


GRILLSTAR DE


GRILLAKADEMIE

GRILLSEMINARE

HANDMADE BURGER



Rezeptbuch


GRILLSTAR DE

HANDMADE BURGER

Veggie Burger

mit Tomato Jam und Büffelmozzarella

Enten Burger

mit Camembert und Preiselbeeren

Weltbester Burger

a la Grillstar Chef's

Asia Chicken Style Burger

mit karamellisierten Zwiebeln

S'Mores

Handmade Burger


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**

VEGGIE BURGER

MIT TOMATO JAM UND BÜFFELMOZARELLA

Handmade Burger

Zutaten für 8 Personen:

8 Burger Buns
3 Tomaten
2 Schmand
1 Rucola
2 Rote Zwiebel
Salz, Pfeffer
Olivenöl
2 Stück Büffelmozzarella
8 EL Tomato Jam

Veganes Patty

5 Karotten
4 Zucchini
2 Auberginen
1 Glas Oliven
3 Schalotten
3 Knoblauchzehen
3 Pack getrocknete Tomaten
3 Ei
Semmelbrösel

Tomato Jam:

3 Schalotten (fein gewürfelt)
1 EL Thymian
4 Knoblauchzehe (in Scheiben)
1 Prise Rohrzucker
15 Rispen- oder Strauchtomaten
1 Lorbeerblatt
200 gr. Zucker
1 Bd. Basilikum
Olivenöl

Veganes Patty

Karotten, Zucchini, Aubergine kleinreiben und anschließend mit Oliven, Zwiebel, Knoblauch und den sonnengetrockneten Tomaten in eine Schüssel geben. Alles mit Ei und Semmelbröseln zusammenmischen. Anschließend die Pattys formen und grillen. Den Büffel Mozzarella in Scheiben auf das angegrillte Patty legen, das ganze bei 160°C ca. 2 Min grillen bis der Käse schmilzt.

Tomato Jam

Grill auf 190° vorheizen. Tomaten am Boden über Kreuz einschneiden und mit der Bodenseite nach oben auf ein geöltes Grillblech legen. Mit Öl bestreichen und salzen. Ca. eine Stunde dunkel rösten bis die Haut aufplatzt, dann beiste stellen.

Schalotten, Thymian, Knoblauch, 1 Prise Salz und den braunen Zucker in einen Topf geben. Mit Olivenöl leicht bedecken und erhitzen. Zwiebelwürfel glasig schwitzen aber keine Farbe nehmen lassen. Rotweinessig, Lorbeer und den weißen Zucker hinzugeben und alles auf ein Drittel reduzieren.

Haut der Tomaten entfernen und das Fleisch grob hacken. Zur Reduktion hinzugeben und auf Marmeladenkonsistenz einkochen. Basilikumblätter in Streifen schneiden und zum Schluss zugeben.

Burger Bauen

Burger Bun halbieren und kurz angrillen. In einer Schüssel Schmand, Öl, Salz und gepressten Knoblauch verührfen und mit Limettensaft abschmecken. Nun können wir den Burger bauen.

**GRILLSTAR DE**

ENTEN BURGER

MIT CAMEMBERT UND PREISELBEEREN



Handmade Burger

Zutaten für 4 Burger:

400 gr. Entenbrust
6 EL Preiselbeeren
2 EL Brauner Zucker
4 TL Paprika Pulver
12 Scheiben Camembert
2 Birnen
2 EL Butterschmalz
4 Burger Buns
Wildsalat
Meersalz

Die Haut der Entenbrust mit einem scharfen Messer rautenförmig so breit einschneiden, wie du später die Stücke schneiden möchtest. Die Hautseite mit Meersalz einreiben und zur Seite stellen. Auf dem Grill eine Gusspfanne hoch erhitzen und Butter und braunen Zucker schmelzen und verrühren. Darin ca. 1cm dicke Birnscheiben karamellisieren, bis sie weich werden aber noch etwas Biss haben. Anschließend zur Seite legen.

Eine weitere Gusspfanne ohne Fett erhitzen und die Entenbrust auf der Hautseite knusprig anbraten. Anschließend wenden und auf eine Kerntemperatur von rund 57 Grad braten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Die Entenbrust anschließend aufschneiden und leicht gefächert hinlegen. Darauf 2-3 Scheiben Camembert legen und zusammen zurück in die Pfanne setzen. Den Deckel des Grills schließen, damit der Camembert schön weich anschmilzt.

In der Zwischenzeit, die Schnittflächen des Burger Buns kurz auf dem Grill antoasten und die untere Hälfte dann mit ein wenig Preiselbeeren bestreichen. Darauf etwas von dem Salat geben. Jetzt die Entenbruststücke mit dem Camembert auf den Salat setzen und 1 TL Paprika Pulver darüber verteilen. Zum Schluss einen großen Klecks Preiselbeeren und die karamellisierten Birnscheiben als Topping darüber setzen. Obere Brötchenhälften aufsetzen und mit einem Spieß fixieren. Fertig ist der Enten-Burger

Guten Appetit!


GRILLSTAR ^{DE}

WELTBESTER BURGER

A LA GRILLSTAR CHEF'S



Handmade Burger

Zutaten für 4 Burger

Patties

600gr. Rinderhackfleisch
5 EL Senf
1 TL Tabasco
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für den Belag

8Scheiben Bacon
4 Scheiben Cheddar Käse
1 große rote Zwiebel
2EL Weißweinessig
1 große Gewürzgurke
1TL Tabasco
5 EL Ketchup
100gr. Eisbergsalat
2 EL Mayo
1 TI Worcestersauce
etwas Meersalz

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Tabasco und 1 EL Senf würzen und gut durchkneten. In vier gleich große Portionen teilen und aus jeder Portion einen Patty formen. Dazu die Hände etwas anfeuchten und das Hack zu Kugeln formen, die Kugeln dann so flach drücken, dass sie ca. 2 cm größer als die Buns sind. Nun von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen und auf einen Teller legen. Bis zum Grillen kaltstellen.

Auf dem Grill den Speck knusprig braten. Die Patties ca. 5 Minuten von jeder Seite scharf angrillen. Nachdem jede Seite ca. 5 Minuten gebraten hat, auf jedem Patty 1/2 EL Senf streichen und umdrehen. Nach ca. 1 Minute den Vorgang auf der zweiten Seite wiederholen. Wenn der Senf auf beiden Seiten verteilt ist, den Speck und dann den Käse auf die Patties geben. Sobald der Käse geschmolzen ist (ca. 45-60 Sekunden) die Patties aus dem Grillnehmen.

Belag

Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit dem Essig und etwas Meersalz einlegen. Gurke quer in Ringe schneiden. Salat waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden und mit Tabasco, 1 EL Ketchup, Mayo und Worcestersauce gut vermengen. Die Buns aufschneiden. Auf die Unterseite den Salat mit Dressing verteilen. Nun den Patty daraufsetzen und mit den Zwiebeln und den Gurkenscheiben belegen. Auf die Oberseite je 1 EL Ketchup streichen und den Burger sofort servieren.

Guten Appetit!



GRILLSTAR DE

ASIA CHICKEN STYLE BURGER

MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

Handmade Burger



GRILLSTAR DE

Zutaten für 4 Burger

5 Rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
Brauner Zucker
500 gr. Protonino
4 Burger Buns
8 Scheiben Cheddar
1 Röstzwiebeln
1 Salat Gurke
1 Zitronengras
Balsamico Essig (dunkel)
Sesam
Große Tomate
Lollo Rosso Salat

Marinade

4 EL Soja Sauce
3 Limetten
1 EL Sesamöl
3 Knoblauch
1 EL Hon Mirin

Burger Soße

0,5 TL Chilli Hot Sauce
4 EL Süß Sauer Sauce
1 EL Senf
4 EL Apfelsaft
1 TL Limettensaft
Traeger Chicken Rub

Marinade

4 EL Soja Sauce, 1EL Hon Mirin, 1EL Sesamöl, Zitronengras, klein gehackten Knoblauch und den Saft einer Limette zusammenfügen und abschmecken. Diese Marinade in eine kleine Schüssel oder in einen Zipper Beutel geben und das Fleisch hinzufügen. Im Kühlschrank ca. 40 Min ziehen lassen.

Burger Soße

Für die Burger-Soße Süß-Sauer-Sauce, Senf, Chili Hot Sauce, Apfelsaft, Limettensaft und den Traeger Chicken Rub in eine kleine Schüssel geben, gut verrühren und abschmecken.

Die roten Zwiebel in einer Pfanne zusammen mit braunem Rohrzucker anbraten und mit dem dunklen Balsamico Essig ablöschen. Reduzieren lassen bis die Zwiebeln weich werden.

Den Grill auf ca. 120°C einstellen und das Fleisch leicht angrillen. Nach dem das Fleisch fertig gegrillt ist streuen wir den gerösteten Sesam auf das Fleisch. Den Bun beidseitig angrillen. Nun sind wir fertig und können den Burgerbauen.

Guten Appetit!

Handmade Burger

A close-up photograph of a hand holding a s'more. The s'more consists of two graham crackers sandwiching a layer of white marshmallows and a piece of chocolate. The marshmallows are melted and slightly charred. The hand holding the s'more has blue nail polish. In the background, a campfire is burning brightly, and a person wearing a purple shirt and blue jeans is visible, sitting on the ground. The scene is set outdoors at night.

 **GRILLSTAR DE**

S'MORES

Handmade Burger

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
your 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