

MEDITERRANE KARTOFFELN

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

600G KARTOFFELN
30 ML OLIVENÖL
100G SCHALOTTEN
2 KNOBLAUCHZEHEN
100G GERÄUCHERTER SPECK

ZUBEREITUNG:

1. DIE SCHALOTTEN SCHÄLEN UND GENAU WIE DEN SPECK IN 5 MM BREITE SCHEIBEN SCHNEIDEN, DIE KARTOFFELN VIERTELN, DEN KNOBLAUCH PRESSEN UND ALLES ZUSAMMEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN
2. MIT SALZ, PFEFFER UND CHILIFLOCKEN WÜRZEN, DAS ÖL HINZUGEBEN UND VERMISCHEN
3. ALLES ZUSAMMEN AUF DIE ALUFOLIE GEBEN, DIE KRÄUTER OBEN AUF LEGEN UND LUFTDICHT EINSCHLAGEN, BEI 140 °C INDIREKT 1 STUNDE GAREN

GRUSS VOM GRILLMEISTER FLAMMKUCHEN

ZUTATEN (FÜR 4 STÜCKE):

4 FLAMMKUCHENBÖDEN
(24 CM DURCHMESSER)
300G CREME FRAIICHE
500G SCHINKENSPECKWÜRFEL
4 ZWIEBELN

ZUBEREITUNG:

1. ZWIEBELN UND SCHINKENSPECK SCHNEIDEN UND WÜRFELN
2. FLAMMKUCHENBÖDEN MIT CREME FRAIICHE BESTREICHEN UND MIT DEN GEWÜRFELTEN ZWIEBELN UND SCHINKENSPECK BELEGEN
3. GRILL MIT PIZZASTEIN AUF CA. 180-200 °C VORHEIZEN
4. FLAMMKUCHEN ETWA 8-10 MINUTEN GRILLEN (DIREKTE HITZE), BIS DER TEIG BLASEN WIRFT

DAS PERFEKTE STEAK

ZUTATEN (FÜR 2 STÜCKE):

2 RINDERSTEAKS AUS DEM RÜCKEN,
ETWA 500G
SALZ UND PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUBEREITUNG:

1. GRILL VORHEIZEN FÜR DIREKTE HITZE AUF HÖCHSTER STUFE
2. ÜBERFLÜSSIGES FETT VON DEN STEAKS ENTERNEN UND VON BEIDEN SEITEN DIREKT 3 BIS 4 MINUTEN ANGRILLEN
3. DANACH DIE STEAKS IN DIE INDIREKTE ZONE DES GRILLS PLATZIEREN UND BEI EINER TEMPERATUR VON MAXIMAL 150 °C AUF EINE KERNTEMPERATUR VON 55 °C (MEDIUM) WEITERGRILLEN
4. STEAKS QUER ZU DEN FASERN AUFSCHNEIDEN UND MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN

ROBS GRILLWURST

ZUTATEN (FÜR 10 STÜCKE):

10 GROSSE GRILLWÜRSTE
SENF
30 SCHEIBEN FRÜHSTÜCKSSPECK
1 PACK GETROCKNETE PFLAUMEN

ZUBEREITUNG:

1. MIT EINEM SCHARFEN MESSER DIE WÜRSTE DER LÄNGE NACH AUFSCHNEIDEN; DIE ENDEN BLEIBEN DABEI UNVERSEHRT, SODASS EINE TASCHE ENTSTEHT, DIE TASCHEN SOLLTEN SO TIEF GESCHNITTEN WERDEN, DASS DIE PFLAUMEN DARIN PLATZ FINDEN
2. DIE PFLAUMEN IN STREIFEN SCHNEIDEN UND DIE WURST DAMIT FÜLLEN, DANN ETWAS SENF IN DIE WURST STREICHEN UND SIE MIT 3 SPECKSCHEIBEN UMWICKELN
3. BEI INDIREKTER HITZE BEI ETWA 120 BIS 140 °C 35 BIS 45 MINUTEN GRILLEN

APPLE CRUMBLE

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

100G BUTTER 500G APFELSCHNEIBEN
100G ZUCKER 1 EL ZITRONENSAPF
150G MEHL 1 TL ZIMT
1 PRISE SALZ 70 ML AMARETTO

ZUBEREITUNG:

1. BUTTER, ZUCKER UND MEHL SO LANGE KNETEN BIS MAN SCHÖNE STREUSEL HAT
2. ÄPFEL IN EINE AUFLAUFRFORM LEGEN UND ZIMT, AMARETTO UND ETWAS ZITRONENSAPF DARÜBER GEBEN
3. DANN DIE STREUSEL DARÜBER VERTEILEN
4. DAS GANZE DANN IN DEN VORGEHEIZTEN GRILL BEI CA. 180 °C FÜR CA. 40 MINUTEN INDIREKT BACKEN, BIS DIE STREUSEL EINE SCHÖNE HELLBRAUNE FARBE HABEN

LACHSSTEAK HOT'N'SPICY

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

1 MITTELGROSSE ZWIEBEL FEINGEHACKT
2 KNOBLAUCHZEHEN FEINGEHACKT
1 TL KORIANDER FEINGEHACKT
1/2 JALAPENO FEINGEHACKT
100ML SOJASAUCE
3 EL WEISSER BALSAMICO
2 EL HONIG
1 LACHSSEITE MIT HAUT
1 ZEDERNHOLZBRETT

ZUBEREITUNG:

1. ALLE ZUTATEN FÜR DIE MARINADE VERRÜHREN UND ETWA 15 MINUTEN STEHEN LASSEN
2. GRILL AUF 200 °C VORHEIZEN
3. LACHSSEITE MIT DER HAUTSEITE AUF DIE PLANKEN LEGEN, 1 MAL LÄNGST UND 10 MAL QUER. CA. 1 CM TIEF EINSCHNEIDEN, MIT DER MARINADE MOPPEN
4. DEN LACHS MIT DER PLANKEN AUF DIE DIREKTE HITZE LEGEN UND CA. 30 MIN GRILLEN BIS EINE KERNTEMPERATUR VON ETWA 55 °C ERREICHT IST, ZWISCHENDURCH NOCHMAL MOPPEN

ROBERT HEUCK GRILLPROFI

- * GRILLSEMINARE
- * GRILLWORKSHOPS
- * GRILLCATERING

TEL 0152 09445320
FAX 02192 9364292

WWW.ROBONFIRE.DE
ROB@ROBONFIRE.DE



GRILLSEMINAR

* BASIS *

BACON BOMB BURGER

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN):

20 SCHEIBEN
FRÜHSTÜCKSSPECK
1 KG HACKFLEISCH
2 ZWIEBELN
800G GERIEBENER
EMMENTALER
1 TL BBQ SAUCE

2 EL SALZ
1 EL PFEFFER
2 ZEHN KNOBLAUCH
ETWAS FELDSALAT
4 BURGERBRÖTCHEN

ZUBEREITUNG:

1. ZUERST EIN NETZ AUS DEM FRÜHSTÜCKSSPECK FLECHTEN
2. DIE ZWIEBELN UND DEN KNOBLAUCH KLEIN SCHNEIDEN UND ZUSAMMEN MIT DEM SALZ UND PFEFFER MIT DEM HACKFLEISCH VERMENGEN
3. DAS GANZE NUN VORSICHTIG ZU EINER ROLLE FORMEN AUF EIN ZEDERNHOLZBRETT LEGEN UND BEI 150 °C ETWA 15 STUNDEN GRILLEN (NACH 1 STUNDE MIT EINER BBQ SAUCE NACH WAHL GLASIEREN)
4. NACHDEM EINE KERNTEMPERATUR VON 85 °C ERREICHT IST, DIE BACON BOMBS IN CA. 2 CM DICKE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND MIT DEM FELDSALAT AUF DEN BURGERBRÖTCHEN SERVIEREN

WOK GEMÜSE

ZUTATEN (FÜR 10 PERSONEN):

3 PAPRIKA
3 ROTE ZWIEBELN
3 ZUCCHINI
400G CHAMPIGNONS
1 AUBERGINE

HORNLÄDE
20ML SOJASAUCE
20ML KETJAP MANIS
20ML OYSTERSAUCE
4 EL REISSIG
40 ML SESAMÖL

ZUBEREITUNG:

1. DIE ZUTATEN FÜR DIE MARINADE VERMENGEN
2. DAS GEMÜSE IN GLEICHMÄSSIG GROSSE STÜCKE SCHNEIDEN, DIE ZWIEBELN SCHÄLEN UND WÜRFELN
3. DAS GEMÜSE IN DER MARINADE MINDESTENS 30 MINUTEN LANG MARINIEREN
4. ANSCHLIESSEND DAS GEMÜSE IN DEN WOK GEBEN UND CA. 10 MINUTEN BEI MITTLERER HITZE (180 °C) DIREKT GRILLEN