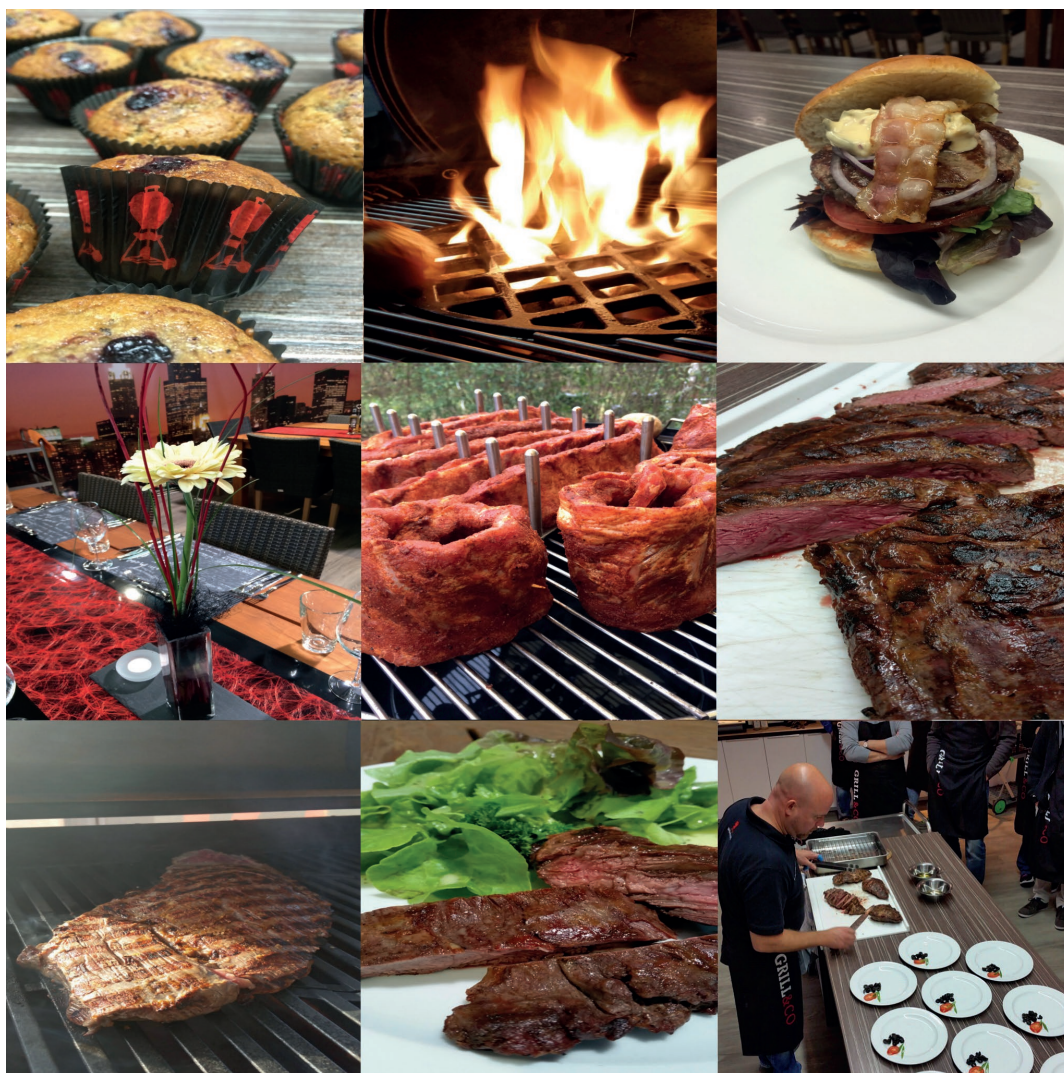


GRILL & CO

GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

AMERICAN BARBECUE



Grill & Co
Bertha-Benz-Strasse 1
D-74343 Sachsenheim

Tel.: +49 (0) 7147 / 96 26-22
Fax: +49 (0) 7147 / 96 26-28
E-Mail: shop@grill-und-co.de
www.grill-und-co.de

Handelsregister: HRA 735849
Amtsgericht Stuttgart
USt-IdNr.:
DE 144984044

Cola-Whiskey Flanksteak

Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

- 1 Flank Steak
- 5 EL brauner Zucker
- 3 EL Whiskey
- 10 EL Cola
- 3 EL Worcestersauce
- 3 EL Sojasauce
- 3 TL schwarzer Pfeffer und 2 TL Salz

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zutaten- bis auf das Fleisch- in eine flache Schüssel geben und bei Zimmertemperatur gut verrühren. Das Fleisch für mindestens 3 Stunden darin marinieren (Kühlschrank) Das Fleisch nach dem marinieren trocken tupfen.

Zubereitung auf dem Grill:

Hat das Fleisch Zimmertemperatur erreicht, das Fleisch auf den Grillrost legen und auf beiden Seiten für ca. 3 Minuten scharf angrillen.

Danach auf einem Hitzeschild (Weber) im indirekten Bereich bis zu einer Kerntemperatur von 56°C ziehen lassen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Thermometer für Kerntemperatur
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten (mindestens 3 Stunden marinieren)
Grillmethode:	direkte starke Hitze (300°C) indirekte Hitze (180°C)
Grillzeit:	ca. 10-12 Minuten

Flammkuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Zutaten:

Für den Teig:

220g Mehl
2 EL Olivenöl
120 g Wasser
1/4 TL Salz

Für den Belag:

200 g Zwiebeln
150 g Creme fraiche
200 g geräucherter Bauchspeck in Würfeln
Salz, Pfeffer und „für alle Fälle“ (Culinarico)

Zubereitung:

Vorbereitung:

Alle Zutaten für den Teig in einen Mixtopf geben und 1 Minute auf höchster Stufe verarbeiten. Den glatten Teig aus dem Mixtopf nehmen und in Klarsichtfolie hüllen. Mit Klarsichtfolie bedeckt für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. In dieser Zeit die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Crème fraîche mit Salz und Pfeffer zu einer cremigen Masse vermengen. Die Masse dabei immer wieder abschmecken, bis sie die richtige Würze hat. Mit „Für alle Fälle“ (Culinarico) abschmecken.

Den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Er sollte dabei die Größe eines Backblechs erreichen. Anschließend den ausgerollten Teig mit der würzigen Crème fraîche Masse bestreichen. Die Zwiebelringe und den gewürfelten Bauchspeck darauf verteilen.

Zubereitung auf dem Grill

Den Pizzastein auf dem Grill bei hoher direkter Hitze vorheizen. Dann kann der fertig belegte Flammkuchen auf den Pizzastein gelegt werden. Diesen dann für ca. 6-10 Minuten indirekt grillen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 35 Minuten
Grillmethode:	Hohe indirekte Hitze (230° bis 270°) direkt vorheizen
Grillzeit:	ca. 6-10 Minuten



Salatsauce auf Vorrat

Zutaten für ca. 16 Personen

Zutaten:

- 2-3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 TL Salz
- 40 g Zucker
- 20 g Senf
- 240 g Wasser
- 120 g Essig
- 120 g Öl nach Wahl

Zubereitung:

Vorbereitung der Salatsauce:

Knoblauch und Petersilie in einem Mixtopf zerkleinern und mit einem Spatel nach unten schieben. Die restlichen Zutaten - bis auf das Öl - dazu geben und ca. 10 Sekunden lang mit den zerkleinerten Kräutern und dem zerkleinerten Knoblauch vermischen. Zum Schluss das Öl zugeben und für 15 Sekunden mit den restlichen Zutaten vermengen, so dass eine homogene Sauce entsteht. Die fertige Sauce in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die Salatsauce kann hier 1 bis 2 Wochen aufbewahrt werden. Vor Gebrauch immer schütteln.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -
Vorbereitungszeit: Ca. 10 Minuten
Grillmethode: -
Grillzeit: -



Frischkäsebaguette

Zutaten für 2 Baguettestangen

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 200 g Frischkäse
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 1/2 TL Salz und Zucker
- 3 Eßlöffel Olivenöl
- 200 g Wasser lauwarm

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und 2 Minuten lang kneten. Nun den Teig an einen warmen Ort stellen und gehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe angenommen hat. Anschließend den Teig aus der Schüssel nehmen und zwei Baguettestangen formen. Danach den geformten Teig nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Grill und Pizzastein vorbereiten

Zubereitung auf dem Grill:

Den Pizzastein bei 200°C vorheizen. Danach die zwei geformten Baguettes auf den Pizzastein legen und für 20 bis 25 Minuten bei 200° bis 230° im Grill backen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	45 bis 60 Minuten
Grillmethode:	Indirekt bei mittlerer Hitze ca. 200°C
Grillzeit:	20 bis 25 Minuten

Rub and Smoke Burger Buns

Zutaten für 10 Buns a 90g

Zutaten:

- 200ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe (Nein! Trockenhefe geht nicht!)
- 35g Zucker
- 10g Salz
- 80g weiche Butter
- 500g Mehl Typ 550
- 1 Ei

Zubereitung:

Vorbereitung:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach aus dem Teig 90g Buns machen mit etwa 10 bis 11 cm Durchmesser. Die Buns auf einem Pizzastein mit Backpapier legen und mit Eigelb und Sesam bestreichen. Nun nochmal für 1 Stunde ruhen lassen. Mit Frischhaltefolie abdecken.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze auf ca. 200 Grad vorheizen. Jetzt die Buns für etwa 16 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Nun die Buns auf einem Küchengitter abkühlen lassen und fertig sind die perfekten Hamburgerbrötchen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 2 1/5 Stunden
Grillmethode:	indirekte Hitze (bei 180°C bis 200°C)
Grillzeit:	ca. 16-20 Minuten

GRILL & CO

Ju(i)cy Lucy Burger

Zutaten für 4 Portionen

Zutaten:

- 4 Burger Brötchen (Rub and Smoke Burgerbuns)
- 700g Rinderhack (am besten aus der Schulter oder Nacken mit Fettanteil ca 20 Prozent)
- 4 Scheiben Käse (Cheddar oder Schmelzkäsescheiben)
- 4 EL Barbecuesauce
- 4 Scheiben rote Zwiebel und brauner Zucker
- 5 EL dunkler Balsamico Essig
- 8 Scheiben Frühstücksspeck (leicht geräuchert)
- Mischsalat
- 4 Scheiben Tomaten (gesalzen)

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die 700 g Hackfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann das Hackfleisch kneten, bis das Eiweiß sich löst und die Masse bindet. Mit der Burgerpresse 85 g Pattys formen. Den Käse einbetten, und aus zwei Pattys einen ganzen mit Käsefüllung formen. Die Burgersauce nach Rezept deiner Wahl fertigstellen. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in Butter anbraten bis sie glasig sind. Mit Pfeffer und Salz würzen und mit einem Löffel braunem Zucker karamellisieren lassen. Wenn sie braun genug sind mit einem Löffel Balsamico ablöschen.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Frühstücksspeck auf dem Grillrost von beiden Seiten kross anbraten. Die Pattys auf dem vorgeheizten Rost (280°C) 4 Minuten direkt grillen. Wenden und nochmal 2 1/2 Minuten anbraten. Im indirekten Bereich des Grills ruhen lassen. Nun die Schnittflächen der Burgerbuns kurz antoasten damit sie Röstaromen bekommen und nicht so schnell durchweichen. Den Speck auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Für das Finish zuerst das untere Brötchen mit Barbecue Sauce bestreichen. Salat bildet die Unterlage. Darauf eine Scheibe Tomate als Unterlage für die mit Käse gefüllten Pattys. Es folgen 1 Eßlöffel Balsamico Zwiebeln. Dann mit ein bis zwei Stücken kross gebratenem Speck belegen. Als letzter Schritt wird die Brötchenoberseite mit der Barbecue Sauce bestrichen und krönt den fertigen Juicy Lucy Burger.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten
Grillmethode: direkte Hitze (ca. 280°C)
Grillzeit: ca. 6-8 Minuten

Gemüsespieß

Zutaten:

- Paprika gelb und rot und grün
- Zucchini
- Champignon
- Zwiebel
- Bullenhitze (Culinarico)
- Reisöl

Zubereitung:

Vorbereitung:

Das Gemüse waschen, die Zucchini in ca. 2cm dicke Scheiben schneiden. Paprika vierteln, in vier gleich große Stücke schneiden. Die Champignons halbieren. Zwiebel schälen und gleich große Stücke (wie die Paprika) schneiden. Abwechselnd auf die Spieße stecken. Anschließend mit Reisöl und Bullenhitze bestreichen.

Zubereitung auf dem Grill:

Grill auf 230°C direkte Hitze vorheizen.
Spieße in das ETCS System einhängen und ca. 15 Minuten grillen.
Zum gleichmäßigen garen durchtauschen.

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Spieße-Set (ETCS)
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten
Grillmethode:	Direkte Hitze (ca. 230°C)
Grillzeit:	ca. 10 bis 15 Minuten

Baked Potatoes

Zutaten für 8 Personen

Zutaten:

- 8 Kartoffeln (mittelgroß)
- 1 Becher Sauerrahm und Schmand
- Schnittlauch
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Chipotlepulver

Zubereitung:

Vorbereitung:

Kartoffeln waschen und auf jeder Seite mit einer Gabel ca 1 cm tief einstechen. Dann mit Olivenöl bepinseln und kräftig salzen und pfeffern. Sauerrahm und Schmand mischen und mit Salz, Pfeffer und Chipotlepulver würzen. Den Schnittlauch klein schneiden. Kugelgrill auf ca 220°C vorheizen und die Kartoffeln ohne Alufolie ca 1 Stunde bei indirekter Hitze garen.

Zubereitung auf dem Grill:

Zu Beginn ungewässerte Holzchips auf die Kohlen geben um eine schöne Farbe und einen tollen Räuchergeschmack an die Kartoffel zu bekommen. Dann die Kartoffel in der Mitte teilen aber nicht durchschneiden. Mit der Sauerrahm Schmand Mischung füllen und mit Schnittlauch bestreuen.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit: Weber Edelstahl – Rost und Spieß Set
Grillmethode: ca. 20 Minuten
Grillzeit: Indirekte Hitze (220°C)
Grillzeit: ca. 1 Stunde

GRILL & CO

Quick and Dirty Ribs

Zutaten für 6 Personen

Zutaten:

- 6 Rippchen (Kottlettrippchen, Leiterchen, Baby Back Ribs)
- 200 ml Apfelsaft

Für die Marinade (Dry Rub):

- 3 EL Meersalz, grobes
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL brauner Zucker
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Piment, gemahlen oder Nelkenpulver
- 1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 1/4 TL Muskat, frisch gerieben
- 1/4 TL Zimtpulver

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die Ribs verbringen mindestens 2 Stunden im Grill. Die Temperatur sollte die gesamte Garzeit zwischen 170°C und 190°C gehalten werden. Die Silberhaut von der Knochen- seite der Ribs entfernen und das Fett trimmen. Die Spare Ribs mit dem Dry Rub be- streuen und in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht im Kühlschrank marinieren

Zubereitung auf dem Grill:

Den Kugelgrill vorheizen und im indirekten Bereich eine Wasserschale platzieren. Zu Beginn zwei Hände voll gewässerte Holzchips (Kirsche oder Apfel) auf die Kohlen geben. Die gerollten Ribs (mit Zahnstocher fixieren) im indirekten Bereich ca 2 – 2 ½ Stunden räuchern und garen. Am Ende der Garzeit öfter mit Apfelsaft besprühen. Die fertigen Ribs am besten mit Coleslaw und Baked Potatoes servieren.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit: -
Grillmethode: ca. 30 Minuten
Grillzeit: Indirekte mittlere Hitze (170° bis 190°C)
Grillzeit: ca. 2 – 2 ½ Stunden

Coleslaw

Zutaten für 10 Personen

Zutaten:

- 1 Weiskohl mittelgroß
- 1 Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 200 g Mayonnaise oder Miracel Whip
- 80 g süße Sahne
- 2 EL Weissweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- 4 EL Zucker
- ½ TL Selleriesamen
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung:

Nachdem man den Strunk vom Weiskohl entfernt hat raspelt man ihn klein. Die Karotte wird geschält und ebenfalls klein geraspelt. Die Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten und dazu gegeben.

Für die Sauce verrührt man die restlichen Zutaten. Zuletzt mit einer Prise Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Sauce kippt man dann über den Krautsalat und mischt alles gut durch. Dann stellt man den Krautsalat mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit: -
Grillmethode: ca. 30 Minuten
Grillzeit: -
Grillzeit: -

Cranberry Muffins

Zutaten für 21 Portionen

Zutaten:

- 375 g Mehl
- 15 g Backpulver
- 190 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 190 g Öl (Raps oder Sonnenblumen)
- 2 Eier (Größe M)
- 340 mL Buttermilch
- 150 g Cranberrymarmelade

Zubereitung:

Vorbereitung:

Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Salz und Backpulver) vermengen. Die flüssigen Zutaten (Öl, Ei, und Buttermilch) ebenfalls miteinander verrühren. Danach die trockene Backmischung in die flüssige einrühren.

Anschließend 110g der Cranberrymarmelade unterheben.

Zubereitung auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze (180° c) vorbereiten und vorheizen.

Die Muffinförmchen in den Ebelskiver Einsatz einsetzen und mit Teig befüllen (nur zu zwei Drittel füllen). Anschließend den Einsatz im indirekten Bereich auf dem Grill platzieren. Die restliche Marmelade (40g) gleichmäßig auf die Muffins verteilen. Die Muffins etwa 25 Minuten backen.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit: Ebelskiver Form oder Muffinförmchen
Grillmethode: ca. 30 Minuten
Grillzeit: Indirekte Hitze (ca 180°C)
Grillzeit: ca. 25 Minuten

Bread-Butter Pudding mit Whisky und Vanilleeis

Zutaten für 20 Personen

Zutaten:

- 1 kg Hefezopf, in Scheiben geschnitten
- 250 g Butter (Zimmertemperatur)
- 100 g Datteln, gewürfelt
- 40 ml Bourbon Whisky
- 150 g Bananenchips
- 600 ml Sahne
- 200 ml Milch
- 8 kleine Eier
- 120 g brauner Zucker
- 1 TL brauner Zucker
- Muskat
- 2 MSP. Tonkabohne

Zubereitung:

1. Die Dattelwürfel in 20 ml Whisky einlegen.
2. Den Grill für indirekte Hitze (160°C) vorbereiten.
3. Die Zopfscheiben beidseitig mit Butter bestreichen und abwechselnd mit Datteln und Bananenchips in eine feuerfeste Form schichten.
4. In einem Topf auf dem Herd oder Seitenkocher Milch, Sahne und den restlichen Whisky aufkochen. In der Zwischenzeit die Eier mit Zucker, Vanille und Muskat kräftig verrühren. Heiße Milch-Sahne-Whisky-Mischung dazugeben und auf dem Herd oder Seitenkocher bei geringer Hitze so lange verrühren bis eine Bindung entsteht (Vorsicht: nicht kochen). Die Mischung über die Brotscheiben gießen und indirekt etwa 40 Minuten backen.

Informationen zum Grillen:

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Grillzeit: 40 Minuten
Grillmethode: Indirekte Hitze, 160°



Rubandsmoke Smokey Mayonnaise

Zutaten für 20 Burgers oder Sandwiches

Zutaten:

- Hellmann's Mayonnaise oder andere 500 ML
- 1 kleines Glas Miracel Whip
- 3 Chipotle in Adobosauce + ein EL der Adobosauce
- 1 rote Zwiebel (kleine Würfel) oder 1 grosse Gemüsezwiebel (1,5 Stunden bei 110 Grad auf dem Smoker)
- 2 Knoblauchzehen (kleine Würfel) oder 5 Knoblauchzehen (1,5 Stunden auf dem Smoker gesmoked)
- 2 EL Weissweinessig
- Meersalz 2 TL
- Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Ketchup
- 1 EL Senf

Zubereitung:

Einfach alle Zutaten mit dem Pürierstab verbinden und am Schluss die Zwiebel und den Knoblauch untermischen.(beides nicht pürieren)

Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: Pürierstab und Messbecher

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Rubandsmoke Barbecuebeans

Zutaten für ca 10 Personen

Zutaten:

- 200 ML Barbecuesauce deiner Wahl (wir nehmen Missisippisauce)
- 200 ML Ketchup
- 400 ML passierte oder stückige Tomaten je nach gewünschter Konsistenz
- 1 KG Nettogewicht Bohnen aus der Dose gemischt (z.b. Kidney, Cannellini, Chilibohnen, schwarze Bohnen)
- Flüssigkeit von den Bohnen in einem Sieb auffangen
- 1 grosse Gemüsezwiebel (1,5 Stunden auf dem Smoker)
- 4 Knoblauchzehen (1,5 Stunden auf dem Smoker)
- 1 TL Kakao oder Schokolade Zartbitter 2 Würfel
- 100 Gramm brauner Zucker
- 4 CL Whiskey
- 100 ML Weissweinessig
- 1 TL Chakalaka (Culinarico)
- 1 EL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer geschrotet
- 1 doppelten Espresso
- Kräuter und Frühlingslauch nach Geschmack

Zubereitung:

Zwiebel achteln und in ofenfester Form mit Öl eingepinselt 25 bis 30 Minuten bei 175 Grad indirekt grillen(am besten Räucherchips dazugeben) . Beim Knoblauch von einer Knolle die Kappe abnehmen und mit in die Schale legen. Beim Seminar ist beides ca 1,5 Stunden bei 110 Grad auf dem Smoker.

Der helle Teil von 4 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Alle Zutaten zusammen in einen Dutch Oven oder einen Topf geben und mit einem Holzlöffel gut mischen. Grill auf eine Temperatur von 200 Grad indirekt vorheizen und die Bohnen im indirekten Bereich(nicht direkt über der Hitzequelle) langsam garen so dass es nur ganz leicht köchelt.



Dabei wenn möglich mit Räucherchips Rauch im Grill erzeugen der zusätzlich in die Bohnen zieht. Die Bohnen brauchen 1 bis 1,5 Stunden . Immer wieder umrühren und darauf achten dass sie nicht zu weich werden. Sie sollten noch Biss haben wenn sie fertig sind. Wenn sie zu sehr eindicken noch etwas von der aufgefangenen Bohnenflüssigkeit zugeben. Die Bohnen sind übrigens noch besser wenn ihr Reste von Pulled Pork oder Brisket druntermischt.

Informationen zum Grillen:

- Hilfsmittel: Dutch Oven oder Gusspfanne im Notfall Kochtopf Räucherchips oder Chunks nach Geschmack
- Vorbereitungszeit: 45 Minuten bis 1,5 Stunden (wenn Zwiebel und Knoblauch auf dem Smoker)
- Grillzeit: indirekt bei 200 Grad 1 bis 1,5 Stunden