

# Basic Grillkurs



# Paprikadip

Für 10 Personen

## Zutaten:

6 rote Paprika

1 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchknolle

Chili

Zucker

Salz

Essigessenz

Wurzelbrot

Zubehör: Stabmixer

## Zubereitung:

- Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit direkter Hitze von allen Seiten angrillen bis es Schwarz wird.
- Kurz abkühlen lassen und die Schale der Paprika abziehen. Die Zwiebel und den Knoblauch anschneiden, nun lässt sich das Innere herausdrücken.
- Das Gemüse wird nun mit dem Stabmixer püriert und mit den übrigen Zutaten abgeschmeckt.
- Wurzelbrot aufschneiden und mit der Paprikacreme servieren.



# Merguez Wrap

Für 10 Personen

## Zutaten:

5 große Tortilla-Wraps  
10 Merguezwürstchen  
3 Tomaten  
3 Stangen Frühlingslauch  
Halber Kopf Eisbergsalat  
3 Avocado  
1 Knoblauchzehe  
Saft einer Limette  
Mango Fatalii von  
Horseshoe  
Salz

## Zubereitung:

- Avocado halbieren, Stein entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch aus der Schale lösen.
- Knoblauch pressen und mit Avocado und Limettensaft glatt stampfen. Die Crème mit Salz und der fruchtigen Chilisauce abschmecken.
- Tomaten, Frühlingslauch und den Salat waschen und klein schneiden.
- Die Merguez bei mittlerer direkter Hitze grillen bis sie Farbe haben.
- Wrap mit der Avocadocreme bestreichen, zwei Würstchen und die passende Menge der übrigen Zutaten in der Mitte platzieren.
- Die Seiten des Wraps einklappen und aufrollen.
- Den Wrap von beiden Seiten angrillen, halbieren und noch warm servieren.



# Pfannengemüse

Für 10 Personen

## Zutaten:

6 Paprika, bunt  
400g Karotten  
400 g braune Champignons  
1 kg Zucchini  
2 Brokkoli  
1 Blumenkohl  
2 Gemüsezwiebel  
200g Fetakäse  
Rapsöl  
O.F.A. Rub, Klaus grillt

## Zubereitung:

- Gemüse waschen und klein schneiden. Die Karotten und der Blumenkohl sollten dünn geschnitten sein.
- Die Gusspfanne im Grill vorheizen und etwas Öl hinein geben.
- Den Blumenkohl und die Karotten zuerst anbraten, nach und nach das übrige Gemüse zugeben.
- Das Gemüse mit O.F.A. abschmecken und den Käse darüber bröseln.

Zubehör: Gusspfanne



# Flanksteak

300-400g pro Personen

## Zutaten:

US-Flanksteak

Pfeffer und Salz, oder

Tonki Kong von Ankerkraut

## Zubereitung:

- Das Steak parieren, Sehnen soweit entfernen wie möglich ohne zu viel Fleisch zu verlieren.
- Das Flanksteak bei etwa 300°C auf direkter Hitze bei geschlossenem Deckel angrillen. Nach ca. 90 - 120 Sekunden den Winkel ändern und das Steak um 90° verdrehen. Das Steak sollte sich dabei ohne Kraftaufwand vom Rost lösen. Nach weiteren 90 Sekunden wenden und den Prozess auf der 2. Seite wiederholen.
- Das Flanksteak ist bei 54°C - 55°C Kerntemperatur (medium) perfekt.
- Das Steak kurz ruhen lassen, mit Pfeffer und Salz würzen, in dünne Tranchen, quer zur Faser, aufschneiden.



**Zubehör:** Kerntemperaturmessgerät



# Gegrillter Kartoffelsalat

Für 10 Personen

## Zutaten:

2 kg Drillinge  
250 g Baconscheiben  
3 rote Zwiebeln  
250 g Mayonnaise  
60 g weißen Balsamico  
35 g Ahornsirup  
75 g Senf, mittelscharf  
1 kleiner Bund Petersilie, glatt  
75 g Blue Stilton Käse  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl  
Alufolie

## Zubereitung:

- Die Drillinge waschen, schneiden und leicht mit Öl benetzen.
- Die Kartoffeln in Alufolie einschlagen, ca. 1kg pro Päckchen.
- Kartoffeln auf dem Ablagerost bei 220°C - 240°C Garraumtemperatur 25 Minuten lang grillen, danach die Päckchen wenden und weitere 25 Minuten grillen.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
- Die noch heißen Kartoffeln mit den Zwiebeln und dem zerbröselten Blue Stilton mischen, danach abkühlen lassen.
- Bacon kleinschneiden und bei geringer Temperatur auf der Plancha auslassen.
- Aus Mayonnaise, Balsamico, Ahornsirup und Senf ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Petersilie waschen, zupfen und fein schneiden.
- Die lauwarmen Kartoffeln mit dem Dressing vermengen und mit dem ausgelassenen Bacon und der geschnittenen Petersilie durchrühren und bestreuen.
- Kartoffelsalat lauwarm servieren



# Beer Can Chicken

Für 10 Personen

## Zutaten:

2 Stk Freilandhühner  
Texas Chicken (Ankerkraut)  
Bier

## Zubereitung:

- Hühner gründlich waschen und abtrocknen.
- Nun von der Brustspitze aus die Haut vorsichtig lösen.
- Das Gewürz unter der gelösten Haut verteilen.
- Die Hühner rund herum mit Gewürz einreiben.
- Auf die zur Hälfte mit Bier befüllten Hähnchenhalter setzen.
- Den Grill auf 180°C vorheizen.
- Die Hühner indirekt über eine Auffangschale setzen und bis zu einer Kerntemperatur von 80°C grillen.
- Das fertige Huhn aufschneiden und servieren.

Zubehör: Beer Can Holder



# Pizza Boskop

Für 10 Personen

## Zutaten:

500 g Mehl  
250 ml Wasser  
1 TL Salz  
1 EL Öl  
250 g Schmand  
2 Päckchen Vanillezucker  
5 Stk. Äpfel  
Fruit and Dessert von  
Ankerkraut

## Zubereitung:

- Aus Mehl, Wasser, Salz und Öl einen glatten Teig herstellen und für 30 Minuten kalt stellen.
- Schmand mit Vanillezucker abschmecken.
- Apfel entkernen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben hobeln.
- Teig hauchdünn ausrollen und mit Schmand bestreichen, Apfelscheiben darauf verteilen und mit Fruit and Dessert bestreuen.
- Den Pizzastein indirekt auf 300°C vorheizen.
- Die Tarte auf den Pizzastein geben und goldbraun backen bis der Zucker karamellisiert ist.
- Aufschneiden und heiß servieren.

Zubehör: Pizzastein, Pizzaheber

