



eventgrillen.de
PREMIUM BBQ-EVENTS

DIE REZEPTE ZUM GRILLSEMINAR

GRILLEN 2.0

Samstag, 31. Oktober 2026, Marks Grillhaus, Schleswig

STARTER

Jalapeño Poppers mit Frischkäse, Cheddar und Bacon

VORSPEISE

Smash Quesadillas mit Rinderhack, Bavaria Blu und Pico de Gallo

ÜBERRASCHUNG

BBQ Lachs von der Zedernholzplanke

ZWISCHENGANG

Große Verkostung aus der Sizzle Zone

HAUPTGANG

Carnitas, im eigenen Fett gegart, mit krossen Kartoffelspalten und Süßkartoffel Wedges

DESSERT

Apfel Birnen Crumble mit salzigen Streuseln und Vanilleeis



STARTER

JALAPEÑO POPPERS

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	20 Min	bis der Bacon knusprig ist	indirekt

ZUTATEN

6 Jalapeños oder Snack Paprika

100 g Frischkäse

40 g geriebener Cheddar

6 Scheiben Bacon

ZUBEREITUNG

- 1 Jalapeños längs halbieren, Kerne und die hellen Innenwände mit einem Teelöffel herauskratzen.
- 2 Frischkäse und Cheddar verrühren und die Hälften damit füllen.
- 3 Jede Hälfte mit einer halben Scheibe Bacon umwickeln.
- 4 Indirekt grillen, bis der Bacon knusprig und die Füllung warm und cremig ist.

WICHTIGE HINWEISE

SCHÄRFE STEUERN

Die Schärfe sitzt vor allem in den Kernen und den hellen Innenwänden. Gründlich auskratzen, dann bleiben die Poppers angenehm mild.

FÜR ALLE

Mit Snack Paprika funktioniert das Rezept genauso und ist ganz mild. Gemischt sieht die Platte besonders bunt aus.



VORSPEISE

SMASH QUESADILLAS MIT PICO DE GALLO

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	20 Min	ca. 10 Min	Plancha

ZUTATEN

QUESADILLAS

ca. 400 g Rinderhack 70/30

1 kleine Zwiebel

Salz, Pfeffer oder BBQ Rub

4 Weizentortillas

150 g geriebener Käse, Mozzarella und Emmentaler oder Edamer

50 g Bavaria Blu

PICO DE GALLO

250 g Romatomen

1/2 rote Zwiebel

1 Jalapeño

1/2 Bund Koriander

1/2 Limette

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Pico de Gallo Tomaten, rote Zwiebel, Jalapeño und Koriander fein würfeln bzw. hacken. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Zwiebel ganz fein schneiden und unter das Hack mischen. Mit Salz und Pfeffer oder BBQ Rub würzen.
- 3 Das rohe Hack dünn auf den Tortillas verteilen und gut andrücken, bis an den Rand.
- 4 Mit der Fleischseite nach unten auf die heiße Plancha legen und angrillen, bis das Hack durchgegart ist und eine Kruste hat.
- 5 Umdrehen, geriebenen Käse und etwas Bavaria Blu auf das Fleisch geben.
- 6 Zusammenklappen, kurz weitergrillen, bis der Käse schmilzt, und zum Schluss die Pico de Gallo hineingeben.

WICHTIGE HINWEISE

DÜNN IST DER TRICK

Je dünner das Hack verteilt ist, desto schneller gart es sicher durch und desto mehr Kruste bekommst du.

70/30

Das Fett im Hack sorgt für Geschmack und Saftigkeit. Mageres Hack wird auf der Plancha schnell trocken.



ÜBERRASCHUNG

BBQ LACHS VON DER ZEDERNHOLZPLANKE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	IM SMOKER	GRILL
4	10 Min plus Wässern	bis 48 bis 52 °C	Smoker oder indirekt

ZUTATEN

LACHS

ca. 500 g Lachsfilet am Stück

1 Zedernholzplanke

Fleur de Sel oder Maldon Sea Salt Flakes

GLAZE

30 g Butter

1 TL BBQ Gewürz

1,5 EL Teriyaki Soße

1 EL Ahornsirup

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

- 1 Die Zedernholzplanke mindestens eine Stunde in Wasser einlegen.
- 2 Für die Glaze die Butter schmelzen, BBQ Gewürz, Teriyaki Soße und Ahornsirup einrühren und salzen.
- 3 Die Glaze mit einem Pinsel auf den kalten Lachs streichen.
- 4 Lachs auf die gewässerte Planke legen und in den Smoker oder indirekt in den Grill stellen.
- 5 Beim Hineinstellen Fleur de Sel oder Maldon über den Lachs streuen.
- 6 Garen, bis der Lachs eine Kerntemperatur von ca. 48 bis 52 °C hat. Dann ist er perfekt saftig.

WICHTIGE HINWEISE

KALTER LACHS, WARME GLAZE

Durch die Butter in der Glaze zieht sie auf dem kalten Fisch sofort an und bleibt drauf, statt herunterzulaufen.

SALZCRUNCH

Das Flockensalz obendrauf gibt beim Essen einen kleinen Crunch und hebt die Süße der Glaze.

NICHT ZU WEIT

Über 52 °C wird Lachs schnell trocken. Thermometer an die dickste Stelle.



HAUPTGANG

CARNITAS, IM EIGENEN FETT GEGART

PORTIONEN	VORBEREITUNG	GAREN	GRILL
4	20 Min	gut 2 Std, Richtwert	Dutch Oven

ZUTATEN

ca. 1 kg Schweinenacken

ca. 1 kg Schweineschmalz

ca. 16 g Salz

1/2 Bio Orange

1/2 weiße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Lorbeerblatt

1/2 Zimtstange

200 ml Cola

ZUBEREITUNG

- 1 Schweinenacken in große Stücke von etwa 8 bis 10 cm schneiden und rundherum salzen.
- 2 Schmalz im Dutch Oven langsam schmelzen. Zwiebel halbieren, Knoblauch andrücken und mit Lorbeer und Zimt ins Fett geben. Orange auspressen, Saft und Hälften dazu.
- 3 Die Cola nur in das geschmolzene, noch nicht heiße Fett geben.
- 4 Fleisch hineinlegen und langsam erhitzen. Durch die Flüssigkeit gart es zunächst sanft bei rund 100 °C. Gelegentlich wenden, bis es butterweich ist.
- 5 Orange, Zwiebel und Gewürze herausnehmen. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, das Schmalz auf ca. 150 bis 160 °C hochziehen und das Fleisch goldbraun bis kräftig dunkel ausbacken.
- 6 Abtropfen lassen und grob zupfen, sodass knusprige Stücke und zarte Fasern gemischt sind.

WICHTIGE HINWEISE

ERST WEICH, DANN KROSS

Solange Wasser im Topf ist, gart das Fleisch sanft. Erst danach wird das Schmalz richtig heiß und macht es knusprig. Genau das unterscheidet Carnitas von frittiertem Fleisch.

SICHERHEIT

Niemals Wasser oder Cola in heißes Fett geben, es spritzt heftig. Einen großen, hohen Topf nehmen und das heiße Fett nie unbeaufsichtigt lassen.

SCHMALZ WEITERVERWENDEN

Abgekühlt durch ein Sieb gießen und kühl lagern. Perfekt für Bratkartoffeln oder die Kartoffelspalten.



BEILAGE

KROSSE KARTOFFELSPALTEN AUS DEM CARNITAS SCHMALZ

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	15 Min	bis sie goldbraun sind	Dutch Oven

ZUTATEN

ca. 800 g festkochende Kartoffeln

Schmalz aus den Carnitas

Salz

etwas Rosmarin oder Petersilie

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln waschen und mit Schale in Spalten schneiden.
- 2 In Salzwasser bissfest vorgaren, abgießen und gut ausdampfen lassen.
- 3 Im heißen, aromatisierten Carnitas Schmalz portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken.
- 4 Abtropfen lassen, salzen und mit Kräutern bestreuen.

WICHTIGE HINWEISE

GUT TROCKNEN

Je trockener die Spalten ins Fett kommen, desto krosser werden sie und desto weniger spritzt es.

GESCHMACK AUS DEM TOPF

Das Schmalz hat Aromen von Orange, Knoblauch und Zimt angenommen. Das schmecken die Kartoffeln.



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

ZUBEREITUNG

- 1 Süßkartoffeln mit Schale gut waschen und längs in daumendicke Wedges schneiden.
- 2 Mit Speisestärke bestäuben, durchschwenken und mit Öl und Magic Dust würzen.
- 3 In Lochpfanne, Grillkorb oder auf der Plancha nebeneinander indirekt bei ca. 200 °C mit geschlossenem Deckel garen, bis sie weich sind. Einmal wenden.
- 4 Zum Schluss kurz über direkte Hitze für Röstaromen, mit Flockensalz servieren.

WICHTIGE HINWEISE

DER TRICK MIT DER STÄRKE

Die Speisestärke sorgt für eine knusprigere Oberfläche. Über direkter Hitze dranbleiben, der Zucker in der Süßkartoffel verbrennt schnell.



DESSERT

APFEL BIRNEN CRUMBLE MIT SALZIGEN STREUSELN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	AM GRILL	GRILL
4	20 Min	bis die Streusel goldbraun sind	indirekt, Einsatz

ZUTATEN

FRÜCHTE

300 g Äpfel

300 g Birnen

1/2 Päckchen Vanillezucker

1 EL Rum

Saft einer halben Zitrone

STREUSEL UND TELLER

60 g kalte Butter

75 g Mehl

45 g brauner Zucker

1/4 TL Zimt

1/4 TL Salz, gern etwas mehr

4 Kugeln Vanilleeis

4 Minzblätter

ZUBEREITUNG

- 1 Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- 2 Mit Vanillezucker und Rum aromatisieren und den Zitronensaft drübergeben, damit nichts braun wird. In einen grillfesten Einsatz geben.
- 3 Butter, Mehl, braunen Zucker, Zimt und Salz mit den Fingern zu Streuseln verkneten und über das Obst bröseln.
- 4 Indirekt im geschlossenen Grill backen, bis das Obst weich ist und die Streusel goldbraun sind.
- 5 Warm mit einer Kugel Vanilleeis und einem Minzblatt servieren.

WICHTIGE HINWEISE

SALZ ALS GEGENGEWICHT

Die Streusel dürfen deutlich nach Salz schmecken. Das ist der Kontrast zu den süßen Früchten und macht den Crumble besonders.

DEKO IDEE

Granatapfelkerne, karamellisierte Walnüsse oder Pekannüsse, ein Apfelchip im Eis oder eine Zimtstange am Tellerrand.



BONUS

GROSSE VERKOSTUNG AUS DER SIZZLE ZONE

Im Zwischengang haben wir verschiedene Stücke scharf in der Sizzle Zone gegrillt und gemeinsam probiert: Entenbrust, Bavette, Dry Aged Schweinekarree und mehr. Das Prinzip für zu Hause: Fleisch Raumtemperatur annehmen lassen, trocken tupfen, bei sehr hoher Hitze von beiden Seiten eine kräftige Kruste grillen und anschließend indirekt auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen. Entenbrust vorher auf der Hautseite kreuzweise einschneiden und das Fett langsam auslassen. Kurz ruhen lassen, quer zur Faser aufschneiden, erst dann salzen.

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