

BBQ-CREW.COM



FEUERPLATTE

AUFTRAGS-GRILLER



DIE FEUERPLATTE

Am Lagerfeuer sitzen, Stockbrot grillen und den Tag genießen!

Wer hat das nicht schon als Kind gerne gemacht?

Mit der Feuerplatte kannst du nun nicht nur das Knistern eines Lagerfeuers genießen, sondern auch eine feine Grillparty schmeißen!

Die Feuerplatte bringt Dich und deine Gäste zusammen!

Aber was ist eigentlich so eine Feuerplatte und wie wird er bedient?

Der Grill besteht aus einem schalenförmigen Oberteil, auf dem ein massiver Metallring sitzt. Und darauf wird gegrillt. Das Feuer befindet sich in der Mitte.

Der Grill ist individuell erweiterbar mit z.B. Käfig für „hängendes Grillgut“ oder Individuellem Logo und Schriftzug.

DIE WICHTIGSTEN SCHRITTE VOR DEM START: DAS EINBRENNEN

Eine Feuerplatte ist aus Stahl gemacht, daher würde die Platte ohne Schutz nach kurzer Zeit rosten.

Um die Feuerplatte vor Korrosion und Rost zu schützen, muss die Platte vor Verwendung daher eingebrannt werden. Dazu vermeidet die Patina, die beim Einbrennen entsteht, das das Grillgut anbrennt und haften bleibt.

Das Einbrennen reinigt zudem noch die Stahlplatte und entfernt Produktionsrückstände.

Die gängige Methode ist mittlerweile das Einbrennen nur mit Öl. Dabei wird die Platte mit Sonnenblumenöl, Rapsöl oder Kokosfett eingerieben.

Nun wird der Grill stark befeuert. Das Feuer sollte für eine längere Zeit, bis zu mehreren Stunden, brennen.

Nach kurzer Zeit bildet sich eine schwarze Patina auf der kompletten Platte. Jetzt wird die Platte erneut mit Öl abgerieben. Diesen Vorgang wiederholt man in regelmäßigen Abständen bis eine durchgehende Patina gebildet ist. Jetzt ist die Grillplatte einsatzbereit!

Die Patina entwickelt sich bei jedem Grillen weiter und wird besser. Das bedeutet, dass beim ersten Grillen noch Öl verwendet werden sollte. Jedoch benötigt die Feuerplatte zum Anbraten bei jedem Grillen weniger Öl bis die Patina vollständig ausgereift ist und kein Grillgut mehr anbrennt.



PLANCHA *chefSERIE's*

... grillen im JuraOfen Style

jura-OFEN

Stehtische - Feuerstellen & Grill's



End 6
96231 Bad Staffelstein

E-Mail: info@team-jura.de
Internet: www.team-jura.de

0151 / 241 58 123

technische Daten

- ... 1.200 mm Grillfläche im Durchmesser
- ... 1.350 mm Gesamtumfang
- ... 950 mm Arbeitshöhe
- ... in der Höhe flexibel erweiterbar

GRUNDMODUL

inkl. bumper- Ring, dann flexibel erweiterbar
Bilder zeigen Sonderausstattung

... der Mittelpunkt auf der RESTAURANTTARRASSE oder DEINER Grillparty.

- flexibles und kontinuierliches Bewirten von großen Event's
- erweiterbar mit individuellen AUFBAUTEN und EQUIPMENT
- individuell PERSONALISIERBAR, Logoblech als auch in Anbaut
- für zuhause aber auch dem professionellen Einsatz

ZUBEHÖR

- ... div. Aufbaumodule
- ... Grillplatte
- ... Edelstahl Hakenleiste



SCHÜTTEL-PIZZA



Für 4 Personen

Zutaten: 200g Mehl, 250g Milch oder Obers, 3 Eier, 200g Schinken oder Salami, 1 kleine Zwiebel und Paprika, 250g geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Oregano

Grillmethode: INDIREKT
Grillzeit: 15 Minuten

Vorbereitung:

- Schinken in kleine Stücke schneiden
- Zwiebel und Paprika in kleine Würfel schneiden
- Alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben und kräftig schütteln

Zubereitung:

- Auf die heiße Grillplatte etwas Öl geben
- Einen großen Löffel der Masse auf die Grillplatte geben und vorsichtig flach drücken
- Nach kurzer Zeit die Schüttel-Pizza wenden und goldbraun fertig backen

SMASHED-BURGER MIT ZWIEBELN, GEGRILLTEN TOMATEN UND CHEDDAR CHEESE SOSSE



Für 4 Personen

Zutaten Burger: 400g Rinderhackfleisch, 4 Weizen Wraps, 1 Salat, Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Tomate

Zutaten Soße: 6 Scheiben Chester Sandwich-Käse, 100g Cheddar, 300 ml Milch, 40g Butter, 2 TL Mehl, 75g Jalapeños (aus dem Glas), 1 TL geräuchertes Paprikapulver, ½ TL Chili-Pulver

Grillmethode: INDIREKT
Grillzeit: 20 Minuten

Vorbereitung:

- Aus dem Fleisch 4 gleichgroße Kugeln formen
- Zwiebel und Tomate in dicke Scheiben schneiden
- Käse und Jalapeños in kleine Stückchen schneiden

Zubereitung:

- Die Fleisch-Kugeln auf die Grillplatte geben, das Wrap darüber legen und mit einem „Burger-Eisen“ platt drücken - von jeder Seite ca. 2 Minuten grillen
- Für die Soße in einer feuerfesten Pfanne Butter schmelzen und Mehl hinzufügen (Einbrenne erstellen)
- Milch nach und nach unter stetigem Rühren hinzugeben und aufkochen lassen
- Käse hinzugeben bis eine glatte Mase entsteht
- Jalapeño Würfel und Gewürze hinzugeben
- Wrap mit Salat, Gemüse und Cheese Soße anrichten

SURF & TURF „DAS PERFEKTE STEAK VS. JAKOBSMUSCHELN MIT GEGRILTEM AVOCADO-SCHIFF



Für 4 Personen

Zutaten: 2 Steaks nach Wahl, 12 Jakobsmuscheln, 2 Avocado, 50g Hartweizengries, 4 Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Orange, Koriander oder Petersilie, Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Balsamico-Glace zur Deko

Grillmethode: DIREKT
Grillzeit: 15 Minuten

Vorbereitung:

- Die Steaks min. 2 Stunden vorher auf Zimmertemperatur bringen
- Kurz vor dem auflegen mit Salz und Zucker würzen
- Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und die Schnittfläche in den Hartweizengries drücken
- Tomaten und Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit Orangensaft, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken
- Koriander oder Petersilie nach belieben

Zubereitung:

- Auf die heiße Grillplatte die Steaks von jeder Seite 90 Sek scharf angrillen
- Auf einer weniger heißen Zone der Feuerplatte INDIREKT die Steaks auf ca. 54 Grad Kerntemperatur fertiggrillen
- Die Jakobsmuscheln mit etwas Öl von allen Seiten glasig grillen
- Die Avocado-Hälften auf der Schnittfläche goldbraun grillen
- Steak in Tranchen schneiden, Tomaten-Salat in die Avocado geben und zusammen mit den Jakobsmuscheln anrichten
- Mit Pfeffer nachwürzen und mit Balsamico-Glace verzieren

KNOBLAUCH - KRÄUTER - BBQ - RUB



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

Trockenwürzmischung

Vorbereitung:

- 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

DICKE FLEISCH-SPIESSE MIT BBQ-SOSSE, SMASHED POTATOES UND GRILLGEMÜSE



Für 4 Personen

Zutaten Spieße: 2 St z.B. Tafelspitz (Picanha), 2 St z.B. Schweinenacken,
5 EL Olivenöl, 5 EL Knoblauch-Kräuter-Rub

Zutaten BBQ-Soße: 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel fein gewürfelt,
1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Chilipulver, 1 TL Kreuzkümmel,
1 EL Paprika edelsüß, 240 ml Ketchup, 240 ml Espresso,
60g brauner Zucker, 60 ml Aceto Balsamico

Zutaten Grillgemüse: nach Wahl, 2 große gekochte Kartoffeln,
Cheddar Käse

Grillmethode: DIREKT
Grillzeit Spieße: 60 Minuten
Grillzeit Beilage: 20 Minuten

Vorbereitung:

- Fleisch in 5/5cm große Würfel schneiden, mit Öl und Rub würzen und auf Spieße stecken
- Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden
- Grillgemüse putzen und in Würfel schneiden

Zubereitung:

- Fleischspieße direkt über das Feuer hängen
- Zwiebeln in Olivenöl glasig dünsten, Knoblauch-, Chili-, Paprikapulver und Kreuzkümmel, Ketchup, Espresso, Zucker und Essig unterrühren
- Alles auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen
- Die Kartoffeln mit Öl direkt auf die Platte drücken, 1x wenden, die 2. Seite mit Käse belegen und goldbraun grillen
- Das Grillgemüse mit Öl direkt auf der Platte grillen, mit Rub würzen

PANCAKES MIT EIS UND GEGRILLTEN FRÜCHTEN



Für 4 Personen

Zutaten: 200g Mehl, 1 Priesse Salz, 1 Packung Backpulver, 2 Eier, 50g Puderzucker, 250 ml Milch, 50 g geschmolzene Butter, Butterschmalz, Früchte nach Wahl

Grillmethode: DIREKT
Grillzeit: 10 Minuten

Vorbereitung:

- Mehl, Salz, Backpulver und Puderzucker in einer Schüssel vermengen
- Eier, Milch und flüssige Butter dazugeben und glattrühren

Zubereitung:

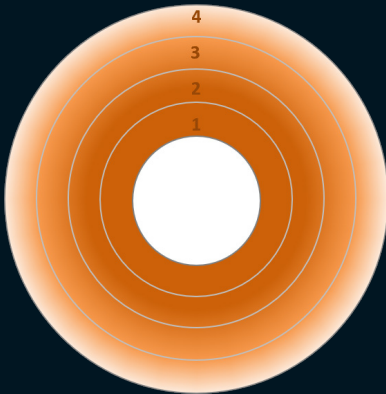
- Butterschmalz auf die heiße Grillplatte geben
- Mit einer Kelle Teig aufgeben
- Pancakes ca. 2 Minuten von jeder Seite goldbraun backen
- Früchte direkt auf die heiße Platte geben und angrillen
- Mit Eis und Früchten servieren

GRILLEN AUF DER PLANCHA

Temperaturzonen clever nutzen

Der Clou an Plancha's ist, dass durch die mittige Platzierung der Hitzequelle und der damit verbundenen Energieaufnahme des Stahls verschiedene Temperaturzonen entstehen. Stell Dir diese Bereiche wie Ringe vor, die zum Plattenrand hin größer werden und somit die Temperaturen durch die zunehmende Entfernung von der Hitzequelle kälter werden:

TEMPERATURZONEN



Zone 1: Im Zentrum, direkt am Mittelloch herrscht aufgrund der Nähe zum Feuer die höchste Temperatur. Rund 250 bis 350 °C. Ideal für direktes Grillen und scharfes Anbraten.

Zone 2: Je näher der Rand der Platte, desto geringer wird die Hitze. Der nächste Temperaturring schafft etwa 200 bis 250 °C.

Zone 3: Mit ca. 150 bis 200 °C zum Garen von Gemüse.

Zone 4: Der äußerste Randbereich ist mit 80 bis 150 Grad optimal zum Garziehen lassen von Fleisch, Warmhalten von Backwaren wie Burger Buns oder Baguette sowie für die schonende Zubereitung von Gemüse, Obst und Fisch.

Weitere Infos findet Ihr hier:

bbq-crew.de oder juraofen.de



PLANCHA @ jura **OFEN**

GENUSS im GARTEN

Grillen in besonderer Atmosphäre, unter freiem Himmel, gemeinsam am offenen Holzfeuer.
... dafür steht grillen auf der PLANCHA. Entspanntes, lässiges grillen im SPANIEN - Style.

Hochwertige Materialien und vielfältiges Zubehör für die schonende Zubereitung **DEINES**
Lieblingsgericht's im Privaten- als auch Gastrobereich.

Treffpunkt für Familie und Freunde, praktisch und im schlichten sowie zeitlosen Design.

jura **OFEN**
Closer to nature

CUBE - GRILL

PLANCHA - GRILL

PLANCHA - chefSERIE's

End 6
96231 Bad Staffelstein

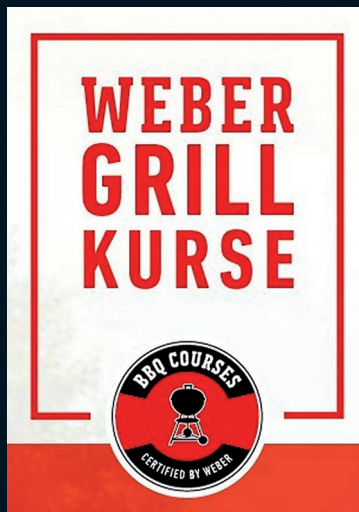
E-Mail: info@juraofen.de
Internet: www.juraofen.de

+49 151 / 241 58 123



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

Ihr Gastgeber:



Mehr Informationen unter www.BBQ-Crew.com

