



# Rezepte Grillkurse 2017

**Redmountain-BBQ**

Sascha Roterberg  
sascha@redmountain-bbq.de  
0151 / 673 15 929

# Inhaltsverzeichnis

## Vorspeise

Picanha vom Grillspieß.....2

## Zwischengang

Tortilla Törtchen.....3

## Spezialgang – Wir wursten

Hans Wurst Bratwurst.....4

## Hauptgang

Krustenbraten.....5

Schneller Krautsalat.....6

## Dessert

Gegrillte Brownies mit Vanilleeis.....7

## Dies und Das

Hinweise.....8

# Picanha vom Grillspieß

In Lateinamerika wird das Fleisch sehr oft am offenen Feuer, zum Beispiel über einem einfachen Erdloch zubereitet. Diese Zubereitungsform nennt man Churrasco und ein Gericht davon ist das Picanha. Ein Churrasco ist immer ein Erlebnis und sehr einfach vorzubereiten.



## *Zutaten für 18 Personen:*

2,5kg Tafelspitz mit Fettdeckel (der Fettdeckel ist sehr wichtig!!)  
1 Holzkohlegrill  
1 Churrasco Spieß, z.B. von [Tramontina](#)  
grobes Meersalz

## *Zubereitung:*

Den Grill auf hohe, indirekte Hitze vorbereiten und die Kohlen mittig als Streifen im Grill verteilen, sodass links und rechts davon etwas Platz ist. Den Tafelspitz in rund 5cm breite Steaks schneiden und mit der Fettseite nach außen auf einen Churrasco Spieß aufspießen. Mit grobem Meersalz bestreuen und dann quer auf den Grill, parallel zu den Kohlen grillen. Unter häufigem Drehen grillen, bis die äußere Schicht kross ist. Diese herunterschneiden und servieren. Den Rest wieder auf dem Grill platzieren und immer wieder davon herunterschneiden.

# Tortilla Törtchen

## *Zutaten für 18 Stück*

8 Eier  
100g feiner gewürfelter Speck  
1 gewürfelte Zwiebel  
3 in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln  
250g Kartoffeln, in Würfel mit 5mm Kantenlänge geschnitten  
18 Muffinförmchen



## *Zubereitung:*

Die Kartoffeln in kleine Würfel mit 5mm Kantenlänge schneiden und für 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann abschütten und auskühlen lassen.

Die Zwiebeln fein würfeln und gemeinsam mit den Speckwürfeln in einer Pfanne auslassen. Zum Schluss noch kurz die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben, dann ebenfalls zur Seite stellen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit etwas Pfeffer würzen. Nun die abgekühlten Kartoffeln und die Zwiebel-Bacon Mischung hinzugeben.

Derweil den Grill auf 200°C indirekte Hitze einregeln.

Die Masse in die Muffin-Förmchen geben, dabei gut 1cm vor dem Rand aufhören, da die Törtchen beim Grillen etwas aufgehen.

Dann für circa 15 Minuten bei 200°C grillen, bis das Ei gestockt ist und sich die Törtchen von der Form lösen.

Die Törtchen sind warm als Beilage genauso gut wie kalt auf einem Buffet.

# Hans-Wurst Bratwurst

## *Zutaten für ca. 15 Würstchen:*

500g Schweinenacken  
500g Schweinebauch ohne Schwarte  
200g Crushed Ice  
25g Hans Wurst Gewürz ([www.ankerkraut.de](http://www.ankerkraut.de))  
2m [Schweinedarm](#), Kaliber 26/28  
(z.B. von [www.hausschlachtbedarf.de](http://www.hausschlachtbedarf.de))



Außerdem einen Fleischwolf mit Wurstfüll-Aufsatz

## *Zubereitung:*

Das Fleisch in Würfel schneiden. Dabei darauf achten, dass die Würfel später in den Fleischwolf passen ;-). Nun wird das Fleisch für gut eine Stunde im Froster angefrosten, bevor wir es weiterverarbeiten können. Dies ist nötig, damit die Temperatur des Bräts nicht über 8°C ansteigt, da sich dann bereits die Konsistenz verändert.

Nach einer Stunde das Fleisch aus dem Froster holen und die Gewürze hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen und durch den Fleischwolf geben. Wenn eine grobe Wurst gewünscht wird, sollte eine grobe Wolfscheibe genommen werden. Bei einer feinen Bratwurst eben eine feine Scheibe. Das Brät in einer Schüssel auffangen und nun für rund 5 Minuten ordentlich durchschlagen und kneten, bis die Masse milchig wird und an den Fingern kleben bleibt. Nun das Crushed Ice hinzufügen und gemeinsam mit dem Eis erneut durch den Wolf drehen. Nun erneut ordentlich durchkneten und dann in die Därme füllen und einzelne Würste mit je 80-100g abdrehen.

Die Därme müssen vorher in Wasser gespült werden, bevor sie auf das Füllrohr gezogen werden. Füllrohre sind für die meisten Fleischwölfe, oder Fleischwolfaufsätze für Küchenmaschinen erhältlich. Zur Not tut es auch Omas alter, handbetriebener Spritzgebäck-Wolf, oder aber ein dünnes Installationsrohr.

Sollte beim Füllen viel Luft ins Brät gelangt sein, sollten die Würstchen nun mit einem Wurstpicker oder aber einer Nadel eingestochen werden, damit die Luft entweichen kann.

# Krustenbraten

2,5kg Krustenbraten  
200g Salz  
Rub nach Wahl, alternativ Pfeffer, Salz und  
Paprikapulver



## **Zubereitung:**

Den Grill auf mittlere, indirekte Hitze (170-180°C) einregeln. Den Krustenbraten gut eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen. Beim Würzen müssen wir nicht zimperlich sein, jedoch wird nur das Fleisch gewürzt, nicht die Fettschicht. Die Schwarte mit einem scharfen Messer, alternativ mit einem Cutter rautenförmig einritzen. Dabei darauf achten, dass das Fleisch nicht zerschnitten wird. Nun eine dicke Schicht Salz auf der Schwarte verteilen. Diese darf ruhig mehrere Millimeter dick sein. Die Salzschrift wird während des Garens dafür sorgen, dass die Kruste schön knusprig wird und kann später als Platte abgenommen werden. Nun den Braten im Grill platzieren, wobei man am besten eine Auffangschale darunter stellt, damit der Grill nicht gänzlich eingesaut wird. Nach gut einer Stunde Garzeit den Grill auf eine Temperatur von 220°C hochregeln und die mittlerweile feste Salzplatte entfernen, damit die Kruste so richtig schon aufknuspert. Nach gut zwei Stunden sollte der Braten bei einer Kerntemperatur von rund 74°C angekommen sein und kann angerichtet werden.

# Krautsalat

## *Zutaten für 4-6 Personen:*

1 Weißkohl / Spitzkohl  
1 Zwiebel  
2 TL Salz  
2 TL grober Pfeffer  
2 Tassen Milch  
1 Tasse Buttermilch  
100ml Sahne  
1 EL Weißweinessig  
1 EL Zitronensaft

## *Zubereitung:*

Den Kohl von den äußeren Blättern befreien, vierteln und den Strunk entfernen. Nun den Kohl über eine Küchenreibe reiben, oder fein mit dem Messer herunterschneiden und in einer Schüssel auffangen. Die Streifen nun für 2 Minuten kräftig kneten, damit die Fasern aufgebrochen werden. Die restlichen Zutaten zu einer Soße verarbeiten und den Salat damit begießen. Gut durchmischen und für 1-2 Stunden ziehen lassen.

# Brownies mit Vanilleeis

## Zutaten:

170g Butter  
250g Zartbitterschokolade  
1 Vanillestange  
100g weißer Zucker  
125g brauner Zucker  
3 Eier  
60g Mehl  
40g Back Kakao  
1/2 TL Salz  
1/4 TL Natron



Die Schokolade zerbröseln und gemeinsam mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Nun ein klein wenig abkühlen lassen, dann die Eier und das Salz hinzufügen und gut unterheben. Mehl, Kakao, Salz und Natron in einer separaten Schüssel miteinander vermischen und vorsichtig unter die Schokoladenmasse heben. Hierbei nicht zu stark rühren, da die Brownies sonst sehr fest werden.

Den Grill auf 180°C vorheizen und die Brownies für 30 Minuten grillen. Wenn die Oberfläche abgetrocknet ist, sind die Brownies fertig. Vor dem Anschnitt kurz ruhen lassen und dann in Vierecke schneiden. Noch warm mit etwas Vanilleeis servieren.



# Hinweise

Ich hoffe, dass Euch mein Grillkurs und die damit verbundenen Rezepte Spaß und Lust aufs Nachgrillen gemacht haben. Sollte dies so sein, würde ich mich sehr über eine Empfehlung meiner Kurse und natürlich auch meines Blogs freuen.

Euch als Grillkurs-Teilnehmer steht die Rezeptdatenbank jederzeit zur Verfügung. Ich möchte Euch aber bitten, die Rezepte nicht weiterzugeben.

Als besonderen Service möchte ich Euch noch einen Gutschein für Grills, Zubehör und Grillpellets anbieten. Der Gutscheincode gilt für das ganze Jahr 2017 und kann auf [www.mybbq.de](http://www.mybbq.de) eingelöst werden.

**Ihr Profi-Onlineshop für Grillen, Barbecue & Outdoor Cooking**

Gutschein-Code: **Redmountain-BBQ**

**MYBBQ.DE**

Der Rabatt gilt für das gesamte Sortiment im Online-Shop [www.myBBQ.de](http://www.myBBQ.de). Gültig bis 31.12.2017. Tragen Sie den Gutschein-Code in das entsprechende Feld in Ihrem Warenkorb ein und am Ende Ihrer Bestellung werden Ihnen die 10% Rabatt gutgeschrieben. [myBBQ.de](http://myBBQ.de) ist der Profi-Onlineshop für Grillen, Barbecue & Outdoor Cooking powered by BBQ-Scout GmbH, Meierweg 1, 32108 Bad Salzufen

Viele Grüße,  
Euer Sascha

[www.redmountain-bbq.de](http://www.redmountain-bbq.de)

Redmountain BBQ verwendet Produkte von

**yourbeef**  
Der Fleischversand für Kenner

  
**ANKERKRAUT**  
GESCHMACKSMANUFAKTUR

  
the whisky hunters.com

**GREEK FIRE**  
BBQ-Geschmack mit dem Feuer  
reines Naturprodukt  
keine Chemikalien  
keine Konservierungsstoffe  
keine Gentechnik  
keine Transfette  
keine MSG  
keine Farbstoffe  
keine Aromastoffe  
keine Süßstoffe  
keine Stabilisatoren  
keine Emulgatoren  
keine Verdickungsmittel  
keine Antioxidantien  
keine Konservierungsstoffe  
keine Gentechnik  
keine Transfette  
keine MSG  
keine Farbstoffe  
keine Aromastoffe  
keine Süßstoffe  
keine Stabilisatoren  
keine Emulgatoren  
keine Verdickungsmittel  
keine Antioxidantien