

# SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

# GRILLEN OP KÖLSCH

A photograph of a grilled pork rib rack standing upright on a wooden cutting board. In front of the ribs is a pile of sauerkraut topped with black and red peppercorns. A sprig of fresh thyme is placed to the right of the sauerkraut. The background is a blurred brick wall.

GRILLSEMINAR

# SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

## WERDE EIN TEIL DES SANTOS BBQ CLUBS!

UND PROFITIERE SOFORT VON EXKLUSIVEN VORTEILEN!



ANMELDEN & PUNKTE SAMMELN

# GRILLEN OP KÖLSCH

## Gruß vom Grill

kleiner Vorgeschmack auf das, was gleich glüht

## Himmel un Ääd 11

Leber- & Blutwurstscheiben auf Kartoffelstampf mit Äpfeln & Zwiebeln

## Forelle Müllemer Art 12

Forelle von der Zedernholzplanke mit Graupenrisotto

## Domspitzen 16

Teres Major Steaks im Bacon-Tramezzini-Mantel mit Spitzkohl

## Jeissekäs met Rievkooche 20

mit Bacon ummantelter Ziegenkäse auf Reibekuchentalern

## Pulled Suurbroode Burger 23

Sauerbraten im Weckchen mit Endiviensalat und Gurken

## Plüschprummcrumble „Melba“ 24

Pfirsich-Streuselküchlein mit Vanilleeis und Himbeermark

# BEFORE YOU START

Bevor Ihr die Rezepte aus diesem Seminarheft nachgrillt, findet Ihr auf den folgenden Seiten einige grundlegende Tipps und Hinweise unserer Grillmeister. Sie unterstützen Euch dabei, die Anleitungen besser einzuordnen und sicher mit den beschriebenen Techniken zu arbeiten.

## ★ DAS RICHTIGE EQUIPMENT

Das SANTOS Zubehör, das in unseren Kursen verwendet wird, haben wir sorgfältig ausgewählt und vielfach erprobt. Eine Übersicht der eingesetzten Produkte findet Ihr über den folgenden QR-Code.



## ★ BESTENS INFORMIERT

Im SANTOS Grillmagazin findet Ihr regelmäßig weitere Tipps, Techniken und Inspirationen rund um das Grillen. Über den QR-Code gelangt Ihr direkt zur aktuellen Ausgabe.





# TIPPS & TRICKS

## ★ MENGENANGABEN

Alle hier angegebenen Zutaten sind für vier Personen ausgelegt. Wenn Ihr nur ein einzelnes Rezept nachgrillt, solltet Ihr die Mengen entsprechend anpassen. Die Angaben beziehen sich jeweils auf ein vollständiges Menü. Mehr ist nicht automatisch besser – verschwendet daher keine Lebensmittel und lasst die Augen nicht größer sein als den Magen.

## ★ GRILLGUT

Vorbereitung ist alles. Daher sollte das Grillgut frühzeitig aus dem Kühlschrank genommen werden. Wir empfehlen, es etwa 30 Minuten vor dem Grillen herauszulegen. Dies verkürzt die Garzeit, sorgt für eine gleichmäßigere Garung und reduziert den Temperaturverlust des Rostes beim Angrillen.

## ★ GRILL VORHEIZEN

Je nach Grilltyp und Grillgröße dauert das Vorheizen etwa 10 bis 20 Minuten. Die Deckelthermometer-Temperatur sollte dabei mindestens 250 °C erreichen. Bitte beachtet, dass diese Temperaturangaben für sogenannte „Standard-Grills“ gelten. Einige neuere Modelle erreichen deutlich höhere Temperaturen oder verfügen über einen 800 °C Brenner als Seitenmodul.

## ★ Direktes Grillen

Anwendung: Für kurzgegrilltes Grillgut (z. B. Minutensteaks) oder zum gezielten Branding. Das Grillgut wird direkt über der Flamme positioniert. Bitte beachtet, dass sich die Temperatur auch beim direkten Grillen regulieren lässt und nicht dauerhaft mit „voller Leistung“ gegrillt werden muss.

## ★ DECKELTHERMOMETER-TEMPERATUR

Die Hitze steigt nach oben, daher befindet sich im oberen Bereich des Grills eine der wärmsten Zonen. Über den eingeschalteten Brennern ist die Temperatur am höchsten. Wir orientieren uns grundsätzlich an der Deckelthermometer-Temperatur. Beim indirekten Grillen liegt die tatsächliche Temperatur am Rost jedoch etwa 30–40 °C höher als die Anzeige am Deckel. Grillt daher möglichst mit geschlossenem Deckel, da so weniger Hitze entweicht und die Temperaturen besser eingehalten werden können.

## ★ ANGRILLEN, BRANDING & MUSTER

Den Begriff „Angrillen“ verwenden wir in den folgenden Anleitungen häufig. Gemeint ist das direkte Grillen über der Flamme, um Röstaromen zu erzeugen.

Das Branding ist das typische Muster auf dem Grillgut, das durch den Kontakt mit dem heißen Grillrost entsteht.

## ★ DREHEN & WENDEN

Euer Fleisch benötigt Zeit, um sich vom Grillrost zu lösen. Durch leichtes Schieben merkt Ihr, ob sich das Grillgut bereits bewegen lässt. Ganz wichtig: Gewalt ist keine Lösung – habt Geduld.

Startet beispielsweise auf der 11-Uhr-Position und dreht das Grillgut, sobald es sich vom Rost löst, auf die 1-Uhr-Position. Anschließend wenden und den Vorgang wiederholen. So entsteht ein sauberes Branding.

Je nach Hitze des Grills kann ein Wechsel bereits nach etwa 1 Minute erfolgen. Bitte beachtet, dass das zweite Branding (auf der Rückseite des Grillguts) in der Regel deutlich schneller „fertig“ ist als die erste Seite.

# TIPPS & TRICKS

## ★ INDIREKTES GRILLEN

Diese Grillmethode wird genutzt, um das Grillgut gleichmäßig und schonend zur gewünschten Kerntemperatur zu bringen. Das Grillgut liegt nicht über einer offenen Flamme. Die Wärme wird bei geschlossenem Deckel durch eine Flamme links oder rechts des Grillguts erzeugt. Dadurch entsteht eine Art „Umluft“ im Grill. Ideal ist das indirekte Grillen zum Garziehen nach dem Angrillen oder zum Backen. Bei den meisten Gerichten findet es im Temperaturbereich von 130–160 °C statt. Die gewählte Grilltemperatur beeinflusst die Konsistenz des Grillguts.

## ★ KERNTEMPERATUR VOM GRILLGUT

Bitte beachtet, dass unsere Kerntemperaturen Serviervorschläge für die jeweiligen Gerichte sind. Entscheidend ist letztlich, was Euch schmeckt. Unsere Empfehlungen hängen unter anderem von der Qualität des Grillguts (Rasse, Herkunft, Teilstück, Art der Haltung, Frische) sowie von Euren persönlichen Vorlieben ab. Die Kerntemperatur lässt sich am zuverlässigsten mit einem BBQ-Thermometer messen. Hier gibt es Einstichthermometer für eine Momentaufnahme oder Thermometer, die während des Grillvorgangs im Fleisch stecken bleiben und Euch z. B. per App informieren, sobald sich die gewünschte Kerntemperatur nähert.

### RIND

Englisch I rare I blue: 48–50 °C  
Medium I à point: 51–56 °C  
Durchgegart I well done: ab 57 °C

### GEFLÜGEL

Hähnchen im Ganzen: 75 °C am Knochen  
Hähnchenbrust: 72 °C  
Wachtel: 56 °C  
Ente im Ganzen: 75 °C  
Entenbrust: 58 °C

### SCHWEIN

ca. 58 °C  
(durch das Ruhen nach dem Grillen erhöht sich die Temperatur durch die Resthitze noch um etwa 1–2 °C)

### FISCH

Lachs- I Thunfischfilet: bei guter Qualität roh geeignet; gegart max. 55 °C, sonst trocken  
Lachs (ganz): 60 °C an der Mittelgräte  
Forelle: 50 °C  
Schwertfisch: 48–56 °C (unter 48 °C zäh, über 56 °C trocken)

**WEITERE TIPPS  
FINDEST DU HIER!**



## ★ RUBEZEIT

Grundsätzlich sollte jedes Stück Fleisch (z. B. Rind, Schwein, Geflügel) nach dem Grillen nicht direkt angeschnitten und verzehrt werden. Die Ruhephase – abhängig von der Größe des Grillguts – gibt dem Fleisch die Zeit, den Fleischsaft wieder zu binden und dadurch saftig zu bleiben. Ohne Ruhezeit geht der Fleischsaft leider verloren.

## ★ GASGRILL RICHTIG REINIGEN

Ein gereinigter Grill ist nicht nur schöner anzusehen, sondern macht Euch als Besitzer sicher auch stolz. Deshalb möchten wir Euch einige hilfreiche Tipps zum Reinigen Eures Gasgrills geben. Wir erklären Euch, wie Ihr einen stark verschmutzten Gasgrill von innen nach außen am besten säubert, um Rost- und Grillgutrückstände zu entfernen. Zusätzlich erhaltet Ihr Hinweise zu nützlichem Grillzubehör, das Euch die Reinigung erleichtert.

## ZUM SCHLUSS

Die gesammelten Erfahrungen mit dem eigenen Grill lassen sich durch keine noch so guten Rezepte ersetzen. Die Leistung eines Grills hängt unter anderem von Außentemperatur, Standort, Wetter und weiteren Faktoren ab. Bitte beachtet außerdem, dass bei Kohlegrills, Feuerschalen und Smokern viele zusätzliche Aspekte berücksichtigt werden müssen. Hier gibt es z. B. Unterschiede, ob mit Holzkohle, Holz oder Briketts gegrillt wird.

Merke: Nur Übung macht Euch zu Grillmeistern. Es gibt kein „richtig“ oder „falsch“, sondern nur „schmeckt Euch“ oder „schmeckt Euch nicht“. Viel Erfolg und ganz viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause wünscht: **EUER TEAM SANTOS**



# HIMMEL UN ÄÄD

## ★ LEBER-& BLUTWURSTSCHIEBEN AUF KARTOFFELSTAMPF MIT ÄPFELN & ZWIEBELN

### ZUTATEN

500 g Kartoffeln  
2 Äpfel  
1 große Gemüsezwiebel  
1 halber Ring Flönz (Blut-  
wurst)  
1 halber Ring Kölner  
Leberwurst  
Butter  
Salz  
Sahne  
Muskatnuss  
Speiseöl  
Mehl zum Mehlieren

### ZUBEREITUNG

Den Grill auf 160 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Die Kartoffeln ca. 100 Minuten im Grill bei Umluft garen. Die Schale entfernen und die Kartoffeln mit Butter und Sahne zu einem Kartoffelstampf verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Zwei kleine Gusspfannen im Grill erhitzen. Die Äpfel mit Schale vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Die Gemüsezwiebel in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne die Äpfel mit etwas Butter glasig dünsten. In der anderen Pfanne die Zwiebeln in Butter weich abschmelzen.

Die Würste in Scheiben schneiden und mehlieren. Anschließend in etwas Öl in der freigewordenen Zwiebelpfanne vorsichtig anrösten. Den Kartoffelstampf mit den Äpfeln vermengen, die Zwiebeln und die angerösteten Würste darauf anrichten.

# FORELLE MÜLLEMER ART

## ★ FORELLE VON DER ZEDERNHOLZPLANKE MIT GRAUPENRISOTTO

### ZUTATEN

4 Forellenfilets

Rauchsalz

Zitronensaft

### ZUBEHÖR

Zedernholzplanke (mindestens 3 Stunden in Wasser einlegen)

### ZUBEREITUNG

Den Pelletsmoker oder Grill auf 130 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Bauchlappen der Forellen entfernen und gegebenenfalls Gräten ziehen.

Die Forellenfilets auf der Hautseite auf die Zedernholzplanke legen und mit Rauchsalz würzen. Die Forellenfilets bis zu einer Kerntemperatur von 48 °C garen.

Anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit dem Graupenrisotto servieren.



SANTOS



# GRAUPENRISOTTO

## ZUTATEN

250 g Perlgraupen  
1 Bund Suppengemüse (Sellerie,  
Möhre, Lauch)  
1 kleine Zwiebel  
50 ml Sahne  
50 g mittelalter Gouda (gerieben)  
250 ml Gemüsefond  
Butter  
Petersilie zum Garnieren  
250 ml Rheinwein  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Zwiebel und Wurzelgemüse in feine Würfel schneiden. Eine Gusspfanne im Grill erhitzen und Zwiebel sowie Wurzelgemüse in etwas Butter anschwitzen.

Graupen dazugeben und kurz mitrösten. Den Fond und den Wein angießen. Graupen in der Flüssigkeit al dente kochen (ca. 30-40 Minuten), dabei bei Bedarf etwas Flüssigkeit nachgießen.

Sahne sowie den geriebenen Käse zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie garnieren.

# DOMSPITZEN

## ★ TERES MAJOR STEAKS IM BACON-TRAMEZZINI-MANTEL MIT SPITZKOHL

### ZUTATEN

2 Stück Teres Major (ca. 400 g)

4 Scheiben Tramezzini

4 Scheiben Bacon

Kräuterbutter

Salz

Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Den Grill auf 300 °C Deckelthermometer-temperatur vorheizen. Die Teres Major von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf angrillen, sodass Röstaromen entstehen. Anschließend bei indirekter Hitze auf 52 °C Kerntemperatur garen.

Die Teres zunächst in der Länge halbieren und die entstehenden Hälften nochmals längs aufteilen, sodass vier lange Stücke entstehen. Die Tramezzini mit dem Nudelholz möglichst flach ausrollen und mit weicher Kräuterbutter bestreichen. Die Teres-Viertel in das Tramezzini einrollen und mit Bacon ummanteln.

Die Rollen in Kräuterbutter in einer Gusspfanne im Grill kross ausbacken (ca. 3-4 Minuten von allen Seiten). Die Rollen aufrecht stehend paarweise als Domspitzen servieren.





# SPITZKOHL

## ZUTATEN

1 Spitzkohl  
2 EL Butter  
1 Zwiebel  
100 ml Gemüsebrühe  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Eine Gusspfanne im Grill erhitzen, die Butter schmelzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Den Spitzkohl dazugeben und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

# JEISSEKÄS MET RIEVKOOCHEN

★ MIT BACON UMMANTELTER ZIEGENKÄSE AUF REIBEKUCHENTALERN

## ZUTATEN

600 g Ziegenweichkäse

8 Scheiben Bacon  
Rübenkraut  
(Grafschafter Goldsaft)

160 g Reibekuchenteig „Rheinische Art“

Speiseöl

## ZUBEHÖR

Steingutschale Gusspfanne  
oder tiefe Plancha

## ZUBEREITUNG

Den Pelletsmoker oder Grill auf 150 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen. Den Ziegenweichkäse in vier gleich starke Scheiben schneiden und kreuzweise mit je zwei Baconscheiben umwickeln. Den Käse in einer Steingutschale in den Pelletsmoker oder Grill geben und solange backen, bis der Bacon kross ist (ca. 15-20 Minuten). Mit Rübenkraut nach Belieben garnieren.

Für die Reibekuchen eine Gusspfanne oder tiefe Plancha auf den Grill setzen und mit dem Öl vorsichtig erhitzen. Es sollte soviel Öl vorhanden sein, dass die Reibekuchen schwimmend ausgebacken werden können. Die Reibekuchen in etwa im gleichen Durchmesser wie die Ziegenkäsescheiben portionieren und schwimmend kross ausbacken (ca. 3-4 Minuten pro Seite).

Die Reibekuchen auf Tellern anrichten, den Bacon-Ziegenkäse darauf platzieren und mit Rübenkraut beträufeln.





# PULLED SUURBROODE BURGER

## ★ SAUERBRATEN IM WECKCHEN MIT ENDIVIENSALAT

### ZUTATEN

800 g eingelegter Sauerbraten mit Einlegefond

½ Flasche Rotwein

Rübenkraut (Grafschafter Goldsaft)

1 Bund Suppengemüse (Sellerie, Möhre, Lauch)

1 Zwiebel

4 Rosinenweckchen

### SALAT

1 kleiner Kopf Endiviensalat

1 kleine Zwiebel

½ Salatgurke

1 Packung

Salatfix

Mayonnaise

### ZUBEREITUNG

Den Sauerbraten mit einem Teil des Einlegefonds bei 80 °C ca. 10 Stunden sous-vide garen. Alternativ kann der Sauerbraten im Dutch Oven bei niedriger Temperatur (120 °C Deckelthermometer-temperatur) ca. 4–5 Stunden geschmort werden. Eine Gusspfanne im Grill erhitzen und den gegarten Sauerbraten darin von allen Seiten anrösten. Das kleingeschnittene Wurzelgemüse zugeben und mit Einlegefond sowie etwas Rotwein einkochen. Mit Rübenkraut abschmecken und den Sauerbraten mit zwei Gabeln auseinanderzupfen. Den Endiviensalatkopf ca. 10 Minuten in warmem Wasser wässern, anschließend fein schneiden und mit der kleingeschnittenen Zwiebel vermischen. Mayonnaise mit der Salatwürze anrühren und den Salat unterheben. Gurke in Scheiben schneiden.

Die Weckchen halbieren und leicht auf dem Grill anrösten. Zuerst den Salat auf die untere Hälfte geben, darauf die Gurkenscheiben und den Pulled Sauerbraten verteilen. Mit der oberen Weckchenhälfte abschließen.

# PLÜSCHPRUMMCRUMBLE

## ★ PFIRSICH-STREUSELKÜCHLEIN MIT VANILLEEIS UND HIMBEERMARK

### ZUTATEN

4 halbe Pfirsiche  
300 g Mehl  
200 g weiche Butter  
100 g Zucker Pfirsichlikör  
„Plüschprumm“ (Gaffel  
Brauerei) oder alternativ  
Amaretto Vanilleeis  
Himbeermark

### ZUBEHÖR

4 Steingutschalen

### ZUBEREITUNG

Mehl, weiche Butter und Zucker zu Streuseln verkneten. Die halbierten Pfirsiche in die Steingutschalen einlegen und mit dem Pfirsichlikör marinieren (ca. 2-3 EL pro Pfirsichhälfte). Die Streusel darüber geben.

Den Grill auf 180 °C Deckelthermometertemperatur vorheizen und die Schalen mit den Pfirsichen einsetzen. Bei indirekter Hitze ca. 25-30 Minuten backen. Wenn die Streusel goldbraun gebacken sind, die Schalen herausnehmen. Mit Himbeermark beträufeln und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



  
**PLÜSCH  
PRUMM**  
Kölner Pfirsichkür  
700 ml / 150 Vcl



# SANTOS



Wir machen Grillen zum Erlebnis.

## UNVERGESSLICHE EVENTS

MIT GRILL & GENUSS

Mehr als ein Event. Ein Erlebnis.  
Grill-Events in einzigartiger Location – 20 bis 600 Gäste.  
Jetzt anfragen.



An unseren SANTOS-Standorten  
überall dort, wo Grillen zum Erlebnis wird