

Beer, Beef & Meer

in der **GRILLAKADEMIE** SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der GRILLAKADEMIESAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der GRILLAKADEMIESAAR

Inhaltsverzeichnis

Saté Spieße von der Pute in Zwiebel-Bier-Marinade
- Bier-BBQ-Sauce

SEITE 4

In Bierteig gebackener Wolfsbarsch auf geschmorten Kirschtomaten und Rucola
- Bierteig
- geschmorten Kirschtomaten

SEITE 5

SEITE 5

Steaks Australischen Entrecote gemoppt mit Schwarzbiermarmelade

Zart geschmorte Schweinebäckchen in Bier-Kräutersauce
mit Süßkartoffeln und Saisongemüse

SEITE 6

SEITE 7

Schokoladen-Dunkelbierkuchen mit gerösteten Bananenscheiben

SEITE 8

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Bier-BBQ-Sauce

Menge	Artikel
1	rote Zwiebel, fein gewürfelt
2	Zehen Knoblauch, fein gewürfelt
2 EL / ca 20ml	Sonnenblumenöl
275ml	Bier (ich hatte ein Starkbier)
225ml	passierte Tomaten
100g	Honig
70g	Tomatenmark
25g	Dijon-Senf
1/4 TL	geräuchertes Paprikapulver, scharf
1/2 TL	Pfeffer, frisch gemahlen
2 TL	Rauchsalz
2 EL	Soja-Sauce, dunkel

Zubereitung

Zuerst die Zwiebel- sowie die Knoblauchwürfel kurz in heißem Öl anbraten.

Tomatenmark dazugeben und kurz mit anschwitzen. Danach mit Bier ablöschen, alle anderen Zutaten ergänzen und so lange köcheln bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Bei mir hat es etwa 25 Minuten gedauert.

Anschließend nur noch in ein sauberes Glas/saubere Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Bierteig



Menge	Artikel
200 g +	etwas Mehl
250 ml	helles, kaltes Bier
1 EL	Sonnenblumenöl
2	Eier Größe (M)
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

200 g Mehl in eine Schüssel sieben. Bier, Sonnenblumenöl, Eier und 1/2 TL Salz zugeben und mit dem Schneebesen glattrühren. Kurz quellen lassen.

Ausbackgut nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, in etwas Mehl wenden und portionsweise in den Bierteig tauchen. Kurz abtropfen lassen und in heißem Frittierfett (ca. 180 °C) goldbraun ausbacken.

Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

geschmorten Kirschtomaten

Menge	Artikel
1600g	Kirschtomaten
2 EL	Olivenöl
4	Knoblauchzehen
4	frische Lorbeerblätter
Meersalz	

Zubereitung

Tomaten mit den Rispen waschen und trocken tupfen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch mit einem Messerrücken andrücken und mit Lorbeerblättern hineingeben. Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Schwenken 3–4 Minuten schmoren, bis die Haut beginnt aufzuspringen.

Mit Meersalz würzen und sofort servieren.

Schweinebäckchen in Biersoße

Zutaten (für 4 Person)

Menge	Artikel
4 - 8	sauber zugeschnittene Schweinebäckchen
	Fett zum Anbraten (Öl, Butterschmalz oder Pflanzenfett)
3 - 4	Zwiebeln, gewürfelt
4	Zwiebeln, halbiert
¼	Sellerie
½	Lauchstange
3	Karotten
¼ - ½ l	Bier
0,3 - 0,5 l	Gefügel- oder Gemüsebrühe
5 TL	Honig
	Frische Kräuter: Petersilie, Majoran, Thymian
	Frischer Majoran (nach Geschmack auch Thymian o.a. Gewürzkräuter)
3 - 5	Knoblauchzehen
1 EL	Butter
	Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Schweinebäckchen waschen, trocken tupfen und in einer Braterein im Fett anbraten. Die gebräunten Bäckchen wieder aus dem Fett nehmen und warmstellen. Das Wurzelgemüse und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, ins Bratfett geben und anrösten. Mit Bier ablöschen und etwas einkochen lassen, dabei salzen und pfeffern.

Die Bäckchen auf das Gemüse setzen und etwas Gemüsebrühe dazu gießen. Im Grill etwa eineinhalb Stunden bei 160 Grad schmoren. Nach Bedarf immer wieder Bier und/oder Brühe nachgießen.

Eine gute halbe Stunde vor Garende die Knoblauchzehen, die Kräuter und den Honig zugeben und jetzt auch die halbierten Zwiebeln auf das Gemüse setzen.

Bis zum Garende soll eine sämige Soße entstehen, die nach Geschmack noch mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und evtl. mit einem Esslöffel Butter verfeinert wird. Frische Petersilie erst gegen Garende zugeben.



Süßkartoffel

Zutaten für 4 Personen:

Menge	Artikel
4-6	Süßkartoffeln (ca. 900 g)
6 EL	gutes Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Muskat
2	asiatische Knoblauchknollen
2	rote Chilischoten
2	Bio-Zitronen
8-10 Stiele	Thymian
	grobes Meersalz

Zubereitung

- Süßkartoffeln gründlich waschen und längs vierteln.
- Mit den Olivenöl, Salz Pfeffer und anderen Gewürzen gut vermengen.
- Die Süßkartoffeln auf ein Backblech setzen.
- Im heißen Grill bei 180° direkter C 40-50 Minuten backen.

Schokoladen Dunkelbierkuchen



Menge	Artikel
400 gr	Couverture Zartbitter
200 gr	Butter
300 gr	Mehl
200 gr	Zucker
200 ml	Schwarzbier
5 Stck	Eier

Zubereitung

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen. Eier und Zucker ca. drei Minuten mit einem Schneebesen aufschlagen, die Schoko-Butter und zum Schluss vorsichtig das Mehl unterheben.

Grill vorheizen auf ca. 200°.

Variante 1: Eine feuerfeste Form ca. 30 x 20 x 4 cm mit Backpapier auslegen, Schokoladenmasse einfüllen und ca. 25 - 30 Minuten bei 180° auf einer umgedrehten Aluschale bei indirekter Hitze backen. Wenn man leicht auf den Schokokuchen drückt, kann man sehr gut prüfen, ob er fertig ist – die „Decke“ muss noch schon nachgeben. Sollten er einmal doch noch innen zu flüssig sein, einfach ein wenig nachbacken.

Variante 2: Ebelskiver- Gusseinsatz , die Mulden mit Butter einstreichen, mit etwas Zucker bestreuen, Schokomasse einfüllen und ca. 25 - 30 Minuten bei indirekter Hitze ca. 180 ° backen. Mit einem Löffel vorsichtig aus den Mulden heben. Am Ende mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt hervorragend ein Kirschkompott oder ein Bällchen Vanille- oder Walnusseis und Schlagsahne.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

