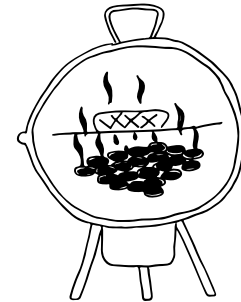


Rezepte

**Grillkurs
Winter**

Direkte/ Indirekte Hitze

Wir arbeiten beim Grillkurs mit zwei verschiedenen Grills der Firma Weber: Einem Holzkohle Kugelgrill und einem 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.

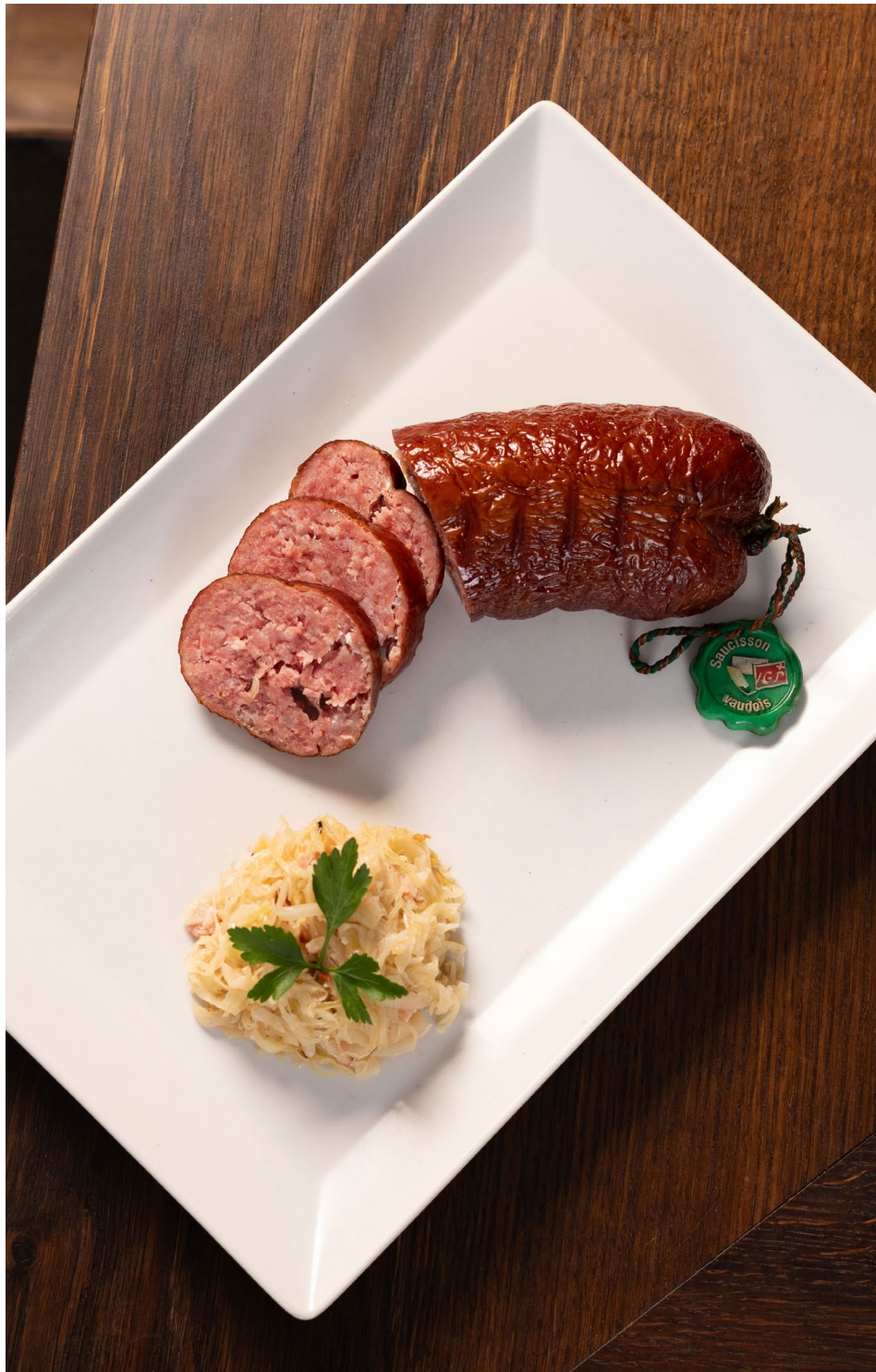
Inhalt

Welcome	7
Apero	13
Vorspeise	21
Hauptgang	31
Dessert	43

Welcome

Saucisson **9**
mit Prosecco-
Sauerkraut

Glühwein **11**
vom Grill



Saucisson mit Prosecco- Sauerkraut

300 g **Saucisson**
Saucisson

Saucisson im Smoker bei 110 Grad
zwei Stunden smoken.

Smoker
ca. 110 Grad
ca. 2 Stunden

300 g **Sauerkraut
mit Prosecco**
0,5 dl Sauerkraut
50 g Prosecco
100 g geräucherter Speck
1 Vollrahm
Zwiebel
Salz und Pfeffer

Das Sauerkraut mit Kaltwasser
abspülen, zusammen mit dem
Speck und den Zwiebeln im Guss-
eisentopf langsam dünsten. Mit
Prosecco ablöschen und einredu-
zieren. Anschliessend Rahm
dazugeben, köcheln lassen und
mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Holzkohlegrill
ca. 180 Grad
ca. 20 Minuten



Glühwein *vom Grill*

1 Liter	Rotwein
1/2	Orange (süß, reif)
1/2	Zitrone
2	Nelken
1	Zimtstange
2	ganze Sternanis
150 g	Zucker

Den Rotwein zusammen mit der Hälfte des Zuckers sowie den Gewürzen erwärmen. Den restlichen Zucker karamellisieren. Orange und Zitrone im Karamell leicht rösten. Alles zusammen erwärmen. Dabei die Temperatur von maximal 70 Grad einhalten, ansonsten verdampft der Alkohol.

Gasgrill
Grillzubehör Pfanne

Wildburger 15
*mit Preiselbeer-
Meerrettich*

Datteln 17
im Speckmantel

Ziegenkäse 19
mit Orangenhonig



15

Apero

Wildburger mit Preiselbeer- Meerrettich

300 g

1 TL

1

2

Wildburger

Wildhackfleisch

Senf

Eigelb

Salz und Pfeffer

Burger Bun

1 EL

wenig

Preiselbeer- Meerrettich

Preiselbeeren

Meerrettich

Salz und Pfeffer

Alle Zutaten miteinander mischen und zwei Burger formen. Beide Seiten je 3 Minuten bei direkter Hitze grillieren.

Halbierte Burger Buns kurz vor dem Servieren auf dem Grill anrösten.

Holzkohlegrill
ca. 200 Grad
jede Seite ca. 3 Minuten

Ein Löffel Preiselbeeren mit wenig Meerrettich mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken.



17

Apero

Datteln *im Speck-* *mantel*

8

Datteln

8

Streifen Speck

Die Datteln entkernen und mit dem Speck umwickeln. Bei direkter Hitze goldbraun grillieren.

Gasgrill
ca. 180–200 Grad

Ziegenkäse mit Orangen- honig und Brot



200 g Ziegenkäse
20 g Honig
1 Schale von Orange
Salz und Pfeffer

Das Backpapier zu einem Schiff formen. Den Honig mit Orangenschale mischen und mit Salz/ Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse im Backpapier mit Honig überziehen. Bei direkter Hitze auf dem Holzkohlegrill 8 Minuten garen.

Holzkohlegrill
ca. 180–200 Grad
ca. 8 Minuten

Vorspeise

Hokkaido Kürbis **23**
Süß-Sauer

Entenbrust **25**
mit Sojaglasur

Grillierter **27**
Kabeljau

Lauwarmer **29**
Krautsalat
vom Grill



23

Vorspeise

Hokkaido Kürbis *Süss-Sauer*

500 g Kürbis
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Essig
Zucker
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Den Kürbis in 2 cm grosse Würfel schneiden und die Zwiebeln sowie den Knoblauch fein hacken. Die Kürbiswürfel mit Olivenöl im Gusseisentopf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, Zucker hinzufügen und mit Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten zugedeckt garen.

Holzkohlegrill
ca. 180–200 Grad
ca. 5 Minuten



25

Vorspeise

Entenbrust *mit* *Sojaglasur*

2
1EL

Entenbrüste
Honig
Soja

Um eine schöne Kruste zu erhalten die Entenbrüste ziselieren (Fett einschneiden). Den Honig mit der Sojasauce vermischen. Entenbrüste mit der Fettseite nach unten bei direkter Hitze grillieren. Sobald das Fett goldgelb ist, die Brust wenden und fertig garen. Mit der Sojaglasur die Fettseite bestreichen.

Holzkohlegrill
ca. 220 Grad
Jede Seite 5 Minuten



27

Vorspeise

Grillierter Kabeljau

400 g Kabeljau
1 Zitrone
Salz und Pfeffer

Vier grosse Zitronenscheiben schneiden und den Kabeljau mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kabeljau auf den Zitronenscheiben für 10 Minuten garen.

Gasgrill
ca. 160–170 Grad
ca. 10 Minuten



29

Vorspeise

Lauwarmer Krautsalat *vom Grill*

1/4

Spitzkabis
Salz und Pfeffer
Weisser Balsamico
Olivenöl

Den Spitzkabis bei direkter Hitze auf jeder Seite 5 Minuten grillieren. Den Kabis in Streifen schneiden und mit Salz/Pfeffer würzen. Das Olivenöl sowie den Balsamico daruntermischen und lauwarm servieren.

Gasgrill
ca. 180–200 Grad
Jede Seite ca. 5 Minuten

**Schweinshals-
braten** 33
*mit Pflaumen
mariniert*

Lachs 35
aus dem Smoker

Ribeye 37

Gefüllte Kartoffeln 39
*mit Speck
und Pflaumen*

**Gerösteter
Rosenkohl** 41

Hauptgang



Schweins- halsbraten *mit Pflaumen mariniert*

800 g Schweinsbraten
150 g Getrocknete Pflaumen
1 dl Sonnenblumenöl
Salz und Pfeffer

Die Pflaumen mit Öl, Salz und Pfeffer mixen und den Braten damit marinieren. Diesen einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen. Den Braten im Smoker bei 120 Grad 6 Stunden smoken.

Smoker
ca. 120 Grad
ca. 6 Stunden



35

Hauptgang

Lachs *aus dem Smoker*

400 g Zedernholz Brett
Frischlachs
Olivenöl
1/2 Limetten
Salz und Pfeffer

Das Zedernholz Brett eine Stunde im kalten Wasser einlegen. Lachs in acht Stücke einteilen (1x Längsschnitt/4 x Querschnitte) und mit Limetten spicken. Mit Olivenöl bestreichen und gewürzt auf dem Zedernholz Brett im Smoker auf das oberste Gitter legen.

Smoker
ca. 100–120 Grad
ca. 25 Minuten



37

Hauptgang

Ribeye

400 g Ribeye
1 EL Olivenöl
Grillgewürz

Das Ribeye würzen und mit Olivenöl bestreichen. Auf jeder Seite ca. 4 Minuten auf direkter Glut grillieren.

Holzkohlegrill
ca. 180–200 Grad
ca. 16 Minuten



Gefüllte Kartoffeln *mit Speck und Pflaumen*

2 Kartoffeln halbiert
50 g Getrocknete Pflaumen
50 g Geräucherter Speck
20 g Reibkäse
40 g Sauerrahm

Die Kartoffel auskratzen, das Innere in eine Schüssel geben und mit den kleingeschnittenen Pflaumen sowie dem Speck vermischen. Den Sauerrahm und ein Teil des Käses dazugeben, gut vermischen und abschmecken. Die Kartoffel befüllen und Käse darüberstreuen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze 20 Minuten garen.

Gasgrill
ca. 180 Grad
ca. 20 Minuten



41

Hauptgang

Gerösteter Rosenkohl

400 g Rosenkohl
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Halbierter Rosenkohl mit Olivenöl,
Salz und Pfeffer marinieren.
Den Rosenkohl in den Grillkorb
legen und bei indirekter Hitze
garen.

Gasgrill
ca. 180 Grad
ca. 10–15 Minuten

Dessert

**Karamellisierte
Äpfel**
mit Zimtglace

45



45

Dessert

Karmellisierte Äpfel *mit Zimtglace*

400 g Äpfel spalten
60 g Butter
100 g Zucker
1 dl Weisswein
1 Zimtstange

Den Zucker im Gusseisentopf karmellisieren und mit Weisswein ablöschen. Sobald sich der Zucker aufgelöst hat, die Apfelschnitze und die Butter dazugeben und im Saft ziehen lassen. Warm mit einer Kugel Glace servieren.

Gasgrill
ca. 200–220 Grad
ca. 10–15 Minuten



Steakhouse Bahnhof
Untere Bahnhofstrasse 10
8932 Mettmenstetten
044 767 06 06
steakhouse-bahnhof.ch



Restaurant Winzerhaus
Haslernstrasse 28
8104 Weiningen
044 750 40 66
winzerhaus.ch



Wysses Rössli Schwyz
Am Hauptplatz 3
6430 Schwyz
041 811 19 22
hotel@wr-sz.ch



Evoid GmbH
Rossauerstrasse 33
8932 Mettmenstetten
044 776 81 70
elevents.ch

