SANTOS
GRILL★SCHULE

Burger

GRILLSEMINAR

Burger

SANTOS VIPs (very important products)

Grillküchen-Gruß: Sloppy Joe 10

Rind / Nacken / Katenschinken / Chorizo /
Tomaten / Knoblauch / Siracha / Tortilla-Wrap

Brioche buns 12

Butter / Mehl / Hefe / Zucker / Salz / Ei / Milch / Topping

Pimp my base 16

Krakauer / Höhlenkäse / Schmorrzwiebel / Bacon / Kräuter / Honig

Classico 18

Rind / Nacken / Meersalz / Pfeffer

Corn fetty 20

Maishähnchen / Brust / Rub

Pulled pork 24

Schwein / Nacken / Marinade / Plateauphase / BBQ-Sauce / Smoker

Cheese´n´meat 30

Rind / Nacken / Schmand / Käse / Meersalz / Pfeffer

SANTOS Creamy Topping

Röstzwiebelmayo eggless 22

Zwiebel / Milch / Salz / Sonnenblumenöl / Essig

Italian BBQ 23

Pinienkerne / Kräuter / Öl / Knoblauch / Parmesan

Santos BBQ Sauce 26

Tomaten / Sojasauce / Balsamico / Espresso /
Portwein / Honig / Cayennepfeffer / Paprika / Whiskey

Cole slaw 28

Weißkohl / Möhren / Mayonnaise / Sauerrahm / Zitrone / Honig / Essig

Baconjam 32

Bacon / schwarze Johannisbeer-Marmelade /
Zwiebel / Paprika geräuchert / Siracha / Whiskey

SANTOS Flat Toppings 14

Salat, Tomate, Gurke , Gewürzgurke, Käseauswahl, Chips, Zwiebeln, Sprossen

SANTOS Highlight (Dessert)

Omis-Burger 34

Waffeln / Grill / Waffeleisen / Ananas / Mango /
Likör / Schmand / Heidelbeer-Schoko

SANTOS

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!

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.

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.

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

Richtwerte für Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen
Hähnchenbrust: 72°C
Wachtel: 56°C
Ente im Ganzen: 75°C
Entenbrust: 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

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

Sloppy Joe

Zutaten:

400 g Rindernacken (grob gewolft)
100 g Katenschinkenwürfel
100 g Chorizo
100 g Tomaten
1 Paprika
½ Soloknoblauch
1 EL Sriracha (Chilisauce)
4 Stück Tortilla Wraps
4 EL Schmand
1 EL Salz
1 TL Pfeffer

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Rindernacken mit dem Fleischwolf grob wolfen. Chorizo, Tomate, Paprika und Knoblauch fein würfeln. Eine Gusspfanne im Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Darin den Rindernacken und den Katenschinken anbraten. Die Gusspfanne dann indrekt bei 160°C platzieren und Chorizo, Paprika, Tomate, Knoblauch dazugeben. Das Ganze für weitere 10 Minuten grillen. Mit Salz, Pfeffer und Sriracha abschmecken. Die Tortilla Wraps kurz angrillen und anschließend mit dem Schmand bestreichen. Mit der Sloppy Joe Masse gleichmäßig belegen und die Wraps rollen.

Broiche Buns

Zutaten für ca 1 Liter:

500 g	*Mehl*
1 Würfel	*Hefe*
	(oder 1 Päckchen Trockenhefe)
2 EL	*Meersalz*
1 EL	*Zucker*
250 ml	*Milch*
125 g	*Butter*
1	*Eigelb*

Zubehörartikel:

Pizzastein

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Dann Milch, Zucker, Salz dazugeben und leicht erwärmen. Die Hefe in der lauwarmen Milch-Mischung auflösen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig kneten. Es reicht auch ein ½ Hefe-Würfel. Wenn der ganze Würfel verwendet wird, ergibt sich ein intensiverer Hefegeschmack des Teigs.

Den Teig für mindestens 2 Stunden gehen lassen. Eine längere Teigruhe verbessert das Ergebnis. Grundsätzlich kann man Hefeteig auch über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, vor der Nutzung muss dieser aber frühzeitig bei Zimmertemperatur verarbeitet werden.

Den Grill auf 190 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und einen Pizzastein mit Backpapier belegen. Aus dem aufgegangen Teig die Buns herstellen und auf den kalten Pizzastein legen. Mindestens weitere 30 Minuten außerhalb des Grills gehen lassen. Die Burger Buns dann ca. 25 Minuten indirekt grillen. Die Grillzeit kann entsprechend der Burger Bun Größe variieren.

Flat Toppings

Vorschläge

- ★ Salat in Streifen
- ★ Tomatenscheiben
- ★ Gurkenscheiben
- ★ Essiggurken Scheiben
- ★ Zwiebelringe
- ★ Käseauswahl (bspw. Bergkäse, Mozzarella, Gorgonzola, Cheddar, Cammenbert ...)
- ★ Chips
- ★ Röstzwiebel
- ★ Diverse Saucen

★

Pimp my Base

Zutaten:

4 Krakauer
80 g Bergkäse
100 g Schmorzwiebeln
20 g Petersilie
12 Scheiben Bacon
4 TL Honig

Zubereitung:
Den Grill auf 160°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Krakauer der Länge nach einschneiden und mit dem Käse, den Schmorzwiebeln und der gehackten Petersilie füllen. Im Anschluss mit Speck umwickeln. Vor dem Grillen die Würstchen gleichmäßig mit dem erwärmten Honig bestreichen. Bei indirekter Hitze grillen bis der Speck knusprig ist.

Classico

Zutaten:

600 g Rindernacken (gewolft/gehackt)
2 EL Meersalz
1 EL Pfeffer

Optionales Zubehör:

Grillglocke
Burger Devil
Burgerpresse

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Rindernacken in Streifen schneiden. Mit dem Salz und Pfeffer würzen. Die Streifen durch einen Fleischwolf geben, hierzu eine grobe Scheibe nutzen. Aus der Hackfleischmasse vier Burger Patties formen. Das Burgerfleisch angrillen und danach bei 160 °C (indirekter Hitze) bis zu einer gewünschten Kerntemperatur von 56 °C grillen. Optional mit der Grillglocke oder dem Burger Devil arbeiten.

Corn Fetty

Zutaten:

4 Maispoulardenbrüste
1 EL Meersalz
etwas Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Maispoulardenbrüste mit dem Salz einreiben und auf der Hautseite in eine Gusspfanne legen. Die Pfanne bei direkter Hitze in den Grill stellen. Sobald die Haut knusprig gebraten ist, die Brüste wenden und bei 130°C und indirekter Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 68-72°C garen.

Röstzwiebel Mayo

eggless

Zutaten:

35 g Röstzwiebeln
100 ml Milch
1 TL Meersalz
200 ml Sonnenblumenöl
1 TL Essig
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Milch, Salz, Essig und Zitrone in einem Becher geben und mit einem Pürierstab mixen. Nun langsam das Öl hinzugeben und stetig weiter mischen, so dass eine Emulsion entsteht. Zum Schluss die Röstzwiebeln unterheben.

Italian BBQ

Zutaten:

- *20 g Pinienkerne*
- *20 g Petersilie*
- *40 g Basilikum*
- *20 g Rucola*
- *100 ml Rapsöl*
- *½ Soloknoblauch*
- *60 g Parmesan*
- *Meersalz*

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Die Pinienkerne in einer Gusspfanne rösten. Den Parmesan reiben und alle Zutaten in einem Mixbecher kurz pürieren.

Pulled Pork

Zutaten:

500 g Schweinenacken
80 g Santos Rub Schwein
4 EL Honig
200 ml Santos BBQ Sauce

Zubehör:

Pulled Pork Set
optional Butcher Paper

Zubereitung:

Den Schweinenacken mit dem Santos Rub und Honig großzügig marinieren. Für 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Den Grill auf 110°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Schweinenacken bis zu einer Kerntemperatur von 96°C grillen. Wichtig ist dabei die gleichmäßige Temperatur eures Grills über den gesamten Zeitraum. Es braucht seine Zeit! Gerne kann man das Schweinefleisch bei 70°C Kerntemperatur rausholen, auf 50°C Kerntemperatur abkühlen lassen und in Butcherpapier eingewickelt weitergaren. Den fertigen Schweinenacken zupfen, am einfachsten mithilfe der Fleischrallen aus dem Pulled Pork Set. Die Sauce erhitzen und mit dem gezupften Fleisch vermengen.

★

SANTOS BBQ Sauce

Zutaten:

1 Dose	*passierte Tomaten*
40 ml	*Sojasauce*
20 ml	*Balsamico Essig*
40 ml	*Portwein*
1	*Espresso*
75 ml	*Blaubeerpüree*
1 EL	*Honig*
1 Prise	*Cayenne Pfeffer*
½ TL	*Paprikapulver geräuchert*
40 ml	*Whiskey*

Zubehör:
Dutch Oven

Zubereitung:
Alle Zutaten bis auf den Whiskey in einen Dutch Oven geben und zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Mit dem Whiskey verfeinern, diesen aber nicht kochen lassen. Mit den verwendeten Zutaten abschmecken.

Cole Slaw

Zutaten:

500 g Weißkohl
100 g Möhren
3 EL Mayonnaise
1 EL Sauerrahm
1 Zitrone
1 EL Honig
1 EL Brauner Rohrzucker
1 EL Essig
2 EL Meersalz

Zubereitung:

Den Weißkohl in feine Streifen schneiden. Die Karotten grob reiben und mit dem Weißkohl vermengen. Alles mit Salz, Zucker und Essig kräftig durchkneten. Den Abrieb und den Saft von der Zitrone hinzugeben. Das Ganze im Kühlschrank für 2 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren die Mayonnaise und Sauerrahm dazugeben und ggf. nochmal mit den o.a. Zutaten abschmecken.

Cheese´n´Meet

Zutaten:
600 g Rindernacken (grob gewolft/ Gehacktes)
2 EL Schmand
80 g Mozzarella
60 g Gruyere
2 EL Meersalz
1 TL Pfeffer

Zubereitung:
Den Rindernacken in Streifen schneiden. Mit dem Salz und Pfeffer würzen. Die Streifen durch einen Fleischwolf geben, hierzu eine grobe Scheibe nutzen. Die Hackfleischmasse in 8 dünne Pattys formen.

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Gruyere reiben und den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Beides mit dem Schmand vermengen. Die Käsemasse auf 4 Burger Patties verteilen und mit den anderen 4 Patties einschließen. Das Burgerfleisch angrillen und danach bei 160°C (indirekter Hitze) bis zu einer gewünschten Kerntemperatur von 56°C grillen.

Bei einem mit Käse gefülltem Patty ist es wichtig, die Kerntemperatur des Fleisches am Rand zu messen, nicht wie sonst üblich in der Mitte (da man sonst Gefahr läuft, die Kerntemperatur vom Käse zu messen).

Bacon Jam

Zutaten:

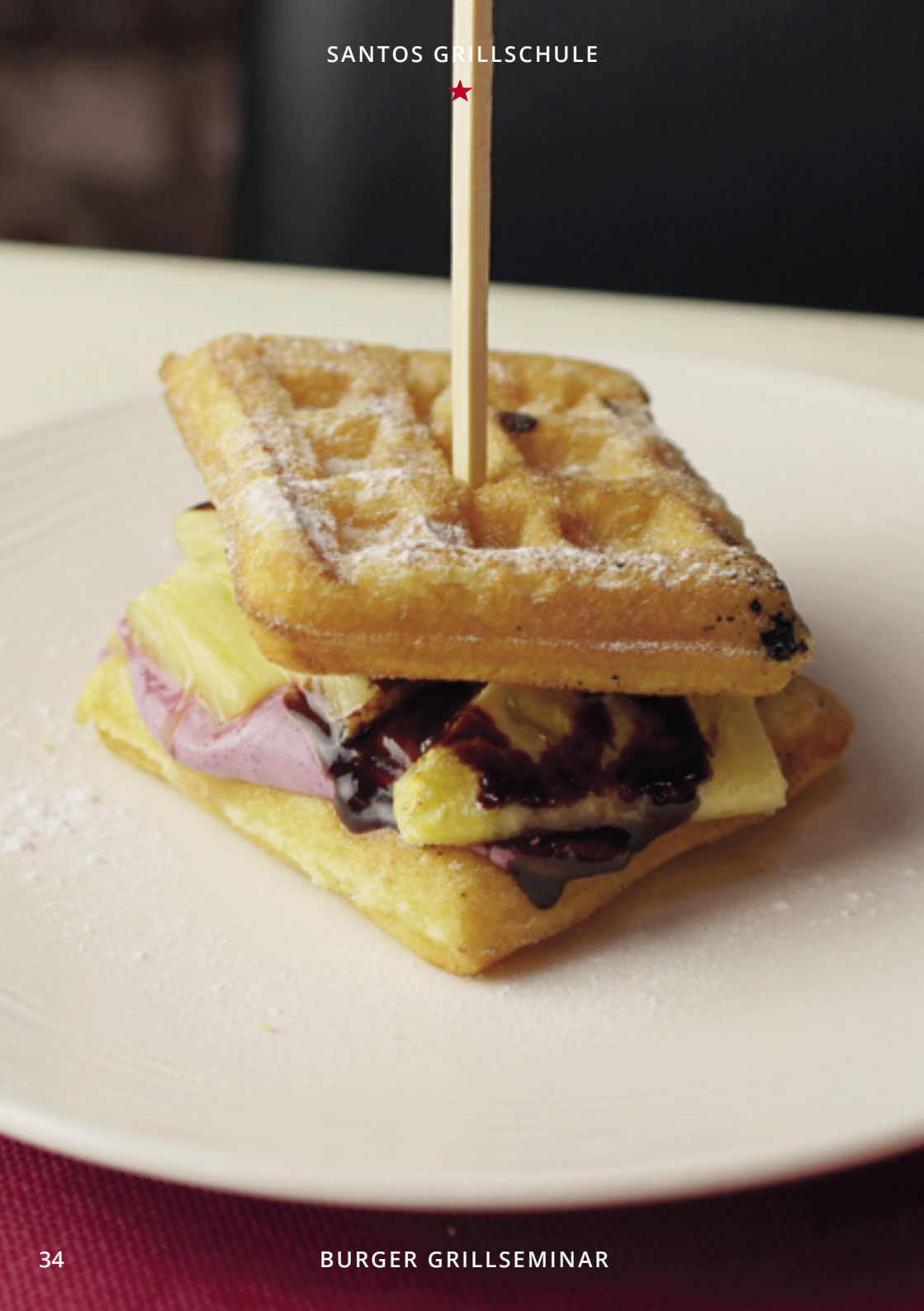
250 g Baconwürfel
1 Zwiebel
2 EL Schwarze Johannisbeer Marmelade
1 EL Balsamico Essig
1 EL Ahornsirup
2 TL Sriracha
4 cl Whiskey
1 TL geräuchertes Paprikapulver
Pfeffer

Zubehör:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 160 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Baconwürfel in einem Dutch Oven auslassen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und zum Bacon geben. Mit dem Balsamico Essig ablöschen.
Marmelade, Ahornsirup, Sriracha und Paprikapulver hinzugeben. Bei kleiner Hitze reduzieren. Vor dem Servieren mit Pfeffer und Whiskey abschmecken.



Omi´s Burger

Zutaten:
100 g Mehl
100 g Zucker
5 g Backpulver
80 ml Öl
20 g Butter
2 Eier
½ Ananas
10 cl Grand Manier
100 g Schmand
50 ml Heidelbeerpüree
50 g Schokolade

Zubehör:
gusseisernes Waffeleisen
BBQ-Spray

Zubereitung:
Mehl, Zucker, Backpulver, Öl, zerlassene Butter und Eier zu einem glatten Teig verrühren. Danach mindestens für 30 Minuten ruhen lassen. Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Ananas schälen, putzen und in 4 große Stücke schneiden.

Die Ananas angrillen und anschließend die Stücke in einer Schüssel mit dem Grand Manier ca. 30 Minuten marinieren. Die Ananas aus der Marinade nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schokolade schmelzen und nach Belieben mit der Grand Manier Marinade verfeinern. Den Schmand und das Heidelbeerpüree verrühren.

Das Waffeleisen im Grill vorheizen. Das vorgeheizte Waffeleisen vom Grill nehmen und einfetten (z.B. mit dem BBQ-Spray). Mit der passenden Menge Teig befüllen und für ca. 2-4 Minuten grillen. Die fertigen Waffeln mit den restlichen Komponenten als Burger anrichten und 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/