

SANTOS
GRILL ★ SCHULE

Kohle & Smoker

GRILLSEMINAR



Kohle & Smoker

SANTOS VIPs (very important products)

Beef short ribs 10

Rind / Smoker / Plateauphase / BBQ-Sauce

Caveman 12

Westernsteak / Rind / Meersalz / Kohle

Smoked & salty pork 16

Schwein / Nacken / gepökelt / geräuchert

Aquaman 20

Schwertfisch / Steak / leicht gesmoked / Sardellen / Karpern

Dutch oven chicken 24

Huhn / Schenkel / Wein / Wurzelgemüse / Cognac / Knoblauch



SANTOS high society (Beilagen)

Standard side 14

Grill / Brot / Butter / Petersilie / Kerbel / Knoblauch / Meersalz

Chimichurri 18

rot / getrocknete Tomaten / rote Zwiebeln / Petersilie /
Kerbel / Basilikum / Oregano / Chili

Bacon cabbage 22

Speck / Spitzkohl / Kümmel / Zucker / Butter

Smoked nightshade plant 25

Tomaten / Zwiebel / Kräuter / Olivenöl

Pimientos de padron 25

Bratpaprika / Salz / Olivenöl / Knoblauch

Basic Potatoes 25

Ratatouille / Jacked Kartoffel / Gemüse / Füllung / Kräuter / Quark

SANTOS Highlight (Dessert)

Salty & caramel 26

Salz / Karamell / Kirschen / Blinis / Schokolade





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!

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.

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.





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

(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

Richtwerte für Geflügel:

Hähnchen im Ganzen: 75°C am Knochen

Hähnchenbrust: 72°C

Wachtel: 56°C

Ente im Ganzen: 75°C

Entenbrust: 58°C



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



Beef Short Ribs

mit Standard Side

Zutaten:

*2 kg Rinder Short Ribs
500 ml BBQ-Sauce
100 g Santos Rub
Mr. Piggy*

Optionales Zubehör:

*Rippchenhalter
Butcher Paper*

Zubereitung:

Die Silberhaut von den Rippchen entfernen. Die Short Ribs mit dem Santos Rub marinieren und für 24 Stunden kaltstellen. Den Grill auf 110°C Deckelthermometertemperatur vorheizen.

Die Ribs bis zu einer Kerntemperatur von 96°C grillen.

Wichtig ist dabei die gleichmäßige Temperatur des Grills über den gesamten Zeitraum. Es braucht seine Zeit!

Gerne kann das Rindfleisch bei 70°C Kerntemperatur aus dem Grill geholt werden. Dann auf 50°C Kerntemperatur abkühlen und in Butcher Paper eingewickelt weitergaren lassen.

Zum Schluss das Fleisch mehrfach mit einem Pinsel mit der BBQ-Sauce moppen.









Standard Side

Zutaten:

- Grillbrot*
- 250 g Butter*
- 40 g Petersilie*
- 20 g Kerbel*
- 20 g Rosmarin*
- ½ Soloknoblauch,*
- 1 EL Meersalz*
- Abrieb einer Limette*

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die vorgewärmte Butter mit dem Mixer weiß aufschlagen. Die Kräuter und den Knoblauch fein hacken. Die Zutaten unter die Buttermasse heben, mit Salz und dem Abrieb der Limette abschmecken. Die Brotscheiben im Grill rösten, mit der Kräuterbutter und den Rippchen servieren.





Caveman

& Chimichurri

Zutaten:

800 g Rindernacken

100 g Meersalz

Zubereitung:

Den Rindernacken in 2 cm dicke Westernsteaks schneiden. Die Steaks von beiden Seiten mit Meersalz bestreuen. Das Salz ca. 30 Minuten einwirken lassen. Die Kohle anzünden und gut durchglühen. Die Steaks direkt in die Glut legen. Nach ca. 3-5 Minuten, oder wenn sich Flüssigkeit auf dem Steak bildet, die Steaks wenden und von der anderen Seite weitere 3-5 Minuten grillen. Aus der Glut nehmen und die Kerntemperatur überprüfen – das Fleisch sollte ca. 54°C erreicht haben.

Tipp: Beim Wenden immer auf eine neue Kohle-Stelle im Grill legen.



SANTOS GRILLSCHULE







Chimichurri

Zutaten:

200 g rote Paprika
200 g getrocknete Tomate
100 g rote Zwiebel
60 g Petersilie
60 g Kerbel
60 g Basilikum
40 g Oregano
1 Chilischote
1 Soloknoblauch
100 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl
50 ml Balsamico Essig

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten für 30 Minuten in warmen Wasser einweichen. Paprika, Zwiebel, Chili und Knoblauch putzen und klein schneiden. Die Tomaten abtropfen lassen. Tomaten und Kräuter fein schneiden (nicht hacken, damit die Kräuter nicht bitter werden). Alle Zutaten mit dem Essig und dem Öl verrühren. Das Chimichurri dann nach Möglichkeit für mindestens 6 Stunden ziehen lassen.





Smoked & Salty Pork

mit Bacon Cabbage

Zutaten:

800 g Schweinenacken

3 EL Meersalz

40 g Thymian

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur und den Smoker auf 100-120°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen.

Wenn kein Smoker vorhanden ist, dann kann natürlich auch im Gasgrill mit einer Smokerbox gearbeitet werden.

Den Schweinenacken längs halbieren und angrillen. Anschließend mit Salz und dem vorher gehackten Thymian einreiben.

Anschließend im Smoker zur empfohlenen Kerntemperatur von 58°C smoken.









Bacon Cabbage

Zutaten:

- 800 g Spitzkohl
- 100 g Speckwürfel
- 100 ml Gemüsefond
- 100 g Butter
- 2 EL Zucker
- 3 g Kümmel
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Eine Gusspfanne in den Grill geben und auf 250°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Spitzkohl vierteln, den festen Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Diese Streifen in der Gusspfanne mit Speck und der Butter anrösten. Zucker und Kümmel hinzugeben und kurz karamellisieren lassen. Danach mit dem Gemüsefond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Aquaman

mit Smoked Nightshade Plant
und Pimientos de Padron

Zutaten:

800 g Schwertfisch

50 g Sardellen

150 g Kapern

100 ml Olivenöl

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometer-temperatur und den Smoker auf 100-120°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Schwertfisch von der Haut befreien und in dicke Steaks schneiden. Die Sardellen und Kapern hacken, dann mit dem Olivenöl mischen. Die Steaks von allen Seiten angrillen. Anschließend im Smoker zur gewünschten Kerntemperatur von 53°C smoken. Wenn der Fisch gar ist, die Steaks aus dem Smoker nehmen und mit der Sardellen-Kapern Paste bestreichen.







Smoked Nightshade Plant

Zutaten:

- 5 große Tomaten*
- 1 Zwiebel*
- 10 g Thymian,*
- ½ Soloknoblauch*
- 2 Stangen Frühlingslauch*
- 2 EL Olivenöl*
- 1 EL Zucker*
- 1 EL Essig*
- 1 Prise Salz*

Zubehör:

- Edelstahl Gemüsekorb*

Zubereitung:

Den Smoker auf 100-120°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Tomaten und die Zwiebel halbieren und für ca. 30 Minuten in einem Gemüsekorb im Smoker smoken. Anschließend den Gemüsekorb aus dem Smoker nehmen. Die Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Essig, Zucker und Salz in einem Mixbecher pürieren. Den fein gehackten Thymian und die geschnittenen Lauchzwiebeln unterrühren.



Pimientos de Padron

Zutaten:

800 g *Bratpaprika*
ca. 2 TL *Meersalz*
75 ml *Olivenöl*
1 *Soloknoblauch*

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Die Bratpaprika im kalten Zustand im Olivenöl marinieren. Eine Gusspfanne in den Grill stellen, den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur erhitzen. Die eingelegten Paprika in der heißen Gusspfanne mit dem Knoblauch scharf anbraten. Nach 3-5 Minuten sind die Paprika gar. Vor dem Servieren mit etwas Meersalz würzen.





Dutch Oven Chicken

mit Basic Potatoes

Zutaten:

- 8 Hähnchenschenkel*
- 400 ml Rotwein*
- 50 ml Cognac*
- 100 g Sellerie*
- 100 g Möhren*
- 100 g Lauch*
- 100 g Tomaten*
- 2 Zwiebeln*
- 1 Soloknoblauch*
- 1 EL Salz*
- 1 TL Pfeffer*
- 1 EL Honig*
- 3 Lorbeerblätter*
- 5 Wacholderbeeren*

Zubehör:

Dutch Oven

Zubereitung:

Den Grill auf 250°C Deckelthermometertemperatur und den Smoker auf 100-120°C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Den Dutch Oven in dem Grill maximal erhitzen.

Die Hähnchenschenkel am Gelenk teilen und im Dutch Oven anrösten. Sellerie, Möhre, Lauch und Zwiebel putzen. Dann in kleine Würfel schneiden, zum Hähnchen geben und kurz mitrösten. Den Honig hinzugeben und alles zusammen karamellisieren. Tomaten ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Nach dem Karamellisieren mit Rotwein und Cognac ablöschen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und die kleingeschnittenen Tomaten beifügen.

Anschließend den Dutch Oven ohne Deckel in den Smoker stellen und den Inhalt für ca. 75 Minuten smoken. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren mit dem gehackten Thymian bestreuen.







Basic Potatoes

Zutaten:

- 6 Grillkartoffeln*
- ½ Paprika*
- ½ Zucchini*
- ¼ Aubergine*
- 3 Champignons*
- 1 Zwiebel*
- 1 Tomate*
- 250 g Quark*
- 20 g Petersilie*
- 20 g Schnittlauch*
- 20 g Kerbel*
- ½ Soloknoblauch*
- Salz*
- Pfeffer*

Zubehör:

Gusspfanne

Zubereitung:

Den Grill auf 160°C Deckelthermometertertemperatur vorheizen. Die Kartoffeln ca. 90 Minuten indirekt grillen. Die gegarten Kartoffeln halbieren und die Mitte mit einem Löffel aushöhlen. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden und danach mit etwas Öl in einer (vorgeheizten) Gusspfanne auf dem Grill anrösten. Anschließend mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das vorgegarte Gemüse in die ausgehüllte Kartoffel legen und im Grill kurz erhitzen. Die Kräuter fein hacken, mit dem Quark vermischen und abschmecken. Den Kräuterquark zu den heißen Kartoffeln servieren.







Salty & Caramel

Zutaten::

Boden:

180 g Mehl

90 g Butter

60 g Zucker

1 Prise Zimt

Salty Caramel:

1 Glas Schattenmorellen

200 g Butter

400 g Zucker

150 g Sahne

1 TL Meersalz

Zubehör:

Gusspfanne

Dutch Oven

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig herstellen. Den Teig für 60 Minuten kaltstellen. Den Grill auf 180°C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Butter in einem Topf langsam flüssig werden lassen. Den Zucker in einem Dutch Oven karamellisieren. Flüssige Butter und Sahne vorsichtig in das Karamell einrühren. Die Schattenmorellen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Saft der Schattenmorellen in einem Dutch Oven um die Hälfte einreduzieren. Den Mürbeteig in einer Gusspfanne zu einem Boden formen. Diesen für ca. 30 Minuten indirekt grillen. Die Kirschen zu der Reduktion geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Mit der Karamellsauce bedecken. Den Kuchen nun für mindestens 45 Minuten kaltstellen.



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/