

Hessisch Grillkurs



Flammkuchen hessischer Art mit Apfel, Speck und Handkäs

Für 10 Personen

Zutaten:

500gr. Mehl

250ml Wasser

1TL Salz

1EL Öl

250gr. Schmand

100gr. Speck, gewürfelt

3 Äpfel

1 Bund Frühlingszwiebeln

100gr. Gefrorener Handkäs

Zwiebelpulver

Knoblauchpulver

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Mehl, Wasser, Salz und Öl zu einem glatten Teig verarbeiten, in Folie schlagen und 30 Minuten kühl stellen
- Den Grill vorheizen auf 300°C und mit einem Pizzastein ausstatten
- Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden
- Die Äpfel entkernen und mit einem Hobel in Scheiben hobeln
- Den Schmand mit Salz, Pfeffer, Zwiebel- und Knoblauchpulver abschmecken
- Den Teig in 5 Portionen aufteilen, zu dünnen Fladen ausrollen
- Die Flammkuchen mit Schmand bestreichen, mit Apfelscheiben, Speck, Frühlingszwiebeln belegen und den gefrorenen Handkäs mit einer Reibe darüber reiben
- Die Flammkuchen auf den heißen Pizzastein geben, knusprig backen und servieren

Zubehör: Pizzaschneider, Pizzaschieber, Pizzastein, Hobel, Reibe

Hessisch Grillkurs 2023



www.360BBQ.de

Hessenburger

Für 4 Personen

Zutaten:

4 Burger Buns

4 Scheiben Presskopf

200gr. Handkäs

2 Tomaten

1 Rote Zwiebel

½ Eisbergsalat

1 kleines Glas Apfelmus

1 weiche Blutwurst

Cayennepfeffer

Salz

Zubehör: Pfanne, Reibe

Zubereitung:

- Den Grill für das direkt Grillen vorbereiten, mittelstarke Hitze
- Den Käse und die Tomaten in Scheiben schneiden, sowie die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Salat in große Blätter zupfen
- Die Blutwurst vom Darm befreien, klein schneiden und in einer Pfanne bei niedriger Hitze auslassen, bis die Wurst richtig krümelig und knusprig ist. Die fertigen Streusel auf Küchenpapier lagern, um das Fett auszusaugen
- Apfelmus nach Belieben mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken
- Die Presskopfscheiben auf der ersten Seite fertig bräunen. Für ein schönes Muster die Scheibe um 90° drehen
- Nachdem die Presskopfscheiben gewendet wurden, den Handkäs über den Presskopf reiben und weiter grillen, bis der Käse geschmolzen ist
- Burger Buns von der Innenseite antoasten
- Die Buns mit Apfelmus bestreichen, darauf die Blutwurst, dann den Salat sowie die Presskopfpatties geben. Auf die Patties Tomate und Zwiebel geben und servieren



Hessisch Sushi

Für 10 Personen

Zutaten:

5 Wraps

5 Stück Handkäsbratwurst

1 Glas Sauerkraut

Speckwürfel

200g Bacon

200g Schmand

Senf

2 rote Zwiebeln

1 Glas Gewürzgurken

Zubehör: Auflaufform

Zubereitung:

- Den Grill auf 200°C vorheizen
- Die Würste mit jeweils zwei Scheiben Bacon spiralförmig umwickeln
- Sauerkraut abtropfen lassen, Schmand mit Senf, Gurkenwasser und Salz abschmecken
- Die Gurken längs in Scheiben schneiden
- Die Zwiebeln in feine Halbringe schneiden
- Die Würste nun auf den Ablagerost des Grills legen und solange grillen, bis der Bacon schön knusprig ist
- Nun die Wraps mit Schmand bestreichen, Sauerkraut darauf verteilen, Wurst darauf geben, sowie Gurken und Zwiebeln
- Den belegten Wrap an den Seiten einschlagen und zusammenrollen
- Die Wraps zuerst mit der Naht nach unten, direkt bei mittlerer Hitze grillen, bis sie von beiden Seiten schön braun sind
- Die fertigen Wraps halbieren und servieren



www.360BBQ.de

Steaks vom Tafelspitz mit Grillkartoffel und grüner Soße

Für 10 Personen

Zutaten:

2,5kg Tafelspitz

3kg festkochende Kartoffeln

Butterschmalz

1 Päckchen Grüne Soße Kräuter

250g Schmand

250g Saure Sahne

500g Joghurt

1TL Senf

¼ Zitrone

3 Eier

Salz

Pfeffer

Zubehör: Gusseisenpfanne,
Kerntermometer

Zubereitung:

- Den Grill auf 100-150°C indirekte Hitze vorheizen
- Den Tafelspitz in 5-6cm dicke Steaks schneiden und den Fettdeckel bis zur Sehne einschneiden
- Die Steaks indirekt auf eine Kerntemperatur von 51°C ziehen lassen
- Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden
- Eine Gusspfanne auf dem Grill bei mittlerer Hitze vorheizen und Butterschmalz hineingeben
- Nun die Kartoffelspalten in die Pfanne geben und goldbraun braten, bis die Kartoffeln durch sind
- Parallel auf dem Seitenkocher die Eier ca. 10 Minuten lang kochen
- Anschließend die Eier mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und klein schneiden
- Für die grüne Soße die Kräuter gründlich waschen und trocken schütteln und anschließend mit einem Küchenmesser fein hacken
- Schmand, Sahne und Joghurt vermengen und die Kräuter vorsichtig unterheben
- Anschließend Senf, Zitronensaft, Pfeffer und Salz hinzugeben und abschmecken



www.360BBQ.de

Kartoffelpuffer mit Apfel-Mispel-Kompott

Für 10 Personen

Zutaten:

1kg Kartoffeln festkochend

6 Äpfel

1 Dose Mispeln

100ml Apfelwein

2 Eigelb

Prise Zucker

Prise Salz

20g Speisestärke

1 Zimtstange

Zubehör: Plancha/Pfanne,
Spachtel

Zubereitung:

- Den Planchaeinsatz einlegen oder eine Pfanne auf den Grill stellen und diesen auf ca 200°C aufheizen
- Kartoffeln schälen und grob reiben
- Die Kartoffelmasse mit Eigelb und etwas Stärke abbinden
- Eine Prise Salz und Zucker dazugeben
- Die Masse in gleichgroße runde Taler auf die Plancha/Pfanne geben und mit einer Spachtel plattdrücken
- Die Taler ca. 3-5 Minuten goldbraun braten
- Anschließend die Taler auf das Ablagerost legen und garziehen
- Die Äpfel entkernen, schälen und in kleine Würfel schneiden
- Einen Topf auf dem Seitenbrenner erhitzen und etwas Zucker hineingeben
- So lange erhitzen, bis ein goldfarbenedes Karamell entsteht
- Nun die Apfelstücke und die Mispeln dazugeben und mit Calvados ablöschen
- Den Apfelwein und eine Zimtstange hinzugeben und solange köcheln lassen, bis die Stücke weich sind
- Zum Schluss mit Speisestärke abbinden und kurz abkühlen lassen



www.360BBQ.de