

# GRILL & CO

## GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

### STEAK UND BURGER



## HAMBURGER MIT BRIE UND SPECK

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- 800 g Rinderhackfleisch
- 4 Scheiben Speck
- 40 g (ungesalzene) Butter
- 4 EL Apfelessig
- 4 Scheiben Brie
- 4 Brioche-Brötchen
- 4 TL Dijon-Senf
- 4 EL BBQ-Sauce
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Zwiebeln schälen und fein hacken. Mit Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermengen. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und leicht verkneten. Das Fleisch zu 4 gleich großen Kugeln formen. Die Hamburger mithilfe der Hamburgerpresse formen und kalt stellen. Die Brötchen gleichmäßig in 2 Hälften aufschneiden und zur Seite stellen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für direkte Hitze auf ca. 220 °C mit GBS Pfanne vorheizen. Den Speck in der Pfanne grillen, bis er knusprig ist, und danach warm halten. Jetzt die Butter und die fein gehackten Zwiebeln in die Pfanne geben. Die Zwiebeln unter gelegentlichem Rühren so lange grillen, bis sie anfangen zu karamellisieren. Mit Essig ablöschen und alles ca. 5-10 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Danach von der Platte nehmen.

Die Hamburger von beiden Seiten direkt je 3 Minuten grillen. Anschließend die 4 Hamburger mit dem Käse belegen, über indirekter Hitze positionieren und warten, bis der Brie geschmolzen ist. Rasch die Brötchenhälften über direkter Hitze anrösten. Danach den Senf auf die untere Hälfte des Brötchens und die BBQ-Sauce auf die obere Hälfte des Brötchens streichen und die Burger mit den restlichen Zutaten belegen.

# GRILL & CO

## HAMBURGER MIT BRIE UND SPECK

Zutaten für 4 Personen

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System/Pfanne Hamburgerpresse
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze (220°C)
Grillzeit:	30 Minuten

## SCHWEINESTEAKS & KOTELETTS

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1,5 kg Schweinekotelettstück
- 3 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Das überschüssige Fett vom Kotelett entfernen. Das Kotelettstück halbieren. Die eine Hälfte in einzelne Koteletts schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Olivenöl in einer kleinen Schüssel vermengen. Thymian und Rosmarin von den Zweigen zupfen, fein hacken und beide Kräuter mit Paprikapulver in die Schüssel mit Öl und Knoblauch geben. Das Kotelettstück und die „Steaks“ mit dem Kräuteröl marinieren und dieses einreiben. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill mit indirekte/direkte Hitze auf ca. 180 °C vorheizen. Das Kotelettstück über die indirekte Hitze legen und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 65-70 °C grillen. Die gewürzten „Steaks“ über direkter Hitze platzieren und jede Seiten ca. 3-4 Minuten grillen. Anschließend die „Steaks“ über die indirekte Hitze legen, bis eine Kerntemperatur von 60-65 °C (je nach Fleischsorte) erreicht ist. Das Fleisch vom Grill nehmen und vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -  
Vorbereitungszeit: 10 Minuten  
Grillmethode: Direkte/indirekte Hitze (180 °C)  
Grillzeit: 60 Minuten

## STAMPF AUS SÜSSKARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 500 g Süßkartoffeln
- 2 EL pflanzliches Öl
- 2 TL Salz
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL (ungesalzene, geschmolzene) Butter
- 20 g frische Petersilie
- 20 g Parmesan
- Chiliflocken

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Süßkartoffeln waschen und der Länge nach halbieren. Die halbierten Kartoffeln in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine mit Backpapier ausgekleidete Grillpfanne geben. Dort die Kartoffeln mit Öl beträufeln und mit Salz würzen. Den Knoblauch schälen und mit der Petersilie fein hacken. Anschließend Knoblauch, die Petersilie und die geschmolzene Butter in eine kleine Schüssel geben, verrühren und beiseitestellen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für indirekte Hitze auf ca. 180 °C vorheizen. Die Grillpfanne über die indirekte Hitze stellen und ca. 25-30 Minuten oder so lange grillen, bis die Kartoffeln weich genug sind, damit sie später zerstampft werden können. Dann die Kartoffeln mit Parmesan bestreuen und sie für weitere 10-15 Minuten oder so lange grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Danach die Kartoffeln vom Grill nehmen, mit der geschmolzenen Knoblauch-Petersilien-Butter beträufeln und zu guter Letzt mit Salz und Chiliflocken abschmecken.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System/Pfanne. Alternativ: Grillkorb Deluxe
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (180 °C)
Grillzeit:	45 Minuten

## GEFÜLLTE TOMATEN

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 4 Tomaten (z. B. Ochsenherztomaten)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Kugel (frischer) Mozzarella
- 200 g Frischkäse
- 2 Zweige Oregano
- 3 Zweige Basilikum
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Den oberen Teil der Tomaten abschneiden und für später zur Seite stellen. Das Fruchtfleisch der Tomaten mithilfe eines Löffel entfernen. Dabei sicherstellen, dass kein Loch in der Tomatenhaut entsteht. Anschließend das Innere der Tomaten mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und mit Frischkäse in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Oregano und Basilikum von den Zweigen zupfen gemeinsam mit Schnittlauch fein hacken. Die Kräuter zur Frischkäse-Mischung hinzufügen und großzügig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Tomaten mit der Käsemischung füllen, den Tomatendeckel oben anbringen und die gefüllte Tomaten in den Elevations Tiered Grilling System Korb geben.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für indirekte Hitze auf ca. 200 °C vorheizen. Den Korb in das Elevations Tiered Grilling System einsetzen und die Tomaten ca. 15 Minuten oder so lange grillen, bis sie weich sind. Vom Grill nehmen und servieren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Elevations Tiered Grilling System/Grillkorb
Vorbereitungszeit:	20 Minuten
Grillmethode:	Indirekte Hitze (200 °C)
Grillzeit:	15 Minuten

# GRILL & CO

## STEAKS

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 kg Rindersteak (mit Knochen, z.B. T-Bone-Steak, Rib-Eye-Steak mit Knochen, Tomahawk-Steak)
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Das 1 kg schwere Rindersteak in 4 gleich große Scheiben teilen. Dann die Steaks mit dem Öl einreiben, salzen und pfeffern.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für direkte Hitze auf ca. 250 °C mit dem Sear Grate vorheizen. Sobald der Rost heiß ist, die Steaks auf dem Sear Grate über der direkten Hitze pro Seiten ca. 3 Minuten grillen. Anschließend die Steaks über indirekter Hitze je nach gewünschter Garstufe weitere 10-15 Minuten grillen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System/Sear Grate
Vorbereitungszeit:	5 Minuten
Grillmethode:	Direkte/Indirekte Hitze (250 °C)
Grillzeit:	16-21 Minuten

## SÜSSE HAMBURGER

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1/2 Ananas
- 1/2 Mango
- 1/2 TL Salz
- 40 g weiße Schokolade
- 4 Hamburgerbrötchen
- 4 EL Himbeermarmelade
- 8 Basilikumblätter

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Die Ananas schälen, entkernen und in 4 Scheiben schneiden. Die Mango schälen und in Stücke schneiden. Salz über das Obst streuen. Die weiße Schokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad auf dem Seitenkocher oder auf dem Herd zum Schmelzen bringen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für direkte Hitze auf ca. 180 °C vorheizen. Die Mango- und Ananasscheiben ca. 1-2 Minute je Seite grillen. Die Brötchen über direkter Hitze anrösten. Die untere Hälfte mit der geschmolzenen weißen Schokolade bestreichen, die obere Hälfte mit Himbeermarmelade. Jeden Burger anteilig mit dem gegrillten Obst und dem Basilikum belegen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	-
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze (180 °C)
Grillzeit:	5 Minuten

## SÜSSE GRILLMARMELADE

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 30 g (Kristall-)Zucker
- 100 ml Wasser
- 200 g (frische oder gefrorene) Himbeeren
- 1/2 TL Vanilleextrakt

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Alle Zutaten abwiegen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für direkte Hitze auf ca. 160 °C mit GBS Pfanne vorheizen. Den Zucker in die Pfanne streuen und schmelzen lassen. Wenn der Zucker zu karamellisieren beginnt, mit dem Wasser ablöschen und danach Himbeeren hinzufügen.

Die Beeren ca. 5 Minuten lang köcheln lassen. Danach das Vanilleextrakt hinzufügen und köcheln lassen, bis beinahe die gesamte Flüssigkeit verdunstet ist. Vom Grill nehmen, abkühlen lassen, danach servieren oder zum späteren Gebrauch in Gläser füllen (siehe Grillmeister-Tipp).

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Gourmet BBQ System/Pfanne
Vorbereitungszeit:	5 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze (160 °C)
Grillzeit:	10 Minuten

## PHILLY-STYLE STEAK SANDWICH

Zutaten für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL (getrockneter) Thymian
- 1 TL (getrockneter) Rosmarin
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 EL pflanzliches Öl
- 2 Gemüsezwiebeln,
- 1 grüne Paprika
- 80 g Champignons
- 2 EL pflanzliches Öl
- 4 (kleine) Ciabatta-Brötchen
- 8 Scheiben geräucherter Käse
- 4 EL Mayonnaise

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

Zucker, Thymian, Rosmarin, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Hähnchenbrustfilets mit Olivenöl einpinseln und großzügig mit der Kräuter- und Gewürzmischung würzen. Zwiebeln schälen, die Paprika waschen und die Champignons putzen. Danach die Zwiebeln und Paprika in lange Streifen schneiden. Die Champignons zerkleinern. Das gesamte Gemüse mit pflanzlichem Öl bepinseln. Die Brötchen aufschneiden und zur Seite stellen.

#### Zubereitung auf dem Grill:

Grill für direkte/indirekte Hitze auf ca. 200 °C vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets direkt von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten grillen. Danach das Fleisch über die indirekte Hitze legen und 10 Minuten oder so lange grillen, bis es eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht. Anschließend das Fleisch vom Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Dann in gleichmäßige, dünne Streifen schneiden. Die Plancha/Grillplatte über direkter Hitze auf ca. 200 °C vorheizen.

Das Gemüse auf die Plancha/Grillplatte geben. Ca. 5 Minuten grillen, gelegentlich wenden, bis das Gemüse zart ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das in Streifen geschnittene Hühnerfleisch hinzufügen und für weitere 5 Minuten grillen. Danach mit Käse belegen. Die Brötchen über direkter Hitze ca. 1 Minute anrösten. Vom Grill nehmen. Untere Hälfte mit Mayonnaise bestreichen. Dann das Hähnchen und die Gemüsemischung darauf verteilen. Mit der oberen Hälfte bedecken und servieren.

# GRILL & CO

## PHILLY-STYLE STEAK SANDWICH

Zutaten für 4 Personen

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Plancha/Grillplatte
Vorbereitungszeit:	15 Minuten
Grillmethode:	Direkte/Indirekte Hitze (200 °C)
Grillzeit:	30 Minuten