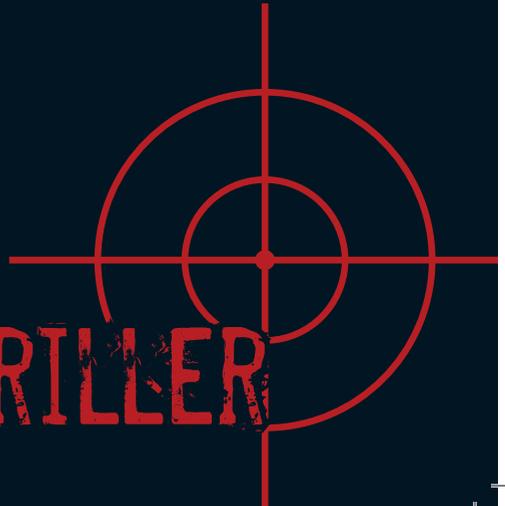


BBQ-CREW.COM



AUFTRAGS-GRILLER



DAS HEUTIGE

ALS VORSPEISE:

Blätterteig - Rucola - Räucher - Schnecken



ALS ZWISCHENGANG:

Salsiccia-Spieße auf Salat - Gemüse Bett



ALS FINGER FOOD:

Das perfekte Steak & Forelle vom Räucherbrett



GRILLMENÜ

ALS HAUPTGANG:

*Schweinekrustenbraten mit
Lauwarmen Kartoffelsalat vom Grill*



ALS DESSERT:

Aprikosen - Mandelauflauf vom Grill



BLÄTTERTEIG - RUCOLA - RÄUCHER - SCHNECKEN



Für 40 Stück

Zutaten: 4 Platten Tiefkühlblätterteig, 200g rotes Pesto, 500g Rucola, 300g Räucherkäse in Scheiben

Grillmethode: INDIREKT
Hitze: 200-250 Grad
Grillzeit: 10-12 Minuten

Vorbereitung:

- Grill für INDIREKTE HITZE bei 200-250 Grad vorbereiten.
- Pizzastein auflegen und min. 20 Minuten vorheizen

Zubereitung:

- Die Hälfte des Pestos auf die aufgetauten Blätterteigplatten streichen, dabei an der langen Seite einen Rand von 1 cm frei lassen
- Jetzt mit den Käsescheiben belegen, dafür sorgen, dass alles mit Käse belegt ist, bis auf die freie Kante. Die verbliebene Pestomasse auf den Käse streichen und den Rucola drüber streuen
- Angefangen bei der belegten Kante, die Blätterteigplatten aufrollen, die freie Kante mit etwas Wasser befeuchten und leicht andrücken
- Die Rolle in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einen mit Backpapier belegten Pizzastein legen. Etwas Platz lassen, da die Röllchen beim Backen etwas auseinandergelangen
- Ca. 10-12 Minuten goldbraun backen

SALSICCIA-SPIESSE AUF SALAT - GEMÜSE BETT



Für 4 Portionen

Zutaten: 400g Salsiccia Wurst, 200g frischer Salat der Saison, 400g Gemüse der Saison zum Grillen, 4 EL Zitronenöl, 1 Baguette-Brot, Salz und Pfeffer nach belieben

Grillmethode: DIREKT
Hitze: 250-300 Grad
Grillzeit: 10-15 Minuten

Vorbereitung:

- Grill für DIREKTE HITZE bei 250-300 Grad vorbereiten.
- ETGS-System aufstellen
- Salat putzen und klein schneiden
- Grillgemüse in mundgerechte Stücke schneiden
- Das Baguette Brot in Scheiben schneiden und kurz angrillen

Zubereitung:

- Würste in ca. 6cm lange Stücke schneiden, auf die Spieße stecken und auf dem Grill in das ETGS-System einspießen – Deckel schließen
- Das Grillgemüse von allen Seiten kurz angrillen
- Das Gemüse zurück in eine Schüssel geben, mit Zitronenöl, Salz und Pfeffer würzen
- Den Salat mit dem Grillgemüse anrichten
- Die Grillwurst darüber legen und mit dem Baguette servieren

DAS „PERFEKTE“ STEAK



Für 2 Personen

Zutaten: 1kg Steak nach Wahl, Salz, Pfeffer, Zucker

Grillmethode: DIREKT zum Angrillen und INDIREKT zum Nachgaren
Hitze: 250 - 350 Grad
Grillzeit: 10-15 Minuten
Kerntemperatur: 48 - 72 Grad je nach Wunsch

Vorbereitung:

- Das Fleisch (falls am Stück) in je 500g starke Steaks schneiden
- Die Steaks 1 Stunde vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen
- Grill für DIREKTES GRILLEN vorbereiten

Zubereitung:

- Die Steaks auf den vorgeheizten Rost in die DIREKTE HITZE auflegen
- Den Deckel schließen und 45 Sekunden grillen
- Um das Steak mit dem typischen „Grillmuster“ zu versehen, das Steak um 90 Grad drehen und weitere 45 Sekunden grillen
- Das Steak wenden und den o.g. Vorgang wiederholen
- Nach dem Angrillen die Steaks in die INDIREKTE ZONE legen und auf den gewünschten Garpunkt ziehen lassen
- Die Steaks vom Grill nehmen und abgedeckt mindestens 5 Minuten ruhen lassen

GANZE FORELLE VOM RÄUCHERBRETT



Für 4 Portionen

Zutaten: 2 frische Forellen ausgenommen, 300g Thymianzweige, 3 Zitronen, Salz nach belieben, 2 Räucherbretter, min. 1 Stunde gewässert, Zahnstocher

Grillmethode: DIREKT und INDIREKT
Hitze: 180-300 Grad
Grillzeit: 20-30 Minuten

Vorbereitung:

- Grill für DIREKTE HITZE bei 250-300 Grad vorbereiten.
- Die gewässerten Räucherbretter in die DIREKTE ZONE des Grills legen und Deckel Schließen
- 2 Zitronen in Scheiben schneiden
- 1 Zitrone halbieren
- Forellen mit Küchenrolle trocken reiben
- Wenn die Räucherbretter das „Knacken“ anfangen (ca. nach 10 Minuten), diese zurück in die INDIREKTE ZONE bei 180-200 Grad legen, jetzt ist es „aktiviert“

Zubereitung:

- Die trockengeriebenen Forellen mit viel Salz innen würzen
- Danach die Zitronenscheiben in den Fisch geben und anschließend die Thymianzweige darauf legen
- Die Zitronenscheiben im Fisch mit Zahnstocher fixieren
- Die halbe Zitrone auf das „aktivierte“ Räucherbrett legen, diese dient als „Fischhalter“
- Den Fisch jetzt auf die Zitrone setzen
- Nach 20-30 Minuten, wenn das Eiweiß austritt, ist der Fisch fertig

KNOBLAUCH - KRÄUTER

- BBQ - RUB



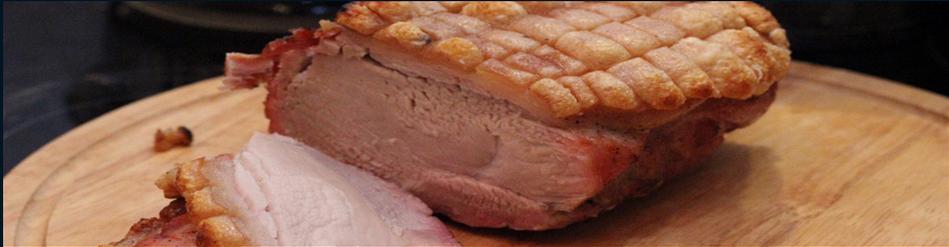
Zutaten: 60g schwarze Pfefferkörner (geschrotet), 30g Chiliflocken, 120g Kräuter der Provence, 240g brauner Zucker, 100g Paprika edelsüß, 350g Meersalz grob, 100g Knoblauchpulver

Trockenwürzmischung

Zubereitung:

- Alle Zutaten vermengen
- Luftdicht verpacken und Kühl lagern (6 Monate haltbar)
- Für 1 KG Fleisch benötigen Sie 30 – 50g Gewürzmischung
- Empfohlen zu Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Wildschwein oder Geflügel

SCHWEINEKRUSTENBRATEN MIT KNOBLAUCH- KRÄUTER-BBQ-RUB



Für 10 Personen

Zutaten Schweinekrustenbraten: 120g Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub,
2,5 kg Schweinebraten mit Schwarte, Salz

Grillmethode: INDIREKT
Hitze: 180-200 Grad
Grillzeit: 2,5 Stunden
Kerntemperatur: 68 – 70 Grad

Vorbereitung:

- Die Fleischseite des Schweinebratens mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub einreiben
- Die Schwarte des Bratens rautenförmig einschneiden, dabei aufpassen das die Schnitttiefe nur die Schwarte schneidet und nicht das Fleisch (Hilfsmittel Cuttermesser)
- Jetzt ordentlich Salz in die Schnitte reiben
- Den Grill für INDIREKTE HITZE auf 180 – 200 Grad vorbereiten

Zubereitung:

- Den Grillrost säubern
- Legen Sie den Braten (am besten mit Bratenkorb) auf die INDIREKTE ZONE des Grills
- Den Deckel des Grills schließen
- Wenn Sie den Braten kross möchten, erhöhen Sie in den letzten 20 Minuten die Hitze im Grill.

LAUWARMER KARTOFFELSALAT VOM DUTCH OVEN



Für 10 Personen

Zutaten: 1,6 kg kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge) halbiert, 3 Thymianzweige, 3 Rosmarinzweige, 3 Lorbeerblätter, 3 TL Scampi und Garnelengewürz, 20 Kirschtomaten, halbiert, 20 schwarze Oliven, geviertelt, 3 EL körniger Dijon-Senf, 150 ml weißer Balsamico, 100g Rucola, Rapsöl, Salz und Pfeffer nach belieben, Bratenschnur

Grillmethode: DIREKTE HITZE und INDIREKTE HITZE

Hitze: 180 - 300 Grad

Grillzeit: 30-40 Minuten

Vorbereitung:

- Den Grill für DIREKTE HITZE inklusive Dutch Oven Einsatz vorbereiten
- Dutch Oven einsetzen und aufheizen
- Kartoffeln halbieren
- Kirschtomaten halbieren
- Oliven vierteln
- Thymian-, Rosmarin- und Lorbeerblätter mit der Bratenschnur zu einem Bund zusammenbinden

Zubereitung:

- In den heißen Dutch Oven das Rapsöl mit den Kartoffeln geben
- SOFORT den Deckel des Dutch Oven schließen und ca. 10 Minuten angrillen
- Jetzt den Dutch Oven auf die INDIREKTE HITZE stellen und das Kräuterbündel dazu geben
- Die Kartoffeln weitere 20-25 Minuten garen, gelegentlich umrühren
- Sobald die Kartoffeln gar sind, den Dutch Oven vom Grill nehmen, die Kräuter herausnehmen und Senf und Essig hinzufügen
- Die Tomaten und Oliven hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Scampi und Garnelen Gewürz abschmecken
- Zum Schluss den Rucola hineingeben

APRIKOSENAUFLAUF MIT MANDELN



Für 4 Personen

Zutaten: 20g Mandeln (gehobelt), 3 Eier, 40g Vanillezucker, 170 ml Sahne, 4 Toastscheiben, 100g Aprikosen (gedörrt), 20g Amaretto Likör, 400 ml Vanillesauce

Für die Form: 15g Butter, 30g Zucker

Grillmethode: INDIREKT
Hitze: 160 - 180 Grad
Grillzeit: 30 – 35 Minuten
Kerntemperatur: 85 Grad

Vorbereitung:

- Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten
- Eine feuerfeste Auflaufform (ca. 31 x 22 cm) mit Butter fetten und auszuckern
- Eier trennen
- Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Vanillezucker beifügen
- Sahne mit dem Eigelb mischen
- Toastbrot in 1cm dicke Würfel schneiden
- Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Toastbrot und den Mandeln zur Sahnemischung geben
- Mit dem Amaretto abschmecken und gut vermischen
- Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und in die Auflaufform füllen
- Den Grill auf INDIREKTE HITZE bei 160 – 180 Grad vorbereiten

DIE GRILLMETHODEN MIT DECKEL

DIREKTE HITZE



Für das schnelle Zubereiten von Würstchen oder Steaks ist die DIREKTE HITZE besonders geeignet. Hier wird die Hitzequelle direkt unter das Grillgut gelegt.

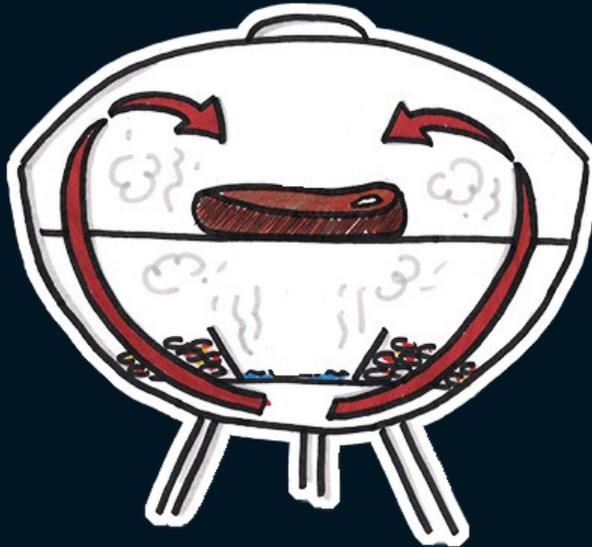
Das Grillgut wird „angegrillt“ und später in der INDIREKTEN HITZE fertig gegart. Diese Methode wird bei einer Grillzeit kleiner als 30 Minuten verwendet.

Bevorzugtes Grillgut:

- Würstchen
- Steaks
- Gemüse oder Hähnchenspieße

DIE GRILLMETHODEN MIT DECKEL

INDIREKTE HITZE



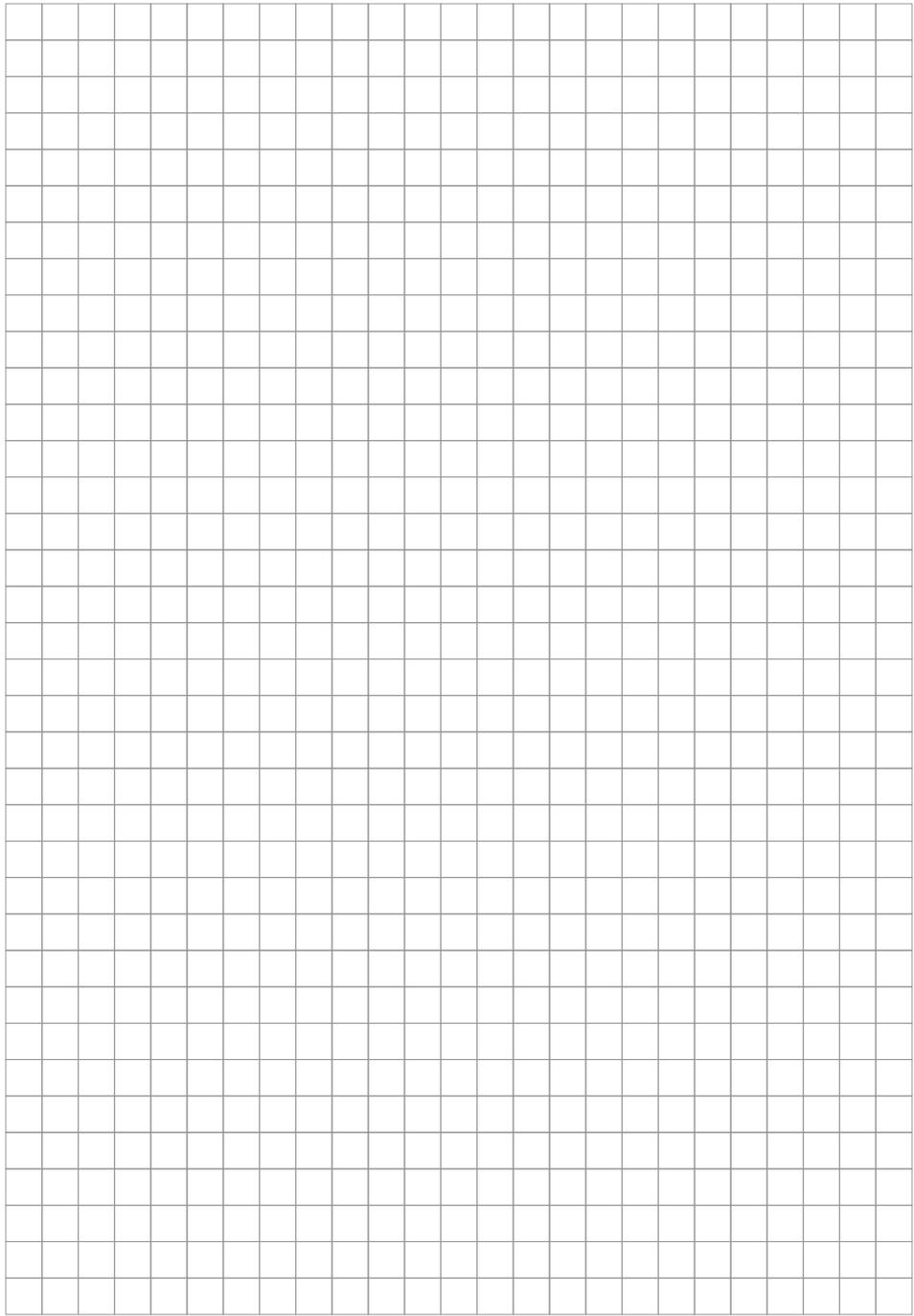
Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel wird bei INDIREKTER HITZE gegrillt. Hier wird die Hitzequelle an den Rand des Grills gelegt, um zu verhindern, dass die DIREKTE HITZE das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist.

Die Wirkungsweise ist bekannt aus der Umlufthitze eines Backofens. Diese Methode wird bei einer Grillzeit größer 30 Minuten verwendet.

Bevorzugtes Grillgut:

- Braten
- Ganze Hähnchen
- Gemüse in größeren Stücken

Notizen



NEU



EIGENE BBQ-SAUCE



Grill-Seminare
Event-Catering
Auftrags-Griller
BBQ-Verkaufsanhänger
Grillzubehör
Grillmeister
Deutschland - Österreich



*Vielen Dank
für den tollen Abend
Und viel Spaß
beim Nachgrillen!*

Ihr Gastgeber:

Mehr Informationen unter www.BBQ-Crew.com

