

BURGER GRILLKURS

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

BURGER BUNS Brötchen	SEITE 4
DER PATTIE Hamburger	SEITE 5
BBQ HAMBURGER TOPPING Grillakademie	SEITE 5
BBQ SAUCE Grillakademie	SEITE 6
BACONNAISE	SEITE 6
ZWIEBELMARMELADE	SEITE 7
SENF TOPPING	SEITE 7
RUCOLA SCHINKEN SCHNECKEN	SEITE 8
SÜßER FLAMMKUCHEN MIT FRÜCHTEN	SEITE 9

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

BURGER BUNS | Brötchen

Zutaten für 10 Hamburger:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
200	ml	warmes Wasser	ca. 40 °C
4	EL	Milch	
1	Würfel	frische Hefe	
35	g	Zucker	
8	g	Salz	
80	g	geschmolzene Butter	
500	g	Mehl	Type 550
1	Stk.	Ei	
2	EL	Milch	zum einpinseln
2	EL	Wasser	
		Sesam	zum bestreuen

Zubereitung

- Warmes Wasser und die Milch in eine Schüssel geben, Zucker untermischen und Hefe reinbröseln. Hier ist es wichtig, dass man wirklich frische Hefe nimmt. Trockenhefe geht nicht so gut auf und die Buns werden nachher nicht so schön fluffig.
- 5 Min. ruhen lassen.
- Die restlichen Zutaten des Teiges hinzugeben: Mehl, Salz, ein Ei und die weiche (oder flüssige) Butter und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig lässt man jetzt abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen.
- Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. Ca. 90 g Teig pro Bun. Dann reicht die Teigmenge exakt für 10 Hamburgerbrötchen, welche dann die perfekte Größe für Patties mit 11 cm Durchmesser.
- Den Teig in den Handinnenflächen zu einer gleichmäßigen runden Kugel formen und diesen auf einem mit Backpapier belegtem Backblech zu einer flachen Scheibe mit ca. 8-9cm Durchmesser formen. Bei dem Formen der flachen Scheiben sollte man sich ein wenig Mühe geben, denn je gleichmäßiger man hier die Teigscheiben formt, desto besser wird das fertige Bun.
- Die Teiglinge müssen jetzt nochmal eine Stunde gehen. Das ist besonders wichtig, denn sonst bekommt man keine fluffigen Buns.
- In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch.
- Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen. Das sorgt später für einen schönen Glanz auf den Brötchen.
- Nach Belieben noch etwas Sesam auf die Buns streuen. Das verquirlte Ei dient hier ebenfalls als Kleber. Der Sesam fällt sonst nach dem Backen ab.
- Bei 180° Umluft ca. 20 Min. backen oder im Grill bei indirekter Hitze von 180 °C bis 200 °C.

DER PATTIE | Hamburger



Zubereitung

- **Rindfleisch:**

60% fetthaltiges Rindfleisch, z.B. Entrecôte
40% mageres Rindfleisch, z.B. Hüfte

- **Lammfleisch:**

Einkauf: ausgebeintes Keulenfleisch o. Lammhüfte.
Ca. ein Drittel, fein in der Küchenmaschine forcieren um genügend Kleber-Eiweiß' zu schaffen. Dazu wird das grober gewolfte Fleisch gegeben.

- **Kaninchen:**

Einkauf: Kaninchenteile TK
Ca. ein Drittel, fein in der Küchenmaschine forcieren um genügend Kleber-Eiweiß' zu schaffen. Dazu wird das grober gewolfte Fleisch gegeben.

- **Fisch:**

Einkauf: Frisches Fischfilet (z.B. Rotbarsch)
Ca. ein Drittel, fein in der Küchenmaschine forcieren um genügend Kleber-Eiweiß' zu schaffen. Dazu wird das grober gewolfte (Fisch-)Fleisch gegeben.

BBQ HAMBURGER TOPPING | Grillakademie

Zutaten für 10 Hamburger:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	T	Mayo	
2,5	TL	French Dressing	Salatsauce
1,5	TL	Exotic Sweet-sour Relish	z.B. Heinz
1,5	TL	Pickles Dill Relish	
1	TL	Zucker	
2	TL	getrocknete, granuliert Zwiebeln	
3	EL	Weißweinessig	
2	EL	Ketchup	
2-4	Spritzer	Tabasco	
1	Pr.	Kreuzkümmel	
1	Pr.	Dill	
0,5	TL	Knoblauchpulver	

- Alles zusammen verrühren und auf dem Burger genießen.

BBQ SAUCE | Grillakademie

Zutaten für 1,5 Liter:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	l	Coca Cola	
1	l	Ketchup	
1	TL	Ingwer	gehackt
2	Stengel	Zitronengras	
0,5	TL	Zimt	
0,5	TL	Curry	
0,5	TL	Senfpulver	
0,25	TL	Kreukümmel, Cumin	
1	TL	Knoblauchpulver	o. 2 gehackte Zehen
1	Pr	Muskat	
1	Stk.	Macisblüte	gemörstert
max. 0,5	TL	Cipotle Chilli	getrocknet
2	TL	Worchstershire Sauce	
5	TL	Sojasauce / süß	
3	EL	Weißweinessig	o. Apfelessig
1	EL	Honig	
5	EL	Kirschkonfitüre	
3	EL	brauner Zucker	
0,25	TL	Salz	
1	TL	FUM	erhältlich: bosfood.de

Zubereitung

- Cola auf 30% reduzieren und übrige Zutaten dazugeben.
- 1 Std. köcheln lassen.
- Zitronenstengel entnehmen und mischen.

BACONNAISE

Zutaten für 10 Hamburger:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
500	g	Salatmayonnaise	
180	g	Bacon	sehr fein gewürfelt
1	EL	Weißweinessig	
		Salz	
		Pfeffer	
		Zucker	
2-4	Spritzer	Tabasco	

- Bacon kross anbraten, abtropfen und trocknen. Fein zerbröseln und abkühlen lassen.
Mit den restlichen Zutaten vermengen.

ZWIEBELMARMELADE

Zutaten für 10 Hamburger:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
1	kg	Haushaltszwiebel	auch Schalotten genannt
750	g	Zucker	
20	ml	Cognac	
		Salz	
		Pfeffer	
2-3	Stk.	Chilischoten	

Zubereitung

- Zwiebeln mit Zucker karamellisieren lassen.
- Mit Cognac ablöschen.
- Köcheln lassen.
- Abschmecken.

Auch lecker: Eine Variante mit 50:50 Tomaten/Zwiebeln und Basilikum oder Oregano.



SENF TOPPING

Zutaten für 10 Hamburger:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
350	g	Salatmayonnaise	80%
100	g	grober Senf	
5-6	EL	Honig	
1	EL	gehackte Petersilie	o. Kerbel
		Zitronensaft	
		Salz	
		Pfeffer	

- Alles zusammen verrühren und auf dem Burger genießen.

RUCOLA SCHINKEN SCHNECKEN



Zutaten für 5 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2	Rollen	frischer Blätterteig	
8	EL	rotes o. grünes Pesto	
10	Scheiben	Serrano	o.ä. Schinken
1	Bd.	Rucola	

Zubereitung

- Das Pesto auf dem ausgerollten Blätterteig gleichmäßig verteilen.
Einen Rand von 1 cm lassen.
- Mit Schinken und Rucola belegen.
- Bis zur Klebekante aufrollen.
Mit etwas Wasser bestreichen und fertig rollen.
- In ca. 1,5 bis 2 cm große Stücke schneiden.
- Grill mit Pizzastein bei indirekter Hitze auf ca. 200 °C vorheizen.
- Die Schnecken auf den Stein setzen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. backen.
Bis sie schön aufgegangen und gebräunt sind.

SÜßER FLAMMKUCHEN MIT FRÜCHTEN



Zutaten für 5 Personen:

Menge	Einheit	Artikel	Anmerkung
2	Stk.	Flammkuchenböden	
200	g	Crème fraîche	
200	g	Früchte o. Beeren	
40	g	Zucker	
		Zimtzucker o. Honig	zum bestreuen

Zubereitung

- Crème fraîche mit Zucker verrühren.
- Die Flammkuchenböden mit Crème fraîche bestreichen.
- Grill auf ca. 230 °C vorheizen.
- Flammkuchenböden auf dem heißen Pizzastein ca. 3 Min. backen.
Bis sie knusprig sind.
- Bspw. mit Beeren bestreuen und etwas Honig betäufeln.

Kernobst wie z.B. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und auf dem Crème fraîche Flammkuchen mit abbacken.

Kernobst kann auch mit etwas Calvados flambiert werden.

Kein zu feuchtes Obst wie Orangen verwenden.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL

