

STEAK DELUXE

in der **GRILLAKADEMIE** SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIE SAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der GRILLAKADEMIE SAAR

Inhaltsverzeichnis

PULLED PORK SANDWICHES	SEITE 4
COLE SLAW amerikanischer Krautsalat	SEITE 5
HAWAIISCHER GELBFLOSSEN THUNFISCH	SEITE 6
DAS PERFEKTE STEAK	SEITE 7
GEFÜLLTE CHAMPIGNONS	SEITE 8
PRIME RIB Ribeye	SEITE 9
SÜßKARTOFFELN	SEITE 10
SCHMORGURKEN AUS DEM DUTCH OVEN	SEITE 11
BLUEBERRY CHEESECAKE	SEITE 12

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

PULLED PORK SANDWICHES



Zutaten für 6 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1,2	kg	Schweinenackenbraten	

Zutaten für Cajun-Rub:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	EL	geräuchertes Paprikapulver	Bei den Spanienprodukten o. Paprika edelsüß
1	TL	Chiliflocken	
1	TL	Knoblauchgranulat	
1	TL	Zwiebelgranulat	
1/2	TL	Pfeffer	
1/4	TL	Oregano	getrocknet
1	TL	Salz	
1	EL	brauner Zucker	

Zutaten zum Garen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
150	ml	Apfelsaft	
25	ml	Apfelessig	

Sonstiges:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
300-400	ml	Barbecuesauce	
8	Stk.	Baguettebrötchen	
		Pickles o. Cole Slaw	

Zubereitung beginnt am Vortag.

PULLED PORK SANDWICHES

Zubereitung

- Alle Zutaten für den Gewürz-Rub gut vermengen und das Fleisch damit gründlich einreiben.
- Fleisch in einen Plastikbeutel geben, diesen verschließen und über Nacht im Kühlschrank lagern.
- Am nächsten Tag Apfelsaft und Apfelessig in den Keramikeinsatz des Slowcookers geben.
- Das Fleisch aus dem Plastikbeutel nehmen und dazulegen.
- Etwa 7 Std. auf hoher Stufe garen.
Dabei idealerweise einmal wenden.
- Fleisch aus dem Sud nehmen und eine halbe Stunde in Alufolie ziehen lassen.
- Dann mit einer Gabel zerrupfen und mit Barbecuesauce vermengen.
- Brötchen aufbacken, durchschneiden, mit Fleisch belegen und Pickles oder Cole Slaw obenauf geben.
Sofort servieren!

COLE SLAW | amerikanischer Krautsalat

Zutaten für 6 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1,4	kg	Weißkohl	
2		große Möhren	
1		Zwiebel	
150	g	stichfeste saure Sahne	
6	EL	Mayonnaise	
3-4	EL	Weißwein-Essig	
		Salz	
		Pfeffer	
		Zucker	

Zubereitung

- Die äußeren Blätter des Kohls entfernen. Kohl waschen und in Viertel teilen.
Den Strunk keilförmig herausschneiden.
- Kohlviertel längs halbieren und in sehr feine Streifen hobeln bzw. schneiden.
- Möhren schälen und grob zum Kohl raspeln. Zwiebeln schälen und würfeln.
Alles mit den Händen mischen und durchkneten.
- Für die Sauce saure Sahne, Mayonnaise, Essig, 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer und 1 EL Zucker verrühren.
- Kohlsalat und Sauce vermischen und min. 4 Stunden kalt stellen.
Evtl. noch mal mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

HAWAIIISCHER GELBFLOSSEN THUNFISCH



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
4	Stk.	Thunfischsteaks	à 200 g
2	EL	Olivenöl	
2	EL	Sojasauce	
1	EL	braunen Zucker	
1/4	TL	Knoblauchpulver	

Zubereitung

- Olivenöl, Sojasauce, braunen Zucker und Knoblauchpulver in einer kleinen Schüssel zur Marinade vermengen.

Auf die Marinade kann verzichtet werden. Den Fisch einfach vor dem Grillen mit Olivenöl, Zitronensaft und frischen Kräutern bestreichen.

- Thunfischsteaks 4-6 Min. pro 2 cm Dicke grillen.
Während des Grillvorgangs einmal wenden um sie gleichmäßig zu garen.
- Thunfisch wird in der Regel mit rosa Kern gebraten.

DAS PERFEKTE STEAK



Zubereitung

• Schweinnacken

Den Nacken in ca. 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Dann bei hoher Temperatur angrillen und indirekt bei ca. 180-200 °C weitergaren bis zur Kerntemperatur von ca. 69 °C. So ist das Nackensteak noch schön saftig.

Ruhezeit: 5-8 Min.

• Roastbeef

Roastbeef immer mit Fettdeckel grillen. Den Fettdeckel bis an den Beginn des Fleisches einschneiden, damit es sich nicht zusammenzieht. Dann bei hoher Temperatur angrillen und indirekt bei ca. 180-200 °C weitergaren bis zur Kerntemperatur von:

48-50 °C = Englisch

54 °C = Medium

58 °C = Well done

Ruhezeit: 5-8 Min.

• Porterhouse

Stücke bei hoher Temperatur angrillen und indirekt bei ca. 180-200 °C weitergaren bis zur Kerntemperatur von:

48-50 °C = Englisch

54 °C = Medium

58 °C = Well done

Ruhezeit: 5-8 Min.

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
12	Stk.	große Champignons	
4	Stk.	Serranoschinken Scheiben	fein geschnitten
2	Stk.	Zwiebeln	fein geschnitten
50	g	Crème fraîche	
100	g	Bergkäse	
2	EL	Blattpetersilie	fein geschnitten
		Salz	
		Pfeffer	

Zubereitung

- Die Stiele der Champignons entfernen. Die Champignons würfeln und mit den restlichen Zutaten vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Grill für direkte Hitze von 180 °C inkl. ETCS Edelstahlrost vorbereiten.
- Den Korb im Grill platzieren und ca. 15 Min. grillen.
Bis die Champignons gar sind und eine goldbraune Kruste haben.

PRIME RIB | Ribeye



Zutaten für 8 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2,5	kg	Ribeye Stück	gut abgehangen
1	EL	gestoßene Pfefferkörner	
1	TL	brauner Rohrzucker	
2	EL	grobes Rauchsatz	Dänisches
2-3	Stk.	getrocknete Chilis	
		Pflanzenöl	

Zubereitung

- Das Ribeye Stück küchenfertig zubereiten.
Das Fleisch sollte gut abgehangen, also nicht zu frisch geschlachtet sein.
- Das Fleisch min. 1 Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
- Alle aufgeführten Gewürze in den Mörser geben und grob zerstoßen.
Die Menge kann auch 2-3 mal gestoßen werden, wenn der Mörser nicht groß genug ist.
- Das Ribeye Stück mit Öl einreiben. Mit den Händen die Gewürzmischung kräftig einmassieren und gut andrücken.
- Den Grill auf der höchsten Stufe vorheizen.
- Das Fleisch auf einen Bratrost legen und bei indirekter Hitze von ca. 150 °C garen bis die Kerntemperatur von 52 °C erreicht ist.
- Das Fleisch vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen.

SÜßKARTOFFELN



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
4-6	Stk.	Süßkartoffeln	
6	EL	gutes Olivenöl	
2	Stk.	asiatische Knoblauchknollen	
2	Stk.	rote Chilischoten	
2	Stk.	Bio Zitronen	
8-10	Stiele	Thymian	
		Salz	
		Pfeffer	
		Muskat	
		grobes Meersalz	

Zubereitung

- Süßkartoffeln gründlich waschen und längs vierteln.
- Mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen gut vermengen.
- Die Süßkartoffeln auf ein Backblech setzen.
- Im heißen Grill bei 180 °C 40-50 Min. backen.

SCHMORGURKEN AUS DEM DUTCH OVEN



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2	Stk.	große Salatgurken	o. große Schmorgurke
1	EL	Olivenöl	
1	TL	Salz	
5	EL	Essig	
1	EL	Zucker	
		Pfeffer aus der Mühle	
1/2	Bd.	Blattpetersilie	

Zubereitung

- Die Salatgurke von der Blüte zum Stiel schälen, längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne entfernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Gurken in eine Schüssel geben, mit dem Salz vermischen und ca. 30 Min. stehen lassen.
- Die Gurken (Gurkenwasser aufheben) im geschlossenem Topf ca. 15 Min. schmoren. Gelegentlich umrühren und das Gurkenwasser nach und nach zugießen.
- Wenn die Gurken weich sind, mit Essig, Zucker und Pfeffer herzhaft abschmecken.
- Kurz aufkochen und die Petersilie dazugeben.

BLUEBERRY CHEESECAKE



Zutaten für 4 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
4	Stk.	Eier	
130	g	Butter	
130	g	Zucker	
75	g	Grieß	
1	TL	Backpulver	
200	g	Friskäse	
125	g	Sahne	
220	g	Quark	
1	Pr.	Salz	
100	g	Blaubeeren	

Zubereitung

- Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
- Die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter schaumig schlagen,
- Grieß und Backpulver hinzugeben und kurz vermengen.
- Friskäse, Quark, Sahne und die Blaubeeren zugeben und ordentlich vermengen.
- Den Eisschnee vorsichtig unterheben und in eine eingefettete Form geben.
- Bei 180 °C indirekter Hitze ca. 45 Min. backen.
- Den Kuchen nach dem Backen 10 Min. im Ofen ruhen lassen.

Die Menge ist für eine Springform von ca. 26cm Ø ausgelegt.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

