

Grillstar.de

GRILLAKADEMIE
GRILLSEMINARE

FEUER, FLEISCH & DOSENBIER



Rezeptbuch

FEUER, FLEISCH & DOSENBIER

Picanha vom Rodizio Spieß
mit Chimichurri Dip

Hot Wings
mit Blue Cheese Dip und Creamed Corn

Tomahawk Steak
mit Smashed Potatoes und Whisky Sauce

Spare Ribs
mit Coleslaw

Pancake
mit selbstgemachtem Karamelleis

★★★★★
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

PICANHA VOM RODIZIO SPIESS

MIT CHIMICHURRI DIP

Feuer, Fleisch & Dosenbier

Zutaten für 6 Personen:

1Kg Tafelspitz mit Fettdeckel
grobes Meersalz
Don Marco's Chimichurri Rub
Rotweinessig
Olivenöl

Den Tafelspitz in 6-7 cm dicke Scheiben schneiden und U-förmig auf den Rodizio Spieß aufstecken.

Tipp: Empfehlenswert ist hier US-Tafelspitz mit Fettauflage

Anschließend das Fleisch mit grobem Meersalz würzen. Das Fleisch bei 200°C über direkter Hitze für 10-15 Minuten grillen.

Tipp: Hierzu eignet sich der Gebrauch einer Rotisserie, um das Fleisch gleichmäßig von allen Seiten angrillen zu können.

Sobald die Picanha gut gebräunt sind, schneidet man die ersten Scheiben dünn ab und gibt den Spieß wieder über die Glut. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis der Spieß aufgeschnitten ist.

Chimichurri Dip

Für den Chimichurri Dip zunächst den Rub in warmes Wasser geben und quellen lassen. Anschließend dann 1 Teil Rotweinessig mit einem Teil Olivenöl verquirlen. Zum Schluss den gequollenen Rub dazugeben und mit den Picanha servieren.

Guten Appetit!

☆☆☆☆☆
Grillstar.de

HOT WINGS

MIT BLUE CHEESE DIP UND CREAMED CORN



Feuer, Fleisch & Dosenbier

Zutaten für 4-6 Personen:

18 Chicken Wings
50ml Hot Sauce
250g Butter
Worcester Sauce

Blue Cheese Dip

175g Blauschimmelkäse
80g Joghurt
3TL Mayonaise
30ml Milch
Salz

Creamed Corn

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

Die Chicken Wings mit BBQ Rub oder Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Grill oder dem Smoker bei 160°C indirekt für 30-40 Minuten smoken.

Hot Sauce

Für die Hot Sauce Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Hot Sauce und Worcester Sauce hinzugeben. Die Chicken Wings in die Sauce legen, für 15 Minuten ziehen lassen und gelegentlich wenden.

Blue Cheese Dip

Um den Blue Cheese Dip herzustellen, einfach alle Zutaten in eine Schüssel geben und diese dann für 2-3 Minuten durchmischen. Mit etwas Salz abschmecken und mit den Wings anrichten.

Tipp: Hierbei ist es wichtig darauf zu achten, dass man nicht zu lange mit dem Mixer in die Masse geht, da der Dip sonst flüssig werden kann.

Creamed Corn

In einer Auflaufform oder Gusspfanne bei ca. 110-150°C smoken oder indirekt grillen, je nachdem was gerade noch auf dem Grill passiert. 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. Nun den Käse untermischen und das Ganze leicht schmelzen lassen oder überbacken.

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

Guten Appetit!



★★★★★
Grillstar.de

TOMAHAWK STEAK

MIT SMASHED POTATOES, HARISSA DIP
& WHISKY SAUCE

Feuer, Fleisch & Dosenbier

Zutaten für 4 Personen:

1 Tomahawk Steak
Salz, Pfeffer

Smashed Potatoes

1Kg festkochende Kartoffeln
2EL Olivenöl
Kräuter nach Wahl oder
H.U.L.K. Rub von Klaus grillt

Harissa Dip

200g Naturjoghurt
2EL Harissa
1 Knoblauchzehe
1EL Zitronensaft
Salz

Whisky Sauce

1EL Olivenöl
1EL Butter
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
500ml Rinderbrühe
1EL grüner Pfeffer, eingelegt
2EL Whisky

Das Steak bei 100°C für 2-2,5 Stunden „rückwärts“ grillen. Das heißt den Grill auf indirekte Hitze einstellen und das Steak langsam auf eine Kerntemperatur von 48°C-52°C hochziehen lassen. Anschließend das Steak von beiden Seiten kurz scharf angrillen.

Smashed Potatoes

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser für 15-20 Minuten garkochen. Anschließend abgießen und ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit den Grill auf 200°C einheizen. Einen GN Behälter mit Öl einpinseln, die Kartoffeln hineingeben und mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig plattdrücken. Auch die Kartoffeln mit Öl bepinseln, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und indirekt grillen bis sie goldbraun sind.

Harissa Dip

Für den Dip alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben, gut durchrühren und mit etwas Salz abschmecken.

Whisky Sauce

Um die Sauce anzusetzen, Olivenöl und Butter in eine große Pfanne geben und die Schalotten und den Knoblauch andünsten. Mit der Rinderbrühe ablöschen und alles 12-15 Minuten reduzieren, bis noch die Hälfte übrig ist. Die Sauce durch ein Sieb abseihen und auffangen.

Die Sauce zurück in die Pfanne geben und mit Whisky und dem Pfeffer verfeinern. Mit etwas Salz abschmecken und zu dem Steak geben.

Guten Appetit!



Feuer, Fleisch & Dosenbier

SPARE RIBS

MIT COLESLAW

Feuer, Fleisch & Dosenbier

Zutaten für 4 Personen:

1Kg Spare Ribs
Cherry Chipotle Rub oder
Don Marco's Cherry Bomb Rub
Kirschholz zum räuchern
5EL BBQ Sauce (z.B. Big
Ricks Chipotle Bar-B-Que
Sauce)

Coleslaw

1/4 Kopf Weißkohl
2 Möhren
1 Zwiebel
350g Mayonnaise
3/4 Tasse Buttermilch
Saure Sahne
1 1/2 EL Brandweinessig
Zitronensaft
Petersilie, Dill, Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Zucker

Den Grill auf 110°C bei indirekter Hitze vorheizen. An der Rückseite der Rippen die Silberhaut entfernen. Spare Ribs einölen oder mit Senf einreiben und mit dem Rub großzügig würzen. Die Rippen abgedeckt für mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Tipp: Am besten einen Tag vorher vorbereiten, damit die Gewürze richtig in das Fleisch einziehen können.

Räucherchips in den Grill einlegen. Die Spare Ribs mit der Innenseite nach unten auf dem Grill verteilen oder in einen Rippenhalter stellen und diesen auf den Grill setzen. Die Rippen gut 1-1,5 Stunden bei 110°C smoken.

In eine Aromapfanne oder einen Rib Roaster (Broil King) 1-1,5 Liter Apfelsaft oder Ähnliches füllen und mit Alufolie, bzw dem Deckel dicht verschließen. Auf dem Grill bei 130-150°C für weitere 1-1,5 Stunden dämpfen. Nach dem dämpfen die Rippen mit dem Glaze (BBQ Sauce & Gewürze) einpinseln und nochmals 1 Stunde bei 110°C indirekt auf den Grill legen.

Coleslaw

Den Weißkohl, die Möhren und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Aus den restlichen Zutaten das Dressing zusammenrühren und gut mit dem Gemüse vermengen. Das Ganze ein paar Stunden ziehen lassen.

Tipp: Das Schneiden geht mit einer Gemüsereibe am besten.

Guten Appetit!



★★★★★
Grillstar.de

PANCAKE

MIT SELBSTGEMACHTEM KARAMELLEIS

Feuer, Fleisch & Dosenbier

Zutaten für 10 Pancakes:

200g Mehl
200ml Milch
6 EL Mineralwasser
1 TL Backpulver
1 großes Ei
1 Tüte Vanillezucker
Salz
Ahornsirup

Karamelleis

1 Dose süße Kondensmilch
250ml Sahne
250ml Vollmilch
1 Stange Zimt
2 TL Vanilleextrakt

Im ersten Schritt das Ei trennen. Anschließend Mehl, Backpulver, Eigelb, Zucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem elektrischen Mixer verrühren.

Die Milch nach und nach dazugeben, bis eine cremige, dickflüssige Masse entsteht. Ausgiebig weiter mixen.

Im Folgenden das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Die Masse dann in 8 Zentimeter große Pancakes auf einer Grillplatte oder der Plancha aufteilen und von jeder Seite 2-3 Minuten grillen.

Mit Ahornsirup servieren.

Karamelleis

Die Kondensmilch in einen beschichteten Topf geben. Unter Rühren - bei mittlerer Herdeinstellung - erhitzen. So lange weiter rühren, bis die Kondensmilch dick wird und eine goldbraune Farbe bekommt. Das kann bis zu 15 Min. dauern. Anschließend dann vom Herd nehmen und zur Seite stellen.

Die Sahne mit der Milch und der Zimtstange in einem anderen Topf aufkochen lassen. Die Temperatur herunterschalten und nun vorsichtig die karamellisierte Kondensmilch dazu geben. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis alles gut miteinander verbunden ist und die Kondensmilch sich aufgelöst hat. Dann vom Herd nehmen, das Vanilleextrakt unterrühren und sie Zimtstange herausnehmen.

Das Ganze in die Eismaschine geben und bis zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen.

Guten Appetit!

**Grillstar.de**

The Home of BBQ!

FOLGE UNS FÜR AKTUELLE INFO'S UND INSPIRATION:

    **@grillstar.de**

Grillstar.de GmbH

Geschäftsführer: Markus Hennig
Berliner Str. 504 - 33334 Gütersloh

Kontakt

Telefon: +49 (0) 5209-5973210

E-Mail: info@grillstar.de