

**Basis
2.0**

GRILLSEMINAR



Basis 2.0

Ribs aus dem Dutch Oven

Tortilla mit Hähnchen und Sourcream

Lammragout von der Haxe

Spießbraten auf Roggenbuns mit Schmorzwiebeln

Waffeln vom Grill mit heißen Kirschen



Equipment:

BBQ Funkthermometer

Ribroaster

Dutch Oven

Drehspieß

Gusspfanne

Pizzastein

Waffeleisen

Gasgrill

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



Ribs

aus dem Dutch Oven

*2 kg Ribs
Santos Red One
BBQ Sauce*

Die Ribs von der Silberhaut befreien und mit dem Santos Red One würzen und das Gewürz einwirken lassen (am besten über Nacht, mindestens aber 3 Stunden). Nun die Ribs in den gusseisernen Ribroaster (oder in einen Dutch Oven) hochkant einsortieren und alles mit BBQ Sauce begießen und den Deckel auflegen.

Bei 120°C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel, etwa 2 Stunden garen bis die Ribs eine Kerntemperatur von 92°C erreicht haben (dies kann am besten mit dem BBQ Funkthermometer überwacht werden). Zum Finalisieren die Ribs jetzt noch für ca. 5 Min. je Seite auf den Grillrost legen und bei 250°C (direkte Hitze) grillen.



Tortilla

mit Hähnchen und Sour Cream

- 4 Tortilla Böden
- 500 g Hähnchenfleisch
- Etwas neutrales Öl
- 2 EL BBQ-Sauce
- 1 Paprika
- 25 g Koriander
- 1 kleine Dose schwarze Bohnen
- 1 kleine Dose passierte Tomaten
- 200 g saure Sahne
- ½ Bund Schnittlauch
- 100 g frisch geriebenen Parmesan
- 1 Limette
- Salzflakes
- Pfeffer aus der Mühle

Das Hähnchenfleisch mit der BBQ-Sauce bestreichen und in der Gusspfanne bei 150°C indirekter Hitze mit einem EL Öl für ca. 30 Min. schmoren, danach mit 2 Gabeln das Hähnchenfleisch zerrupfen. Währenddessen die Paprika in Streifen schneiden, mit etwas Öl in eine zweite Gusspfanne geben, Koriander, die schwarzen Bohnen und die passierten Tomaten hinzufügen und bei 150°C, indirekter Hitze für ca. 30 Min. einkochen lassen.

Jetzt den Inhalt beider Pfannen zusammenrühren und die Tortillaböden im Grill bei wenig Hitze vorwärmen.

Die saure Sahne mit Schnittlauch, Limetenabrieb, Salz und Pfeffer würzen und dünn auf die vorgewärmten Tortillaböden streichen. Das Hähnchenfleisch mit den Bohnen darauf verteilen und den geriebenen Parmesan darüber streuen, nun die Tortillas einrollen.



Lammragout

von der Haxe

- 2 Lammhaxen
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 rote Paprika
- 2 Dosen passierte Tomaten
- 500 ml roten Wein
- 1 Knoblauchzehe
- Kreuzkümmel (Cumin)
- Salzflakes
- Pfeffer aus der Mühle

Den Grill für 250°C direkte Hitze vorbereiten und den Dutch Oven vorheizen.

Die Lammhaxen auslösen und das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Gemüse in Würfel schneiden.

Alle Zutaten in den heißen Dutch Oven geben, kurz anrösten.

Jetzt die Hitze, auf 150°C, indirekt, reduzieren, mit dem Rotwein ablöschen und das Lammfleisch für ca. 1 ½ Stunden garen.

Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen.





Spießbraten

auf Roggenbuns mit Schmorzwiebeln

*1 Schweinenacken (ca. 3 kg)
Santos Red One*

*1 kg Zwiebeln
125 g Butter
1 EL Zucker*

*500 g Roggenmehl
1 Würfel Hefe
Salzflakes
Zucker
250 ml Wasser
3 EL Olivenöl*

Das Roggenmehl mit Hefe, Salz, Zucker, Wasser und Olivenöl verkneten.

Der Teig muss nun 2 Std. ruhen, daraus die Buns formen und eine weitere ½ Stunde ruhen lassen.

Bei 180°C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 25 Min. backen.

Den Schweinenacken mit dem Santos Red One würzen und auf den Drehspieß aufziehen.

Diesen nun bei 180 °C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel garen, bis dieser eine Kerntemperatur von 65°C erreicht hat (dauert ca. 90 Min.).

Die Zwiebeln in Streifen schneiden, mit der Butter in eine gusseiserne Pfanne geben, unter dem Spießbraten platzieren und die gesamten 90 Min. mit schmoren, ab und zu umrühren. Das Fett des Spießbratens soll ruhig auf die Zwiebeln tropfen.





Waffeln

und heiße Kirschen

*350 g Mehl
4 Eier
100 g Vanillezucker
50 g Butter
200 ml Milch
Priese Salz
Puderzucker*

*1 Glas Sauerkirschen
25 g Zucker
4 cl Kirschwasser
30 g Mondamin*

Die Sauerkirschen abgiessen. Den Saft mit dem Kirschwasser in eine Gusspfanne geben, mit dem Zucker vermischen und kurz aufkochen lassen. Das Mondamin mit etwas kaltem Wasser verrühren und zu dem heißen Kirschsafte geben, umrühren und nochmals kurz aufkochen. Jetzt die Kirschen vorsichtig unterrühren.

Mehl mit Eiern, Vanillezucker, Butter, Milch und Salz vermischen und glatt rühren. Der Teig sollte jetzt mind. 2 Stunden ruhen. Auf dem Waffeleisen ausbacken. Dabei hilft etwas Sprühfett. Die Waffeln mit den Kirschen anrichten und mit etwas Puderzucker bestäuben.



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