eventgrillen.de

PREMIUM BBQ-EVENTS

DIE REZEPTE ZUM GRILLKURS

Wintergrillen Deluxe II

Donnerstag, 3. Dezember 2026
Holz Junge

KLEINER STARTER VOM GRILL
Flammkuchen mit Birne, Gorgonzola und Walnuss

VORSPEISE
Krautschupfnudeln mit Hirschrücken und Reh

HAUPTGANG
Iberico-Nacken vom Drehspieß mit Kürbis-Trüffel-Stampf

KLEINER ÜBERRASCHUNGSGANG
Jakobsmuschel mit Blutwurst und Apfel

GROSSE QUERVERKOSTUNG
Rib Eye, Bavette und Picanha mit Chimichurri

DESSERT
Eierlikör-Muffins auf parfümierten Früchten mit Eis

ZU GAST BEI

Holzland HOLZ JUNGE

KLEINER STARTER VOM GRILL

Flammkuchen mit Birne, Gorgonzola und Walnuss

PORTIONEN	GRILL	FERTIG
4	Pizzastein, 280 bis 300 °C	wenn der Rand braun und knusprig ist

Zutaten

- 1 Rolle Flammkuchenteig
- 100 g Crème fraîche
- 1 Birne
- 1/4 rote Zwiebel
- 50 g Gorgonzola
- 20 g Walnüsse
- 1 EL Honig, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Heiz den Pizzastein im Grill bei 280 bis 300 °C gut durch.
2. Roll den Teig aus, bestreich ihn dünn mit Crème fraîche, salz und pfeffer ihn.
3. Beleg ihn mit dünnen Birnenspalten, Zwiebelringen, zerbröseltem Gorgonzola und Walnüssen.
4. Back ihn auf dem Stein, bis der Rand braun und knusprig ist.
5. Träufel Honig darüber und schneid ihn in kleine Stücke.

WICHTIGE HINWEISE

Stein durchheizen: Nur ein richtig heißer Stein macht den Boden knusprig. Lieber 20 Minuten vorheizen.

Wenig ist mehr: Dünn belegen, sonst wird der Teig in der Mitte weich.

VORSPEISE

Krautschupfnudeln mit Hirschrücken und Reh

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	direkt scharf, dann indirekt ca. 120 °C	Hirsch 54 bis 56 °C, Reh 52 bis 54 °C

Zutaten

WILD

- 200 g Hirschrücken, ausgelöst
- 200 g Rehrücken, ausgelöst
- 2 Wacholderbeeren, zerdrückt
- Pfeffer, Salz, etwas Öl

KRAUTSCHUPFNUDELN

- 350 g Schupfnudeln aus dem Kühlregal
- 250 g Sauerkraut, gut ausgedrückt
- 60 g Speckwürfel
- 1/2 Zwiebel
- 20 g Butter, 1 Prise Kümmel, 2 Wacholderbeeren

WACHOLDER-PREISELBEER-BUTTER

- 40 g weiche Butter
- 1 EL Preiselbeeren
- 1 Wacholderbeere, fein zerstoßen
- etwas Thymian, 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Reib das Wild mit Wacholder, Pfeffer und etwas Öl ein und grill es direkt rundum scharf an.
2. Lass es indirekt bei ca. 120 °C ziehen, den Hirsch bis 54 bis 56 °C, das Reh bis 52 bis 54 °C. Ruhen lassen, salzen und in dünne Medaillons schneiden.
3. Lass den Speck auf der Plancha aus und gib die Zwiebelstreifen dazu.
4. Röste die Schupfnudeln in Butter goldbraun, heb Sauerkraut, Kümmel und Wacholder unter und röste alles mit, bis das Kraut Farbe nimmt.
5. Verrühr die Butter mit Preiselbeeren, Wacholder, Thymian und Salz.
6. Schupfnudeln als Bett, Wild darauf, ein Klecks Butter obendrauf.

WICHTIGE HINWEISE

Reh ist magerer: Darum nimmst du es 2 Grad früher runter als den Hirsch.

Statt Wildjus: Die Butter schmilzt auf dem warmen Fleisch und ersetzt die Sauce.

HAUPTGANG

Iberico-Nacken vom Drehspieß mit Kürbis-Trüffel-Stampf

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	Drehspieß indirekt, 150 bis 160 °C	ab 72 °C, richtig zart nach rund 3 Stunden

Zutaten

NACKEN

- ca. 1 kg Iberico-Nacken am Stück
- Metzgergarn
- 3 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin
- 1 TL geräucherter Paprika
- Salz, Pfeffer

KÜRBIS-TRÜFFEL-STAMPF

- 500 g Hokkaido
- 400 g Süßkartoffeln
- 40 g Butter, 75 ml Sahne
- 30 g Trüffelbutter
- Muskat, Salz, Öl

Zubereitung

1. Salz den Nacken und reib ihn mit Pfeffer, Paprika, gehacktem Knoblauch und Rosmarin ein.
2. Bind ihn alle 2 bis 3 cm mit Garn, steck ihn mittig auf den Spieß und zieh die Gabeln fest an.
3. Lass ihn indirekt bei 150 bis 160 °C drehen, mit einer Tropfschale und etwas Wasser darunter. Zum Schluss die Hitze hochdrehen, damit die Kruste knusprig wird.
4. Lass ihn 10 Minuten ruhen, entfern das Garn und schneid ihn in Scheiben.
5. Röste Hokkaido in Spalten und halbierte Süßkartoffeln mit Öl und Salz indirekt bei ca. 200 °C weich.
6. Löffel die Süßkartoffel aus der Schale, stampf sie grob mit Kürbis, Butter und Sahne und zieh die Trüffelbutter unter. Mit Salz und Muskat abschmecken.

WICHTIGE HINWEISE

Warum Spieß: Beim Drehen verteilt sich das Fett im Fleisch, der Nacken bleibt saftig und wird gleichmäßig gar.

Bratensaft: Den Saft aus der Tropfschale abfetten und über das Fleisch geben.

KLEINER ÜBERRASCHUNGSGANG

Jakobsmuschel mit Blutwurst und Apfel

PORTIONEN	GRILL	FERTIG
4	Plancha, sehr heiß	außen braun, innen glasig

Zutaten

- 4 Jakobsmuscheln ohne Rogen
- 4 Scheiben feste Blutwurst
- 1/2 säuerlicher Apfel
- 10 g Butter, etwas Öl
- eine Handvoll Feldsalat
- Salz

Zubereitung

1. Tupf die Muscheln trocken und schneid den Apfel in dünne Spalten.
2. Brat die Blutwurst auf der Plancha knusprig.
3. Karamellisier die Apfelspalten in Butter goldbraun.
4. Brat die Muscheln auf der sehr heißen, geölten Plancha kräftig an, wende sie kurz und lass sie innen glasig. Erst danach salzen.
5. Apfel, Blutwurst und Muschel obenauf, ein paar Blätter Feldsalat dazu.

WICHTIGE HINWEISE

Trocken auf die Platte: Feuchte Muscheln kochen statt zu braten und bekommen keine Kruste.

Kurz halten: Eine Minute pro Seite reicht meist. Sonst werden sie gummiartig.

GROSSE QUERVERKOSTUNG

Rib Eye, Bavette und Picanha mit Chimichurri

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	direkt sehr heiß, dann indirekt ca. 120 °C	52 bis 54 °C

Zutaten

FLEISCH

- 300 g Rib Eye
- 300 g Bavette
- 300 g Picanha
- grobes Meersalz, Pfeffer

CHIMICHURRI

- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Prise Chiliflocken
- 2 EL Rotweinessig
- 5 EL Olivenöl, Salz

Zubereitung

1. Nimm das Fleisch eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank und tupf es trocken.
2. Grill es direkt bei maximaler Hitze scharf an und dreh es einmal.
3. Lass es indirekt bei ca. 120 °C bis 52 bis 54 °C Kerntemperatur ziehen.
4. Lass es kurz ruhen und salz es erst jetzt.
5. Schneid Bavette und Picanha quer zur Faser und richte alle drei Cuts nebeneinander an.
6. Hack Petersilie und Knoblauch fein und verrühr sie mit Oregano, Chili, Essig, Öl und Salz.

WICHTIGE HINWEISE

Worauf achten: Das Fettauge beim Rib Eye, die grobe Faser der Bavette und der Fettdeckel der Picanha.

Quer zur Faser: So werden Bavette und Picanha zart.

DESSERT

Eierlikör-Muffins auf parfümierten Früchten mit Eis

PORTIONEN	GRILL	FERTIG
4 bis 6 Muffins	indirekt mit Deckel, 170 bis 180 °C	Stäbchenprobe, etwa 20 bis 25 Minuten

Zutaten

MUFFINS

- 1 Ei
- 50 g Zucker, 1/2 P. Vanillezucker
- 50 ml neutrales Öl
- 90 ml Eierlikör und etwas zum Beträufeln
- 65 g Mehl, 1/2 TL Backpulver
- Muffinförmchen

PARFÜMIERTE FRÜCHTE

- Saft einer Orange, 1 EL Honig
- 1/2 Vanilleschote, 1/2 Zimtstange
- 1 Sternanis, 1 Kardamomkapsel
- 1 Birne, 1 Orange in Filets
- Kerne von 1/4 Granatapfel

DAZU

- 4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung

1. Schlag Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig und rühr Öl und Eierlikör ein.
2. Heb Mehl und Backpulver kurz unter und füll die Förmchen zu zwei Dritteln.
3. Back die Muffins indirekt mit geschlossenem Deckel bei 170 bis 180 °C, bis die Stäbchenprobe sauber ist. Danach oben einstechen und mit Eierlikör beträufeln.
4. Erwärm Orangensaft mit Honig und Gewürzen in der Gusspfanne.
5. Viertel die Birne und grill sie direkt an, bis sie Streifen hat. Schwenk Birne, Orangenfilets und Granatapfelkerne im warmen Sud.
6. Früchte mit Sud, Muffin daneben, eine Kugel Eis und ein Faden Eierlikör.

WICHTIGE HINWEISE

Deckel zu: Der Grill backt wie ein Ofen, solange die Hitze drin bleibt.

Ohne Smoker: Im Kugel- oder Gasgrill geht es genauso, Hauptsache indirekt.

eventgrillen.de

PREMIUM BBQ-EVENTS

Danke, dass du dabei warst!

Schön, dass du mit am Feuer gestanden hast. Viel Spaß beim Nachgrillen zu Hause. Neue Kurse, Firmenevents und Asado findest du auf 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.

QR-Code scannen oder **hier tippen**.

Bis zum nächsten Mal am Feuer, Daniel

ZU GAST BEI

Holzland HOLZ JUNGE