

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

A large black cast-iron pot filled with grilled food, including meat, onions, and herbs, sitting on a bed of logs. The text 'SMOKE & SPARK' is overlaid in large white letters.

SMOKE & SPARK

GRILLSEMINAR

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

SMOKE & SPARK

Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

Short Ribs vom Rind

11

mit Apfel-Whiskey-Glasur

Lammhüfte mit Kräutern & Knoblauch

12

Lauwarmer Weißer Bohnensalat & selbstgemachter Hummus

Schichtfleisch aus dem Schweinenacken

19

mit Smoked Potato Salad aus dem Dutch Oven

Lachs von der Zedernholzplanke

23

mit gesmokten Cherry-Tomaten

New York Cheesecake

27

BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





TIPPS & TRICKS

★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

★ GRILLGUT

Vorbereitung ist alles. Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen, es etwa 30 Minuten vor dem Grillen herauszulegen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und reduziert den Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

TIPPS & TRICKS

★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

★ KERNTEMPÉRATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C
Medium I à point: 51–56 °C
Durchgegart I well done: ab 57 °C

GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen
Hähnchenbrust: 72 °C
Wachtel: 56 °C
Ente im Ganzen: 75 °C
Entenbrust: 58 °C

SCHWEIN

ca. 58 °C
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte
Forelle: 50 °C
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS
FINDEST DU HIER!**



★ RUHEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost- und Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. 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 Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



SHORT RIBS VOM RIND

★ MIT APFEL-WHISKEY-GLASUR

ZUTATEN

2 kg Short Ribs (Kalb / Rind)
Santos Gewürz Schwein

BBQ-MOPSAUCE

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 ml Worcestersauce
1 Espresso
1 geriebener Apfel
40 ml Whiskey

ZUBEREITUNG

Den Smoker auf 120 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Silberhaut von den Rippchen entfernen. Das Fleisch mit dem Gewürz für Schwein einreiben und abgedeckt ca. 6-12 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Bei etwa 120 °C Deckelthermometertemperatur in den Smoker geben und insgesamt für 6 Stunden smoken.

Währenddessen alle Zutaten für die BBQ-Mop-sauce, bis auf den Whiskey, in einen Dutch Oven geben. Diesen in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und den Inhalt ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauce mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Wenn die BBQ-Mopsauce fertig ist, diese von der Feuerstelle nehmen und dann erst den Whiskey hinzufügen.

In der letzten Stunde bevor die Short Ribs fertig sind, diese alle 15 Minuten mit der BBQ-Sauce moppen.

LAMMHÜFTE

★ MIT KRÄUTERN UND KNOBLAUCH | LAUWARMER WEIßER BOHNENSALAT UND SELBSTGEMACHTER HUMMUS

ZUTATEN

900 g Lammhüfte
1 EL Pfeffer
20 g Meersalz
3 Zweige frischer Rosmarin
3 Zweige frischer Thymian
3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Grill auf ca. 250 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Lammhüfte parieren. Hierbei werden vor allem die großen Sehnen entfernt. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kräuter von den Stielen zupfen.

Das Fleisch direkt auf dem Grillrost angrillen (von jeder Seite 2-4 Minuten je nach Branding-Vorliebe) und im Anschluss mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Knoblauchscheiben auf das Fleisch legen und mit Rosmarin und Thymian bedecken. Mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Lammhüfte dann indirekt bei 160 °C Deckelthermometertemperatur zur gewünschten Kerntemperatur (empfohlen wird 57 °C für Medium+) grillen.





WEIßER BOHNENSALAT

ZUTATEN

400 g weiße Bohnen (aus der Dose oder eingeweicht)
200 g Cherrytomaten
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
½ Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig
1 TL Honig
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 180 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die weißen Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Die Cherrytomaten halbieren, die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch pressen. Die Petersilie fein hacken.

In einem Dutch Oven oder einer Gusspfanne auf dem Grill das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Bohnen und Tomaten hinzufügen und ca. 5 Minuten erwärmen. Mit Essig, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Grill nehmen und die gehackte Petersilie unterheben. Lauwarm servieren.

HUMMUS

★ SELBSTGEMACHT

ZUTATEN

400 g Kichererbsen (gekocht,
aus der Dose oder selbst ge-
kocht)

3 EL Tahini (Sesampaste)

2 Knoblauchzehen

Saft von 1 Zitrone

4 EL Olivenöl

½ TL Kreuzkümmel

Salz

Pfeffer

Eiswasser nach Bedarf

ZUM GARNIEREN

Paprikapulver

Olivenöl

Geröstete Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Die Kichererbsen abspülen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen. Alle Zutaten (Kichererbsen, Tahini, Knoblauch, Zitronensaft, Olivenöl, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer) in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Falls der Hummus zu fest ist, nach und nach etwas Eiswasser hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Den Hummus in eine Schale füllen, mit Paprikapulver bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit gerösteten Pinienkernen garnieren.





SCHICHTFLEISCH

★ AUS DEM SCHWEINENACKEN | MIT SMOKED POTATO SALAD AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN

2 kg Schweinenacken
3 TL BBQ-Rub für Schweinefleisch
(z.B. SANTOS Red One)
40 Scheiben Bacon
1 kg mehligkochende Kartoffeln
3 große Zwiebeln
40 ml BBQ-Sauce (Santos Portwein)

ZUBEREITUNG

Den Dutch Oven von unten mit einem Brikett pro Zoll Durchmesser vorheizen, die Briketts dafür in einem Anzündkamin etwa 20 Minuten erhitzen. (Bei einem SANTOS Dutch Oven mit 9 Zoll beispielsweise sind das neun durchgeglühte Briketts.)

Inzwischen das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem BBQ-Rub einreiben. Den Dutch Oven mit der Hälfte der Baconscheiben auslegen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, dann in den Dutch Oven schichten.

Das Fleisch mit der BBQ-Sauce bestreichen, auf die Kartoffeln und Zwiebeln legen und mit den verbliebenen Baconstreifen bedecken. Den Dutch Oven auf die durchgeglühten Briketts stellen, schließen und mit 4-5 durchgeglühten Briketts auch von oben beheizen.

Das Fleisch in etwa 2 Stunden weich garen, dann direkt aus dem Dutch Oven servieren.

SMOKED POTATO SALAD

★ AUS DEM DUTCH OVEN

ZUTATEN

600 g festkochende Drillingskartoffeln

100 g Schwarzwälder Schinken

200 g Schalotten

2 Knoblauchzehen

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 TL Chiliflocken

50 ml Olivenöl

300 ml heiße Gemüsebrühe

3 Zweige Rosmarin

5 EL weißer Balsamicoessig

2 EL mittelscharfer Senf

ZUBEREITUNG

Den Grill auf 140 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Inzwischen die Kartoffeln gut waschen, aber nicht schälen, und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Schwarzwälder Schinken klein würfeln. Die Schalotten schälen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und pressen.

Alles in eine große Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und den Chiliflocken würzen und das Öl sowie die Brühe hinzufügen. Die Zutaten gut vermengen. Die Kartoffelmischung in einen Dutch Oven geben und die Rosmarinzwige obenauf legen. Den Deckel fest aufsetzen.

Den Dutch Oven auf den Grillrost stellen und 1 Stunde auf dem vorgeheizten Grill indirekt grillen. Dabei können auch einige Briketts auf den Deckel gelegt werden für gleichmäßige Hitze von oben und unten.

Den Dutch Oven vom Grill nehmen, den Kartoffelsalat in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen. Mit dem Essig, dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt auch lauwarm extralecker!





LACHS (ZEDERNHOLZPLANKE)

★ MIT GESMOKTEN CHERRY-TOMATEN

ZUTATEN

1 Seite Lachs (ca. 800 g)
2 Limetten
2 EL brauner Zucker
Santos Green One Rub
1 Zedernholzplanke

ZUBEREITUNG

Im Vorfeld die Zedernholzplanke für mindestens 1 Stunde wässern. Die Haut von der Lachsseite entfernen, den Lachs auf die Größe der Planke zuschneiden und die obere Seite quer alle 5 cm ca. 1 cm tief einschneiden. Die Limetten der Länge nach halbieren und in 3 mm dicke Scheiben schneiden, diese in die Einschnitte stecken. Den Lachs jetzt noch mit braunem Zucker und dem Santos Green One Rub würzen. Achtung - dies ist kein Dessert, also vorsichtig mit dem Zucker umgehen.

Den Grill auf höchste Stufe drehen und die Zedernholzplanke direkt auf den Grillrost legen, den Deckel/Haube offen lassen. Sobald die Planke leicht anfängt zu rauchen, die Brenner unter der Planke ausdrehen und mit den verbliebenen Brennern die Temperatur auf 120 °C Deckelthermometertemperatur einregeln. Den Deckel schließen und den Lachs bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen. Empfehlung: Der Lachs sollte innen noch glasig sein (Kerntemperatur ca. 50-52 °C).

CHERRY-TOMATEN

★ GESMOKET

ZUTATEN

- 500 g Cherry-Tomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Meersalz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 2 Zweige Thymian
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Den Grill oder Smoker auf 120 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Cherry-Tomaten waschen und halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten in eine feuerfeste Form oder auf ein Grillblech geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit braunem Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchscheiben und Thymianzweige dazugeben.

Die Tomaten bei 120 °C Deckelthermometertemperatur für ca. 45-60 Minuten smoken, bis sie weich sind und eine intensive Rauchnote angenommen haben. Zum Lachs servieren.





NEW YORK CHEESECAKE

BODEN

200 g Butterkekse
250 g flüssige Butter

MASSE

1500 g Frischkäse
5 Eier
400 g Zucker
1 TL geriebene Vanilleschote
2 Limetten (Saft und Abrieb)

ZUBEREITUNG

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

Die restlichen Zutaten zu einer homogenen Masse verrühren und in die Form bzw. auf den Butterkekseboden füllen. Den Grill auf 160 °C Deckelthermometertemperatur einstellen.

Den NY Cheesecake ca. 40 Minuten bei indirekter Hitze grillen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird