

Grillrezepte

von Frank Huhnke

Deutscher Profi Grillmeister und Grillkönig 2010

Braumeisterbraten (für ca. 8 Personen):

Zutaten:

- 1 Schweinekamm ca. 2,5 - 3,0 kg
- 15 Lorbeerblätter (frisch)
- 15 Knoblauchzehen
- 50 ml. Dunkles Bier
- 50 ml. Apfelsaft
- 25 ml. Butter zerlassen und gesalzen
- 2 EL Steakwürzmischung nach Belieben
- 1 EL BBQ – Sauce
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Tortengitter



Den Schweinekamm mit der Würzmischung gleichmäßig einreiben. Stechen Sie den Braten im Abstand von ca. 5-6 cm von der Oberseite ein. In die Einstiche stecken Sie jeweils 1 Lorbeerblatt zur Hälfte und eine Knoblauchzehe ganz ein. Mit Hilfe einer Marinadespritze oder einer Tortenspritze (mit langer dünner Spitze) 40 ml Bier, 40 ml Apfelsaft und die Butter im Winkel von ca. 45° in den Braten gleichmäßig verteilt einspritzen. Mischen Sie dann die BBQ - Sauce mit dem restlichen Bier und dem Apfelsaft.

Pinselfen Sie die Grillplatte mit Öl ein und heizen Sie das Grillgerät in der höchsten Stufe auf. (Vorheizen). Ein geöltes Tortengitter auf die Grillplatte stellen und den Braten auflegen. Deckel schließen.

Nach 15 min. den Thermostat herunter regulieren.

VG 300: Stufe 6

VG 350: Stufe 7

Grillen Sie den Braten ca. 2 Std. weiter.

Die BBQ - Sauce mit dem restlichen Bier und Apfelsaft vermischen, dann damit den Braten einpinseln und weitere 15 min. grillen. Der Braten sollte eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht haben.

Hierzu benötigen Sie ein Kerntemperatur Meßgerät.

Putencurry in Orange (für ca. 4 Personen):

Zutaten:

- 2 Orangen
- 2 Putenschnitzel
- 1 Zwiebel
- 2 EL Creme Fraiche
- 1 EL Sahne (notfalls Kaffeesahne)
- 1 TL Curry
- 4 TL Reibekäse
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Alufolie
- Salz
- Pfeffer



Die Orangen quer zum Stiel halbieren. Lösen Sie mit einem Messer das Fruchtfleisch heraus (ca.1 cm Fruchtfleisch stehen lassen). Ölen Sie die Grillplatte mit einem Pinsel ein. Pfeffern und salzen Sie die Putenschnitzel und grillen Sie diese beidseitig je 3 Minuten. Schneiden Sie die Putenschnitzel in Streifen. Die Zwiebel würfeln, anschwitzen und mit den Putenstreifen, der Creme Fraiche und der Sahne mischen. Mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Orangen füllen und mit dem Käse bestreuen. Alufolie locker zu eiergroßen Bällen formen und auf den Grill platzieren. Orangen mit leichtem Druck auf die Folie setzen. Mit geschlossenem Deckel grillen.



VG 300: Stufe 6 ca.25 min.

VG 350: Stufe 6 ca.25 min.

Kreatives vom Grill...
www.grillschule-huhnke.de

Versteckter Camenbert (für ca. 4 Personen):

Zutaten :

- 4 Camenbert Käse (handelsüblich)
- 4 Eiweiß
- 1 Rolle Pumpernikel Brot oder 3 Scheiben Brot
- 1 gestrichener TL Salz
- 2 gewässerte Holzplanken (z.B.von Axtschlag) oder 4 fach gefaltetes Backpapier
- 1 Stück Alufolie zerknüllt (Eigroß)

Das Eiweiß mit einem Steba-Mixer in einem fettfreien Gefäß aufschlagen. Pumpernikel im Mixer klein hacken und mit dem Salz unter den Eischnee heben. Käse auf die Holzplanken oder das Backpapier legen und mit dem Eischnee abdecken. Es darf kein Käse mehr sichtbar sein. Im geschlossenen Grill zubereiten.



VG 300 10-12 min. (Deckel mit etwas zerknüllter Alufolie offen halten.)

VG 350 10-12 min. (Deckel mit etwas zerknüllter Alufolie offen halten.)

Zwiebelsegel (für ca. 4 Personen):

Zutaten :

- 250 gr. Schweinegehacktes, gewürzt (Mett)
- 4 Zwiebeln mittelgroß
- 1 TL Senf
- 1 EL BBQ-Sauce
- 1 TL Knoblauchöl
- 1 Eigelb
- 1 EL Semmelmehl
- Diverse Holzspieße gewässert (Minimum 30 min.)

Die Zwiebel schälen. Durch den Wurzelansatz halbieren und die einzelnen Schichten trennen. Die restlichen Zutaten gut vermischen und in die Zwiebelschalen streichen. Einen Holzspieß durch die Zwiebel und das Mett stechen. Dadurch hält das Gehackte beim Wenden in der Zwiebel. Mit geschlossenem Deckel grillen

VG 120: Stufe 6 2 x 6 min.

VG 200: Stufe 5 2 x 6 min

VG 300: Stufe 5 2 x 6 min

VG 350: Stufe 5 2 x 6 min

BBQ STARS



VG 400



VG 350



VG 300



VG 250



VG 200



VG 120