

GEGRILLTE PFLAUMEN MIT FÜLLUNG

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

8 GROSSE PFLAUMEN
100G AMERITTINI
6 EL HONIG
4 EL AMARETTO
2 EL LIMETTENSAFT
ETWAS ZIMT

ZUBEREITUNG:

1. DIE PFLAUMEN HALBIEREN UND DEN KERN ENTFERNEN. DIE AMERITTINI KLEIN BRÖSELN UND MIT DEN ANDEREN ZUTATEN VERMISCHEN. DANN DIE PFLAUMEN DAMIT FÜLLEN.

2. BEI 180 °C DIREKTER HITZE ETWA 10 MINUTEN GRILLEN.

SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

1 SCHWEINEFILET
8 BIS 10 SCHEIBEN BACON
RUB FÜR SCHWEINEFLEISCH

ZUBEREITUNG:

1. DAS SCHWEINEFILET PARIEREN UND ANSCHLIESSEND MIT RUB EINREIBEN. DIE BACONSCHNITTEN UM DAS SCHWEINEFILET WICKELN.

2. DAS FILET VON ALLEN SEITEN BEI CA. 200 °C DIREKT ANGRILLEN, BIS DER BACON SCHÖN KNUSPRIG IST.

3. ANSCHLIESSEND BEI EINER GRILLTEMPERATUR VON HÖCHSTENS 140 °C BEI INDIREKTER HITZE DAS FILET AUF EINE KERNTemperatur VON CA. 65 °C FERTIG GRILLEN.

MARINIERTER GARNELENSPIESSE

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

12 GARNELEN
100 ML SOJASOSSE
80 ML DUNKLER BALSAMICOESSIG
50G BRAUNER ZUCKER
2 TL FEIN GEHACKTER KNOBLAUCH
1 TL FEIN GEHACKTER INGWER
4 EL SESAMÖL
1 TL CHILIFLOCKEN

ZUBEREITUNG:

1. ALLE ZUTATEN AUSSER DAS ÖL VERRÜHREN UND GUT DURCHZIEHEN LASSEN.

2. DIE GARNELEN SCHÄLEN UND ÜBERPRÜFEN, OB DER DARM BEREITS ENTFERNT WURDE. SESAMÖL IN DIE MARINADE EINRÜHREN UND GARNELEN DARIN MARINIEREN.

3. DIE GARNELEN AUF DOPPELSPIESSE STECKEN UND VON BEIDEN SEITEN DIREKT ANGRILLEN BIS SIE GAR SIND.

GRILLSEMINAR

❄️ *Winter* ❄️

ROBERT HEUCK
GRILLPROFI

TEL 0152 09445320
FAX 02192 9364292

ROB@ROBONFIRE.DE
WWW.ROBONFIRE.DE

ROB
★ ON ★
FIRE

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN MIT RÄUCHERKÄSE

ZUTATEN (FÜR 20 STÜCK):

2 PLATTEN TIEFKÜHLBLÄTTERTEIG
100G ROTES PESTO
300G RÄUCHERKÄSE, IN SCHEIBEN
1/2 BUND FRÜHLINGSZWIEBELN, IN
RÖLLCHEN GESCHNITTEN

ZUBEREITUNG:

1. DIE HÄLFTE DES PESTOS AUF DIE AUFGETAUTEN BLÄTTERTEIGPLATTEN STREICHEN, DABEI AN DER LANGEN SEITE EINEN RAND VON 1 CM FREI LASSEN. JETZT MIT DEN KÄSESCHNITTEN BELEGEN, DAFÜR SORGEN, DASS ALLES MIT KÄSE BELEGT IST, BIS AUF DIE FREIE KANTE. DIE VERBLIEBENE PESTOMASSE AUF DEN KÄSE STREICHEN UND DIE FRÜHLINGSZWIEBELN DARÜBERSTREUEN. ANGEFANGEN BEI DER BELEGTEN KANTE, DIE BLÄTTERTEIGPLATTEN AUFROLLEN, DIE FREIE KANTE MIT ETWAS WASSER BEFEUCHTEN UND LEICHT ANDRÜCKEN. FEST IN FRISCHHALTEFOLIE EINWICKELN UND 1 BIS 2 STUNDEN KALT STELLEN. DEN GRILL FÜR INDIREKTE HITZE 200 °C VORBEREITEN.

2. DIE RÖLLCHEN AUS DER FOLIE WICKELN, IN FINGERDICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND AUF EINEN MIT BACKPAPIER BELEGTEN PIZZASTEIN LEGEN. ETWAS PLATZ LASSEN, DA DIE RÖLLCHEN BEIM BACKEN ETWAS AUSEINANDER GEHEN.

3. BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN INDIREKT CA. 10 BIS 12 MINUTEN BACKEN.

SPIESSBRATEN

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

1 KG SCHWEINENACKEN
5 EL DIJON SENF
2 KNOBLAUCHZEHEN, FEIN GEHACKT
5 EL RÖSTZWIEBELN
SMOKED PAPRIKA GEWÜRZ
BRATENSCHNUR

ZUBEREITUNG:

1. DEN SCHWEINENACKEN LÄNGS HALBIEREN, ABER NICHT KOMPLETT DURCHSCHNEIDEN, AUFKLAFFEN UND JEDE SEITE NOCH MAL EINSCHNEIDEN UND EBENFALLS AUFKLAFFEN. BEIDE INNENSEITEN MIT SALZ, PFEFFER UND SMOKED PAPRIKA GEWÜRZ WÜRZEN. ZWIEBELN UND KNOBLAUCH HINEINLEGEN UND AUFROLLEN. MIT EINEM METZGERKNOTEN BINDEN. ZUM SCHLUSS AUSSEN MIT SALZ, PFEFFER UND PAPRIKA WÜRZEN.

2. GRILL FÜR INDIREKTE HITZE 160 °C VORBEREITEN. BEI VERWENDUNG EINES HOLZKOHLEGRILLS EINE ALUSCHALE MIT WASSER ZWISCHEN DIE KOHLENKÖRBE STELLEN. SPIESSBRATEN AUF DEM DREHSPIESS PLATZIEREN UND GRILLEN BIS EINE KERNTemperatur VON 75 °C ERREICHT IST. LOCKER ABGEDECKT NOCH ETWA 10 MINUTEN RUHEN LASSEN.

BEER BEANS

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

50G SPECKWÜRFEL
200G GERÄUCHERTE METTWÜRSTCHEN
400G ROTE BOHNEN (DOSE)
1 ZWIEBEL, FEIN GEWÜRFELT
1 KNOBLAUCHZEHE, FEIN GEHACKT
1/2 TL SMOKED PAPRIKA GEWÜRZ
1/2 TL CHILIPULVER
1 TL WORCESTERSHIRESAUCE
1 TL SENF
1 1/2 TL BRAUNER ZUCKER
50 ML APFELSAFT
100 ML BIER
RAPSÖL

ZUBEREITUNG:

1. DEN GRILL FÜR DIREKTE HITZE (220 °C) INKLUSIVE DUTCH OVEN EINSATZ VORBEREITEN. 2 EL ÖL IM DUTCH OVEN ERHITZEN UND DIE SPECKWÜRFEL DARIN ANBRATEN, ANSCHLIESSEND DIE ZWIEBEL HINZUFÜGEN UND EBENFALLS KURZ ANBRATEN. MIT DER HÄLFTE DES BIERES ABLÖSCHEN UND KURZ KÖCHELN LASSEN. DANACH DIE RESTLICHEN ZUTATEN, BIS AUF DIE METTWÜRSTCHEN, HINZUGEBEN.

2. BEI GESCHLOSSENEM DECKEL UND NIEDRIGER, INDIREKTER HITZE (140 °C) 2 STUNDEN KÖCHELN LASSEN, DABEI AB UND ZU UMRÜHREN.

3. ZUM SCHLUSS DIE METTWÜRSTCHEN KLEINSCHNEIDEN UND ZUSAMMEN MIT DEM RESTLICHEN BIER HINEINGEBEN, MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

GANS VOM GRILL

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

1 GANS
4 ZWIEBELN
2 ÄPFEL
1 APFELSINE
TROCKENPFLAUMEN
MEERSALZ UND SCHWARZER PFEFFER
BRATENSCHNUR & ZAHNSTOCHER

ZUBEREITUNG:

1. DIE GANS INNEN UND AUSSEN MIT MEERSALZ UND FRISCH GEMAHLENEN SCHWARZEN PFEFFER GUT WÜRZEN. ZWIEBELN, ÄPFEL UND APFELSINE VIERTELN UND MIT EINIGEN TROCKENPFLAUMEN IN DIE GANS STOPFEN. MIT ZAHNSTOCHERN UND SCHNUR VERSCHLIESSEN.

2. IN EINER GROSSEN ALUSCHALE BEI INDIREKTER HITZE BEI ETWA 160 °C CA. 3 BIS 3,5 STUNDEN LANG GRILLEN BIS DIE KERNTemperatur AN DER DICKSTEN STELLE DES SCHENKELS ETWA 80 °C ERREICHT HAT.