



# Grillkurs Beef & Beer

[www.die-grillfabrik.de](http://www.die-grillfabrik.de)

## Menü

Pulled Pork Pizza vom Grill

\*\*\*

Beef Burger BBQ-Style mit krossen Bier-Zwiebeln, geräucherter Mayonnaise und Cheese

\*\*\*

In Bier geschmorte Schweinebäckchen mit geschmortem Spitzkohl

\*\*\*

Steak Tasting als Fingerfood

\*\*\*

Cordon Bleu vom Strohschwein mit Treber Kruste, geräuchertem Kartoffelsalat und gegrillter Zitrone

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit Erdnusskern, Ananas Salat und Craftbier-Orangen-Sahne



## **Pulled Pork Pizza vom Grill**

Für 10 Portionen

### Zutaten:

4 Pizza- oder Flammkuchenteiglinge von Tante Fanny

400 g Mozzarella, gerieben oder in Scheiben

600 g Fertiges Pulled Pork mit BBQ-Soße vermengt

400 g Tomatensoße

### Zubereitung:

Die Tomatensoße auf dem Pizzateig verteilen darauf das Pulled Pork und den Mozzarella. Den Grill auf 250° C einstellen und den Pizzastein mind. 10 Minuten vorheizen. Die Pizza auf den Stein legen und ca. 8 Minuten backen, bis sie knusprig ist. Tipp: Der Teig sollte auf Backpapier ausgerollt werden. Dieses dann nach ca. 2 Minuten Backzeit entfernen.



## **Burger BBQ-Style**

Rezept für 10 Personen

### Zutaten:

- 1 Salat, in kleine Stücke gezupft
- 1,6 Kg Rinderhackfleisch
- Salz, Pfeffer
- 1 Fl. BBQ Soße (Bulls Eye)
- 4 Tomaten, in Scheiben
- 250 g Mayonnaise
- Liquide Smoke
- 10 Scheiben Räucherkäse von Grünland
- 10 Scheiben Bacon
- 10 Essiggurken in Scheiben

### Zubereitung:

Das Rinderhack mit Salz und Pfeffer würzen, vermengen, Hände befeuchten und 10 gleich große, 160 g schwere und etwa 2 cm dicke Pattys daraus formen. Mit dem Daumen oder der Rückseite eines Löffels eine flache, etwa 2,5 cm breite Delle mittig in jeden Patty drücken. Dadurch garen sie gleichmäßiger und bleiben beim Grillen flach.

Bei 220 bis 240°C direkter Hitze ca. 2-4 Min. von der einen Seite grillen, drehen wenn sich das Fleisch löset und so lange weiter grillen, bis sich klare Flüssigkeit auf dem Fleisch sammelt. Während der letzten Minute die Burger-Buns mit der Schnittfläche nach unten bei direkter Hitze leicht kross grillen.



## **Zwiebelringe**

### Zutaten:

3 Gemüsezwiebeln

125 g Mehl

1 TL Salz

2 Eigelbe

1 EL Rapsöl

200 ml Weizen

1 L Öl zum Frittieren

### Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz, Eigelb und Rapsöl verrühren. Das Weizen Bier nach und nach einrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Etwa drei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Zwiebeln in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Das Öl 180°C heiß werden lassen. Die Zwiebelringe durch den Bierteig ziehen und goldgelb ausbacken.





## **Burger Buns**

### Zutaten für die Buns:

|        |                 |
|--------|-----------------|
| 500 g  | Mehl Typ 550    |
| 1      | Würfel Hefe     |
| 200 ml | Wasser, lauwarm |
| 4 EL   | Milch           |
| 8 g    | Salz            |
| 35 g   | Zucker          |
| 80 g   | Weiche Butter   |
| 1      | Ei              |
| 2 EL   | Buttermilch     |
|        | Sesam           |

### Zubereitung Buns:

Das warme Wasser, die Milch und den Zucker in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröseln und 5 Minuten stehen lassen. Nun gibt man das Mehl, Salz, ein Ei und die weiche Butter hinzu und verknetet es zu einem geschmeidigen Teig. Abdecken und eine Stunde an einem warmen Ort (bis 35°C) gehen lassen. Anschließend die Arbeitsfläche melieren und den Teig in 80 bis 90 g schwere Stücke zupfen. Man nimmt dann die jeweiligen Stücke und rollt sie in den melierten Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen Kugel und presst diese dann auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit 8 bis 9 cm Durchmesser. Ein Ei und die Buttermilch verquirlen und die Buns mit der Mischung bestreichen. Zum Schluss etwas Sesam auf die aufstreuen und nochmals eine Stunde bei bis zu 35° C gehen lassen. Zum Schluss bei 210° C Umluft ca. 15 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



## **Geschmorte Schweinebäckchen**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

8 Schweinebäckchen

3 Knoblauchzehen

2 Karotten

¼ Knollensellerie

3 Schalotten

1 Stange Lauch

100 g Champignons

4 Zweige Thymian

0,33 ml Dunkles Bier

100 ml Rinderbrühe

3 EL Öl

3 EL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Sehnen der Schweinebäckchen entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse putzen und in Würfel schneiden. Den Dutch Oven bei ca. 240°C direkter Hitze 10 Minuten vorheizen und die Bäckchen in dem Öl anbraten, bis sie braun sind. Anschließend die Bäckchen aus dem Dutch Oven entnehmen und das Gemüse anbraten, bis es ebenfalls Farbe angenommen hat. Nun das Tomatenmark hinzugeben, kurz mitrösten lassen und anschließend die Bäckchen wieder hinzugeben und mit Bier und dem Fond aufgießen und bei geringer Hitze reduzieren lassen. Nach ca. 15 Minuten den gezupften Thymian und die Beeren hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis die Bäckchen weich und die Soße eingedickt ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## **Geschmorter Spitzkohl**

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1 kleiner Kopf Spitzkohl, in ca. 3 cm breite Streifen geschnitten

1 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt

100 g Butter, kalt und in Würfel

800 ml Brühe

1 Limone, davon der Saft

Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Braten

### Zubereitung:

Etwas Öl in den Wok geben und die Zwiebeln darin goldbraun anschwitzen. Den Spitzkohl dazu geben und etwas salzen. Wenn der Spitzkohl anzubrennen droht nach und nach die Brühe aufgießen bis der Spitzkohl weicht ist. Die Butter zu Schuss einrühren, um die restliche Flüssigkeit zu binden. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas Limonen Saft abschmecken.

### **Zubereitung Steaks:**

Es ist sehr wichtig, dass 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 –

### **Querverkostung Beispiel:**

Wir kaufen unsere Ware immer frisch ein und nach der aktuell besten Qualität. Von daher können die Fleischteile bei der Verkostung von den im Rezept angegebenen Stücken abweichen.

Das Flat Iron Steak wird auch Schaufelstück, Schildstück, Bugblatt oder Schulterscherzel genannt. Es ist der obere Teil der Schulter des Rindes und wurde früher klassisch als Bratenfleisch verwendet. Dadurch ist es nur was für Profis, da sich eine gemeine Sehne mitten durch das Fleisch zieht. Das Fleisch wird der Länge nach pariert. Somit ist es recht dünn – wie mit dem Bügeleisen (Flat Iron) bearbeitet. Die Sehnen auf der Ober- und Unterseite müssen ebenfalls entfernt werden. Das Fleisch zeichnet sich durch einen hohen Fettanteil aus durch den es einen buttrigen Geschmack bekommt.

Das Teres Major befindet sich in der Schulter des Rindes wird in Deutschland auch Metzgerstück genannt und ist im Laufe der Zeit komplett in Vergessenheit geraten. Der Name des Fleisches entstand, weil der Metzger dieses Stück gerne für sich beansprucht hat. Von der Beschaffenheit ist es am ehesten mit einem Filet zu vergleichen, hat allerdings einen erheblich aromatischeren Geschmack.

Das Roastbeef ist der Klassiker auch dem Grill. Es ist der ein Teil des Rückens von einem Rind und wird in bestimmten Regionen auch als Lanke bezeichnet. Typisch das Roastbeef ist der Fett Rand, den wir vor der Zubereitung entfernen. Der Fett Rand wird nie eingeschnitten. Zum einen, weil sich unter dem fett eine Sehne befindet, durch die man nur sehr schwer durchkommt und dadurch wahrscheinlich das Fleisch bei Schneiden verletzt und zum anderen, weil es bei Zubereiten die Qualität verrät. Verformt sich ein Fleisch bei der Zubereitung so wurde das Tier mit Hormonen behandelt. Geschmacklich ist es eher mild.





Das Flank Steak ist momentan der Shootingstar der Grillszene. Den Muskel findet man im Bauch bzw. Leistenbereich beim Rind. Er ist sehr langfaserig und mager. Der Geschmack ist recht mild und wegen seines geringen Fettanteils besonders bei Frauen beliebt.

Das Onglet ist ein sehr zartes und saftiges Steak mit auffallend vollem, leicht süßlichen Fleischaroma. In den USA als Hanging Tender oder Short Loin bekannt, ist es in Deutschland unter dem sperrigen Namen Nierenzapfen nur echten Kennern ein Begriff. In Frankreich wird es Onglet und in Italien Lombatello genannt. Es vereint das Zarte des Filets mit einem allerdings kräftigen Fleischgeschmack.

Das Onglet sitzt in dem Lendenteil (Stützmuskel) des Zwerchfells. Es sollte nicht mit dem Saumfleisch oder dem Kronfleisch verwechselt werden, welches das Onglet umgibt. Auch wenn der Name Nierenzapfen es suggeriert, es handelt sich um reines Muskelfleisch und hat nichts mit der Niere zu tun.

Das Secreto, auch geheimes Filet genannt, ist ein grobfaseriger, fächerförmiger Muskel, der sich zwischen Rücken und Rückenspeck des Schweins versteckt liegt. Schneidet man den Muskel quer durch, ist der Muskelbereich zwischen der Fettschicht kaum zu erkennen. Setzt man den Schnitt aber längs an, ist der Muskel sofort zu sehen. Daher auch die Bezeichnung geheimes Filet. Die starke Marmorierung des Muskels macht es perfekt für die Zubereitung am Grill oder langsames Garen im Sous-Vide Verfahren. Wenn man es verköstigt, versteht man den Begriff „Buttriger Fleischgeschmack“.

### **Cordon Bleu vom Schwein mit Treber Kruste**

#### Zutaten:

4 x 150 g Rückensteaks

4 Scheiben Wacholderschinken

4 Scheiben Bergkäse

2 Eier

Mehl

1 Teil Treber + 2 Teile Panko Paniermehl



### Zubereitung:

Die Schweinesteaks in der Mitte einschneiden (Schmetterlingsschnitt) und plattieren. Den Käse und Schinken auf eine Seite legen und umklappen. Evtl. die beiden Hälften mit einem Zahnstocher fixieren. Anschließend erst melieren, dann in die vermengte Eimasse geben und dann im Treber/Paniermehl wälzen. Auf der Planche in viel Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

### **Geschmorter & geräucherter Kartoffelsalat**

Rezept für 10 Personen

#### Zutaten:

500 g Drillinge

3 Schalotten

3 Zehen Knoblauch

1 Salatgurke

100 g Rucola

1 EL Senf

400 ml. Rinderbrühe

Ca. 50 ml Kräuteressig

Ca. 100 ml Rapsöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Räucherchips



### Zubereitung:

Die Kartoffeln 30 Minuten vorkochen, kaltwerden lassen und Vierteln Die Schalotten in Ringe schneiden. Einen Dutch Oven bei ca. 180 bis 200°C auf dem Grill direkt vorheizen. In etwas Öl erst die Schalotten, dann die Kartoffeln goldbraun anbraten. Zum Schluss den Knoblauch dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher indirekter Hitze die gewässerten Räucherchips in die Glut werfen und ca. 20 grillen. Ab und zu wenden. Die Brühe aufkochen und nach und nach auf die Kartoffeln gießen (darf nicht zu flüssig werden). Die Gurken schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Ich feine Streifen schneiden. Den Rucola waschen und trocknen. Mit den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen. Zum Schluss die Kartoffeln vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Gurken, den Rucola und das Dressing unterheben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### **Gegrillte Zitronen**

Die Zitronen in Spalten schneiden und bei ca. 250°C von beiden Seiten grillen, bis sie braun sind.

### **Schokokuchen mit flüssigem Erdnusskern**

Rezept für 10 Personen

#### Zutaten Schokokuchen:

280 g dunkle Kuvertüre

250 g Butter

5 Stück Vollei

3 Eigelbe

60 g Zucker

45 g Mehl

Ggf. 250 g Erdnussbutter

100 g Erdnüsse grob zerkleinert



### Zutaten Sahne:

100 ml Craftbier

200 ml Sahne

50 g Puderzucker

Abrieb von ½ Bio Orange

### Zubereitung:

Butter und Kuvertüre schmelzen lassen. Die Eier mit dem Zucker aufschlagen und die Butter-Kuvertüre Mischung unterheben. Zum Schluss das Mehl einrühren. Soufflé-Förmchen mit Butter und Zucker vorbereiten und die Masse darin verteilen oder mit Papiermanschette in Muffinformen füllen. Nun die Erdnussbutter mit den Erdnüssen vermengen und in den Spritzsack geben. Eine ca. walnussgroße Menge in die Mitte der Schokomassen spritzen. Die Förmchen im vorgeheizten Grillgrill bei ca. 180 bis 200°C ca. 10 bis 15 Minuten backen. Der Kuchen sollte in der Mitte noch etwas flüssig sein.

Das Craftbier mit dem Puderzucker, dem Abrieb der Orange und der Sahne in eine Sprühflasche geben, schütteln und sprühen.

### **Ananas Salat**

#### Zutaten:

1 Ananas

10 g Zitronenmelisse

Saft von ½ Limone

20 g Kokosraspeln

Puderzucker nach Geschmack





### Zubereitung:

Die Ananas schälen und ggf. rings herum auf dem Grill bei direkter Hitze angrillen. Anschließend in feine Würfel schneiden und ggf. mit dem Limettensaft und Puderzucker abschmecken. Die Zitronenmelisse in schmale Streifen schneiden und mit den Kokosraspeln unterrühren.

