Gruß vom Grill
Kachelfleisch

Kachelfleisch vom Schwein
Etwas TOCHDOWN vom
Grill-Spezialist

Zubereitung:

Das Kachelfleisch etwas parieren und vom übermäßigen Fett trennen. Das Grillgut darf mit Fett gut durchwachsen sein. Den Grillrost richtig hochheizen. Alles was geht. Das Fleisch scharf angrillen. Nach kurzer Zeit mehrfach wenden. Da das Kachelfleisch sehr ungleichmäßig von der Stärke ist, muss es ganz nach Gefühl gewendet werden. 5- 10 Minuten das Fleisch im indirekten Grillbereich ruhen lassen.

Im Anschluss das Fleisch in mundgerechte Stücke aufschneiden. Etwas Touchdown drüber. ZACK! Fertig zum Servieren.

Stand 02.07.2022

Unsere Grillschule
www.grill-spezialist.de

GRILL SPEZIALIST

GRILL-SEMINAR

STEAKS ON FIRE

Fleischauswahl

Flanksteak
Duroc Schwein

Secreto
Duroc Schwein

Hüfte
Simmentaler / Schweiz

Flapsteak
US Beef

Rumpsteak
Alte Kuh (Dry-Age) Galizien

Skirtsteak
Black Angus / Irland

Tomahawk
Deutsches Angus / Deutschland
aus Lippe von Froböse in Lage

Wagyu Rumpsteak
Kobe Original / Japan

Aus Gründen der Verfügbarkeit kann es zu Änderungen in der Fleischauswahl kommen.

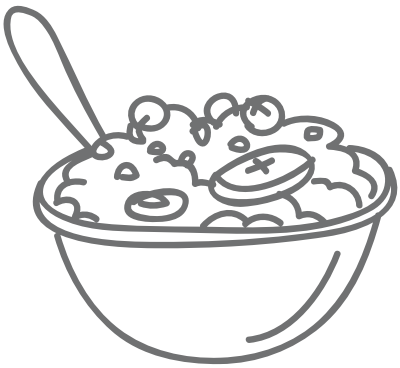
Stand 02.07.2022

Die Schatztruhe Sommermöbel-Manufaktur & **Ihr Grill-Spezialist** • Detmolder Straße 627 • 33699 Bielefeld-Hillegossen
Tel. 05 21 / 92 60 60 • Fax 05 21 / 9 26 06 36 • **www.grill-spezialist.de** • **info@grill-spezialist.de**
Die Schatztruhe ist ein Unternehmen der Müsing GmbH & Co. KG mit Sitz in Bielefeld

STEAKS ON FIRE

Dattel-Frischkäse-Dip

(für 6 Personen)



125 g Dattel(n),
softe und entsteinte
200 g Schmand
200 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe
1 TL Harissa
½ TL Kreuzkümmel
½ TL Currypulver
½ TL Salz
3 Prisen Pfeffer

Zubereitung:
Datteln und Knoblauch fein hacken. Schmand und Frischkäse verrühren und mit Harissa, Currypulver, Salz und Pfeffer würzen.

Stand 02.07.2022

Unsere Grillschule
www.grill-spezialist.de

GRILL SPEZIALIST

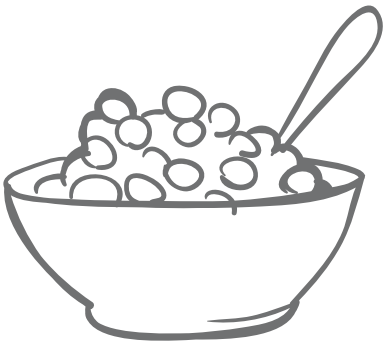
GRILL-SEMINAR

STEAKS ON FIRE

Lauchcreme

(für 6 Personen)

400 gr. Schmand
1 Bund Frühlingszwiebeln
Salz, Pfeffer
Olivenöl



Zubereitung:
Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden und mit dem Schmand vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ggf etwas Olivenöl zugeben.

Stand 02.07.2022

Die Schatztruhe Sommermöbel-Manufaktur & **Ihr Grill-Spezialist** • Detmolder Straße 627 • 33699 Bielefeld-Hillegossen
Tel. 05 21 / 92 60 60 • Fax 05 21 / 9 26 06 36 • **www.grill-spezialist.de** • **info@grill-spezialist.de**
Die Schatztruhe ist ein Unternehmen der Müsing GmbH & Co. KG mit Sitz in Bielefeld

STEAKS ON FIRE

Chipotle-Butter

(für 6 Personen)

4-5 Chipotles in Adobo
4 TL Brauner Zucker
2 TL Salz
30 gr. Parmesan (fein gerieben)
250 gr. Butter

Zubereitung:
Chipotles (inkl. etwas Adobo), Zucker, Salz und Parmesan mit dem Pürierstab zerkleinern, anschließend die Butter dazugeben und alles zusammen durchkneten (nicht nochmal pürieren!)

Stand 02.07.2022

STEAKS ON FIRE

Bulgursalat

(für 6 Personen)

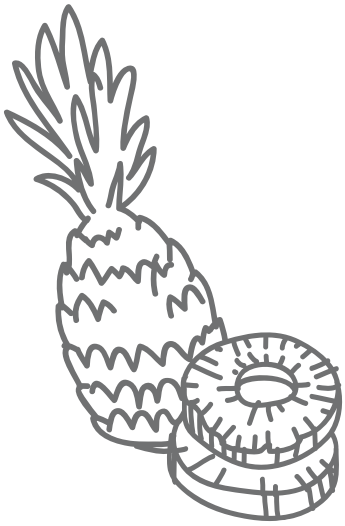
7 Tassen Gemüsebrühe
3 Tassen Bulgur
1 EL Tomatenmark
4 EL Aceto Balsamico
450 gr. Tomaten
1 Bund Frühlingszwiebeln
½ Salatgurke
2 rote Paprika
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Zitronensaft

Zubereitung:
Gemüsebrühe aufkochen und den Bulgur einrühren. Topf vom Seitenkocher nehmen und den Bulgur quellen lassen, ab und zu umrühren.
Wenn der Bulgur aufgequollen ist die restlichen Zutaten untermischen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken.
Der Salat wird mit jeder Stunde die er durchziehen kann besser!

Stand 02.07.2022

Gegrillte Ananas-Schiffchen

(für 6 Personen)



1 Ananas
5 EL brauner Zucker
3 EL Zimt
150 ml Amaretto

Zubereitung:
Ananas der Länge nach in 6 Spalten (Schiffchen) schneiden. Anschließend Oberhalb der Schale mit einem Messer das Fruchfleisch abschneiden und in 2-3 cm Stücke schneiden. Alle auf der Schale liegen lassen.
Zucker und Zimt mit dem Amaretto vermischen und die Ananas damit einpinseln. Bei 150°C indirekt grillen und immer wieder einpinseln.
Mit etwas Vanilleeis servieren.
Alternative. Brauner Zucker und Rum, ggf. zum Schluß noch flambieren.

Stand 02.07.2022