

GRILL-SEMINAR WINTERGRILLEN

Gruß vom Grill Zupfbrot (für 6 Personen)

1 großes Kasseler Brot
(oder ähnliches längliches Krustenbrot)
500 g Baconwürfel
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g Schmand
1 Paket Pizzakäse
(oder etwas würziger wer mag)
Salz
Peffer
Olivenöl

Zubereitung:

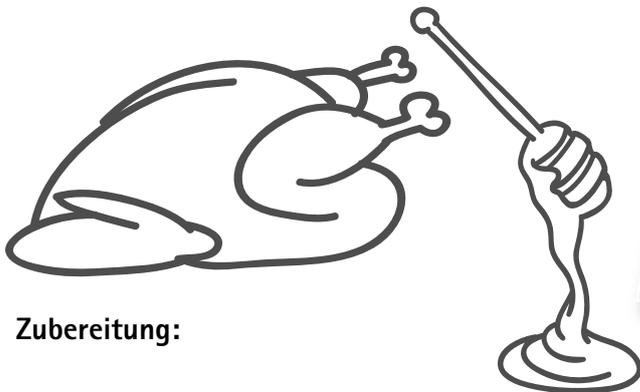
Das Brot längs und quer einschneiden bis unten.
Nicht durchschneiden und ca. 1 cm vorher stoppen - es sollten ca. 2 x 2 cm Stücke entstehen.
Frühlingszwiebeln kleinschneiden (Ringe) und zusammen mit dem Bacon anschwitzen.
Sind die Zwiebeln glasig den Schmand einrühren und mit Pfeffer abschmecken.
Salzig sollte es vom Bacon genug sein.
Nun in die Ritzen des Brotes die Zwiebel-Bacon Masse verteilen und den Käse einstreuen.
Das so präparierte Brot indirekt bei 160°C für ca. 15 Minuten grillen.
Der Käsen sollte geschmolzen sein.
Im Ganzen servieren und jeder Gast kann sich mit Finger, Gabel oder Besteckzange nun das Brot zupfen.



**GRILL-SEMINAR
WINTERGRILLEN**

**1. Gang
Entenbrust
auf Rahmkraut**
(für 6 Personen)

Zubehör:
Gussplatte,
Wokpfanne
oder tiefer Topf,
Grillthermometer



Zubereitung:

Rahmkraut

Den Weißkohl in sehr dünne Streifen schneiden. Die Speckwürfel und die Zwiebel mit etwas Olivenöl in einer Gusspfanne so lange braten, bis das Ganze Farbe bekommt. Das Kraut zugeben, etwas Wasser zugeben und dann unter ständigem Wenden dünsten. Dabei darf das Wasser verkochen. Dann die Sahne zugeben und ca. 10 Minuten weiter garen. Mit Salz und geräuchertem Paprika abschmecken.

Entenbrust

Aus Sojasoße, Ingwer, Honig und Zimt eine Marinade mischen. Die Haut der Entenbrust vorsichtig rautenförmig einschneiden. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht verletzt wird. Das Fleisch mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer rundum würzen. Die Entenbrust auf der Hautseite auf der Gussplatte scharf angrillen, anschließend auf der Fleischseite (aber kürzer) weiter grillen.

Jetzt die Hautseite mit der Marinade bepinseln und die Entenbrust indirekt bei 160-180°C grillen bis zu einer Kerntemperatur von 62-65°C (Rosa)

Die dünn aufgeschnittene Entenbrust auf dem Rahmkraut servieren.

Entenbrust:

3 ganze Entenbrüste
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Pfeffer
2 EL Sojasoße
1 TL Ingwer
2 EL Honig
2 TL Zimt

Rahmkraut:

1 kl. Weißkohl
1 Zwiebel, fein geschnitten
1 TL Paprika, geräuchert
100 g Speck gewürfelt
750 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Olivenöl



GRILL-SEMINAR WINTERGRILLEN

2. Gang
Lammlachse mit
Mafia Coffee
Rosenkohl
(für 6 Personen)



Zubehör:
Gourmetpfanne

Zubereitung:



Lammlachse

Die Knoblauchzehen abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken oder sehr fein hacken. Thymian und Rosmarin abspülen und trockentupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Wenig Olivenöl mit Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren.

Die Lammlachse mit der Marinade bestreichen und zugedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten marinieren.

Den Grill für direktes Grillen vorbereiten und auf höhere Temperatur bringen. Das Fleisch mit der Fleischseite für ca. 2 Min. auf den Rost legen. Dann die andere Seite für 2 Minuten grillen. Nun das Fleisch in den indirekten Bereich ziehen und nochmal mit der Marinade bestreichen.

Bei möglichst niedriger Temperatur (80-120 Grad) dann bis zum gewünschten Garpunkt ziehen - (Kerntemperatur 62°C) und dann noch knapp 5 Minuten ruhen lassen.

Rosenkohl

Den Rosenkohl waschen und schälen, das untere Ende abschneiden, dann halbieren. Speck und Zwiebeln mit Olivenöl in einer Gourmetschale anschwitzen und dann den Rosenkohl dazugeben. Bei mittlerer Hitze indirekt ca. 45 Minuten garen.

Die Sahne mit dem Mafia Coffee Rub vermischen und 2/3 des Parmesans zugeben.

Sobald der Rosenkohl gar ist das Sahnegemisch darüber gießen und warten bis sich Sahne und Parmesan binden. Ggf nun den restlichen Käse einstreuen um weiter zu binden oder als Deko zum direkten Anrichten aus der Pfanne.

3 Lammlachse
2 Knoblauchzehen
2 Stiele Thymian
2 Stiele Rosmarin

1 kg Rosenkohl
100 g Speckwürfel
2 kl. Zwiebeln
300 ml Sahne
75 g Parmesan
1-2 EL Mafia Coffee (Don Marcos)
Salz, Pfeffer
Olivenöl

GRILL-SEMINAR WINTERGRILLEN

3. Gang Chili Con Carne (Texas Style) mit frisch gebackenem Brot (für Dutch Oven 12/FT 6)



3 Stk. Gemüsezwiebeln
4 Stk. Knoblauchzehen
700 g Rinderhack
700 g Rindergulasch
2 Dosen Tomaten (800ml)
400 ml dunkles Bier
400 ml Kaffee
300 ml Rinderbrühe
3 kleine Dosen Tomatenmark
75 g brauner Zucker
3 EL Chilipulver
1 ½ TL Kreuzkümmel
1 ½ TL Backkakao
1 ½ TL Oregano
1 ½ TL Koriander gemahlen
4 Dosen Kidneybohnen (400ml)
1-3 Stk. Chilischoten
Salz, Pfeffer
Öl zum anbraten
1 Brotbackmischung nach Wunsch

Zubereitung:

Öl erhitzen und Zwiebeln, Fleischwürfel, Hackfleisch zehn Minuten schön anbräunen. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Bohnen dazugeben) und abschmecken - ruhig erst mit weniger Chilischote anfangen.

Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren etwa eineinhalb Stunden garen.

Dann die Bohnen hinzufügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen, eventuell etwas weitere Brühe oder Bier hinzufügen.

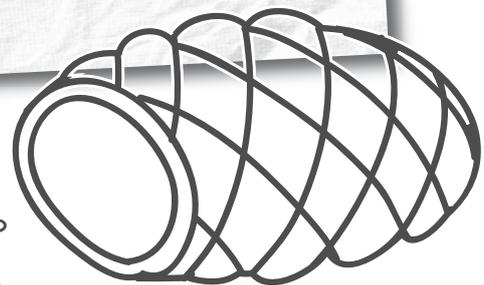
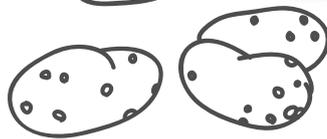
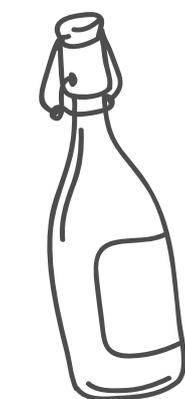
Brotbackmischung nach Rezept anrühren und im Dutch Oven (Brotkasten) backen.



4. Gang

Krustenbraten mit Rosmarinkartoffeln

(für 10 Personen)



2,5 Kg Schweineschulter mit Schwarte
1 Fl. dunkles Bier
3-5 Schalotten
2 kg festkochende Kartoffeln (Drillinge)
Rosmarin (frisch oder getrocknet)
Salz, Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung:

Die Haut der Schweineschulter rautenförmig einschneiden und salzen und pfeffern.
Auf den Drehspieß aufstecken und vor dem Heckbrenner ausrichten.

Indirekt bei ca. 180°C für 1,5-2 Stunden grillen. Dabei den Braten immer wieder mit dunklem Bier einpinseln/übergießen und in einer Grillschale auffangen. Nach 1 Stunde die Zwiebeln in die Grillschale legen und mit garen.

Zum Ende den Bratenfond aus den Grillschalen mit etwas Flüssigkeit (Bier, Brühe) lösen und in einen Topf geben. Aufkochen, ggf. pürieren und abschmecken, mit etwas Stärke binden.

Die Drillinge halbieren, salzen und mit Olivenöl in einer Gourmetschale bei ca. 160°C für ca. 1 Stunde indirekt grillen. Dabei immer mal wieder die Kartoffeln wenden.

**GRILL-SEMINAR
WINTERGRILLEN**

5. Gang

Apfelkuchen Up-Side Down mit Vanilleeis

(für 12 Personen)



70 g Walnüsse
40 g Zucker
1 kg Äpfel
100 g Butter
175 g Zucker
1 Zitrone, unbehandelt (Abrieb)
½ TL Salz
2 Eier
4 EL Zitronensaft
200 g Mehl
1 Tüte Backpulver
Vanilleeis

Zubereitung:

DO mit Backpapier auskleiden. Äpfel schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden und im DO verteilen. Nüsse etwas zerkleinern und mit dem Zucker mischen, anschließend auf den Äpfeln verteilen.

Für den Teig alle Zutaten vermischen und in der Rührschüssel 3 Minuten Rühren lassen. Anschließend auf den Apfelscheiben verteilen.

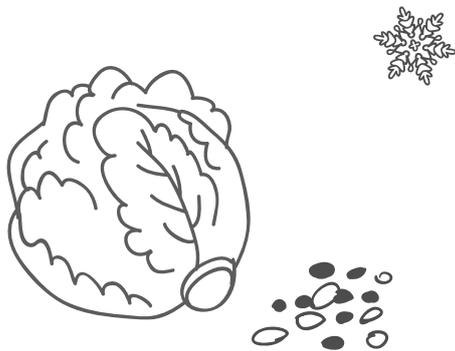
Bei 175°C ca. 45 Min. backen, 10 Min auskühlen lassen und mit Vanilleeis servieren.



GRILL-SEMINAR WINTERGRILLEN

Optionales Rezept – kein Bestandteil des Seminars

Rotkohl aus dem Dutch Oven



Zubereitung:

Während der ersten halben Stunde mit 10 Briketts bei offenem Topf heizen und mit 5 Briketts von unten und 4 von oben weiter garen. Alle 20 min. umrühren. Achtung, im Winter kann es den ein oder anderen Brikett mehr benötigen um die Temperaturen zu erreichen bzw. zu halten.

Rotkohl zerteilen und in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Die Zwiebeln schälen und würfeln, im Gänse-Schmalz hellbraun anbraten. Den Kohl zugeben, Salz und Zucker über den Kohl geben, dann mit Essig, Orangensaft alternativ Apfelsaft, Rotwein übergießen und aufkochen. Die gemörserten Gewürze und Beeren in einem Teesieb dazugeben.

Den Kohl etwa 1 Stunde simmern. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden und mit dem Gelee dazugeben. Weitere 1-2 Stunden auf „leisen Sohlen“ köcheln.

-
- 1 Rotkohl
 - 2 Zwiebel
 - 3 Äpfel
 - 125 g Gänseschmalz
 - 4 EL Rotweinessig
 - 100 ml Orangensaft
 - 250 ml Rotwein
 - 3 Gewürznelken,
 - 4 Pimentkörner
 - 1 kleine Zimtstange
 - 6 Pfefferkörner
 - 5 Wachholderbeeren
 - 2 Lorbeerblätter
 - 150 g Johannisbeer-Gelee
 - 3 TL Salz
 - 2 TL Zucker

Rustikales Zwiebel-Schinkenbrot aus dem Dutch Oven

750 g Weizenmehl Typ 405
550 ml warmes Wasser oder Bier ;)
1,5 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1-3 EL dunkle Sojasoße für die Farbe
75 - 100 g Schinkenwürfel oder Speckwürfel
3 - 4 EL Röstzwiebeln
2 TL Salz nur 1 TL, wenn man Speck verwendet
0,5 TL Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten bereitstellen. Zunächst die Gewürze im Mörser zerkleinern und zusammen mit dem Mehl und den Röstzwiebeln in eine Schüssel geben. Das warme Wasser oder Bier (optimal ist etwa Körpertemperatur) zusammen mit der Trockenhefe und dem Zucker in einem Gefäß verrühren. Nun noch die Sojasoße dazugeben und das ganze etwa 5 Minuten stehen lassen, damit die Hefe wirken kann. Diese Zeit kann man nun nutzen, um die Schinken- oder Speckwürfel kurz anzubraten. Anschließend das Wasser / Bier und die Schinkenwürfel zu dem Mehl in die Schüssel geben und entweder mit den Händen oder einer Küchenmaschine vermengen. Den Teig danach abdecken und mindestens eine Stunde (gerne auch länger) an einem warmen Ort gehen lassen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und den Teig etwas platt drücken und ebenfalls bestäuben. Den Teig auf keinen Fall kneten. Dann etwa ein Drittel des Teiges von einer Seite einklappen und das gleiche von der anderen Seite machen. Das Ganze umdrehen und zu einem runden Brotlaib formen.

Ein Stück Backpapier in passender Größe (etwas breiter als der Dutch Oven) in den Dutch Oven legen und diesen damit auskleiden. Tipp: wenn ihr das Backpapier vorher zusammen knüddelt und wieder ausbreitet, lässt es sich gut in jede Ecke des Dutch Ovens formen... Es muss nicht zwingend Backpapier genutzt werden es funktioniert auch ganz gut ohne! Den Ofen / Grill auf 220 Grad vorheizen und den Brotlaib im Dutch Oven hineinstellen. Sollte man Kohlen verwenden, dann wäre das der richtige Zeitpunkt diese anzuwerfen. Mit geschlossenem Deckel das Brot für 45 Minuten in den Ofen geben und nach etwa 30 Minuten einmal kontrollieren, ob nichts angebrannt ist. Nach 45 Minuten den Deckel abnehmen und 15 weitere Minuten backen. Mit einem Holzspieß in den Laib stechen. Wenn nichts mehr daran haften bleibt, dann ist das Brot fertig. Das Brot kann einfach aus dem Dutch Oven genommen werden und auf ein Backrost zum Auskühlen gelegt werden. Je nachdem, wie lange man es aushält sollte das Brot auskühlen, damit es sich besser schneiden lässt.



GRILL-SPEZIALIST

GRILL-SEMINAR

Temperatur / Briketts Tabelle für den Dutch Oven

Dutch Oven	160°C	175°C	190°C	205°C	220°C	235°C
8er	15	16	17	18	19	20
Oben/unten	10/5	11/5	11/6	12/6	13/6	14/6
10er	19	21	23	25	27	29
Oben/unten	13/6	14/7	16/7	17/8	18/9	19/10
12er	23	25	27	29	31	33
Oben/unten	16/7	17/8	18/9	19/10	21/10	22/11
14er	30	32	34	36	38	40
Oben/unten	20/10	21/11	22/12	24/12	25/13	26/14
16er	34	36	38	40	42	44
Oben/unten	22/12	24/12	25/13	27/13	28/14	30/14