



# GRILLKURSE

DIE PERFEKTE ANLEITUNG  
FÜR EIN GRILLERLEBNIS  
ZU HAUSE.

# Direkte/Indirekte Hitze

Wir arbeiten am Grillkurs mit zwei verschiedenen Grills der Firma Weber. Zum einen mit dem Holzkohlen Kugelgrill und zum anderen mit dem Gasgrill. Beide Grills eignen sich sowohl für das direkte wie auch für das indirekte Grillieren.

## Direkt



Unter direktem Grillieren versteht man das Braten des Grillgutes direkt über der Wärmequelle (Gasbrenner oder Holzkohleglut).

## Indirekt



Das indirekte Grillieren ist eine sehr schonende Methode der Zubereitung und verhindert ein Verbrennen des Grillguts. Bei der indirekten Methode wird das Grillgut nicht direkt über der Hitzequelle grilliert, sondern mit zirkulierender Heissluft und geschlossenem Deckel. Beim Gasgrill ist der Brenner, der sich unter dem Grillgut befindet, ausgeschaltet. Die Brenner, die sich neben dem Grillgut befinden, sind eingeschaltet. Die Hitze zirkuliert wie im Umluftofen um das Grillgut herum und sorgt für ein einzigartiges Grillerlebnis.



## Geräucherte Apérowürstli

### Zutaten

Diverse Würste

### Zubereitung

- Smoker auf 125° vorheizen
- Würste etwa eine Stunde grillieren

### Tipp

Mit den Räucherchips von Weber kann auch im normalen Holzkohlegrill geräuchert werden.

Vom Bahnhöfli-Team vorbereitet im Smoker.

ca. 1 Stunde



## BBQ Knoblauchbrot

### Zutaten

1 Baguettebrot  
100 g Butter  
2–3 Knoblauchzehen  
Frische Petersilie  
50 g geriebener Parmesan  
Etwas getrocknete Chillifäden

### Zubereitung

- Brot horizontal halbieren
- Butter mit grob gehackter Petersilie, einer Prise Salz und gepresstem Knoblauch vermengen
- Baguette gleichmässig bestreichen
- Parmesan auf Baguetthälften verteilen
- Indirekt grillieren (Parmesan leicht gebräunt)
- Mit wenig getrockneten Chillifäden bestreuen und servieren

### Tipp

Anstelle Baguettebrot ein Ciabatta-Brot verwenden. Dieses im Abstand von 2 cm jeweils zu  $\frac{3}{4}$  durchschneiden und füllen.

Gas

ca. 180°

15 Minuten



## Prussiens mit Rohschinken

### Zutaten

Blätterteig  
100 g Frischkäse  
150 g Rohschinken  
1 Ei verknüpft

### Grillzubehör

· Pizzastein

### Zubereitung

- Blätterteig mit Frischkäse bestreichen
- Rohschinken darauf verteilen
- Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen
- Teig 10 Minuten kühl stellen
- Rolle in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden
- Prussiens auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Mit Ei bestreichen
- 18 Minuten grillieren

### Tipp

Variiere mit den Zutaten.

Holzkohle

ca. 180°

18 Minuten



## Jakobsmuscheln vom Grill

### Zutaten

Jakobsmuscheln (leere Schalen)  
Nuss (Muskel)  
Frühlingszwiebeln  
Olivenöl  
Ingwer  
Orangen  
Peperoncini  
Pfeffer

### Grillzubehör

· Gitterblech von der Firma Vanoli

### Zubereitung

- Nuss in Schale legen
- Marinieren
- Mit Gitterblech in Grill

### Tipp

Die Schalen behalten und mehrmals verwenden.

Gas

ca. 220°

ca. 10 Minuten



## Lachs im Smoker

### Zutaten

Frischlachs  
Olivenöl  
Limetten  
Salz & Pfeffer

### Grillzubehör

· Räucherbrett Zedernholz  
(Eine Stunde im kalten Wasser eingelegt)

### Zubereitung

· Lachs einschneiden in acht Stücke  
(Ein Längsschnitt, vier Querschnitte)  
· Mit Limetten spicken  
· Auf Zedernholz legen  
· Würzen und mit Olivenöl bestreichen  
· Das Zedernholz im Smoker auf das obere Gitter legen

### Tipp

Zedernholz in andere Flüssigkeit einlegen (z.B. Whisky, Wein). Das Zedernholz kann mehrmals verwendet werden.

Smoker

100° bis 120°

ca. 25 Minuten



## Forelle im Gitterkorb

### Zutaten

Regenbogenforelle  
Kräuter  
Limetten  
Salz und Pfeffer

### Grillzubehör

· Drehspieß  
· Grillkorb zu Drehspieß

### Zubereitung

· Bauch füllen mit Limetten und frischen Kräutern  
· Würzen mit Salz und Pfeffer  
· In Korb legen  
· In vorgeheizten Grill (220°) auf Drehspieß

### Tipp

Verschiedene Gewürze in Bauch.

Gas

ca. 220°

ca. 20 Minuten



## Ratatouille vom Grill

### Zutaten

1 Zwiebel  
1 Aubergine  
2 Zucchini  
Etwas Peperoncini  
2 Knoblauchzehen  
400g Cherrytomaten am Zweig  
2 EL Olivenöl  
1 dl Tomatensaft  
1 Bund gemischte Kräuter  
(Rosmarin, Thymian, Oregano)  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

- Grill auf 180° vorheizen
- Zwiebel halbieren, Aubergine und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden
- Topf bei kleiner Hitze auf den Grill stellen und Öl erwärmen
- Gemüse und gut die Hälfte der Kräuter dazugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt schmoren
- Tomatensaft begeben und 5 Minuten weiterkochen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichen Kräutern garnieren



## Kalbskotelett

### Zutaten

Kalbskotelett 400g  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer

### Zubereitung

- Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Olivenöl bestreichen
- Kurz vor dem Grillieren mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch auf Holzkohlegrill legen (ca. 220°)
- Kurz am Rand des Grills direkt anbraten anschließend in Mitte.
- Ca. 25 Minuten grillieren bis Kerntemperatur 64°.

### Tipp

Direkt grillieren ebenfalls ca. 20 – 25 Minuten.

Holzkohle

ca. 180°

25 Minuten

Holzkohle

ca. 220°

ca. 25 Minuten



## Lammgigot aus dem Smoker

### Zutaten

Lammgigot mit Bein  
Knoblauch  
Olivenöl  
Bahnhöfli Grillgewürz  
Thymian und Rosmarin

### Zubereitung

· Mindestens 5 Stunden im Smoker

### Tipp

Indirekt im Grill oder Ofen  
bei 80 bis 120 Grad.



## Entrecôte

### Zutaten

Entrecôte, 400 g

### Zubereitung

- Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Olivenöl bestreichen
- Kurz vor dem Grillieren mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch auf Gasgrill legen (ca. 220°)
- Für Medium Rare dieses 400 g schwere Stück auf jeder Seite 2 Minuten anbraten

### Tipp

Indirekt grillieren nach Kerntemperatur,  
Medium 52°.

Smoker

100°

mind. 5 Stunden

Elektro

ca. 220°

ca. 6 – 8 Minuten



## BBQ-Cerveza-Huhn

### Zutaten

1 ganzes Huhn (1,2 kg für 4 Pers.)  
Kräuter, nach Wunsch,  
z.B. Rosmarinzwieg  
Limetten, Grillgewürz, Minze  
Bier

### Grillzubehör

· Geflügelhalter

### Zubereitung

- Geflügelständer mit Bier füllen
- Haut vom Poulet lösen
- Limetten und Minze unter Haut schieben (Bikini Style)
- Das BBQ-Cerveza-Huhn bei indirekter, mittlerer Hitze zubereiten
- Gasgrill auf 180° vorheizen und Geflügelhalter auf den Rost stellen
- Deckel schliessen und bei 180° ca. 75 Minuten grillieren. Bei Arbeit mit dem Temperaturfühler die Kerntemperatur von 80° abwarten

### Tipp

Geflügelständer mit Gemüse und Kartoffeln füllen, mit Olivenöl beträufeln und gut würzen. Anstelle Bier andere Flüssigkeiten verwenden.

Gas

indirekt 180°

ca. 60 Minuten



## Gefüllte Kartoffel

### Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln (gross)  
1 Bund Lauchzwiebeln  
200 g mageren Speck  
3 – 4 EL Frischkäse  
100 g geriebener Emmentaler  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

- Kartoffeln kochen bis sie fast gar sind (nicht komplett gar)
- Kartoffeln abkühlen und halbieren
- Mit Esslöffel leicht aushöhlen
- Ausgeschabtes Kartoffelmark in eine Schüssel geben
- Speck und Frühlingszwiebeln schneiden und kurz anbraten
- Frischkäse, Speck und Frühlingszwiebeln mit Kartoffelmark vermengen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kartoffelmasse zurück in die ausgehöhlten Kartoffeln
- Käse darüber streuen

### Tipp

Zutaten wechseln oder mit Süsskartoffeln arbeiten.

Gas

ca. 180°

10 Minuten





## Gefüllte Paprika

### Zutaten

Rote Spitzpaprika  
3 EL Kräuter der Provence  
400 g Schafskäse  
Frühlingszwiebeln  
200 g Crème fraîche  
4 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer und Chilipulver

### Grillzubehör

- Gitterblech von der Firma Vanoli
- Trenn-Spray

### Zubereitung

- Grill für indirekte Hitze (180°) vorbereiten
- Die Paprika längs halbieren und entkernen
- Schafskäse zerbröseln und mit den anderen Zutaten (ausser dem Panko-Mehl) glattrühren
- Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und gleichmässig in den Paprikahälften verteilen
- Grillpfanne mit dem Trenn-Spray besprühen und die Paprika hineinlegen
- Das Panko-Mehl über die Paprika streuen

Gas

indirekt 220°

20 bis 25 Minuten



## Kaiserschmarren vom Blech

### Zutaten

225 g Weissmehl  
3 EL Zucker  
¼ TL Salz  
2 ½ dl Milch  
6 frische Eigelb  
6 frische Eiweiss  
2 Prisen Salz  
1 Apfel (1 cm grosse Würfel)  
2 EL Puderzucker

### Zubereitung

- Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen
- Milch dazugießen, mit dem Schwingbesen rühren, bis ein glatter Teig entsteht
- Eigelb unter den Teig rühren
- Eiweiss mit dem Salz steif schlagen
- Eisschnee auf den Teig geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen
- Teig auf das vorbereitete Blech geben, Früchte darauf verteilen.
- Ca. 10 Minuten bei 220° im vorgeheizten Grill (indirekt)
- Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben

### Tipp

Verschiedene Früchte verwenden.

Gas

indirekt 220°

20 bis 25 Minuten



## Hausmetzgerei

Sie können Ihr Fleisch für zu Hause direkt bei uns im Restaurant beziehen. Frische, Nachhaltigkeit und Herkunft sind dabei die wichtigsten Qualitätsmerkmale. Bei uns bekommen Sie qualitativ hochwertige Lebensmittel aus vertrauensvollen Quellen zu fairen Preisen – nicht nur in unserem Restaurant oder als Cateringangebot sondern auch zum Mitnehmen.

Unsere Metzgerei-Preise richten sich nach den Marktpreisen und unser Angebot umfasst nur Fleisch- und Fischarten, welche wir auch im Restaurant anbieten. Bestellen Sie ihr Fleisch ganz einfach auf unserer Webseite, per Telefon oder direkt in unserem Restaurant. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, sollten Sie Fragen haben.

**Steakhouse Bahnhof**

Untere Bahnhofstrasse 10

8932 Mettmenstetten

Tel. 044 767 06 06

[steakhouse-bahnhof.ch](http://steakhouse-bahnhof.ch)

