



# Grillkurs Höppi`s Basics in der Grillfabrik

## **Menü**

### **Gruß vom Grill**

Moink Balls

### **Vorspeise**

Das perfekte Steak – Philly Cheese Steak-Grillfabrik Style

### **Zwischengang**

Lachs von der Zedernholzplanke mit Waldpilzrisotto und Kräuterschaum

### **Fingerfood**

Höppi`s Hammer Ripps

### **Hauptgang**

Schäufele mit gegrilltem Spitzkohlsalat, Dunkelbiersoße und smashed Potato

### **Dessert**

3erlei Flammkuchen



## **Moink Balls** (25 Stück)

### Zutaten:

1 Kg Rinderhack

5 EL Pork BBQ Rub

25 Scheiben Wurzelspeck/Bacon

250 ML BBQ – Soße (Bulls Eye)

25 Zahnstocher

Chips oder Chunks zum Räuchern

### Zubereitung:

Das Hackfleisch wird mit dem Rub gewürzt und in ca. 40 g schwere Kugeln geformt. Anschließend mit Bacon umwickelt und diesen mit einem Zahnstocher fixiert. Bei 120°C indirekter Hitze auf dem Hohle Grill grillen und räuchern. Bei einer Kerntemperatur von 50°C werden die Balls mit BBQ – Soße eingepinselt. Wenn die Kerntemperatur 65°C beträgt sind sie fertig. Zum Schluss werden sie mit einem Edelstahlnagel gepiekt und serviert.

## **Das perfekte Steak**

Es ist sehr wichtig das ein Steak, welches man bei einem Metzger kauft, mind. 4 cm Stärke hat. Steaks die dünner sind, werden unter den Grillern nicht ernst genommen und als Carpaccio abgetan. Die Steaks bei ca. 240°C direkter Hitze grillen. (Rautenmuster, 10-16 Uhr und 14-20 Uhr). Anschließend indirekt Garen bei 140°C damit sich das Fleisch entspannen und bei geringer Temperatur garen kann.



### **Kerntemperaturen:**

Englisch: 50 – 55°C

Medium: 58 – 63°C

Medium Plus: (für noch nicht hoffnungslose Fälle): 65°C

Durch/Tot: 68°C –

### **Philly Cheese Steak-Grillfabrik Style**

Rezept für 4 Sandwichs

#### Zutaten:

4 längliche Buns

140 g Paprika in Streifen

140 g Zwiebeln in Streifen

140 g Champignons in Scheiben

4 Scheiben Räucherkäse

150 g Rinder Steaks

350 g Chipotle Mayo

#### Zubereitung:

Das Gemüse anbraten bis es weich ist, die Steaks wie beschrieben grillen, in Streifen schneiden und auf das Gemüse geben. Käse on top und schmelzen lassen. Das Bun auf beiden Seiten mit der Mayo beschmieren und zum Schluss mit Fleisch und Gemüse füllen.



## **Chipotle Mayo**

### Zutaten:

500 g Mayonnaise

35 g Sambal Olek

35 ml Zitronensaft

35 g Senf

5 g Knoblauchpulver

Salz, Pfeffer, Zucker

## **Lachs von der Zedernholzplanke**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 Kg frisches Lachsfilet

1 Zedernholzplanke

### Zubereitung:

Den Lachs von der Haut nehmen und ggf. am Schwanz und an den Bauchlappen einschneiden und umklappen, sodass das Lachsfilet gleichmäßig dick ist und auf die Zedernholzplanke passt. Das Lachsfilet auf die gewässerte (ca. 2 Std.) Zedernholzplanke legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze bei direkter Hitze und Flamme auf den Grill geben. Den Deckel des Grills erst schließen, wenn die Holzplanke anfängt zu knacken und zu rauchen. Der Fisch soll im Rauch liegen. Den Lachs bei 180°C so lange grillen bis weiße Punkte an der Oberfläche des Lachses austreten und man diese bewegen kann.



## **Waldpilzrisotto**

Rezept für 6 Portionen

### **Zutaten:**

250 g Risotto Reis

70 g Gemüsezwiebeln, fein gehackt

700 ml Geflügel-, oder Rinderfond

50 g Parmesan, gerieben

50 ml Olivenöl

100 ml Weißwein

400 g Gemischte frische Pilze

Pfeffer & Salz, Muskat

50 ml Olivenöl

10 g Schnittlauch, fein geschnitten

### **Zubereitung:**

Den Grill mit einem Wok auf ca. 200 bis 220°C vorheizen. Etwas Öl in dem Wok erhitzen und die Zwiebeln und die Pilze darin anschwitzen. Anschließend den Reis zugeben und farblos mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, ca. 3-5 Minuten köcheln lassen und mit dem Fond nach und nach aufgießen. Bei indirekter, niedriger Hitze (140-150°C) 15-20 Minuten leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Am Ende das Olivenöl und den Parmesan einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und Schnittlauch garnieren.

## **Kräuterschaum**

Verschiedene frische Kräuter und etwas Knoblauch in Milch mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, passieren, erwärmen und aufschäumen.



## **Höppi`s Hammer Ripps**

Rezept für 10 Rippchen mit Dip

### Zutaten für die Marinade:

750 ml Ketchup

450 g BBQ-Soße

50 ml Apfelessig

100 ml Cola

1 El Worchester Sauce

2 Tl Curry

1 Tl Cumin

1/2 Tl Nelkenpulver

1/2 Tl Zimt

2 Tl schwarzer Pfeffer

2 El Knoblauchpulver

1 El Senf

1 El Rauchsatz

### Außerdem:

Große Alufolie

Backpapier

250 g Schalotten

330 ml Bier

2 Ciabatta

BBQ Rub



### Zutaten BBQ-Rub:

6 EL brauner Zucker

2 EL weißer Zucker

4 EL Paprikapulver

4 EL Salz

2 EL Knoblauchpulver

1 EL schwarzer Pfeffer, gemalen

1 EL Ingwerpulver

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Rosmarin, gemahlen

1 EL Senfpulver

### Zubereitung Rippchen:

Die Rippchen mit dem Rub würzen und ca. 12 Stunden einwirken lassen. Anschließend die Zutaten für die Marinade miteinander vermischen, auf die Rippchen streichen und ebenfalls 12 Stunden einwirken lassen. Die restliche Marinade als Dip und zum Einpinseln verwenden. Zum Garen die Rippchen indirekt bei 120°C 4-5 Stunden grillen. Gegen Ende der Garzeit nochmals mit Marinade einpinseln.

### Rippchen 2:

Die Schalotten schälen und in 5 mm breite Scheiben schneiden und mit den Rippchen in Backpapier und Alufolie schichten. Bier dazugeben und gut verschließen. Die Pakete direkt bei höchster Stufe grillen, bis die Flüssigkeit anfängt zu kochen (ein Knistern ist zu hören). Anschließend die Brenner auf kleinste Stufe stellen und mind. 50 Minuten garen lassen. Bei längerem Garen darauf achten das genügend Flüssigkeit vorhanden ist, sonst droht Gefahr des Anbrennens.



## **Schäufele**

### Zutaten:

1,2 Kg Schweineschulter mit Knochen und Schwarte - Schäufele

Salz, Pfeffer

1 TL Kümmel

1 EL Butterschmalz

1 große Zwiebel

1 große Karotte

1 Stange Lauch

100 g Knollensellerie

500 ml Bier

500 ml Brühe

### Zubereitung:

Die Schwarte des Schweinebratens diagonal einschneiden. Den Schweinebraten trocken tupfen und gründlich mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Zwiebel vierteln, die Karotte in grobe Stücke schneiden und in eine eine art Auflaufform geben. Mit einer Tasse Brühe aufgießen. Das Schäuffele auf indirekter Hitze bei ca. 200 °C mit der Schwarte nach oben auf den Grill geben. Die Schale mit dem Gemüse wird darunter platziert. Unter gelegentlichem Begießen mit dem Bratensaft in 1 1/2 - 2 Stunden grillen. Evtl. noch etwas Brühe nachgießen. Die letzten 30 Minuten immer wieder mit Bier bepinseln, damit die Kruste schön knusprig wird. Die Scharte ploppt gut auf, wenn die Temperatur am Ende erhöht wird. Die Kerntemperatur sollte 90 °C sein.

Den Braten herausnehmen und 10 Minuten stehen lassen.

Das Gemüse inkl. Bratensaft durch ein Sieb gießen und die groben Bestandteile durchdrücken.

Anschließend die Soße entfetten und evtl. noch mit etwas Salz abschmecken. Evtl. etwas binden.



## **BBQ-Kartoffeln/Smashed Potatoe**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

8 mittelgroße Kartoffeln – gekocht

50 g Parmesan – gerieben

50 g Kräuterbutter o.ä.

Olivenöl

Pfeffer, Salz

### Zubereitung:

Auf einem Blech oder in einer Auflaufform etwas Olivenöl verteilen. Die Kartoffeln in der Form plattdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Parmesan darüber geben. Im Grill bei ca. 220°C ca. 10-15 Minuten indirekt grillen bis die Kartoffeln und der Käse braun werden. Zum Schluss etwas Kräuterbutter auf die Kartoffeln geben.

## **Gerillter Spitzkohlsalat**

Alle Rezepte für 4 Personen

### Zutaten:

1 kleiner Kopf Spitzkohl

Olivenöl

4 EL Apfelessig

1 EL Zucker

Salz, Pfeffer nach Geschmack

10 EL Schmand

3 EL fein gehackter Dill



### Zubereitung:

Den Spitzkohl der Länge nach vierteln und auf die Schnittflächen etwas Öl aufpinseln. Den Grill auf ca. 180°C direkter und indirekter Hitze vorbereiten. Den Kohl direkt ca. 6 bis 8 Minuten grillen, dabei wenden bis beide Schnittflächen ein Grillmuster erhalten haben und der Kohl etwas weich geworden ist. Anschließend den Spitzkohl vom Grill nehmen, überall den Strunk entfernen und in ca. 0,5 cm breite Streifen schneiden. Für das Dressing in einer großen Schüssel den Essig mit Zucker, Salz und Pfeffer verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dazu kommen dann noch Schmand und Dill. Den Spitzkohl mit dem Dressing verrühren und durchziehen lassen. Nun die Bratwurst direkt grillen, bis sie gar ist und Grillstreifen sich gebildet haben.

### **Flammkuchenparty**

#### Zubereitung:

Alle Flammkuchen werden bei 220° bis 260°C auf dem Pizzastein bei direkter Hitze gebacken. Zum Belegendes Bodens sollte dieser auf einem Stück Backpapier liegen. Zudem sollte man ein Transportblech nutzen. So bringt man ihn besser auf den Grill – und wieder runter.

#### Variante 1:

Flammkuchenböden (Tante Fanny)

150 g Erdnussbutter fein

100 g Nutella

100 g Magerer Quark

Alle Zutaten vermengen und auf den Flammkuchenboden streichen. Anschließend backen.

Topping: (Nach dem Grillen draufgeben)

3-4 EL Gehackte Erdnüsse zum bestreuen

Limonen Schmand



## **Limonen Schmand**

### Zutaten:

500 g Schmand

2 Päckchen Vanille Zucker

100 Zucker

Saft und etwas Abrieb von 2-3 Limonen

### Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken. Vor dem Verzehr 2 Stunden kaltstellen.

### Variante 2:

Nutella

Bananen in Scheiben

Mini Marshmallows

Kokosflocken

### Variante 3:

Schmand

Honig

Abrieb von Zitrone oder Limone

### Topping:

Verschiedene Beeren

Minze oder Zitronenmelisse oder Basilikum in Streifen geschnitten