



### **Zubereitung:**

Als erstes schneidest du die Würstchen der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben.

Den Käse in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Magic Dust-Gewürz wälzen. Nun eine Scheibe Bacon halbieren; die eine Hälfte horizontal und die andere Hälfte vertikal um den Käse wickeln. Achte darauf, dass der Käse von allen Seiten mit Bacon umschlossen ist, damit er beim Grillen, wenn er anfängt zu schmelzen, nicht herausläuft. Jetzt wickelst du je eine Wurstscheibe um einen Bacon/Käse und steckst einen Holzspieß durch das Ende, so dass das ganze wie eine Lollie aussieht.

Sind die Wurstlollies vorbereitet, den Grill auf ca. 180 – 200 °C indirekte Hitze aufheizen. Die Lollies werden nun indirekt für ca. 30 Minuten gegrillt, sobald sie schön goldbraun geröstet sind können sie verzehrt werden.

# BASIS

## Burger mit Tomatensalsa

### Zutaten Burger

- 6 Burgerbuns
- 600 g Rinderhackfleisch
- 6 Scheiben Bacon
- 12 Scheiben Cheddar
- 5 TL Majonaise
- 180 g Rucola
- Barbecue Sauce
- Pfeffer, Salz
- etwas Butter

### Tomatensalsa

- 3 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Prise Zucker
- 8 Scheiben Jalapenos
- 2 EL frische, gehackte Petersilienblätter
- Saft von einer Limette
- nach Geschmack
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Zuerst die Tomatensalsa zubereiten, damit sie noch schön durchziehen kann. Dafür die Tomaten waschen, die Zwiebeln und den Knoblauch pellen und alles in kleine Würfel schneiden. Eine Prise Zucker darüber geben und zusammen mit der Petersilie und den Jalapenos unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

bitte wenden

Die Burger-Buns in der Mitte durchschneiden und die Schnittfläche mit Butter bestreichen.

Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und daraus Burger-Patties, zu je 100 g formen.

Den Grill direkt auf einer Seite auf hohe Hitze vorheizen. Auf der anderen Seite des Grills, bei mittlerer Hitze, die Buns antoasten und den Bacon knusprig braten. Die Patties auf der heißen Seite wenden, sobald der Fleischsaft oben austritt. Direkt nach dem Wenden jeweils mit 2 Scheiben Bacon und 1 Käsescheibe belegen.

Weitere 2 Minuten braten, bzw. bis der Käse geschmolzen ist und anschließend die Burger zusammensetzen. Die Unterseite jeweils mit 1 TL Mayonnaise bestreichen und dann nacheinander etwas Rucola, einen großen Klecks Salsa und das überbackene Pattie darauflegen. Abschließend noch etwas Barbecue-Sauce hinzufügen und den Deckel auflegen.

# BASIS

## Pizza



### Zutaten Teig

- 750 g Mehl
- 1,5 TL Salz
- 440 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen frische Hefe
- 1 EL Zucker
- 2 EL Olivenöl



### Zutaten Belag

- 125 g Susuk
- 1 Paket Rucola
- 1 Paket Serrano Schinken
- 1 kleiner Becher saure Sahne (Rahm)
- 1 Birne
- 6 Scheiben Bacon
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 TL Honig
- 1 TL Chiliflocken
- 60 g Parmesan
- 1 Dose Tomatensauce
- 1 Kugel Mozzarella
- 6 Scheiben Jalapenos
- 10 schwarze Oliven
- 1 Tüte Mozzarella Reibekäse

### Zubereitung Teig:

Das lauwarme Wasser mit einer Prise Zucker und der frischen Hefe mit dem Schneebesen verrühren und dann 1 EL Mehl hinzufügen. Zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 15-20 Minuten gehen lassen.

bitte wenden



Unsere

Grillschule

[www.grill-spezialist.de](http://www.grill-spezialist.de)

Die Mischung nun mit dem restlichen Mehl auffüllen und das Ganze mit einem Knetkaken vermengen – dabei das Öl hinzufügen. Wenn das Mehl die Flüssigkeit aufgenommen hat, das Salz hinzufügen. Solange kneten, bis der Teig geschmeidig ist, ca. 10 Minuten. Nun den Teig abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen. Danach nochmals mit den Händen durchkneten; „Luft in den Teig kneten“ – gerne mit aller Wucht arbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Teig zu 4 Kugeln formen und gehen lassen (Wenn vorhanden in einer Gährbox).

Den aufgegangenen Teig von innen nach außen mit den Fingerspitzen in eine runde Form bringen und bunt belegen. Den Pizzastein in den kalten Gill legen und auf volle Leistung vorheizen. Wenn die Temperatur nicht mehr steigt, die direkte Hitze wegnehmen und die Pizza auf den Stein legen. Wenn der Rand goldbraun ist, servieren und genießen.

**Pizza 1:** Rucola/Serrano – Tomatensauce, Rucola, Serrano, Parmesan

**Pizza 2:** Sucuk/Mozzarella – Tomatensauce, Sucuk, Oliven, Jalapenos, Mozzarella

**Pizza 3:** Rahm, Birne, Bacon, Lauchzwiebeln, Honig, Chiliflocken, Reibekäse

**Pizza 4:** Freie Wahl!



### Zutaten Spieße

- 600 g Flank Steak
- 2 kleine Zucchini
- 10 Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Paprika rot
- 1 Paprika gelb
- 6 Holzspieße



### Zutaten Marinade

- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Sesamöl
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1 EL Ingwerwurzel, frisch gerieben
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- 1 EL Tomatenmark

### Zubehör:

Gourmetpfanne

### Zubereitung:

Das Flank Steak ggfs. parieren, salzen. Den Grill auf 250°C vorheizen und das Flank Steak auf der Gussplatte oder auf dem Rost grillen. Die Kerntemperatur sollte bei ca. 56°C (medium) liegen (Kontrolle mit dem Thermometer). Nach dem scharfen Angrillen kann man das Flank Steak indirekt langsam bis auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen.

Anschließend in Tranchen aufschneiden, mit Pfeffer nach Geschmack würzen und servieren.

bitte wenden

Die Zucchini in ca.1cm dicke schräge Scheiben schneiden, Champignons putzen, die roten Zwiebeln vierteln und die Paprikaschoten entkernen und in Stücke schneiden. Die Zutaten der Marinade gut verrühren.

Das Gemüse und die Pilze auf 6 Schaschlikspieße stecken, mit der Marinade von allen Seiten einpinseln und einige Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit den Grill auf ca. 200 °C aufheizen. Spieße ca. 10 – 15 Minuten (je nachdem wie knackig das Gemüse bleiben soll) gargrillen.



**BASIS**  
**Rippchen**  
mit selbst gemachter  
BBQ-Sauce



**Zutaten**

**BBQ-Sauce**

200 ml Apfelsaft

200 ml Cola

2 EL Magic Dust

2 TL Knoblauchpulver

2 EL Tomatenmark

5 EL Ketchup

2 EL Honig



**Zutaten**

Rippchen, flache  
(Spareribs)

Gewürzrub

"Magic Dust"

2 Flaschen

Apfel- oder Kirschsafft

**Zubereitung:**

Als erstes entfernt man die Silberhaut von der Kno-  
chenseite der Ribs, danach die Rippchen mit Magic  
Dust bestreuen und einreiben.

Die Rippchen auf den Grill in die indirekte Zone ge-  
ben und bei geschlossenem Deckel für mindestens  
3 Stunden garen. Die Temperatur sollte die gesamte  
Garzeit zwischen 110° und 130°C gehalten werden.

bitte wenden

Für einen feineren Geschmack kann eine Räucherbox mit Räucherholz nach Belieben und Geschmack hinzu gegeben werden. Wir empfehlen: Hickory, Apfelholz, Buche oder Erle. Die Rippchen vom Grill nehmen und in die Auflaufform legen.

Ca. 1 Liter Apfel- oder Kirschsafft in die Auflaufform geben und den Deckel schließen. Bitte darauf achten, das die Rippchen nicht in der Flüssigkeit schwimmen; benutze den Rost deines Bräters oder ähnliches.

Nun die Rippchen für weitere 2 Stunden bei 140 - 150°C in den Grill stellen.

Die Rippchen aus der Auflaufform nehmen und dünn mit der BBQ-Sauce bepinseln, weitere 60 Minuten in der indirekten Zone des Grills bei 110°C garen. Ab und zu erneut mit der BBQ-Sauce bepinseln.

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten in einem Topf aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz (ähnlich Ketchup) köcheln lassen. Die Sauce eignet sich für Rippchen, Burger und auch Pulled Pork.



### Zutaten

3 Eier  
Ca. 300 ml Vollmilch  
225 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
20 g Zucker  
1 Prise Salz  
Puderzucker  
Pflanzenöl  
1 Packung (125g) Toffifée  
(vorher 2 Stunden einfrieren)  
1 Kugel Vanilleeis  
(alternativ 100g Heidelbeeren/  
Erdbeeren, nach Saison)

### Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß im Mixer steif schlagen. Die Eigelbe mit der Milch schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver, Zucker und Salz mischen und unter die Milchmischung rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig beiseite stellen.

bitte wenden

Zum Garnieren jeweils pro Pancake einen Toffifee beiseite legen. Für die Füllung die restlichen Toffifees im Mixer zu Pulver zerkleinern. Einen ca. 8 cm großen Klecks Teig auf die eingölte Plancha geben und darauf einen gehäuften TL Toffifeepulver geben.

Anschließend einen Klecks Teig darauf geben, sodass das Pulver umschlossen ist. Jetzt bei Bedarf schon ein paar Heidelbeeren (Saison) hinzufügen. Sobald sich auf der Oberseite kleine Bläschen bilden, die Pancakes wenden und auf der anderen Seite fertig backen. Die Pancakes zum Servieren mit einer Kugel Eis, den Beeren (Saison), Puderzucker und einem Toffifee garnieren.

**Guten Appetit!**