

GRILLKURS WILDE ZEITEN

in der GRILLAKADEMIE SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIESAAR.

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 GRILLAKADEMIESAAR

Zum Empfang

Apfel-Cidre
Blätterteigröllchen mit Wildschinken

Vorspeise

Wirsingroulade vom Wildgeflügel auf Tomaten-Austernpilzragout und Salat

Zum Snacken

Am Stück gegrillter Rehrücken unter der Nusskruste
Steaks aus der Wildschwein Keule

Hauptgang

Goulasch von der Hirschkeule mit hausgemachten Rotkraut und
Semmelknödel-Strudel

Dessert

Schokoladen-Walnuss-Muffin an Vanillesahne

Inhaltsverzeichnis

WIRSINGROULADE	SEITE 4
AUSTERNPILZRAGOUT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN	SEITE 5
NUSSKRUSTE	SEITE 6
WILDSCHWEIN-ROLLBRATEN	SEITE 7
REHGULASCH(WILDSCHWEIN)	SEITE 8
SCHOKOLADEN-NUSS-MUFFIN	SEITE 9

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

WIRSINGROULADE



Menge	Artikel
1	Wirsingkopf
400g	Hackfleisch (Reh, Wildschein, Hirsch oder Wildgeflügel)
	Salz, Pfeffer
	Rosmarin
	Thymian
	Majoran

Zubereitung

Für die Füllung :

Hackfleisch mit allen Zutaten vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wirsingblätter auslösen und die dicken Blattrippen keilförmig herausschneiden. Die Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in einem Geschirrtuch vorsichtig ausdrücken.

Kohlblätter flach auf Frischhaltefolie ausbreiten, Füllung darauf streichen, die Seiten über die Füllung klappen und die Blätter über die Folie (wie beim Strudel) zu einer Roulade aufrollen.

Die Rouladen auf einer vorgeheizten Keramischen Grillplatte legen und bei 190°C etwa 25-30 Minuten garen.

AUSTERNPILZRAGOUT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND TOMATEN



Menge	Artikel
400g	Austernpilze
2 Bd	Frühlingszwiebeln
3	Tomaten
	Blattpetersilie, Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Austernpilze, Frühlingslauch und die Tomaten schneiden. Öl in einer Wok Pfanne erhitzen, die geschnittenen Austernpilze, Frühlingszwiebel leicht anbraten. Die Tomatenwürfel dazugeben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei kleiner Hitze im eigenen Saft ca 10 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten die geschnittene Petersilie dazugeben

NUSSKRUSTE



Menge	Artikel
50g	Walnüsse
50g	Pinienkerne
5	Scheiben Toastbrot
70g	Butter
1	Ei
	Salz, Pfeffer, Ingwer, Thymian, Rosmarin

Zubereitung

Für die Nusskruste Walnüsse, Pinienkerne grob hacken. Ingwer und reiben.

Je zwei Esslöffel Thymianblätter und Rosmarinnadeln fein hacken.

Alle Zutaten mit weicher Butter, Toastbrot und etwas Salz vermengen, bis eine geschmeidige Paste entsteht.

WILDSCHWEIN-ROLLBRATEN



Menge	Artikel
2-2,5 kg	Wildschweinkeule (ohne Knochen)
2 EL	grober Senf
	Rosmarin , Thymian, Majoran
	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

- Wildschweinkeule entsprechend aufschneiden, mit Salz und Pfeffer gleichmäßig würzen. Den Braten aufrollen und mit Bratenkordel zusammenbinden.
- Aus dem Senf, Öl und den übrigen Gewürzen eine Paste herstellen.
- Außenseite jetzt mit der Paste gleichmäßig einstreichen.
- Das Fleisch auf einen Bratenkorb legen und bei indirekter Hitze (180-200°C) etwa 2,5 Stunden Grillen, die Kerntemperatur sollte 77°C betragen.
- In Tranchen schneiden und servieren.

ROTKRAUT

Menge	Artikel
1 Kg	Rotkraut
250 g	Apfelkompott
150 g	Zucker
100 ml	Essig
200 ml	Rotwein
100ml	Gemüsebrühe
	Lorbeerblatt, Nelke, Salz
2 EL	Speisestärke

Zubereitung

- Rotkraut putzen, waschen, Kopf vierteln, Strunk entfernen.
- Rotkraut hobeln oder fein schneiden. Zucker karamellisieren und mit etwas Rotwein, Essig und Gemüsebrühe ablöschen.
- Den geschnittenen Rotkraut dazugeben und anschwitzen.
- Apfelkompott und die Gewürze dazugeben und mit den restlichen Rotwein, Essig und Gemüsebrühe auffüllen.
- Ca 30-45 Minuten köcheln lassen und zum Schluss mit der Speisestärke abbinden.

REHGULASCH(WILDSCHWEIN)



Menge	Artikel
3	Zwiebeln, gewürfelt
1 Stk	Sellerie, geschnitten
4	Karotten, geschnitten
1	Lorbeerblatt
6	Wacholderbeeren
	schwarzer Pfeffer
250 ml	Rotwein
2 Kg	Rehfleisch, würfelig geschnitten
1-2 EL	Johannisbeergelee
1 TL	Stärkemehl

Zubereitung

Die Zwiebeln, Karotten und den Sellerie im Dutch Oven anbraten. Das Rehfleisch und die Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rotwein auffüllen. Topf zudecken, einmal aufkochen lassen und dann bei indirekter Hitze (180°C) ca. 1 1/2 Stunden garen lassen.

Mit Johannisbeergelee abschmecken und eventuell nachwürzen. Zum Schluss mit der Speisestärke binden.

SEMMELKNÖDELROLLE

Menge	Artikel
1	Toastbrot
9	Eier
225 g	Butter
2	Rollen Blätterteig
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie
	Klarsichtfolie / Alufolie

Zubereitung

1. Toastbrot in Würfel schneiden. Die Petersilie klein schneiden, Butter schmelzen dazu geben . Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
2. Nun alles in Blätterteig einrollen und im vorgeheizten Grill bei 120° ca. 45 Minuten indirekt grillen.

SCHOKOLADEN-NUSS-MUFFIN



Menge	Artikel
200 g	Couverture Vollmilch
200 g	Couverture Zartbitter
400 g	Butter
100 ml	Milch
100 g	gehackte Haselnüsse
100 g	gehackte Walnüsse
200 g	Mehl
200 g	Zucker
12	Eier

Zubereitung

Schokolade, Butter und Milch im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker Schaumig schlagen,

die Schokoladenmasse unter das geschlagene Ei unterarbeiten und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben.

Grill auf 200°C vorheizen.

Den Teig in den gefetteten Edelskiver Gusseinsatz füllen und ca. 25-30 Minuten bei 180°C indirekter Hitze backen





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

