

BBQ-CREW.COM



AUFTRAGS-GRILLER



# DAS HEUTIGE

ALS VORSPEISE:

*Gegrilltes Sandwich mit Lachs und Feigen*



ALS SUPPE:

*„Gesmokte“ Kartoffelsuppe mit Waldviertler-Würfel*



ALS ZWISCHENGANG:

*Weihnachtliches Hähnchen vom Drehspeiß  
mit Ingwer-Orangen Glasur und Rotkraut*



# WINTERGRILLMENÜ

## ALS HAUPTGANG:

*Roastbeef mit Crem-Spitzkohl Gemüse  
und Böhmisches Knödel*



## ALS DESSERT:

*„Bread-Butter-Pudding“ oder Scheiterhaufen  
mit Whiskey-Datteln und Bananen*



# GEGRILLTES SANDWICH MIT LACHS UND FEIGEN



Für 4 Personen

**Zutaten:** 8 Sandwich-Toastscheiben, 40g Butter, 40g Feigensenf, 2 Feigen, 200g Räucherlachs, 100g Camembert, 4 Dillzweige

---

Grillmethode: DIREKT

Hitze: 180-200 Grad

Grillzeit: 4-5 Minuten

---

## Vorbereitung:

- Grill für DIREKTE HITZE bei 180-200 Grad vorbereiten.
- Sandwich-Toastscheiben auf einer Seite zuerst mit Butter, dann mit Feigensenf bestreichen.
- Feigen waschen, Stiele entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Toastscheibe pro Person mit ca. 50g Räucherlachs belegen, zu den Toasträndern etwas Abstand lassen.
- Camembert dünn aufschneiden und auf dem Räucherlachs verteilen.
- Mit Feigen belegen
- Mit der zweiten Toastscheibe bedecken und zusammendrücken

## Zubereitung:

- Den Grillrost säubern
- Die Sandwiches auf die DIREKTE ZONE des Grills legen, Deckel schließen und 4-5 Minuten grillen
- Die Sandwiches wenden und den Vorgang wiederholen

# „GSMOKTE“ KARTOFFELSUPPE MIT WALDVIERTLER-WÜRFEL



Für 4 Personen

**Zutaten:** 1kg Kartoffeln, gewürfelt und geschält, 2 Zwiebeln, in Streifen geschnitten, 1 Stange Lauch, in Streifen geschnitten, 2 Karotten, geschält und gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, 100ml Weißwein, 500ml Gemüsesfond, 500ml Sahne, Salz, Pfeffer & Muskat, 3EL Rapsöl, 200g Waldviertler, klein gewürfelt (Cabanossi), 1Bund Blattpetersilie, gehackt 4 Handvoll Räucherchips, gewässert

Grillmethode: INDIREKT

Hitze: 180-200 Grad

Grillzeit: 40 Minuten

## Vorbereitung:

- Grill für INDIREKTE HITZE bei 180-200 Grad vorbereiten.
- Die Kartoffelwürfel mit Öl vermengen und auf ein Gemüserost legen.
- Ein paar Chips in die Glut geben und die Kartoffeln INDIREKT etwa 20 Minuten smoken, dann vom Grill nehmen und zur Seite stellen. Es soll ständig Rauch produziert werden, also ggf. Chips nachlegen. Alternativ beim Gasgrill Räucherbox verwenden.
- Dutch Oven INDIREKT aufsetzen und auf Temperatur bringen

## Zubereitung:

- Rapsöl in den Dutch Oven eingeben und sofort die Zwiebeln, Karotten und den Lauch darin anschwitzen.
- Mit Weißwein ablöschen und Knoblauch hinzugeben, Kurz erhitzen
- Jetzt den Gemüsesfond aufgießen und die gesmokten Kartoffeln dazugeben. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Jetzt die Sahne einrühren und nochmals 5 Minuten köcheln lassen.
- Die Suppe mit einem Schneebesen kräftig durchziehen (damit die Suppe stückig bleibt – nach Wunsch auch Pürierstab verwenden), Waldviertler Würfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit der gehackten Petersilie heiß servieren.

# WEIHNACHTLICHES HÄHNCHEN VOM DREHSPIESS MIT INGWER-ORANGEN GLASUR UND ROTKRAUT



Für 2 Personen

**Zutaten Gewürzmischung:** 10g Salz grob, 2g Rosmarin, 2g Chiliflocken, 7g schwarze Pfefferkörner geschrotet, 1Messerspitze Zimt gemahlen, 1 Zitrone (Abrieb)

**Zutaten Hähnchen:** 1,2 kg Hähnchen (ganz), 1 Rosmarinzwig

**Zutaten Glasur:** 3Stück Ingwer (2 cm), geschält und gerieben, 600g Orangenmarmelade, 90ml Worcestersauce, 2Stück Knoblauchzehen, fein gehackt, 2TL Chilipulver, 90g Senf, 750ml Schwarzbier

**Zutaten Rotkohl:** 2EL Rapsöl, 300g Rotkohl, in Streifen geschnitten, 1kleine Zwiebel, gewürfelt 50ml Orangensaft, 2EL Preiselbeeren

---

Grillmethode: INDIREKT

Hitze: 180-200 Grad

Grillzeit: 1,2 Stunden

Kerntemperatur: 78 – 85 Grad

---

## Vorbereitung:

- Die Gewürze für die Gewürzmischung gründlich vermengen
- Das Hähnchen innen und außen mit der Gewürzmischung einreiben
- Den Rosmarinzwig in die Bauchhöhle des Hähnchens stecken
- Sämtliche Zutaten für die Glasur in einen Topf geben und auf dem Seitenkocher oder Herd einkochen
- Dutch Oven bei INDIREKTER Hitze aufsetzen und auf Temperatur bringen

## Zubereitung:

- Das Hähnchen auf einen Drehspieß aufstecken und INDIREKT auf den Grill 1,2 Stunden grillen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit, das Hähnchen mit der Glasur einstreichen und fertigaren.
- Im heißen Dutch Oven das Rapsöl eingeben und darin kurz die Zwiebeln anschwitzen. Jetzt den Rotkohl, Orangensaft und Preiselbeeren dazugeben, Deckel aufsetzen.
- Ca. Eine Stunde einkochen lassen, gelegentlich umrühren
- Hähnchen tranchieren und zusammen mit dem Rotkohl servieren

# ROASTBEEF MIT CREM-SPITZKOHL, GEMÜSE UND BÖHMISCHE KNÖDEL



Für 4 Personen

**Zutaten Gewürzmischung:** 10g Senfkörner, 20g grobes Meersalz, 10g schwarze Pfefferkörner ganz, 10g Rosmariennadeln

**Zutaten Roastbeef:** 1-1,2kg Roastbeef (ganz), 30ml Olivenöl, 1 Orange unbehandelt

**Zutaten Spitzkohl:** 1kg Spitzkohl, in Streifen geschnitten, 200g Speckwürfel, 3 Zwiebeln, fein gewürfelt, 150ml Weißwein, 200ml Gemüsefond, 250ml Sahne, 40g Crème Fraîche, 2EL Speisestärke, mit 2EL Wasser angerührt Salz, Pfeffer, Muskat, 40g Blattpettersilie, fein gehackt, 2EL Rapsöl

**Zutaten Knödel:** 500g Böhmisches Knödel, 100g Butter, zum bestreichen

Grillmethode: INDIREKT

Hitze: 160 - 180 Grad

Grillzeit: 60 - 90 Minuten

Kerntemperatur: 55 - 60 Grad

## Vorbereitung Roastbeef:

- Grill für INDIREKTE Hitze vorbereiten
- Die Fettseite des küchenfertigen Roastbeef kreuzweise bis zum Fleisch einschneiden – nicht in das Fleisch schneiden.
- Senf und Pfefferkörner, Rosmariennadeln mit Salz und Orangenabrieb in einem Mörser zerstoßen und gründlich vermischen.
- Orange halbieren und in Scheiben schneiden
- Das Fleisch mit Öl einreiben und ringsherum mit der Gewürzmischung würzen
- Die Orangenscheiben auf der Fettseite verteilen und mit Spießen fixieren

## Zubereitung Roastbeef:

- Das Roastbeef mit der Fettseite nach oben auf die INDIREKTE Zone des Grills legen
- Einen Kerntemperaturfühler mittig in das Fleisch stecken und den Deckel des Grills schließen
- Das Fleisch so lange grillen, bis die Kerntemperatur 55 - 60 Grad erreicht hat.

# ROASTBEEF MIT CREM-SPITZKOHL GEMÜSE UND BÖHMISCHE KNÖDEL



## Vorbereitung Spitzkohl:

- Den Grill für die DIREKTE Hitze vorbereiten und Dutch Oven aufsetzen

## Zubereitung Spitzkohl:

- Das Öl im Dutch Oven erhitzen und die Speckwürfel und Zwiebeln darin anschwitzen
- Den Spitzkohl dazugeben und mit dem Weißwein ablöschen
- Den Fond hinzugeben und bei geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen
- Die Sahen und das Crème Fraîche hineingeben und weitere 10 Minuten köcheln
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und ggf. mit Stärke binden

## Vorbereitung Knödel:

- Die keramische Grillplatte bei DIREKTER Hitze auf den Grill stellen
- Die Knödel (falls nicht vorportioniert) in Scheiben schneiden und beidseitig leicht mit Butter bestreichen

## Zubereitung Knödel:

- Die Knödelscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten
- Jetzt mit Roastbeef und dem Spitzkohlgemüse servieren



KERAMISCHE GRILLPLATTE



DUTCH OVEN

# „BREAD-BUTTER-PUDDING“ ODER SCHEITERHAUFEN MIT WHISKEY-DATTELN UND BANANEN



Für 1 Auflaufform ca. 8 Personen

**Zutaten Auflauf:** 400g Hefengebäck, in Scheiben geschnitten, 90g Butter, 40g Datteln, gewürfelt, 40ml Bourbon Whiskey, 3 Bananen, 250ml Sahne, 100ml Milch, 3 Eier, 45g brauner Zucker, 1 Vanillezucker, 1Priesse Muskat, 1Blatt Backpapier

---

Grillmethode: INDIREKT

Hitze: 180 - 200 Grad

Grillzeit: 40 Stunden

---

## Vorbereitung:

- Den Grill auf INDIREKTE Hitze vorbereiten
- Die Dattelwürfel in 10ml Whiskey einlegen
- Die Hefengebäck-Scheiben beidseitig mit Butter bestreichen
- Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden
- Milch, Sahne, Eier, der restliche Whiskey, Zucker, Vanillezucker und eine Priesse Muskat kräftig verrühren
- Eine feuerfeste Auflaufform mit Backpapier auslegen
- Jetzt die Hefengebäckscheiben abwechselnd mit Datteln und Bananenscheiben in die Auflaufform schichten
- Die verrührte Ei-Sahne-Mischung über die Gebäckscheiben gießen.

## Zubereitung:

- Die Auflaufform für 40 Minuten bei INDIREKTER Hitze goldbraun grillen
- Wenn die Ei-Masse gestockt ist, kann das Dessert gestürzt und in Portionen geschnitten werden

# 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.

---

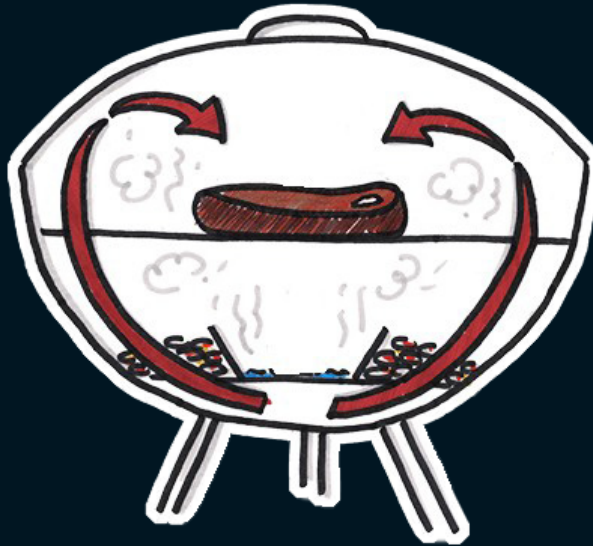
### Bevorzugtes Grillgut:

- 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

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

*Mehr Informationen unter [www.BBQ-Crew.com](http://www.BBQ-Crew.com)*

