

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Burger

GRILLSEMINAR



Burger

Baconbomb Special Burger

Kalb Burger

Chicken Leg Burger mit Minze und Marmeladen Dip

Classic Burger

Mediterranean Burger

Cheeseburger

Eis Burger

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





Buns

Teig für bis zu 10 Buns

Buns:

500 g Mehl

1 Würfel Hefe

2 EL Salz

1 EL Zucker

250 ml Milch

125 g zerlassene Butter

1 Eigelb

Das Mehl mit Hefe, Salz, Zucker, Milch, dem Eigelb und der zerlassenen Butter verkneten. Der Teig muss nun mindestens 2 Std. ruhen. Dann die Buns formen und auf den Pizzastein legen (Backpapier nicht vergessen), noch eine weitere ½ Stunde ruhen lassen. Bei 190°C, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für 25 Min. backen



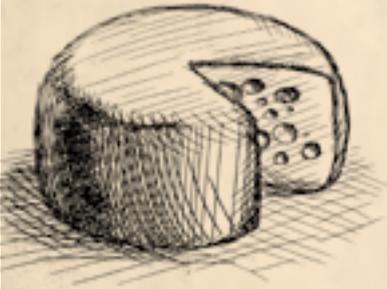
Käsesandwich

8 Scheiben Toastbrot
4 Scheiben Cheddar

Zwischen zwei ToastbrotscHEiben eine Scheibe Käse legen, den Rand abschneiden und das Ganze mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Beidseitig bei 200°C im Grill antoasten, damit der Käse schmilzt.

Dazu als Toppings:

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





Saucen

Santos Ketchup

*500 g Cherry Tomaten
50 g Schalotten
75 g Gewürzgurken
Salz
Zucker*

Alle Zutaten in einem Topf einkochen und glatt pürieren.

BBQ-Sauce

*Santos Ketchup
5 g geräuchertes Paprikapulver
1 klein gehackte Chilischote
(nach eigenem Geschmack)
4 cl Whisky*

Den Santos Ketchup und die anderen Zutaten zusammenrühren und noch mal kurz aufkochen lassen.

Chilisauce

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

Die Kerne aus den Chilischoten entfernen und das Fruchtfleisch hacken. Chili und Essig mit dem Santos Ketchup verrühren.



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 g 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

50 ml Milch
1 EL Senf
25 ml heller Essig
200 ml neutrales Öl
Salzflakes

Für die Aioli: 1 Soloknoblauch
Für die Meerrettich-Mayo: 4 EL Sahnemeerrettich
Für die Curry-Ingwer Mayo: 25 g Ingwerpüree und
25 g Currypaste

Milch und Senf in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab kurz durchmischen. Nun bei stetigem Mixen das Öl langsam hinzufügen, mit Salzflakes abschmecken. Für die Aioli einfach den Knoblauch schälen, den Strunk entfernen, pürieren und mit der Mayonnaise mischen. Für die gewünschte Geschmacksrichtung, den passenden Komponenten hinzufügen.



Baconbomb Special Burger

*16 Scheiben Frühstücksspeck
1 kg Hackfleisch
aus Rindernacken
2 Zwiebeln
100 g getrocknete Tomaten,
in Wasser eingelegt
200 g Emmentaler, gerieben
2 EL BBQ-Sauce*

Rub:

*2 EL Salz
1 EL Pfeffer
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Knoblauchgranulat*

Zuerst ein Netz aus dem Frühstücksspeck erstellen. Dazu zuerst 6-8 Speckstreifen nebeneinander legen, dann eine quer an den Anfang. Nun jede zweite zurückklappen und eine Scheibe quer. Dann wieder nach vorne klappen und die anderen Scheiben zurückklappen, wieder eine quer usw. Die Gewürze zum Rub vermischen und das Hackfleisch mit der Gewürzmischung verkneten. Die Hackfleischmasse auf dem Specknetz verteilen. Anschließend die Zwiebel in Ringe schneiden, Tomaten in Streifen und auf der Masse verteilen und andrücken. Darauf eine Schicht geriebenen Emmentaler streuen. Anschließend das Ganze vorsichtig zu einer Rolle / „Bombe“ formen. 30 bis 40 Min. indirekt bei 150°C grillen. Kurz bevor die Bacon-Bomb fertig ist, diese im Grill mit der BBQ-Sauce glasieren.





Kalb Burger

*800 g Kalbhackfleisch
aus der Schulter oder
dem Nacken*
Salz
Pfeffer aus der Mühle
60 g Mango
3 Frühlingszwiebeln
½ Bund Koriander
1 Limette
120 g Mayonnaise
4 Salatblätter in Streifen

Gussplatte in den Grill geben und auf 250°C vorheizen. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Mangos in sehr feine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln und Koriander fein hacken. Alles zusammen in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Aus der Masse vier gleich große Burgerpatties formen. Auf die Gussplatte geben und direkt bei 250°C von beiden Seiten je 2 Minuten grillen. Dabei nur einmal wenden. Sobald die Kerntemperatur 65°C beträgt sind diese fertig und in der Mitte noch rosa. 1 TL der Schale von der Limette abreiben und dann die Limette auspressen. Abrieb und Saft der Limette mit der Mayonnaise verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchenhälften mit der Limettenmayonnaise bestreichen, mit Salatstreifen belegen und je einen Burger draufsetzen. Nach Belieben mit Korianderblättern belegen, zweite Brötchenhälfte draufgeben und servieren.



Chicken Leg Burger

mit Minze und Marmeladen Dip

*4 Hähnchenkeulen,
ausgelöst (ohne Knochen)
Santos Gewürz für Geflügel
4 TL Honig*

*Minze und Marmelade Dip:
50 g Aprikosen Marmelade
50 g Minzpesto
200 g Passierte Tomaten
Salzflakes
Pfeffer aus der Mühle*

Die Hähnchenkeulen auf der Hautseite mit dem Honig und Santos Geflügel Gewürz einreiben. Eine Gusspfanne oder Gussplatte auf 200°C vorheizen. Die Hähnchenkeulen mit der Hautseite nach unten in die Gusspfanne oder auf die Gussplatte geben und direkt bei 200°C scharf angrillen, bis diese eine schöne Farbe angenommen haben. Nun umdrehen und auf der Fleischseite kurz angrillen. Nun das Fleisch mit der Hautseite nach oben auf den oberen Grillrost legen und es bei ca. 150°C bis zur einer Kerntemperatur von 82°C grillen.

Für den Minze und Marmeladen Dip alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Hähnchen mit dem Dip in Burgerbrötchen servieren.





Classic Burger

*Patties:
800 g Rinderhack
(am besten vom Nacken)
Santos Gewürz für
Steak Nr. 1
Salzflakes*

Das Hackfleisch mit den Salzflakes und dem Santos Steak Gewürz abschmecken und Patties á 200 g formen. Den Grill auf 250°C direkte Hitze vorbereiten und eine Steakplatte auf das Rost legen. Die Patties von beiden Seiten je ca. 2 Min. grillen. Dabei nur einmal wenden.

Cheeseburger

*4 Classic Burger
4- 8 Scheiben Käse
nach Wahl
(Cheddar,
Raclette usw.)*

Die Patties wie beim Classic Burger beschrieben grillen. Nach dem Wenden, Käse nach Wahl auf das Fleisch legen, damit dieser etwas schmelzen kann.



Mediterranean Burger

Füllung:

50 g Schafskäse

50 g Zucchini

1 Knoblauchzehe

4 getrocknete Tomaten

1 Schalotte

2 Stiele Thymian

Die Zucchini mit einer groben Reibe in feine Stücke reiben. Den Schafskäse in den Fingern fein zerbröseln. Tomaten, Schalotte und Knoblauch fein hacken. Die Thymianblätter vom Stiel rebeln und anschließend alles zusammen vermengen.

Eisburger

4 Berliner (am besten ohne

Füllung)

200 g Eis nach Wahl

200 g Erdbeeren

8 EL Fruchtpüree

Das Eis zu Patties formen und nochmal nachfrieren (ca. 1 Stunde). Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und zuckern. Die Berliner halbieren und bei ca. 200°C (direkter Hitze) auf dem Grillrost angrillen. Berliner, Eispatte, Erdbeerscheiben und Fruchtpüree zu einem schönen Dessert-Burger zusammenbauen.



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