



eventgrillen.de
PREMIUM BBQ-EVENTS

DIE REZEPTE ZUM GRILLSEMINAR

GENIAL GRILLEN

Freitag, 30. Oktober 2026, Marks Grillhaus, Schleswig

GRUSS VOM GRILLMEISTER

Mini Pulled Pork Burger mit roten Zwiebeln und BBQ Soße

VORSPEISE

Flammkuchen BBQ Style mit Flanksteak

HAUPTGANG

Steaks aus der argentinischen Steakhüfte und rückwärts gegrillte Picanha

DAZU

Avocado Ricotta Creme, Hokkaido mit knusprigem Speck und Strauchtomaten,
Süßkartoffel Wedges

DESSERT

Pancakes von der Plancha mit flambierten Blaubeeren und Vanilleeis



GRUSS VOM GRILLMEISTER

MINI PULLED PORK BURGER

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	PULLED PORK
4	15 Min	10 Min	am Vortag

ZUTATEN

6 Mini Burger Buns

ca. 400 g Pulled Pork, fertig gegart

1 rote Zwiebel

4 bis 5 EL BBQ Soße

ZUBEREITUNG

- 1 Das Pulled Pork am Vortag vorbereiten: Schweinenacken mit einem BBQ Rub würzen und im Smoker low and slow garen, bis es sich ganz leicht zupfen lässt. Abgekühlt hält es sich gut im Kühlschrank.
- 2 Am Grilltag das Pulled Pork in einem Topf mit einem Schuss BBQ Soße auf dem Grill langsam erwärmen.
- 3 Rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
- 4 Die Buns aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten kurz auf dem Rost anrösten.
- 5 Unterseite mit etwas BBQ Soße bestreichen, Pulled Pork drauf, rote Zwiebeln drüber, Deckel auf und sofort servieren.

WICHTIGE HINWEISE

DER PERFEKTE STARTER

Das Pulled Pork ist schon fertig, wenn die Gäste kommen. So hast du Zeit für alles andere und niemand steht hungrig am Grill.

BUNS ANRÖSTEN

Nur kurz und mit Blick drauf. Die Röststellen geben Geschmack und die Buns weichen nicht so schnell durch.



VORSPEISE

FLAMMKUCHEN BBQ STYLE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	20 Min	ca. 20 Min	Pizzastein

ZUTATEN

BBQ SCHMAND

150 g Schmand

1 TL Magic Dust BBQ Rub

2 EL BBQ Soße

Salz, Pfeffer

BELAG

2 Flammkuchenböden

ca. 250 g Flanksteak

2 Frühlingszwiebeln

150 g geriebener Käse, Gouda und Emmentaler oder Mozzarella

ZUBEREITUNG

- 1 Grill mit Pizzastein gut vorheizen.
- 2 Für den BBQ Schmand alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Das Flanksteak direkt und heiß grillen bis ca. 53 bis 54 °C Kerntemperatur. Runternehmen und quer zur Faser in hauchdünne Scheiben schneiden.
- 4 Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- 5 Flammkuchenböden mit dem BBQ Schmand bestreichen, Flanksteak verteilen, Frühlingszwiebeln und Käse drüber.
- 6 Auf dem heißen Pizzastein backen, bis der Boden knusprig und der Käse geschmolzen ist.

WICHTIGE HINWEISE

WARUM NUR 53 BIS 54 °C?

Das Fleisch gart auf dem Flammkuchen mit und zieht noch ein paar Grad nach. Wer vorher weiter grillt, hat am Ende graues Fleisch.

KÄSE ALS SCHUTZ

Liegt der Käse über dem Fleisch, schützt er die dünnen Scheiben vor zu viel Hitze. So bleiben sie schön rosa.

MEHR DRAUF?

Gut passen gegrillter Mais, eingelegte rote Zwiebeln, Jalapeños oder nach dem Backen etwas frischer Rucola.



HAUPTGANG

STEAKS AUS DER ARGENTINISCHEN STEAKHÜFTE UND PICANHA

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	20 Min	je nach Größe	direkt und indirekt

ZUTATEN

FLEISCH

ca. 500 g argentinische Steakhüfte

ca. 400 g Picanha mit Fettdeckel

ZUM SCHLUSS

Fleur de Sel oder Maldon Sea Salt Flakes

frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Die Steakhüfte teilen: Im Verhältnis zwei Drittel zu ein Drittel läuft eine Sehne durch das Stück. An der Sehne entlang trennen und die Sehne sauber herausparieren.
- 2 Aus beiden Teilen Steaks schneiden, mit der Faser, etwa 3 cm dick.
- 3 Die Steaks vorwärts grillen: erst direkt und heiß von beiden Seiten eine Kruste grillen, dann indirekt auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen.
- 4 Die Picanha rückwärts grillen: erst indirekt bei moderater Hitze langsam ziehen lassen, zum Schluss direkt und heiß eine Kruste grillen, den Fettdeckel dabei schön knusprig werden lassen.
- 5 Fleisch kurz ruhen lassen und quer zur Faser in Tranchen schneiden.
- 6 Erst jetzt mit Fleur de Sel oder Maldon und Pfeffer würzen.

WICHTIGE HINWEISE

KERNTEMPORATUR STATT UHR

Feste Garzeiten gibt es nicht, das hängt vom Stück und vom Feuer ab. Für medium rare ca. 54 bis 56 °C, ein Thermometer ist dein bester Freund.

VORWÄRTS ODER RÜCKWÄRTS?

Dünnere Steaks grillst du vorwärts, ein dickes Stück wie die Picanha gart rückwärts gleichmäßiger und bleibt saftiger.

SALZ ZUM SCHLUSS

Flockensalz und Pfeffer erst auf das tranchierte Fleisch. Das gibt den kleinen Crunch und der Pfeffer verbrennt nicht.



ZUM HAUPTGANG

AVOCADO RICOTTA CREME

PORTIONEN	VORBEREITUNG	GRILL
4	10 Min	nicht nötig

ZUTATEN

1 große, reife Avocado

125 g Ricotta

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Knoblauch schälen, klein schneiden und fein zerreiben.
- 2 Avocado halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.
- 3 Ricotta und Knoblauch dazu und alles mit einer Gabel grob zerdrücken.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WICHTIGE HINWEISE

GROB STATT GLATT

Die Creme darf ruhig Stückchen haben. Das sieht besser aus und passt zum Fleisch und als Dip zu den Süßkartoffel Wedges.



BEILAGE

HOKKAIDO MIT KNUSPRIGEM SPECK UND STRAUCHTOMATEN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	15 Min	bis der Kürbis weich ist	indirekt

ZUTATEN

ca. 800 g Hokkaido Kürbis

100 bis 120 g Speckwürfel oder Bacon

ca. 400 g Strauchtomaten

2 EL Öl

1 TL geräuchertes Paprikapulver

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

1 Frühlingszwiebel oder etwas Petersilie

ZUBEREITUNG

- 1 Kürbis waschen, halbieren, entkernen und mit Schale in Spalten schneiden.
- 2 Mit Öl, Salz, Pfeffer, Rauchpaprika und fein gehacktem Knoblauch vermengen.
- 3 Kürbisspalten zusammen mit den Strauchtomaten in einen Einsatz legen und indirekt garen, bis der Kürbis weich ist.
- 4 In der Zwischenzeit den Speck in einer Gusspfanne knusprig auslassen.
- 5 Zum Schluss den Kürbis kurz im Speckfett schwenken, Speck drüber und mit Frühlingszwiebel oder Petersilie bestreuen.

WICHTIGE HINWEISE

HERZHAFT STATT SÜSS

Kürbis allein ist eher mild. Speck bringt Salz, Fett und Rauch und passt perfekt zu Steak und Picanha.

SCHALE BLEIBT DRAN

Beim Hokkaido wird die Schale weich und kann mitgegessen werden.



BEILAGE

SÜSSKARTOFFEL WEDGES VOM GRILL

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	10 Min	bis sie weich sind	indirekt, dann direkt

ZUTATEN

ca. 800 g Süßkartoffeln

1 EL Speisestärke

2 EL Öl

1 TL Magic Dust BBQ Rub

Fleur de Sel oder Maldon

1 Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

- 1 Süßkartoffeln mit Schale gut waschen und längs in daumendicke Wedges schneiden.
- 2 In einer Schüssel mit der Speisestärke bestäuben und gut durchschwenken.
- 3 Mit Öl und Magic Dust würzen.
- 4 In einer Lochpfanne, im Grillkorb oder auf der Plancha nebeneinander verteilen und indirekt bei ca. 200 °C mit geschlossenem Deckel garen, bis sie weich sind. Zwischendurch einmal wenden.
- 5 Zum Schluss kurz über direkte Hitze für Röstaromen und Farbe.
- 6 Mit Flockensalz und Frühlingszwiebelringen servieren, die Avocado Ricotta Creme zum Dippen dazu.

WICHTIGE HINWEISE

DER TRICK MIT DER STÄRKE

Süßkartoffeln werden von sich aus eher weich als kross. Die Speisestärke sorgt für eine knusprigere Oberfläche.

DRANBLEIBEN

Süßkartoffeln haben viel Zucker und werden über direkter Hitze schnell schwarz.



DESSERT

PANCAKES MIT FLAMBIERTEN BLAUBEEREN UND VANILLEEIS

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	15 Min	ca. 15 Min	Plancha

ZUTATEN

PANCAKES

125 g Mehl

1 Ei

125 ml Milch

1 TL Backpulver

1 EL Zucker

etwas Butter für die Plancha

BLAUBEEREN UND TELLER

200 g Blaubeeren plus ein paar
zum Garnieren

25 g Zucker

2 cl brauner Rum

4 Kugeln Vanilleeis

ein paar Himbeeren

4 Minzblätter

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Backpulver und Zucker mischen, Ei und Milch dazu und zu einem glatten Teig rühren.
- 2 Plancha mit etwas Butter einfetten und kleine Pancakes backen. Wenden, sobald sich oben Bläschen bilden.
- 3 Blaubeeren mit Zucker in einer Pfanne auf dem Grill erhitzen, bis sie leicht aufplatzen.
- 4 Rum dazugeben und vorsichtig flambieren.
- 5 Pancakes auf den Teller, warme Blaubeeren drüber, eine Kugel Vanilleeis daneben.
- 6 Mit frischen Blaubeeren, Himbeeren und einem Minzblatt garnieren.

WICHTIGE HINWEISE

SICHER FLAMBIEREN

Pfanne kurz von der Flamme nehmen, Rum dazugeben und dann mit einem langen Feuerzeug anzünden. Nie direkt aus der Flasche gießen.

WARM TRIFFT KALT

Erst kurz vor dem Servieren anrichten, dann schmilzt das Eis nicht weg und der Kontrast bleibt.



BONUS

QUERVERKOSTUNG BAVETTE UND ENTENBRUST

Zwischendurch haben wir zum Probieren Bavette und Entenbrust gegrillt. Das Prinzip für zu Hause: Bavette trocken tupfen und direkt bei hoher Hitze von beiden Seiten kräftig grillen, bis ca. 54 bis 56 °C Kerntemperatur, kurz ruhen lassen und unbedingt quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Entenbrust auf der Hautseite kreuzweise einschneiden, ohne ins Fleisch zu schneiden, und auf der Haut bei moderater Hitze das Fett langsam auslassen, bis die Haut knusprig ist. Dann kurz auf der Fleischseite grillen und rosa servieren. Salz und Pfeffer jeweils erst zum Schluss.

DANKE, DASS DU DABEI WARST

Wir hoffen, du hattest eine geniale Zeit am Feuer und nimmst viele Ideen mit an deinen eigenen Grill. Wenn du Lust auf mehr hast: Grillkurse, Firmenevents, Asado und private Feiern findest du auf unserer Homepage.

EVENTGRILLEN.DE



HAT DIR DER KURS GEFALLEN?

Dann freue ich mich riesig über deine Bewertung bei Google. Das hilft mir als kleinem Grillservice enorm und dauert nur eine Minute. Einfach den QR Code scannen oder [hier tippen](#).

Danke und bis zum nächsten Mal am Feuer, Daniel