

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE

# Fingerfood

GRILLSEMINAR



# Fingerfood

**Gruß aus der Grillküche**

**Chicken Drumsticks mit Sweet-Chili-Sauce**

**Gemüsespieße mit Kräuterdip**

**Marinierte Garnelenspieße**

**Ziegenkäse von der Zedernholzplanke mit Blaubeer-Portwein-Chutney**

**Feuerspieße mit unserem Grillbrot**

**Brezeln mit Pulled Chicken und Cole Slaw gefüllt**

**Amadillo-Eggs mit selbst gekochter BBQ-Sauce und Kräuterkartoffeln**

**Tartlette mit gegrilltem Pfirsich und Mohncrunch**

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





# Chicken Drumsticks

## mit Sweet-Chili-Sauce

*Kerntemperatur: 72 °C*  
*Deckeltemperatur: 160 °C*  
*Grillmethode: indirekt*  
*Grilldauer: 20 Minuten*  
*Grill vorheizen: ja*

### *Zutaten für 4 Personen:*

*4 Hähnchenunterkeulen*  
*2 EL Honig*  
*Santos Gewürz Geflügel*

### *Sweet-Chili-Sauce:*

*1 Chilischoten*  
*1 rote Paprika*  
*1/2 Soloknoblau*  
*60 ml Weinessig*  
*50 g Rohrzucker*  
*1 TL Speisestärke*  
*120 ml Gemüsebrühe*  
*Salz*

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Hähnchenkeulen dünn mit Honig und dann mit dem Rub einreiben. Bei 160 °C indirekt grillen bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. Durchgegart sind sie ab einer Kerntemperatur von 72 °C.

Währenddessen die Chili und Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Ein paar Kerne dürfen mit verwendet werden. Den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und den Rest in grobe Stücke schneiden. Alles in einen Mixer geben und zerkleinern. Die Gemüsebrühe hinzufügen und erneut mixen. Danach in einen Topf geben und kurz aufkochen. Zucker, Essig und angerührte Speisestärke hinzufügen. Ein paar Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und den verwendeten Zutaten abschmecken. Warm oder auch kalt mit den Chicken Drumsticks servieren.



# Gemüsespieße

mit Kräuterdip



*Deckeltemperatur: 200 °C*

*Grillmethode: direkt / indirekt*

*Grilldauer: 10 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

*Santos Zubehör: Doppelspieße*

## *Zutaten für 4 Personen:*

*1 Zucchini*

*1 Paprika*

*1 Aubergine*

*8 Champignons*

*1 Zwiebel rot*

*8 Scheiben Bacon*

*Olivenöl*

*Santos Gewürz Gemüse*

*200 g Schmand*

*2 Limette*

*Salz*

*Pfeffer*

*Ahornsirup*

*10 g Schnittlauch*

*10 g Petersilie*

*10 g Basilikum*

*10 g Kerbel*

Den Grill auf 200 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse mit etwas Olivenöl beträufeln und mit dem Gewürz für Gemüse würzen. Die Stücke abwechselnd auf die Doppelspieße stecken, dabei den Bacon an dem Gemüse entlang mit aufspießen. Für den Kräuterdip die Kräuter fein schneiden und mit dem Schmand mischen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Die fertigen Spieße bei direkter Hitze von allen Seiten grillen, bis der Bacon kross ist bzw. wie gewünscht aussieht.

Die Spieße zusammen mit dem Dip und etwas Grillbrot servieren.



# Marinierte Garnelenspieße



***Kerntemperatur: 48 °C***

***Deckeltemperatur: 250 °C***

***Grillmethode: direkt***

***Grilldauer: 5 Minuten***

***Grill vorheizen: ja***

***Santos Zubehör:***

***Doppelspieße***

## ***Zutaten für 4 Personen:***

***450 g Riesengarnelen***

### ***Marinade:***

***125 ml Reisweinessig***

***60 ml Olivenöl***

***1 Chilischote, gehackt***

***1 TL Zitronenabrieb***

***1 TL Currypaste, grün***

***Soft einer halben Zitrone***

Den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Vorsichtig den Panzer von den Garnelen lösen und jeweils mit einem kleinem Messer den Darm entfernen.

Alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel vermischen. Die Garnelen nun maximal 5 Minuten darin marinieren.

Die Garnelen auf Doppelspieße stecken. Die Garnelenspieße nun direkt über der Flamme bei 250 °C für 1-2 Minuten je Seite grillen. Sie sind gar, wenn sie in der Mitte noch leicht glasig sind. Am besten heiß mit etwas Grillbrot servieren.





# Ziegenkäse

## von der Zedernholzplanke mit Blaubeer-Portwein-Chutney

*Deckeltemperatur: 250 °C*

*Grillmethode: indirekt*

*Grilldauer: 10 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

*Santos Zubehör:*

*Zedernholzplanke*

*Dutch Oven*

### *Zutaten für 4 Personen:*

*200 g Ziegenkäse*

*2 Eier*

*80 g Pankomehl*

*200 g Blaubeeren*

*60 ml Portwein*

*80 g Schalotten*

*Salz*

*Pfeffer*

*Cayennepfeffer*

Das Zedernholzbrett beschwert in Wasser legen. Den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Den Ziegenkäse in große Taler schneiden und panieren.

Schalotten schälen und mit etwas Öl zusammen mit den Blaubeeren in einem Dutch Oven anschwitzen. Dann mit Portwein ablöschen und kurz köcheln lassen und abschmecken.

Die Ziegenkäsetaler auf das eingeweichte Bett geben und direkt über die Flamme in den Grill geben. Sobald das Zedernholzbrett ausreichend qualmt, die Temperatur reduzieren und den Deckel schließen. Nach ca. 10-15 Minuten sind die Taler goldbraun und können zusammen mit dem Blaubeer-Portwein-Chutney serviert werden.





# Feuer Spieße

mit unserem Grillbrot

*Kerntemperatur: 54 °C*

*Deckeltemperatur: 300 °C*

*Grillmethode: direkt*

*Grilldauer: 5 Minuten*

*Grill vorheizen: ja*

*Santos Zubehör: Doppelspieße*

## **Zutaten für 4 Personen:**

*300 g Hüfte vom Rind*

*1 Chili*

*30 ml Sojasauce*

*10 ml Chilisauc*

*10 ml Öl*

*1/3 Soloknoblauch*

Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Danach gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und flach auf die Doppelspieße aufspießen.

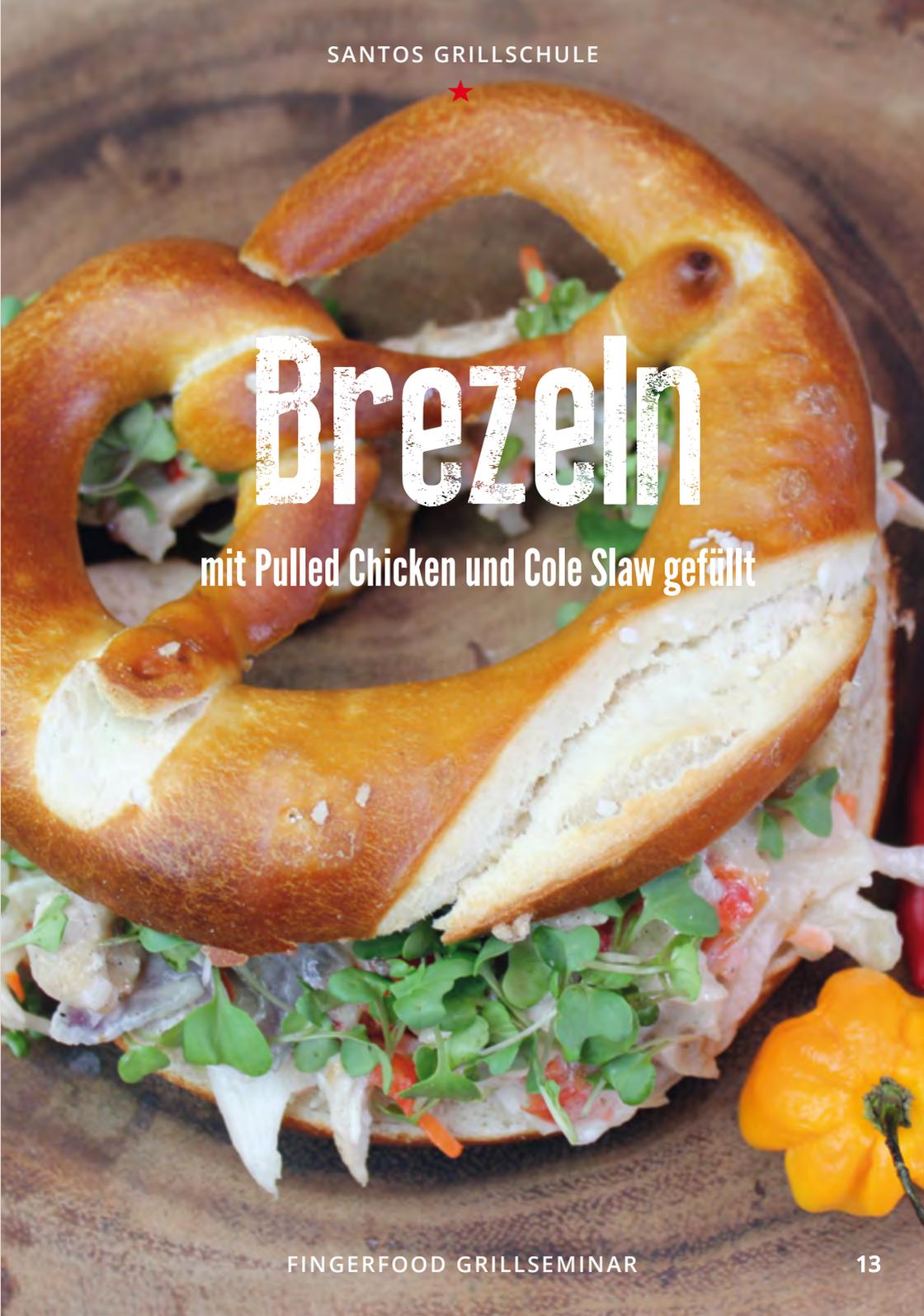
Die Kerne der Chili entfernen und das Fruchtfleisch fein hacken. Den Knoblauch schälen (bitte den Strunk entfernen) und ebenfalls fein hacken. Alle anderen Zutaten mit dem gehackten Knoblauch und Chili mischen.

Die Spieße von beiden Seiten jeweils 2,5 Minuten in direkter Hitze grillen, dabei mehrmals wenden. Zum Servieren das Fleisch mit der Marinade beträufeln. Hierzu passt sehr gut etwas Grillbrot.



# Brezeln

mit Pulled Chicken und Cole Slaw gefüllt





*Kerntemperatur: 72 °C*  
*Deckeltemperatur: 220 °C*  
*indirekt für die Brezeln*  
*160 °C indirekt fürs Hähnchen*  
*250 °C direkt*  
*Grilldauer: 1,5 Stunden*  
*Grill vorheizen: ja*  
*Santos Zubehör:*  
*Gusspfanne, Pizzastein*

## **Zutaten für 4 Personen:**

### *4 Laugenbrezeln*

### **Pulled Chicken:**

*4 Hähnchenschenkel*  
*Santos Gewürz Geflügel*  
*25 g grüne Currypaste*  
*100 ml Kokosnussmilch*  
*100 g Frühlingszwiebeln*  
*1 Paprika*  
*Salz*  
*Pfeffer*  
*Cayennepfeffer*

### **Cole Slaw:**

*400 Weißkohl*  
*2 mittelgroße Karotten*  
*100 ml Buttermilch*  
*50 g Mayonnaise*  
*30 g Zucker*  
*1 EL Weißweinessig*  
*2 EL Zitronensaft*  
*Salz, Pfeffer*

Den Grill auf 220 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Weißkohl und Karotten fein schneiden oder raspeln.

Die restlichen Zutaten für den Cole Slaw zusammen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Kohl und den Karotten verkneten. Mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Die Brezeln mit Backpapier auf einen Pizzastein geben und indirekt in den Grill stellen. Nach ca.

15-20 Minuten sind die Brezeln schön braun.

Die Hähnchenschenkel mit dem Gewürz für Geflügel einreiben - dafür die Haut runterziehen, das Hähnchenfleisch würzen und die Haut wieder drüber stülpen.

Bei 160 °C indirekt in den Grill geben (am besten in einer Gusspfanne), bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Danach das Hähnchenfleisch vom Knochen zupfen, dabei die Pfanne mit etwas Öl im Grill stehen lassen.

Die Paprika waschen, säubern und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln ebenfalls waschen, säubern und in feine Ringe schneiden. Paprika, Lauch und Hähnchen in die Pfanne geben. Kurz anschwitzen, dann Currypaste und Kokosnussmilch hinzufügen. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse auf die Brezeln verteilen und mit dem Cole Slaw servieren.



# Amadillo-Eggs

mit selbst gekochter BBQ-Sauce und  
Kräuterkartoffeln





**Kerntemperatur:** 58 °C  
**Deckeltemperatur:** 160 °C  
**Grillmethode:** indirekt  
**Grilldauer:** 20 Minuten  
**Grill vorheizen:** ja  
**Santos Zubehör:** Gusspfanne

**Zutaten für 4 Personen:**  
400 g Rindernacken  
2 Schalotten  
1 TL Salz  
1 TL Santos Gewürz Steak  
100 g geriebener Emmentaler  
8 Pimientos  
16 Scheiben Bacon

**BBQ-Sauce:**  
200 g passierte Tomaten  
100 ml Portwein  
20 g Honig  
20 g dunkler Balsamico  
20 g Sojasauce  
5 g Cayennepfeffer  
10 g geräuchertes Paprikapulver  
10 g Worcestersauce  
1 Espresso

**Kräuterkartoffeln:**  
600 g Drillinge  
Sonnenblumenöl  
Knoblauch  
1 Thymianzweig  
2 Zweige Blatt Petersilie  
Salz, Santos Gewürz Gemüse

Den Grill auf 160 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Kartoffeln für 30-40 Minuten indirekt in den Grill geben bis sie gar sind.

Währenddessen alle Zutaten für die BBQ-Sauce in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Wenn die BBQ-Sauce fertig ist, von der Feuerstelle nehmen.

Den Rindernacken in Streifen schneiden und die Schalotten schälen. Das Fleisch vorab leicht würzen, damit sich das Gewürz direkt verteilt. Schalotten und das Fleisch abwechselnd durch den Fleischwolf geben. Das Fleisch gut vermengen und abschmecken. Den Deckel der Pimientos samt Stiel abschneiden. Die Kerne der Pimientos entfernen und die Schoten mit dem geriebenen Käse oder Feta füllen. Um die Pimientos etwa 50 g Hackfleisch verteilen und eine Kugel (eiförmig) formen. Dabei sollte die Pimientos nicht mehr zu sehen sein. Die Hackfleischbällchen nun mit zwei Scheiben Bacon umwickeln, sodass sie komplett bedeckt sind. Anschließend mit der BBQ-Sauce bestreichen und die Eggs indirekt bei maximal 160 °C grillen. Die Kartoffeln halbieren und mit etwas Öl in eine heiße Gusspfanne geben. Diese goldbraun braten und gegen Ende Soloknoblauch schälen, den Strunk entfernen und fein hacken. Die Blätter vom Thymian abrebeln und die Petersilie hacken. Zu den Kartoffeln hinzufügen und abschmecken.

Sobald die gewünschte Kerntemperatur vom Fleisch erreicht ist (58 °C entsprechen saftigen Eggs) können die Amadillo-Eggs zusammen mit den Kräuterkartoffeln serviert werden.



# Tartlette

mit gegrilltem Pfirsich und Mohncrunch





*Deckeltemperatur: 250 °C*  
*Grillmethode: indirekt*  
*Grilldauer: 10 Minuten*  
*Grill vorheizen: ja*  
*Santos Zubehör: Pizzastein*

**Zutaten für 4 Personen:**

*4 Pfirsiche*  
*1 Beutel Mohn fix*  
*70 g Kokosnussraspeln*  
*70 g Mandeln gehobelt*  
*4 Tartelettes*  
*80 g Rohrzucker braun*  
*50 ml Weißwein*  
*1 Limette*  
*70 ml Ahornsirup*  
*4 Kugeln Vanilleeis*

Den Grill auf 250 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Limette auspressen und die Schale abreiben. Pfirsiche halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Rohrzucker karamellisieren, mit Weißwein und dem Saft der Limette ablöschen, den Limettenabrieb hinzufügen. Leicht köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, dann abkühlen lassen.

Mohn, Kokosnussraspeln, Mandeln und Ahornsirup mischen. Die Tartelettes mit Backpapier auf einen kalten Pizzastein geben. Darauf die abgekühlten Pfirsiche und die Mohnmischung als Haube setzen. Indirekt in den Grill geben, bis die Mohnhaube fest und etwas braun geworden ist. Zusammen mit etwas Eis servieren.

# HOL DIR DEN GASGRILL PASSEND ZUM SEMINAR.



**RIESIGE 800°  
INFRAROTBRENNER ZONE**



**RECHTE SEITENABLAGE  
EINFACH KLAPPBAR**



**XXL AUSZIEHBARES  
WARMHALTEROST**



**FETTE GUSSRÖSTE FÜR DAS  
PERFЕКTE BRANDING**



**EDELSTAHL HECKBRENNER  
ALS STABBRENNER**



**PLATZ FÜR DIE  
11 KG GASFLASCHE**



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.

[www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)