


GRILLSTAR DE


GRILLAKADEMIE

GRILLSEMINARE

HERRENABEND 4.0



Rezeptbuch

HERRENABEND 4.0

Aperitif “Ostwestfalen Tonic”

mit Pink Grapefruit, Gin, Tonic

Smashed Oklahoma Onion Beef Burger

Chicken Wings

mit Whisky-Dip & Creamed Corn

Spare Ribs “Cherry Bomb”

mit Bud Spencer Bohnen

Roastbeef vom Black Angus

mit Smashed Potatoes und Whisky Sauce

Pork Belly Burned Ends

Herrenabend 4.0


GRILLSTAR DE

BESUCHE UNS IN
OWL'S GRÖSSTEM GRILLSTORE!
MIT MEHR ALS 1000M² FLÄCHE

Zubehoer



Gewuerze & Saucen



Grills



Bestes Fleisch

Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Oder auch bequem von Zuhause in unserem Online-Shop auf:

www.grillstar.de


GRILLSTAR DE

APERITIF “OSTWESTFALEN TONIC”

MIT PINK GRAPEFRUIT, GIN, TONIC

Herrenabend 4.0



GRILLSTAR DE

Zutaten:

4-6cl Gin (z.B. Lossie)
Tonic Water
1 Pink Grapefruit
Eiswürfel

Glas mit einer Zeste (z.B. Pink Grapefruit) ausstreichen

Filet der verwendeten Frucht in das Glas geben.

4-6cl Gin und Eis hinzufügen und mit Tonic Water auffüllen.

Die Zeste ausdrücken, in das Glas geben und leicht verrühren.

Cheers!

Herrenabend 4.0


GRILLSTAR DE

SMASHED OKLAHOMA ONION BEEF BURGER



Herrenabend 4.0

Zutaten für 2 Burger:

360g Rinderhackfleisch
(mit 20-25% Fett)
2 Burger Buns
1 Gemüsezwiebel
2 Scheiben Cheddar-Käse
1 EL Butter
1/2 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Als Erstes wird etwas Butter auf der Gussplatte zerlassen und die Innenseiten der Burger Buns auf der Griddle angeröstet.

Anschließend werden bei Maximalhitze die Zwiebeln auf der Gussplatte kurz angeröstet und, in zwei Portionen aufgeteilt, kreisrund auf der Griddleplatte ausgelegt.

Auf die Zwiebeln jeweils eine ca. 180g schwere Kugel Rinderhackfleisch gegeben. Das Hackfleisch mit einem Burger-Smasher oder einem stabilen Pfannenwender auf den Zwiebeln platt drücken (förmlich in die Zwiebeln reindrücken). Das Hackfleisch auf der entstandenen Oberseite mit Salz & Pfeffer würzen.

Das Zwiebel-Hackfleisch-Patty wird so für 2-3 Minuten bei hoher Hitze gegart, so dass die Zwiebeln schön karamellisieren.

Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, das Patty wenden und die Hackfleischseite für weitere 2-3 Minuten grillen, damit sie ebenfalls Röstaromen bekommt. Die Zwiebelseite mit Salz & Pfeffer würzen.

Als nächstes jeweils eine Scheibe Cheddar-Käse auf das Patty drauflegen. Die Cheddar-Scheiben sollen leicht anschmelzen, nicht komplett zerlaufen.

Der Smashed Oklahoma Onion Burger auch schon fast fertig. Das Patty mit den gerösteten Zwiebeln und dem darauf geschmolzenen Cheddar-Käse zwischen die angerösteten Bun-Hälften legen und et voila!

Guten Appetit!


GRILLSTAR DE

CHICKEN WINGS

MIT WHISKY-DIP & CREAMED CORN



Herrenabend 4.0

Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Chicken Wings
Don Marco's Pig Wing Rub

Whisky-Dip:

400g Mayonnaise
4cl Whisky
ca. 50ml BBQ-Sauce
BBQ-Rub
1/2 Bund frische Petersilie
1/2 Apfel

Creamed Corn

2 Dosen Mais (je 300g)
1 Jalapeño
150ml Sahne
100g Cheddar (gerieben oder gewürfelt)
2 EL Rohrzucker
3 EL geschmolzene Butter
rauchiger BBQ-Rub
2 EL Mehl

Den Grill auf 200°C für indirekte Hitze vorheizen.

Die Chicken Wings mit dem PigWing Rub einreiben. Die Wings auf der indirekten Hitze-Zone des Grills verteilen und ca. 45 Minuten grillen.

Tipp: Nach ca. 35 Minuten auf die Wings noch etwas mehr Rub geben und leicht andrücken.

In der Zwischenzeit für den Dip die Mayonnaise, den Whisky, die BBQ Sauce und etwas BBQ Rub miteinander vermengen. Dazu noch einen halben, in kleine Würfel geschnittenen, Apfel und frische, gehackte Petersilie geben. Alles miteinander vermengen, abschmecken und zusammen mit den Chicken Wings anrichten.

Für das Creamed Corn den Mais zusammen mit einem Teil der Sahne aufkochen. Wenn die Sahne einigermaßen reduziert wurde und der Mais etwas Farbe bekommen hat, das Mehl mit der restlichen Sahne vermischen und dann langsam unter rühren unter den Mais mischen, dabei darauf achten, dass die Masse andickt.

Tipp: Unter Umständen braucht man nicht die ganze Sahne/Mehl-Mischung.

Nun den Käse untermischen und das Ganze leicht schmelzen lassen oder überbacken. Abschließend gemeinsam mit den Chicken Wings servieren

Guten Appetit!



GRILLSTAR DE

SPARE RIBS “CHERRY BOMB”

MIT BUD SPENCER BOHNEN

Herrenabend 4.0

Zutaten für 6 Personen:

1 Strang Kotelettrippen vom Schwein pro Person (auch Loin- oder Babyback Ribs genannt) oder Bauchrippen (Spare Ribs) im St.Louis Cut

Don Marco's Cherry Bomb Rub
Apfelsaft
BBQ-Sauce nach Belieben
Thai Sweet Chili Sauce
Kirschmarmelade

Bud Spencer Bohnen

250g Bacon
2 Knoblauchzehen
300g Salami oder Cabanossi
2 Zwiebeln
2 kl. Dosen geschälte Tomaten
2 Dosen weiße Bohnen
2 Dosen Kidneybohnen
250g Saure Sahne
Don Marco's BBQ Booster Rub

Membrane auf der Rückseite der Rippchen entfernen und die Fleischstränge von allen Seiten mit dem Cherry Bomb Rub einreiben. Die Rippchen 4-5 Std. bei 110-120°C smoken oder für ca. 2 Std. bei 160-180°C indirekt grillen.

Apfelsaft in eine Sprühflasche füllen und die Rippchen während des Grillen damit ab und zu besprühen.

Für die Glasur die BBQ-Sauce 1:1 mit der Kirschmarmelade verrühren und mit der Thai-Sweet-Chili-Sauce abschmecken

Kurz vor Ende der Garzeit die Rippchen 1-2 Mal mit der Glasur bepinseln.

Bud Spencer Bohnen:

Die Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit dem Speck in der Pfanne oder einem Dutch Oven mit etwas Öl anschwitzen. Dann die in Scheiben geschnittene Cabanossi oder Salami dazugeben. Braten, bis die Wurst gut angeröstet ist -das sorgt für den würzigen Geschmack!

Die beiden Bohnendosen öffnen und in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten aus der Dose zerquetschen und zu Speck und Wurst in den Topf geben. Bohnen hinzufügen. Den gewünschten Flüssigkeitsgrad mit dem Saft der Tomaten regeln und alles zusammen schön heiß werden lassen.

Guten Appetit!



 GRILLSTAR DE

ROASTBEEF VOM BLACK ANGUS

MIT SMASHED POTATOES & WHISKY-SAUCE

Herrenabend 4.0

Zutaten für 4 Personen:

1 Kg Roastbeef
750g Kartoffeln (Drillinge)
Salz
Butter

Whisky-Sauce:

1 EL Olivenöl
1 EL Butter
3 Schalotten, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, gepresst
500ml Rinderbrühe
1 EL rosa Pfeffer

Das Roastbeef von allen Seiten salzen.

Anschließend bei maximaler Hitze von allen Seiten scharf angrillen. Danach bei indirekter Hitze auf Kerntemperatur ziehen lassen.

Empfehlung: 54°C für Medium Rare.

Die Drillinge ungeschält ca. 7 Min. in Salzwasser ankochen. Danach auf der Wendeplatte zerquetschen und Butter hinzugeben. Bis zum gewünschten Röstgrad garen.

Whisky Sauce

Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Knoblauch und die Schalotten dazugeben und ca. 4 Minuten unter Rühren andünsten. Die Rinderbrühe dazugießen und alles zusammen ca. 12 –15 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb abgießen, die Soße auffangen und die Schalotten und den Knoblauch wegwerfen. Die Soße zurück in die Pfanne gießen und die Sahne, den Whisky und die Pfefferkörner dazugeben. Ca. 3 Minuten einkochen lassen und je nach Geschmack salzen.

Guten Appetit!

**GRILLSTAR DE**

PORK BELLY BURNT ENDS

Herrenabend 4.0

GRILLSTAR DE

Zutaten:

2,5 Kg Schweinebauch am Stück
200ml BBQ-Sauce
100g brauner Zucker
100g Honig
80g BBQ-Rub
75g Butter

Schweinebauch von Knochen, Knorpel und Schwarte befreien und in ca. 3cm breite Würfel schneiden. Die Würfel anschließend in einer Schale großzügig mit dem BBQ-Rub würzen.

Den Grill auf 120°C indirekte Hitze vorheizen.

Optional kann Räucherholz für ein schönes Räucheraroma verwendet werden.

Die Würfel für ca. 2-3 Stunden indirekt auf dem Grillrost grillen/smoken bis sie eine goldbraune Farbe haben.

Die fertig gegrillten Würfel in einer Schale mit braunem Zucker, Honig und der Butter vermengen, dicht in Alufolie verschließen und zurück auf den Grill geben.

Nach ca. 90 Min. die Alu-Folie öffnen und die Barbecue-Sauce über die Würfel geben. Alles so vermischen, dass die Würfel gut von allen Seiten mit der Sauce bedeckt sind. Für weitere 30 Min. weitergaren, bis die Sauce beginnt zu karamelisieren.

Als Letztes die Würfel aus der Alufolie nehmen und direkt auf das Grillrost legen, damit die Sauce noch etwas anziehen kann und fertig sind die Pork Belly Burnt Ends!

Guten Appetit!



Herrenabend 4.0



FOLGE UNS FÜR AKTUELLE INFO'S UND INSPIRATION:



Grillstar.de GmbH
Geschäftsführer: Markus Hennig
Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Kontakt
Telefon: +49 (0) 5209-5973210
E-Mail: info@grillstar.de