

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★
Grillstar.de

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★
GRILLAKADEMIE
GRILLSEMINARE

BASIS START 1.0



Rezeptbuch

BASIS START 1.0

Klassische Pizza
mit Parmaschinken und Rucola

Sandwich
mit Bratwurst, Kraut und Senf

Hähnchensteak von der Keule
mit gefüllten Champignons, an Maispüree

Bacon Bomb "Greek Style"
mit lauwarmen Kartoffelsalat und Pistazienpesto

Flammbierte Ananas
mit Mascarpone-Creme

★★★★★
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

KLASSISCHE PIZZA

MIT PARMASCHINKEN UND RUCOLA

Basis Start 1.0

Zutaten für 4 Personen:

Teig

350g Mehl
200 ml Wasser
½ Würfel Hefe
25 ml Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Pizzasauce

2 mittelgroße Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
20 ml Olivenöl
400g Pizzatomen
40g Tomatenmark
1 TL Salz
½ TL Zucker
¼ TL Pfeffer
¼ Paprika, edelsüß
1 gehäuften EL Oregano

übrige Zutaten

1 Hand voll Rucola
250 g geriebenen Käse
Parmaschinken
Trüffel-Öl
Parmesan

Teig

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig bei Raumtemperatur für ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill für hohe, direkte Hitze vorbereiten.

Pizzasauce

Für die Pizzasauce Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein aufschneiden. Öl in einen Topf geben und die Zwiebeln und den Knoblauch bei mittlerer Temperatur andünsten. Alle weiteren Zutaten dazu geben und 10-15 Minuten köcheln lassen.

Backpapier so zuschneiden, dass es auf den Pizzastein passt. Pizzastein 10 Minuten vorheizen lassen.

Den Pizzateig auf einem bemehlten Brett ausrollen und mit der Sauce bestreichen.

Tipp: Rand frei lassen, damit dieser schöne Blasen werfen kann und kross wird.

Den Käse auf die Pizza streuen und die Pizza auf dem Grill für ca. 6 Minuten grillen. In der Zwischenzeit den Rucola auf der Plancha anrösten. Die Pizza vom Grill nehmen und mit dem Rucola und dem Parmaschinken garnieren. Parmesan und Trüffel-Öl als zusätzlichen Kick auf die Pizza geben und genießen.

Guten Appetit!

★★★★★
Grillstar.de

SANDWICH

MIT BRATWURST, KRAUT UND SENF



Basis Start 1.0

Zutaten für 4 Personen:

4 Bratwürste, nach Geschmack
300g Sauerkraut
70 ml Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Zucker
1 EL Olivenöl
4 Baguette Brötchen
4 TL körniger Senf

Den Grill auf direkte Hitze vorbereiten.

Das Sauerkraut mit der Fleischbrühe und dem Lorbeerblatt im geschlossenen Dutch Oven 20-25 Minuten schmoren. Ab und zu umrühren und evtl. noch etwas Brühe hinzufügen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Bratwürste auf dem Grill von allen Seiten braun grillen.

Die Brötchen aufschneiden und die Deckel mit Senf bestreichen.
Sauerkraut (ohne Flüssigkeit) in das Brötchen geben. Bratwurst ins Brötchen und servieren.

Guten Appetit!

HÄHNCHENSTEAK AUS DER KEULE

MIT GEFÜLLTEN CHAMPIGNONS,
AN MAISPÜREE

Basis Start 1.0

Zutaten für 4 Personen:

4 ausgelöste Hähnchenkeulen
Traeger Rub für Hähnchen
Rapsöl

Gefüllte Champignons

8 frische, große Champignons
1 Becher Schmand
1 Zwiebel
80g Bacon/Schinkenwürfel
½ Bund Schnittlauch
80g Käse
Klaus Grillt „Frecher Feta“
Salz

Maispüree

800g Mais, abgetropft (Dose)
2 TL Butter
4 TL Creme Fraiche
Salz
Pfeffer

Die ausgelösten Hähnchenkeulen mit dem Öl bestreichen und mit dem Rub würzen. Die Hähnchensteaks nun bei direkter Hitze grillen. Sobald ein schönes Branding entstanden ist, bei indirekter Hitze ziehen lassen.

Gefüllte Champignons

Die Pilze mit einem Pinsel oder einem Tuch von Erde befreien. Die Stiele vorsichtig rausziehen, aber nicht wegwerfen. Die Zwiebel und die Pilzstiele fein würfeln und den Schnittlauch fein aufschneiden. Eine Auflaufform etwas Öl einfetten und die Pilze mit der Öffnung nach oben reinlegen. Den Grill auf ca. 200°C indirekte Hitze vorheizen. Bacon würfeln und zusammen mit den Pilzstielen und den Zwiebelwürfeln in wenig Butter kurz anbraten. Zwiebel-Pilz-Schinken-Mischung in eine Schüssel geben, mit dem Schmand und dem Schnittlauch vermengen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Tipp: Nicht zu viel Salz nehmen, da der Bacon schon salzig ist.

Die Mischung in die Pilzköpfe füllen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen. Die Pilze für ca. 15-20 Minuten im Grill überbacken.

Maispüree

Den Mais abtropfen lassen und zu der zerlassenen Butter in den Topf geben. Auf dem Seitenbrenner weich dünsten. Anschließend pürieren und nach Bedarf mit Creme Fraiche, Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

BACON BOMB “GREEK STYLE”

MIT LAUWARMEN KARTOFFELSALAT
UND PISTAZIENPESTO

Zutaten für 6 Personen:

1 Kg gemischtes Hackfleisch
4-6 EL BBQ-Rub „Smoking Zeus“
oder „Dancing Sirtaki“
20-25 Scheiben Bacon, am
besten etwas dicker geschnitten
300g Feta Käse
nach Belieben BBQ-Sauce

Lauwarmer Kartoffelsalat

1 Kg festkochende Kartoffeln,
mittelgroß
2 rote Paprika
grobes Meersalz
2 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer
Basilikumblätter zur Dekoration

Pistazienpesto

1 Knoblauchzehe
1 Hand Basilikumblätter
50g ungesalzene Pistazien
75g Mayonnaise
2 TL Weißweinessig
½ TL grobes Meersalz
½ TL schwarzer Pfeffer

Grill bei indirekter Hitze auf ca. 150°C vorheizen. Auf einem Stück Backpapier ein Netz aus den Baconscheiben bilden. Das Hackfleisch mit dem Rub würzen und die Hackmasse auf dem Netz verteilen. In der Zwischenzeit den Feta zerbröseln und auf die Hackfleischmasse geben. Bacon Bomb einrollen und gut verschließen. Nochmals etwas Gewürz von außen an die Bacon Bomb geben und für ca. 60 Minuten bei 150°C indirekt grillen. Die Bacon Bomb öfters mit der BBQ-Sauce bestreichen. Fertig ist die Bacon Bomb, wenn sie ca. 75°C Kerntemperatur erreicht hat.

Tip: Verwendet ein Thermometer, um die Kerntemperatur im Auge zu behalten.

Lauwarmer Kartoffelsalat

Den Grill auf 200°C direkte Hitze vorbereiten. Kartoffeln achteln und in Wasser mit etwas Salz kochen, bis sie knapp gar sind. In der Zwischenzeit Stiel und Kerne aus der Paprika entfernen und in Würfel schneiden. Kartoffeln abgießen und mit den Paprikawürfeln, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und bei 200°C für etwa 10-15 Minuten grillen. Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und servieren.

Pistazienpesto

Für das Pesto den Knoblauch, Basilikum und die Pistazien fein hacken –idealerweise mit einem Küchenstab oder einem Mixer. Grundmischung mit restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren.

Guten Appetit!

FLAMBIERTE ANANAS

MIT MASCARPONE

Basis Start 1.0

Zutaten für 6 Personen:

1 frische Ananas
2 EL brauner Zucker
1 EL Butter
Rum, hochprozentig (über 50%)

Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Die Ananas von beiden Seiten auf der Feuerplatte angrillen, mit Zucker bestreuen und grillen, bis der Zucker karamellisiert.

Nun die Ananasscheiben flambieren. Rum über die Ananas gießen und entzünden. So lange flambieren, bis das Feuer wieder erlischt.

Tipp: Feuer auspusten, wenn sich vorher schwarze Stellen bilden.

Die Ananasscheiben von der Feuerplatte nehmen und mit der Mascarpone Creme anrichten.

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