

Burger & Bier

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

Pineapple Chicken Burger mit Tandoori Dipp und Radicchio	SEITE 4
Mac and Cheese Burger mit Knuspriger Chorizo und Eisbergsalat	SEITE 5
Crispy Fisch im Cornflaksmantel auf Guacamole Dipp mit jungen Blattspinat und Kandierete Rote Zwiebeln	SEITE 6
Wild Burger mit Holunder-Schwarzbier Topping und Spitzkohl	SEITE 7
Schwarzwälder Kirsch Burger mit Mascarpone und Kirsch-Bier Topping	SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Chicken Burger mit Tandoori



Zutaten Für den Dip:

200g Joghurt
3 EL Tandoori Massala
1 Ei Konblauch geschnitten
Saft von 1 Zitrone
Olivenöl und Balsamico Hell
Salz
Pfeffer
Zucker
evt Koriander

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen. Das Hähnchenfleisch etwa eine halbe Stunde in die Sauce einlegen und marinieren. Auf spieße stecken, und auf dem Grill bei 180-200C° für 30 Minuten ausbacken.

Mac and Cheese Burger



Zutaten:

300g	Rinder Hackfleisch
150g	Chorizzo
100g	Nudeln gekocht
Salz	
Pfeffer	
Paprika geräuchert	
1 Zwiebeln	
Knoblauch	
100g	Emmentaler

Zubereitung

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer vermischen und formen und auf der Plancia rosa braten.

Zwiebeln und Knoblauch in würfel schneiden, Chorizzo in scheiben schneiden, Käse reiben.

Zwiebel und Corizzo im Dutch oven anschwitzen, Nudeln dazugeben und mit den gewürzen abschmecken. Käse dazugeben aber nicht mehr kochen nur ziehen lassen bis der Käse zerlaufen ist.

Crispy Fisch im Cornflaksmantel



Zutaten:

300g	Fisch (z.b. Lachs, Viktoriabarsch oder Fisch nach belieben)
1	Avocado
50g	Sauerrahm
1	Zitrone
100g	Blattspinat
1	Rote Zwiebel
	Knoblauch
	Salz
	Pfeffer
	Kreuzkümmel gemahlen
	Cornflaks

Zubereitung

Fisch in feine würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und abrieb von der Zitrone abschmecken, in Burger Patty formen anschließend mit den Kornfalks panieren. Erstmal bei indirekter Hitz ca. 120C° vorgaren und anschließend auf der Plancia gold braun anbraten.

Avocado mit einener Galbelzerstampfen und mit dem Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kreuzkümmel cermig rühren.

Zwiebeln in streifen schneiden und mit etwas Öl im Dutch oven anschwitzen Spinat dazugeben und bei kleiner Temperatur zerfallen lassen.
Burger bauen und genießen.

Wild Burger mit Holunder-Schwarzbier Topping und Spitzkohl



Zutaten:

300g	Wildhackfleisch (Reh, Wildschwein oder Hirsch)
2	Zwiebeln
1	Knoblauch
	Rosmarin
	Thymian
	Paprika geräuchert
	Kreuzkümmel
100g	Tomaten
100g	Zucken
300 ml	Schwarzbier
	Spitzkohl
	etwas Holundersirup

Zubereitung

Wildhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kräuter und Knoblauch abschmecken und in Burger Pattys formen.
Erst bei hoher Hitze auf dem Grill anbraten und da indirekt weiter garen.
(Medium)

BBQ Sauce

Zwiebeln mit Zucker karamelisieren die geschnittenen Tomaten dazugeben einkochen lassen (bis die Tomaten weich sind und zerfallen) nach und nach mit dem Schwarzbier aufgießen. Immerwieder das Bier verkochen lassen.
Mit den Kräutern und den Gewürzen abschmecken. Zum Schluss einen Spritzer Holundersirup dazugeben.

Spitzkohl in Streifen schneiden und im Dutch oven mit etwas Zucker anschwitzen bis der Kohl Farbe genommen hat. Mit Bier auffüllen und weich kochen lassen.

Nun geht es wieder ans Burger bauen.

Schwarzwälder Kirsch Burger (Törtchen)



Zutaten:

1	Wiener Boden(Bisquit)
1	Glas Sauerkirschen
150g	Zucker
1TI	Zimt
150g	Mascapone
	Kirsch Potter Bier
	Speisestärke

Zubereitung

Wiener Boden rund ausstechen.
Sauerkirschen abschütten mit 100g Zucker und dem Kirsch Bier aufkochen,
Speisstärke mit etwas Bier glatt rühren und die kirsche damit abbinden.
Etwas Zimt zugeben, kalt stellen.

Mascapone mit dem rest Zucker aufschlagen. Anschließend die ausgestochenen Wiener Boden mit Kirschen und Mascapone belegen zum abschluss noch einen Boden als Deckel drauf und mit etwas Bier übergießen.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

