

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Burger

GRILLSEMINAR



Burger

Gruß aus der Grillküche

Cheese-Toast mit Beef Bruschetta

Steak-Burger aus der Hüfte mit Tomatensalsa

Bacon-Bomb-Burger mit Mayonnaise und Romanasalat

Blue-Cheese-Apple Burger

Hot-Chickenburger mit Avocado-Ananas-Bacon-Guacamole

Eisburger mit gegrillter Ananas, blauer-Schokoladensauce und Eis

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



Burger Buns

Deckeltemperatur: 190 °C

Grilldauer: 20 Minuten

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Pizzastein

Zutaten für 10 Buns:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

2 EL Salz

1 EL Zucker

250 ml Milch

125 g zerlassene Butter

1 Eigelb

Den Grill auf 190 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, Milch, dem Eigelb und der zerlassenen Butter verkneten. Der Teig muss nun mindestens 2 Std. gehen. Dann die Buns formen und mit untergelegtem Backpapier auf den Pizzastein positionieren. Dort noch eine weitere ½ Stunde gehen lassen. Dann bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für ca. 20 Min. grillen. Die Grillzeit kann entsprechend der Burger-Bun Größe etwas variieren.



Burger Toppings

- ★ Tomaten, feine Scheiben
- ★ saure Gurken, feine Scheiben
- ★ frische Gurken, feine Scheiben
- ★ Röstzwiebeln (Zwiebelringe schneiden – mehlieren - frittieren)
- ★ frische Zwiebeln, Ringe oder Streifen
- ★ Salat, feine Streifen
- ★ Sprossen (Mungobohne – Rote Beete - Knoblauch)
- ★ verschiedene Käsesorten (Cheddar – Gorgonzola – Racelettekäse - Parmesan - Feta)
- ★ Ahorn-Bacon-Blatt (Bacon bei 160 °C indirekt knusprig grillen, währenddessen immer wieder mit Ahornsirup glasieren)
- ★ verschiedene Burgersaucen (BBQ-Sauce)
- ★ verschiedene Mayonnaisen
- ★ Santos Ketchup
- ★ Chilisauce



Santos Ketchup

*Santos Zubehör:
Dutch Oven*

Zutaten für 4 Personen:

*500 g Kirschtomaten
50 g Schalotten
75 g Gewürzgurken
Salz
Zucker
2 EL Sonnenblumenöl
2 TL Balsamico-Essig hell*

Eine Feuerstelle vorbereiten oder den Grill auf 200 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Den Dutch Oven in den Grill geben oder kurz bevor man anfängt, die Sauce zuzubereiten, zum heiß werden auf die Feuerstelle stellen. Die Kirschtomaten waschen, die Schalotten schälen, den Strunk entfernen und den Rest fein würfeln. Die Gewürzgurken fein würfeln. Schalotten und Gewürzgurken mit etwas Sonnenblumenöl im Dutch Oven anschwitzen. Dann die Tomaten hinzugeben, bis diese weich geworden sind und eine Sauce entsteht. Alles Pürieren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

Chilisauce

Zutaten für 4 Personen:

*500 ml Santos Ketchup
3 klein gehackte
Chilischoten
(ohne Kerne)*

Die Kerne aus den Chilischoten entfernen und das Fruchtfleisch hacken. Chili mit dem (bereits beschriebenen) Santos Ketchup verrühren. Der Einfachheit halber kann natürlich auch eine andere (fertige) scharfe Chilisauce verwendet werden.



BBQ-Sauce

200 g *passierte Tomaten*
 100 ml *Portwein*
 20 g *Honig*
 20 g *dunkler Balsamicoessig*
 20 g *Sojasauce*
 5 g *Cayennepfeffer*
 10 g *geräuchertes Paprikapulver*
 10 g *Worcestersauce*
 1 *Espresso*
 40 ml *Whiskey*

Alle Zutaten für die BBQ-Sauce -bis auf den Whiskey- in einen Dutch Oven geben. Diesen direkt bei 200 °C in den Grill oder auf eine separate Feuerstelle stellen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit den verwendeten Zutaten abschmecken. Wenn die Sauce fertig ist, von der Feuerstelle nehmen und dann den Whiskey hinzufügen. Warm servieren.

Verschiedene Mayonnaisen

Zutaten für 4 Personen:

50 ml *Milch oder 1 Eigelb*
 1 EL *Senf*
 25 ml *heller Essig*
 200 ml *Sonnenblumenöl*
 Salz

Milch und Senf in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab kurz durchmischen. Nun bei stetigem Mixen das Öl langsam hinzufügen und mit Salz abschmecken, fertig ist die leckere Mayo. Für die Aioli einfach den Knoblauch schälen (den Strunk bitte entfernen), pürieren und mit der Mayonnaise mischen. Für die beiden anderen Mayonnaisen, die passenden Komponenten hinzufügen und mischen. Abschmecken und bis zum Servieren kühl lagern.

Aioli:

1 *Soloknoblauch*

Meerrettich-Mayo:

4 EL *Sahnemeerrettich*

Curry-Ingwer Mayo:

25 g *Ingwerpüree*
 25 g *Currypaste*





Cheese-Toast

mit Beef Bruschetta

Deckeltemperatur: 200 °C

Grilldauer: 5 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

8 Scheiben Toast

4 Scheiben Cheddar

2 Tomaten

1 Schlotte

Sonnenblumenöl

1 Zweig Basilikum

80 g Parmesan

Balsamico hell

Salz

Pfeffer

Ahornsirup

100 g gegartes Steak

Jeweils zwei Scheiben Toast mit einer Scheibe Cheddar dazwischen platt rollen, z.B. mit Hilfe von einem Nudelholz. Die Toastränder abschneiden und die Toastscheiben diagonal vierteln. Die Käse-Sandwiches von beiden Seiten im Grill direkt über der Flamme anrösten. Tomaten vierteln, Strunk entfernen, Kerngehäuse auslösen und das Fruchtfleisch in feine Würfeln schneiden. Schalotten schälen und ebenso fein würfeln. Diese leicht in etwas Öl anschwitzen. Das gegarte Steak fein würfeln, die Basilikumblätter in Streifen schneiden und den Parmesan reiben. Alles mischen und mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Masse auf die Käse-toast-Ecken verteilen und erneut indirekt im Grill anwärmen und lauwarm servieren.





Steak-Burger

aus der Hüfte mit Tomatensalsa

Kerntemperatur: 54 °C

Deckeltemperatur:

300 °C direkt

160 °C indirekt

Grilldauer: 30 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

4 Burgerbrötchen

800 g Hüfte vom Rind

Salz

Santos Gewürz Steak

Toppings nach Wahl

Tomatensalsa:

250 g Tomaten

1 rote Zwiebel

¼ Soloknoblach

1 Chili

Salz, Pfeffer

½ Bund Koriander

1 Limette

Die Tomaten über Kreuz einritzen und für einige Sekunden in kochendes Wasser legen. Herausheben und häuten, dann fein würfeln, Stielansätze und Kerne dabei entfernen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen (und den Strunk entfernen), die Chilis entkernen, alles sehr fein reiben und mit den Tomaten mischen. Mit Salz, Pfeffer, Limettenabrieb, Limettensaft und Öl abschmecken. ½ Bund Koriander fein hacken und einrühren. Die Salsa abgedeckt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

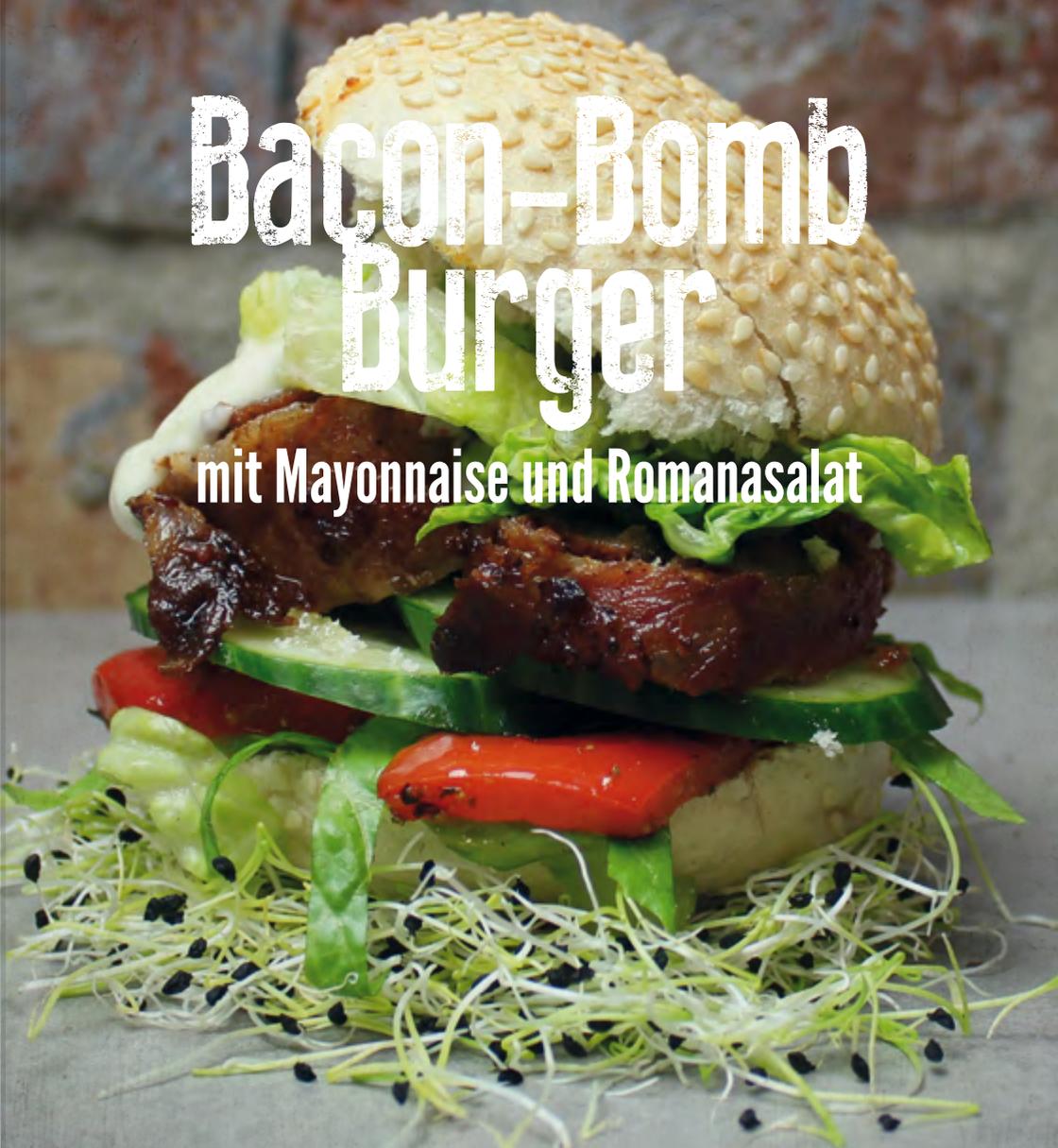
Den Grill auf 300 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen. Die Rinderhüfte von Sehnen und überschüssigem Fett befreien. Die Hüfte von allen Seiten direkt angrillen und dann bei maximal 160 °C Deckeltemperatur indirekt garen bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 54 °C entspricht Medium.

Sobald die Hüfte fertig ist, diese in Tranchen schneiden und zusammen mit der Tomatensalsa und beliebigen Toppings im Burgerbun anrichten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer oder einer Steak Gewürzmischung würzen.



Bacon-Bomb Burger

mit Mayonnaise und Romanasalat





Kerntemperatur: 58 °C
Deckeltemperatur: 160 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: je nach Dicke
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Grill-Mop,
Edelstahl Grillkorb

Zutaten für 4 Personen:

4 Burgerbrötchen
Toppings nach Wahl
Romanasalat
Mayonnaise

Bacon Bomb:
800 g Nacken vom Rind
Santos Gewürz Schwein
100 g getrocknete Tomaten
2 Schalotten
1 Soloknoblach
1 Chili
100 g Emmentaler, gerieben
10 Scheiben Bacon
100 ml BBQ-Sauce
(siehe Seite 4

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

Die getrockneten Tomaten in lauwarmes Wasser legen. Die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden.

Rindernacken in Streifen schneiden, damit diese durch den Fleischwolf passen. Das Fleisch grob mit der Gewürzmischung für Schwein würzen und dann abwechselnd mit den Tomaten und Schalotten durch den Fleischwolf geben, somit verteilt sich das Gewürz gleichmäßiger. Den Knoblauch schälen und den Strunk entfernen, die Chili von den Kernen befreien und beides fein hacken. Den geriebenen Emmentaler, Chili und Knoblauch zu der Hackmasse geben, durcharbeiten und abschmecken.

Aus den Bacon-Scheiben ein Netz flechten und die Hackmasse darauf geben. Das Netz vorsichtig schließen und indirekt in einem Grillkorb in den Grill geben.

Den Romanasalat halbieren, waschen und in feine Streifen schneiden.

Gegen Ende der Garzeit wird das Bacon-Netz mit der BBQ-Sauce glasiert, der Vorgang kann beliebig oft wiederholt werden. Am einfachsten geht dies mit einem Mop-Pinsel.

Die Bacon-Bomb ist fertig, sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist. 58-60 °C gilt als Richtwert für saftiges Fleisch.

Die Bacon Bomb in dicke Scheiben schneiden und mit dem Romanasalat, Mayonnaise und beliebigen anderen Toppings im Burgerbun servieren.





Blue-Cheese Apple Burger

Kerntemperatur: 56 °C

Deckeltemperatur: 250 °C

Grillmethode: direkt

Grilldauer: je nach Dicke

Grill vorheizen: ja

Santos Zubehör:

Gussplatte oder

Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 Burgerbrötchen

Toppings nach Wahl

200 g Blue Cheese

1 Apfel

800 g Rindernacken

Salz

Santos Gewürz Schwein

Eine Gussplatte oder Gusspfanne in den Grill stellen.

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

Den Rindernacken in Streifen schneiden, damit diese durch den Fleischwolf passen. Das Fleisch grob mit der Gewürzmischung für Schwein würzen und dann durch den Fleischwolf geben, somit verteilt sich das Gewürz direkt gleichmäßiger. Aus der Hackmasse Patties formen. Den Apfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Patties direkt über der Flamme grillen, pro Seite ca. zwei Minuten. Die Apfelscheiben ebenso lang rösten, damit diese etwas weicher werden.

Sobald man die Patties zuletzt gewendet hat, die Apfelscheiben und etwas vom Blue Cheese auflegen.

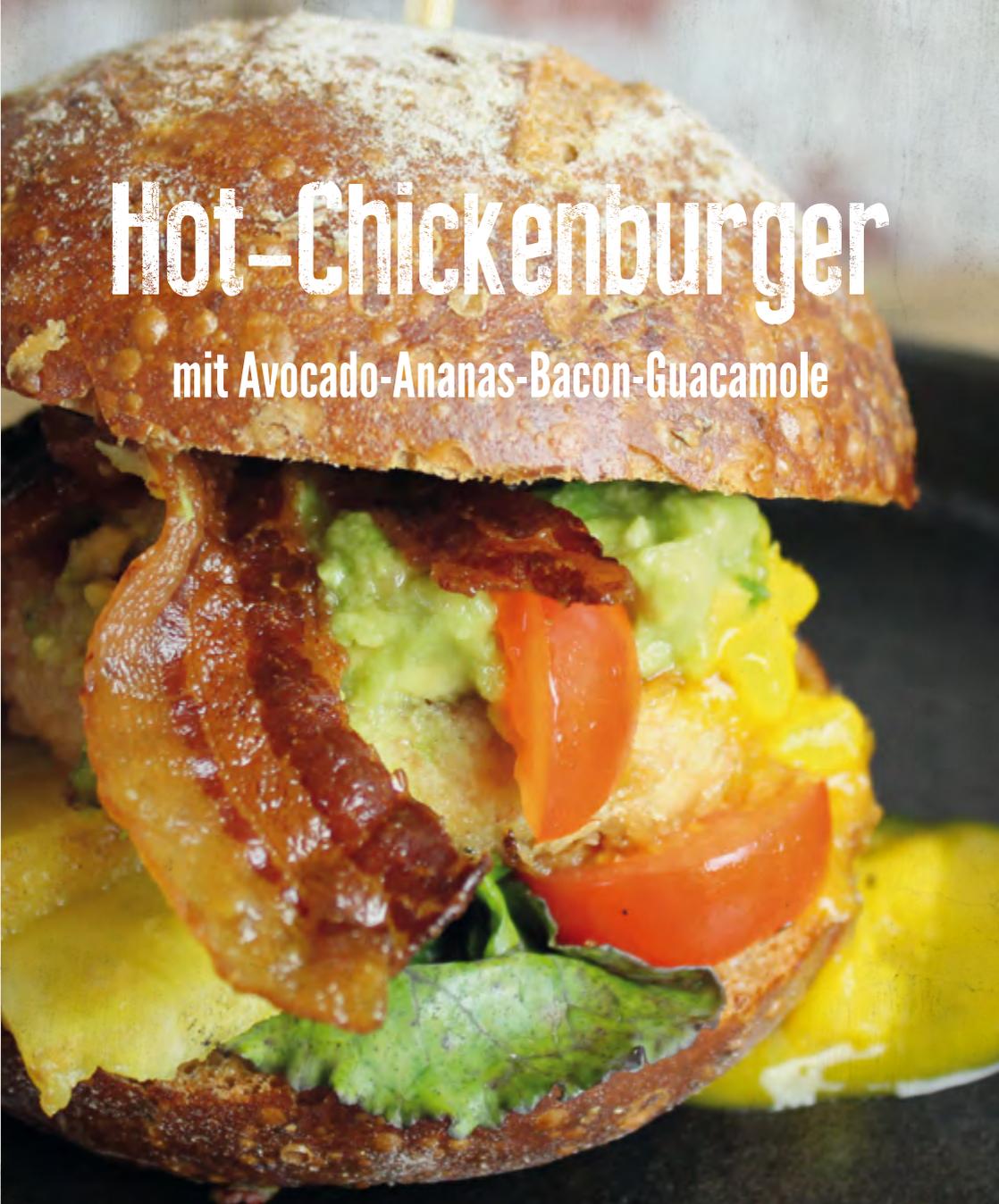
Bei geschlossenem Grilldeckel schmelzen lassen.

In einem Burgerbun mit Toppings nach Belieben servieren.



Hot-Chickenburger

mit Avocado-Ananas-Bacon-Guacamole





Kerntemperatur: 72 °C
Deckeltemperatur: 150 °C
Grillmethode: indirekt
Grilldauer: 6 Minuten
Grill vorheizen: ja
Santos Zubehör:
Gussplatte oder Gusspfanne

Zutaten für 4 Personen:

4 Burgerbrötchen
Toppings nach Wahl
4 Hähnchenbrüste
Santos Gewürz Geflügel
4 Scheiben Bacon
Salz
Pfeffer
Cayennepfeffer

Avocado-Ananas-Bacon-Guacamole:

8 Scheiben Bacon
½ Ananas
½ EL Chiliflocken
2 rote Zwiebeln
Sonnenblumenöl
¼ Soloknoblauch
½ TL Kreuzkümmel
4 reife Avocados
1 Limette
Salz
Pfeffer
Ahornsirup

Eine Gussplatte oder Gusspfanne in den Grill stellen. Den Grill dann auf 150 °C (Deckelthermometer-Temperatur) vorheizen.

Die Hähnchenbrust mit dem Gewürz für Geflügel einreiben und etwas Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer ergänzen. Das Hähnchen in grobe Streifen schneiden und mit dem Bacon abwechselnd durch den Fleischwolf geben. Alles mischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Den Bacon bei 150 °C Deckeltemperatur indirekt in den Grill geben, knusprig ausbacken und in der Hand zerbröseln. Danach den Grill auf 250 °C Deckeltemperatur aufheizen.

Die Ananas und die rote Zwiebel schälen, den Stunk entfernen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen und fein hacken.

Die Avocados halbieren. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch der Avocado herauslösen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Limetten einmal mit Druck über die Arbeitsfläche rollen und den Saft dazu geben. Alle Zutaten inkl. kleingeschnittenem Bacon miteinander mischen und abschmecken.

Die Hähnchenpatties von beiden Seiten jeweils drei Minuten grillen. Falls das Hähnchen zu braun wird, aber die gewünschte Kerntemperatur (durchgegart 72 °C wird empfohlen, da darunter Salmonellen-Gefahr besteht) noch nicht erreicht ist, dieses nochmal indirekt legen.

Das fertige Patty mit der Guacamole und beliebigen Toppings in einem Burgerbun servieren.



Eisburger

mit gegrillter Ananas,
blauer-Schokoladensauce und Eis



Deckeltemperatur: 250 °C

Grillmethode: direkt

Grilldauer: 6 Minuten

Grill vorheizen: ja

Zutaten für 4 Personen:

4 Berliner

(am besten ohne Füllung)

200 g Eis nach Wahl

200 g Ananas

5 EL Fruchtpüree

(Heidelbeere)

100 g weiße Schokolade

10 ml Milch

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

Das Eis zu 4 Patties formen und wieder einfrieren. Die Ananas schälen, vierteln, den Strunk entfernen, in dünne Scheiben schneiden und direkt grillen, bis diese genügend Röstaromen erhalten haben.

Die Berliner halbieren und kurz direkt über der Flamme anrösten. Die Schokolade mit der Milch und dem Fruchtpüree vorsichtig erhitzen und vermischen. Vor dem Servieren die blaue Sauce etwas abkühlen lassen.

Aus dem Berliner, dem Eispatte, den Ananasscheiben und der blauer Schokoladensauce einen schönen Dessert-Burger kreieren.

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