eventgrillen.de

PREMIUM BBQ-EVENTS

DIE REZEPTE ZUM GRILLKURS

Wintergrillen Deluxe I

Mittwoch, 2. Dezember 2026
Holz Junge

KLEINER STARTER VOM GRILL
Bacon Datteln mit Ziegenkäse

VORSPEISE
Entenbrust Crostini mit Feigen-Chutney

KLEINER ÜBERRASCHUNGSGANG
Lachs von der Zedernholzplanke mit Honig-Senf-Glasur

HAUPTGANG
Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Rosenkohl

GROSSE QUERVERKOSTUNG
Rumpsteak dry aged, Entrecôte und Flank Steak mit Chimichurri

DESSERT
Weihnachtliche Pancakes auf beschwipsten Früchten

ZU GAST BEI

Holzland HOLZ JUNGE

KLEINER STARTER VOM GRILL

Bacon Datteln mit Ziegenkäse

PORTIONEN	GRILL	FERTIG
4	indirekt, ca. 200 °C	wenn der Bacon knusprig ist

Zutaten

- 12 Datteln, entsteint
- 60 g Ziegenfrischkäse
- 6 Scheiben Bacon
- Zahnstocher
- etwas Honig nach Geschmack

Zubereitung

1. Heiz den Grill oder Smoker für indirekte Hitze auf ca. 200 °C vor.
2. Schneid die Datteln längs auf und füll jede mit einem halben Teelöffel Ziegenfrischkäse.
3. Halbier die Baconscheiben, wickel jede Dattel ein und steck sie mit einem Zahnstocher fest.
4. Röste die Datteln indirekt, bis der Bacon knusprig ist.
5. Lass sie kurz abkühlen und gib bei Bedarf einen Tropfen Honig darauf.

WICHTIGE HINWEISE

Vorsicht heiß: Der Käse ist innen sehr heiß. Kurz warten, bevor du reinbeißt.

Variante: Statt Ziegenkäse geht auch Frischkäse mit etwas Chili.

VORSPEISE

Entenbrust Crostini mit Feigen-Chutney

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	Plancha oder Pfanne, mittlere Hitze	54 bis 56 °C

Zutaten

FEIGEN-CHUTNEY

- 100 g getrocknete Feigen, gewürfelt
- 1 kleine rote Zwiebel
- 20 g brauner Zucker
- 40 ml Rotwein
- 20 ml Balsamico
- 1 Zweig Thymian, 1 Prise Zimt
- Salz, Pfeffer, etwas Öl

ENTE UND CROSTINI

- 1 Barbarie-Entenbrust, ca. 350 g
- 1/2 Baguette
- Olivenöl
- Fleur de Sel, Pfeffer

Zubereitung

1. Würfel die Zwiebel fein und lass sie in der Gusspfanne mit etwas Öl glasig werden.
2. Gib Feigen, Zucker, Rotwein, Balsamico, Zimt und Thymian dazu und lass alles einkochen, bis es dick und glänzend ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Schneid die Haut der Ente rautenförmig ein, ohne das Fleisch zu verletzen, und salz sie kräftig.
4. Leg die Ente mit der Hautseite auf die Plancha und lass das Fett bei mittlerer Hitze langsam aus, bis die Haut goldbraun und kross ist.
5. Brat sie kurz auf der Fleischseite an und lass sie indirekt bis 54 bis 56 °C Kerntemperatur ziehen. Kurz ruhen lassen und quer in dünne Scheiben schneiden.
6. Schneid das Baguette schräg in Scheiben, bestreich sie mit Olivenöl und röste sie kurz direkt. Chutney darauf, Ente darüber, Fleur de Sel und Pfeffer.

WICHTIGE HINWEISE

Langsam auslassen: Nicht scharf anbraten. Wenn das Fett langsam ausläuft, wird die Haut kross statt zäh.

Ruhezeit: Die Ente zieht beim Ruhen noch nach. Lieber 2 Grad früher runternehmen.

KLEINER ÜBERRASCHUNGSGANG

Lachs von der Zedernholzplanke mit Honig-Senf-Glasur

PORTIONEN	GRILL	KERN
4	indirekt mit Deckel	48 bis 52 °C

Zutaten

- ca. 600 g Lachsfilet mit Haut
- 1 Zedernholzplanke
- 1 EL Honig
- 1 EL Dijon-Senf
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- Salz

Zubereitung

1. Leg die Planke mindestens 2 Stunden in Wasser.
2. Schneid den Lachs in 4 Stücke, die Haut bleibt dran, und salz ihn.
3. Rühr Honig, Senf und Dill zu einer Glasur an.
4. Röste die nasse Planke kurz direkt an, bis sie knistert. Leg den Lachs darauf und streich die Glasur auf.
5. Gare ihn indirekt mit geschlossenem Deckel bis 48 bis 52 °C Kerntemperatur und servier ihn direkt auf der Planke.

WICHTIGE HINWEISE

Planke wässern: Eine trockene Planke brennt, eine gewässerte räuchert.

Glasig ist gewollt: Bei 48 bis 52 °C bleibt der Lachs innen saftig und leicht glasig.

HAUPTGANG

Schweinebäckchen mit Wurzelgemüse und Rosenkohl

PORTIONEN	GRILL	FERTIG
4	Dutch Oven indirekt, 150 bis 160 °C	wenn das Thermometer ohne Widerstand hineingleitet

Zutaten

BÄCKCHEN

- ca. 800 g Schweinebäckchen
- 1/2 Bund Suppengrün, 1 Zwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein, 150 ml Malzbier
- 250 ml Kalbsfond
- 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren
- 30 g kalte Butter, Salz, Pfeffer, Öl

BEILAGE

- 200 g Pastinaken, 200 g Möhren
- 250 g Rosenkohl
- 20 g Butter, 1 TL Honig, Thymian

Zubereitung

1. Entferne die Silberhaut, salz und pfeffer die Bäckchen und röste sie direkt rundum kräftig an.
2. Röste Zwiebel und Suppengrün grob gewürfelt im Dutch Oven an, gib das Tomatenmark kurz dazu und lösch mit Rotwein ab.
3. Gieß Malzbier und Fond an, gib Lorbeer und Wacholder dazu und leg die Bäckchen hinein. Deckel drauf und indirekt bei 150 bis 160 °C schmoren, bis sie butterzart sind.
4. Heb die Bäckchen heraus, sieb den Fond ab, koch ihn sirupartig ein und bind ihn mit kalter Butter.
5. Grill Pastinaken und Möhren in Stiften indirekt weich und glasier sie zum Schluss direkt mit Honig-Thymian-Butter.
6. Halbier den Rosenkohl, leg ihn mit der Schnittfläche auf die Plancha, gib einen Schuss Wasser dazu und stülp eine Grillschale darüber, bis er bissfest ist. Bäckchen glasieren und mit Gemüse und Sauce anrichten.

WICHTIGE HINWEISE

Zeit statt Uhr: Bäckchen haben viel Bindegewebe und werden nur mit Zeit zart. Rechne mit gut 2,5 Stunden, je nach Größe.

Vorbereiten: Die Bäckchen kannst du gut am Vortag schmoren und im Fond wieder erwärmen.

GROSSE QUERVERKOSTUNG

Rumpsteak dry aged, Entrecôte und Flank Steak mit Chimichurri

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

Zutaten

FLEISCH

- 300 g Rumpsteak dry aged
- 300 g Entrecôte
- 300 g Flank Steak
- 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 die Steaks eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank und tupf sie trocken.
2. Grill sie direkt bei maximaler Hitze scharf an und dreh sie einmal.
3. Lass sie indirekt bei ca. 120 °C bis 52 bis 54 °C Kerntemperatur ziehen.
4. Lass sie kurz ruhen und salz sie erst jetzt.
5. Schneid das Flank Steak quer zur Faser in dünne Scheiben 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: Vergleich Marmorierung, Faser und Biss. Das Dry Aging schmeckst du deutlich nussiger.

Kerntemperatur statt Uhr: Jedes Stück ist anders dick. Das Thermometer sagt dir, wann es fertig ist.

DESSERT

Weihnachtliche Pancakes auf beschwipsten Früchten

PORTIONEN	GRILL	FERTIG
4	Plancha und Gusspfanne, mittlere Hitze	wenn sich oben Bläschen bilden

Zutaten

PANCAKES

- 150 g Mehl
- 1 EL Zucker
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Lebkuchengewürz, 1 Prise Salz
- 1 Ei, 200 ml Milch
- 20 g Butter, flüssig, und etwas zum Braten

FRÜCHTE

- 30 g brauner Zucker
- Saft einer halben Orange
- 1 Zimtstange, 1 Sternanis
- 200 g Pflaumen, entsteint
- 100 g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft
- 1 Orange, filetiert
- 30 ml brauner Rum

ZUM ANRICHTEN

- 50 g Schmand mit etwas Zimt
- Puderzucker

Zubereitung

1. Misch Mehl, Zucker, Backpulver, Lebkuchengewürz und Salz.
2. Verquirl Ei, Milch und flüssige Butter und rühr alles nur kurz unter. Kleine Klümpchen sind gut.
3. Back auf der gebutterten Plancha kleine Taler und wende sie, wenn sich oben Bläschen bilden.
4. Karamellisier den Zucker in der Gusspfanne hell, lösch mit Orangensaft ab und gib Zimt und Sternanis dazu.
5. Schwenk Pflaumen, Kirschen und Orangenfilets kurz darin, gib den Rum dazu und flambier ihn.
6. Früchte auf den Teller, Pancakes darüber, ein Klecks Zimtschmand und Puderzucker.

WICHTIGE HINWEISE

Flambieren: Nimm die Pfanne vorher von der Flamme, gieß den Rum an und zünde ihn mit Abstand an.

Kurz rühren: Zu viel Rühren macht die Pancakes zäh.

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