

WINTERGRILLEN

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

Aperitif: Glühwein vom Grill

Wildschweintrüben auf Pumpernickel mit Preiselbeerbutter

SEITE 4

Vorspeise: Sellerierahmsuppe mit geräucherte Blutwurstspieße

SEITE 5

Hauptgang: Entrecôte am Stück in pfiffiger Malzbier-Marinade auf pikanten Chorizo-Bohnen. Dazu Brezl-Serviettenknödel vom Grill.

SEITE 6

SEITE 7

Finger Food: Gefüllte Gans - ein Highlight für dich und deine Gäste
Wir zeigen euch auch wie man die Gans tranchiert

SEITE 8

Dessert: Bratapfel mit Pfiff - Gegrillt mit einer Füllung aus Schokolade, Knusperflakes, Chili, Haselnüssen und Calvados. Den Apfel servieren wir auf einer weißen Zimt-Schokoladensauce

SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Wildschweinrücken auf Pumpernickel mit Preiselbeerbutter



Zubereitung

Für die Preiselbeerbutter:

100 Gramm Butter schaumig schlagen, 60 Gramm Preiselbeeren (aus der Dose), 10 Gramm fein geschnittene Petersilie und 2 Gramm gemahlene Thymian hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer abschmecken.
Mit Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für den Wildschweinrücken:

Von 200 Gramm Wildschweinrücken alle Sehnen und Häutchen entfernen.
Mit 25 Milliliter Gin begießen und einreiben und mit Salz, Pfeffer und Chayennepfeffer würzen.
Mindestens 30 Minuten, besser über Nacht ziehen lassen.

Zum Grillen das Fleisch auf die indirekte Zone des sauberen, geölten Grillrosts legen, den Deckel schließen und bei 160 bis 180°C 5 bis 8 Minuten grillen.

Dann das Fleisch wenden, den Deckel sofort wieder schließen und weitere 5 bis 8 Minuten grillen.
Anschließend das Fleisch auf einem warmen Holzbrett ruhen lassen.

Selleriesuppe



400 g	Knollensellerie, geschält und fein gewürfelt
2	Schalotte(n), abgezogen und fein gewürfelt
1	Knoblauchzehe(n), abgezogen und fein gewürfelt
2 EL	Butter
500 ml	Gemüsebrühe, (Instant)
100 ml	Weißwein, (trockener)
250 g	süße Sahne
2 Scheibe/n	Toastbrot, entrindet und klein gewürfelt

	Butter, (kalte), ca. 30 g
2 EL	süße Sahne, geschlagene
250 g	Salz und Pfeffer

Entrecôte Double in Malzbier-Marinade



Zubereitung der Malzbier-Marinade:

10 Gramm Espresso- oder Kaffeebohnen in einer Pfanne bei kleiner Hitze kurz rösten, 25 Gramm Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

Mit 100 ml Malzbier ablöschen, auf ein Drittel einkochen lassen und danach zur Seite stellen. Weitere 400 Milliliter Malzbier, 30 Milliliter Zitronensaft, eine Prise Chiliflocken, Meersalz, abgeriebene Schale einer Zitrone und eine Prise gemahlene Zimt hinzufügen, gründlich mischen.

Tipp: Sie sind kein Rindfleisch-Fan? Die Marinade passt auch gut zu Schwein und Wild.

Zubereitung der Steaks:

Am Vortag:

1 Kilogramm Roastbeef halbieren, den Fettrand mit einem Messer einschneiden.

Die beiden Steaks in der Malzbier-Marinade einlegen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Grilltag selbst:

Grill für indirekte Hitze bei 140 – 160°C vorbereiten.

Steaks aus der Marinade nehmen. Die restliche Marinade auf ein Drittel einkochen und als Mop-Glasur bereithalten.

Den Grillrost einölen und die Steaks auf den indirekten Bereich des Grills legen.

Den Kerntemperaturfühler mittig im Fleisch anbringen. Dann den Deckel schließen.

Nach ca. 15 Minuten die Steaks mit der Glasur einpinseln und solange wiederholen, bis die Glasur aufgebraucht ist.

Die Steaks wenden, sobald eine Kerntemperatur von 50°C erreicht ist.

Insgesamt beträgt die Grillzeit bei einer Temperatur von 140 – 160°C und einer Kerntemperatur von 52 – 63°C etwa 70 – 90 Minuten.

Die fertigen Steaks vom Grill nehmen, auf ein vorgewärmtes Brett legen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben geschnitten auf vorgewärmten Tellern oder einer Platte servieren.

Chorizo-Bohnen



Zutaten für 10 Personen:

Menge

500g	breite Bohnen oder Keniabohnen
150g	Chorizo
1	Zwiebel.
1	Knoblauchzehe
1	Dose Pizzatomen oder 400g frische Tomaten
	Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Oregano
	Etwas Zucker.

Zubereitung

Chorizo klein schneiden und in Öl etwas anbraten.

(Achtung: die Wurst enthält Paprikapulver – darf nicht verbrennen, da es sonst bitter wird).

Die klein geschnittenen Zwiebel und Knoblauchzehe dazugeben und noch etwas andünsten.
Mit Pizzatomen aus der Dose oder frischen Tomatenwürfel ablöschen.
Die Bohnen dazu geben und ca. 10-12 Minuten bei schwacher Hitze garen.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian, Rosmarin und Oregano abschmecken.

Gefüllte Gans mit Apfel-Brotfüllung



Menge

1	Gans ca 4,5-5kg
2	Äpfel
6	Scheiben Toastbrot
	Thymian, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Äpfel und das Brot grob zerkleinern und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Das Geflügel vom außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit der Brot-Apfelfüllung stopfen. Damit die Füllung nicht herausquillt das Geflügel binden.

Die Gans auf den Drehspieß stecken und die Gabeln festziehen.

Den Grill für indirekte Hitze (ca. 180C°) vorbereiten.

Die Gans wird je nach Gewicht 3-4 Stunden auf den Grill verweilen.

Nicht vergessen eine Tropfschale unter die Gans zu platzieren.

Vor dem verzehr das Geflügel ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Gefüllter Bratapfel

Nicht im Ofen, sondern auf dem Grillrost brät dieser verführerische Bratapfel. Calvados und Chili sorgen für einen besonderen Pfiff.

- 2 Äpfel (Braeburn) waschen und längs halbieren, dann die Apfelhälften aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln.
- 20 Gramm Butter und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. 30 Gramm geriebene Schokolade (Edelbitter), 10 Gramm gemahlene Haselnüsse oder Mandeln und 15 Gramm zerbröselte Cornflakes unterheben.
- Mit der abgeriebenen Schale von 1 Zitrone und einer Messerspitze Zimt würzen und mit Calvados und Chiliflocken abschmecken.
- Auf der indirekten Zone des Grills bei 160 bis 180° C etwa 25-35 Minuten grillen.nuten





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

