Rumpsteak mit gefüllten Kartoffeln 20

Rumpsteak / Kartoffeln / Schmand / Parmesan / Petersilie

Applecrumble vom Grill mit Vanilleeis 22

Äpfel / Amaretto / Vanilleeis



SANTOS Tipps & Tricks

Mengenangaben in unseren Rezepten:

Alle hier angegebenen Zutaten sind für 4 Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein Rezept nachgrillt, solltet ihr die Mengen entsprechend anpassen. 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.



Temperaturwerte im Deckelthermometer:

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 so oft wie möglich mit geschlossenem Deckel, dann entweicht weniger Hitze und die angegebenen Temperaturen sollten passen. Beim indirekten Grillen liegt diese idR. ca. 30-40°C höher als die Temperatur im indirekten Bereich unten am Rost.



Drehen & Wenden:

Euer Grillgut 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 das der ersten Seite.



Angrillen / Branding / Muster:

Mit Angrillen ist das direkte Grillen über der Flamme gemeint, um Röstaromen zu erzeugen. Das Branding ist das Muster auf dem Grillgut, welches durch Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.



Direktes Grillen:

Anwendung: für Kurz-Gegrilltes 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.



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, die ideal zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen ist. 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.



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.

**Merkt Euch: 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 zu Hause wünscht
Euer **SANTOS Team**





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:





Rippchen aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 4 Rippchen
- SANTOS Gewürz für Schwein
- 400 ml Apfelsaft
- BBQ-Sauce eurer Wahl

Zubereitung:

Entferne die Silberhaut der Rippchen bereits **einen Tag vorher**. Würze sie anschließend dann mit dem Rub und lasse ihn über Nacht in das Fleisch einziehen.

Heize den Grill am nächsten Tag auf 150 Grad vor und lege die Rippchen hochkant in den Dutch Oven. **Tipp:** Lege die Seiten des Dutch Ovens mit nassem Backpapier aus, so können die Rippchen nicht anbrennen und das Säubern ist deutlich angenehmer.

Gebe anschließend den Apfelsaft hinzu und stelle das Ganze auf den Grill. Nach etwa 1,5 Stunden sollte sich der Knochen der Ribs vom Fleisch lösen. Dann kannst du sie auf das Grillrost legen und mit der BBQ-Sauce Eurer Wahl zwei bis drei Mal einmobben.

Nach maximal 30 Minuten sind die Ribs verzehrfertig.



Lachs von der Zedernholzplanke mit gegrillten Salatherzen & Balsamicodressing

Zutaten:

- | | |
|----------------|-----------------------|
| 1/2 Lachsseite | 4 Romanasalatherzen |
| SANTOS Red One | Balsamicoessig dunkel |
| Salz | Sonnenblumenöl |
| 1 Limette | Honig |
| | Senf |
| | Salz |
| | Pfeffer |



Zubereitung:

Trenne die Haut vom Lachs und lege den Fisch auf die Zedernholzplanke. Schneide anschließend die Limette in Scheiben. Schneide den Lachs längst ein und stecke die Limette in die entstehenden Öffnungen. Bestreue das Ganze dann ausgiebig mit dem Rub und Salz.

Heize den Grill auf 350 Grad vor und lege die Planke auf der direkten Fläche in den Grill bis das Holz beginnt zu rauchen. Dafür solltest du den Brenner unter der Zedernholzplanke ausstellen und den Fisch nur mit einem der äußeren Brenner indirekt bis 55 Grad Kerntemperatur garen. Der Lachs sollte dann leicht glasig sein.

Die Romanasalatherzen halbieren und waschen, dann bei 300 Grad kurz angrillen (Achtung, das geht sehr schnell). Vermenge dann die Zutaten für das Dressing bis auf das Öl. Dieses wird anschließend langsam dazugegeben, bis eine homogene Masse entsteht. Das Ganze dabei immer wieder abschmecken.



Flanksteak

Zutaten:

1 kg Flanksteak
Salz

Zubereitung:

Salze das Flanksteak **zwei Stunden vor dem Grillen** von einer Seite gut mit Flockensalz.

Heize den Grill auf 350 Grad vor und grille das Flanksteak direkt auf der ungesalzenen Seite an, bis sich das Fleisch von alleine vom Rost lösen lässt.

Drehe das Flanksteak anschließend um 90 Grad auf der gleichen Seite. Wende dann das Fleisch und drehe es ebenfalls nach dem Angrillen um 90 Grad.

Gare das Stück abschließend im indirekten Bereich bei 150 Grad Deckeltemperatur, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Soll das Flanksteak medium sein, ist das bei 54-56 Grad der Fall.



Hüfte am Stück geräuchert mit einer Pimentospfanne

Zutaten:

1 kg	Hüfte	500 g	Pimentos
	Rohrzucker		Salzflakes
	Salz		Olivenöl
	Pfeffer		

Zubereitung:

Rubbe die Hüfte mit Rohrzucker, Salz und Pfeffer.

Lege die Räucherbox mit dem Holz auf das Flammblech einer der äußeren Brenner. Diesen zünden und die Hüfte bei 150 Grad Deckeltemperatur bis zum gewünschten Punkt garen (medium: 54-56 Grad).

Gebe etwas Olivenöl in eine gusseiserne Pfanne oder eine Grillpfanne und brate die Pimientos im Ganzen darin an. Streue anschließend Salzflakes darüber.

Bennys Tipp: Achte darauf, dass Du das Ganze nicht zu scharf anbrätst. Ab ca. 220 Grad beginnt das Olivenöl seine Bitterstoffe abzugeben. Und glaub mir, das willst du nicht!



**Zutaten:**

1 kg	Rumpsteak	2	große Kartoffeln
	Salz	2 EL	Schmand
		50 g	Parmesan
			Kerbel
			Schnittlauch
			Petersilie
			Knoblauch
			Salz
			Pfeffer



Rumpsteak mit gefüllten Kartoffeln

Zubereitung:

Salze das Rumpsteak zwei Stunden vorher von einer Seite.

Heize den Grill auf 350 Grad vor und grille das Rumpsteak direkt auf der ungesalzene Seite an, bis sich das Fleisch von alleine vom Rost lösen lässt. Anschließend um 90 Grad auf der gleichen Seite drehen.

Wende dann das Rumpsteak und drehe es ebenfalls nach dem Angrillen um 90 Grad. Gare jetzt das Fleisch im indirekten Bereich bei 150 Grad Deckeltemperatur, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Soll das Rumpsteak medium sein, ist das bei 54-56 Grad der Fall.

Koche anschließend die Kartoffeln und lasse sie auskühlen. Halbiere die Kartoffeln und höhle sie mit einem Löffel aus, lass aber ringsum einen ca. 5 mm dicken Rand stehen, sodass die Kartoffel zu einer kleinen Schale wird.

Stampfe das Innenleben der Kartoffel zu Püree und mische es mit Schmand und Parmesan, bevor du es mit Salz und Pfeffer abschmeckst.

Fülle die Kartoffeln gleichmäßig mit der Masse und grille sie dann indirekt bei 160°C bis 260° Grad, bis sie leicht gebräunt sind.

Bennys Tipp: Die Masse lässt sich beliebig verfeinern und aufwerten. Gebe zum Beispiel etwas Speck oder frische Kräuter dazu, herzhaften Käse oder eine Prise exotische Gewürze. Probier's mal aus!



Apple Crumble vom Grill mit Vanilleeis

Zutaten:

4 Äpfel
8 cl Amaretto
250 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

Entferne das Kerngehäuse der Äpfel und schneide es in kleine Würfel.

Gebe diese dann in eine feuerfeste Form (z.B. eine Grillpfanne) und marinieren sie mit etwas Amaretto.

Verknete Mehl, Zucker und Butter zu Streuseln und verteile diese über die Apfelstücke.

Grille das Ganze bei 220°C indirekt mit geschlossenem Deckel/ geschlossener Haube ca. 30 Min. (oder wie Benny sagen würde: bis schön ist).

Serviere den Apple Crumble anschließend mit Vanilleeis.



SANTOS S★SERIE



Die Allrounder unter den SANTOS Gasgrills: Die **SANTOS S-Serie** bietet fünf Grillmodelle in Top-Qualität mit unterschiedlichen Zusatzfunktionen.



<https://www.santosgrills.de/grills/gasgrills/santos/santos-s-serie/>

SANTOS
★