



Kaiserschote Feinkost Catering GmbH

Donatusstr. 141
50259 Pulheim

Tel.: 02234 / 99 802 - 0
Fax: 02234 / 99 802 - 22

genuss@kaiserschote.de
www.kaiserschote.de



KAISERSCHOTE
FEINKOST CATERING



GENUSSMOMENTE
Pures **Grillvergnügen.**



KAISERSCHOTE
FEINKOST CATERING



Grill & Chill

Ob Americian
BBQ, Braai oder Bulgogi:
Gegrillt wird in vielen verschie-
denen Kulturen der Welt. In unserer
GENUSSMOMENTE Grillfibel stellen wir
Ihnen schnelle, klassische und ausgefalle-
ne Rezepte vor und geben Praxistipps für
ein gelungenes kulinarischen Festes.
Damit wird der nächste Grillabend
garantiert ein voller Erfolg!



06 // Bevor es los geht

Holz, Glut, Dauer, Besteck

07 // Perfektes Grillgut

Ein 7-Punkte Grillgut-Plan

08 // Veredelung des Grillguts

Ölen, marinieren, würzen oder glasieren?

12 // Fisch & Co. vom Grill

Praxistipps vom Profi

13 // Der große Auftritt

Niedertemperatur – Grillen mit Stil

14 // Grillen mit Bier

Kennen Sie Bierdosenhühnchen?

15 // Dessert vom Grill

Etwas Süßes zum Schluß

16 // Genussmomente

Edition: Pures Grillvergnügen
Edition: Digital. Zusammen. Genießen.

A historical map of the Caribbean region, showing islands like Florida, Grand Bahama, Great Abaco, Eleuthera, Providence, Cat I, San Salvador, Rum Cay, Long I., Crooked I., Acklins, Great Inagua, and others. A central text overlay is placed over the map. The text is in German and discusses the difference between BBQ and Grilling. The map includes a compass rose at the bottom center and various geographical labels like 'Tropic of Cancer' and 'CAYENNE'.

BBQ ist nicht der englische Begriff für »Grillen« vielmehr sind es zwei unterschiedliche Garmethoden.

BBQ leitet sich vom mexikanisch-spanischen Wort »bar-baco« [buccan] ab. Dies war ein Holzgerüst auf dem die Taino, ein Volk der Großen Antillen, Fleisch über dem offenen Feuer durch langsames Erwärmen im Rauch zubereiteten. Dieses Niedertemperaturgaren (bei 100°C bis 150°C) machte auch zähes Fleisch zart und das Raucharoma ersetzte teure Gewürze. Somit entstand das Barbecue als Essen der armen Leute in der Karibik, den Südstaaten und Mexiko. »Buccan« ist übrigens auch der Wortursprung von »Bucanero« und »Buccaneer«, den Frei-
beutern der Karibik, damit wird doch einiges klar in punkto »Männer und BBQ«!

Grillen hingegen findet direkt über der Glut bei 200°C bis 300°C statt. Die Fleischstücke sind vergleichsweise klein und die Garzeit ist kurz.



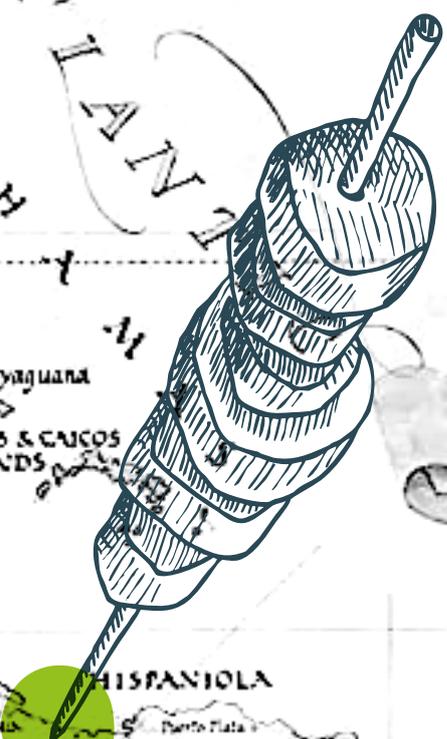
THE CARIBBEAN

ATLANTIC OCEAN

CARIBBEAN OCEAN

Map of the Caribbean region showing major islands and groups:

- Hispaniola:** Haiti, Dominican Republic. Cities: Cap-Haïtien, Santo Domingo, La Romana, Puerto Plata, Puerto Rico, San Juan, Santo Domingo, La Romana, Puerto Cabezas.
- Leeward Islands:** St. John, St. Thomas, Virgin Is., St. Croix, St. Kitts, Nevis, Montserrat, Antigua, Barbuda.
- Windward Islands:** Guadeloupe, Dominica, St. Lucia, St. Vincent, The Grenadas, Grenada (St. George), Tobago, Trinidad.
- Netherlands Antilles:** Aruba, Curacao, Bonaire, Sint Eustachius, Sint Maarten, Sint Kitts, Sint Jans, Sint Eustachius, Sint Maarten, Sint Kitts, Sint Jans, Sint Eustachius.
- Other Islands:** Cayman Islands, Puerto Rico, St. John, St. Thomas, Virgin Is., St. Croix, St. Kitts, Nevis, Montserrat, Antigua, Barbuda, Guadeloupe, Dominica, St. Lucia, St. Vincent, The Grenadas, Grenada (St. George), Tobago, Trinidad.



CARIBBEAN SEA

Lake Maracaibo

Bevor es los geht



Grillholz sollte von Laubbäumen stammen und muss trocken sein – sonst raucht und knallt´s



Flüssiggrillanzünder verderben das Aroma, Zeitungspapier und dünne Holzspäne sind perfekt



Wenn Sie Rosmarin oder Thymianzweige auf die Glut legen bekommt das Grillgut ein besonderes Aroma. Auch Holzspäne von Wachholder, Kirsche und Apfel eignen sich dazu. Wichtig: Damit Kräuter oder Späne nicht so schnell verbrennen, müssen sie vorher gut gewässert werden.



Mis en Place: Der belegte Grill will gut bewacht sein! Legen Sie sich daher Alles zuvor in Reichweite. Zum Beispiel: Küchenrolle, Platten zum Zwischenlagern des Gegrillten, Gewürze, Marinade, Grillzange und auch ein Handtuch für die Stirn und ein kühles Getränk...



Vorgewärmte Teller: Gegrilltes wird schnell kalt! Daher platzieren Sie die Platten, auf denen Sie das Fleisch an den Tisch bringen und die Teller von denen gegessen werden soll ganz nah am Grill, damit sie warm werden, oder sie stellen sie kurz in den Ofen bei 80°C.



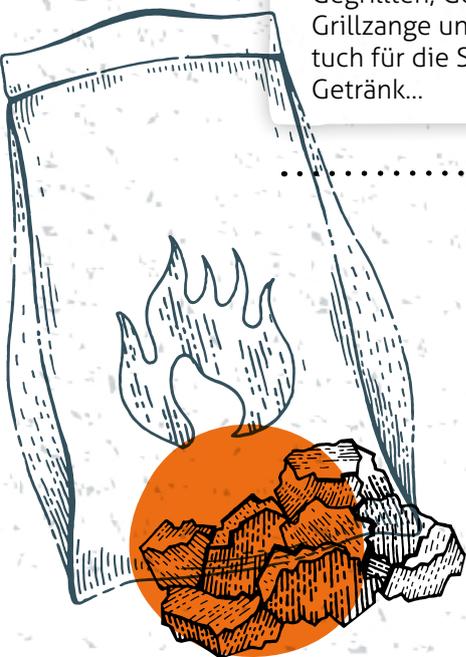
Legen Sie vorher fest, wie viel Sie grillen möchten und dosieren Sie die Kohle entsprechend, denn ein Nachlegen der Kohle ist schlecht für das Grillergebnis. Nehmen Sie lieber zu Beginn etwas mehr Kohle und wenn diese dann gut durchgeglüht ist, können Sie durch entsprechende Verteilung der Kohle verschiedene Hitzezonen bilden.



Grillzange oder Grillgabel? Wenn Sie noch eine Grillgabel haben, dann verwenden Sie diese bitte nur, um die Kohle zu verteilen, ansonsten benutzen Sie die Zange zum Wenden! Denn wenn Sie in das Fleisch stechen läuft der Saft aus und das Fleisch wird trocken.

Wann ist die Glut gut?

Wenn über der Kohle eine graue Ascheschicht entsteht, kann es losgehen. Zum Feststellen der Temperatur ist der „Handtest“ am einfachsten. Halten Sie die flache Handfläche knapp über den Grillrost. Die Glut hat die richtige Temperatur, wenn Sie es drei Sekunden aushalten. Bei einer Sekunde ist er zu heiß, bei fünf Sekunden zu kalt. Mittlere Hitze liegt bei vier Sekunden. Regulieren können Sie die Hitze durch Besprenkeln der Kohle mit Wasser. Aber Achtung: vorher den Grillrost mit dem Fleisch wegnehmen, sonst klebt die Asche danach am Fleisch!



7 Tipps für das perfekte Grillgut

1

Spieße aus Holz müssen gut gewässert werden, dann verbrennen sie nicht auf dem Grill

2

Grillen Sie nicht „aus dem Kühlschrank auf den Grill“! Fisch und Fleisch sollte Zimmertemperatur haben, bevor Sie es auf den Grill legen.

3

Marinaden vor dem Grillen abtupfen, sonst wird das Fleisch nicht richtig braun und die Marinade tropft auf die Glut.

4

Stückchen aus der Marinade (Kräuter, Zitronenschale etc.) müssen vor dem Grillen abgewischt werden, sonst verbrennen sie und das Gegrillte wird dann ggf. bitter.

5

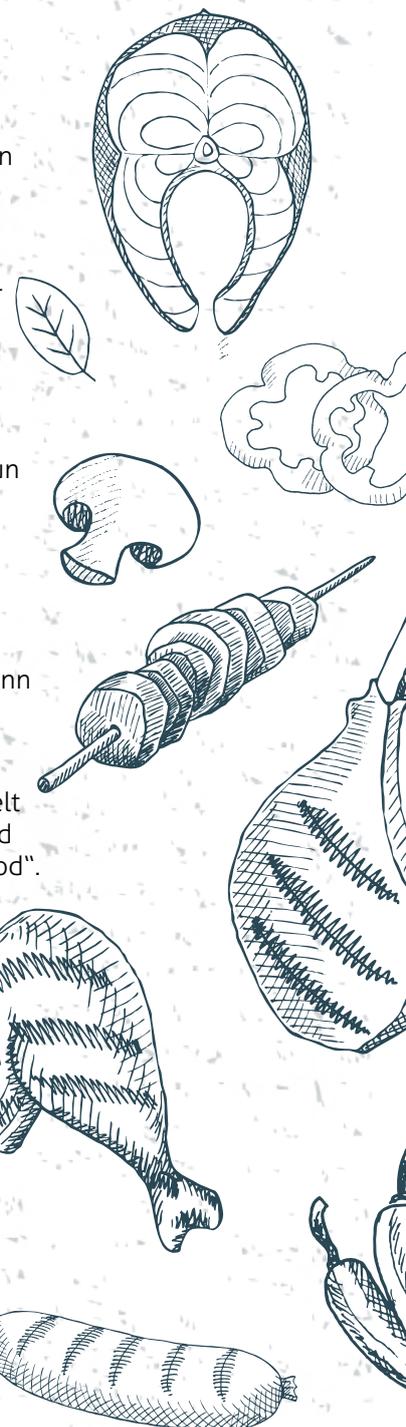
Knochen können mit Alufolie umwickelt werden, dann verbrennen sie nicht und man hat einen Griff für „BBQ-Fingerfood“.

6

Bevor das Grillrost belegt wird, muss es eingeölt werden, dann klebt nichts daran fest.

7

Bratwürste werden so richtig prall und saftig, wenn man sie vor dem Grillen für fünf Minuten in einer Aluschale mit Deckel auf den Rand des Grillrostes stellt. Das Fett wird dann geschmeidig und die Luft in den Würsten dehnt sich aus. Fertig gegrillt werden die Würste dann bei mittlerer Hitze bis sie braun und knackig sind.



Die Veredelung des Grillguts

Durch Ölen, Marinieren, Würzen oder Glasieren werden die besonderen Eigenschaften des jeweiligen Grillgutes passend unterstützt. Zartes und mageres Fleisch, mit wenig Bindegewebe (Collagen) und Fett, wird durch Würzöle aromatisiert (Hähnchen, Rinderfilet, Fisch und Muscheln). Festere und fettere Fleischsorten (Rinder-, Lamm und Schweinesteaks, sowie Entenbrust) werden durch Marinaden zart gemacht. Hier hilft dann die Säure dabei, das Collagen schon während der Einwirkzeit der Marinade aufzulösen. Glasuren sorgen, nach dem eigentlichen Garen über der Glut, durch das Karamellisieren des Zuckers, für eine aromatische Kruste. Mit Würzmischungen werden große Fleischstücke vor dem Grillen aromatisiert. Diese können dann gegebenenfalls, kurz vor Ende der Grillzeit, auch noch mit einer Glasur vollendet werden.

Marinaden

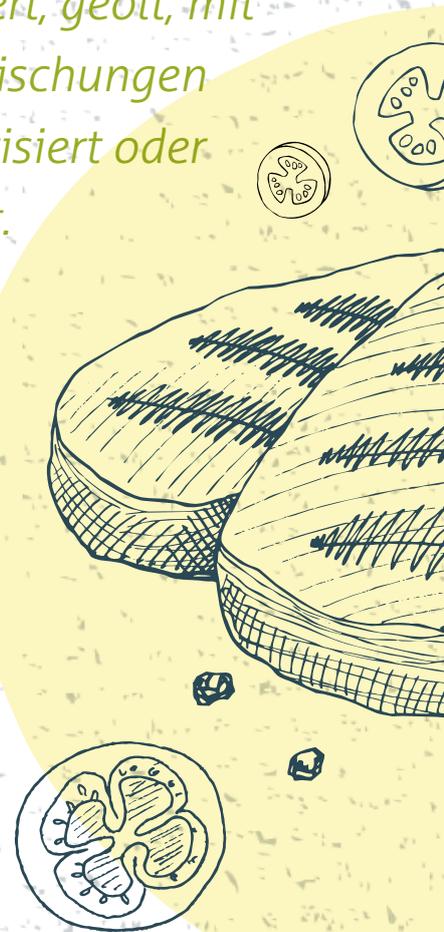
Sie bestehen aus Öl, Gewürzen, Aromengebern (Zitruschalen, Zwiebeln etc.) und Säuerungsmitteln (Wein, Essig, Säfte). Für die Frage, welche Marinade zu welchem Fleisch passt, gilt generell: Je zarter und magerer das Fleisch ist, desto weniger Säure! Für ein Kilo Fleisch braucht man ca. 400 ml Marinade.

Marinaden mit Rotwein bevorzuge ich für Lamm, Wild und besonders Rindfleisch. Marinaden mit Weißwein für Geflügel, Schwein und Fisch. Zum Süßen von Marinaden bevorzuge ich, wegen seiner herben Note, Ahornsirup. Honig und brauner Rohrzucker sind aromatischer

als normaler Zucker. Die Schärfe von frischen Chilis oder Tabasco ist frischer als die von normalem Pfeffer. Senf und besonders Wasabi benutze ich wegen ihrer flüchtigen, ätherischen Schärfe besonders gerne. Wenn die Marinade eine Kruste mit feiner Milde erzielen soll, so gebe ich etwas Joghurt dazu.

Zartes Fleisch und Fisch marinieren ich ca. 1 bis 2 Stunden vor dem Grillen. Festeres Fleisch wie Keule, Hüfte oder Nacken lasse ich bis zu zwei Tagen oder länger in der Marinade.

Egal ob Grill oder BBQ, Profis legen Fleisch und Fisch niemals »nackt« auf den Rost sondern mariniert, geölt, mit Würzmischungen aromatisiert oder glasiert.



»Sommer-Pur« Rosmarin-Calvados-Marinade

- 1 großer Bund Rosmarin die Nadeln mit einem Hammer zerklopfen damit die Öle austreten
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt, nicht gepresst!
- 3 Charlotten fein gewürfelt
- Schale von einer Zitrone nur das Gelbe der Schale verwenden, nicht das Weiße!
- 50 ml Weißwein (z.B. Chardonnay)
- 4 cl Calvados
- 200 ml einfaches Olivenöl
- 50 ml Sesamöl
- 1 EL grober bunter Pfeffer
- 1 EL Steinsalz (oder normales Salz)

Alle Zutaten gut vermischen. Diese Marinade ist prima für Nackensteak vom Schwein, Lammkoteletts und Entenbrust.



Würzöle

Zum aromatisieren von zartem Fisch oder sehr edlem Fleisch, wie zum Beispiel Filet, kann man sehr gut frische Würzöle verwenden. Wegen der frischen Zutaten müssen diese schnell verbraucht werden.



Gewürzmischungen

Hier macht es Spaß mit eigenen Kombinationen zu experimentieren. Damit die Kompositionen nicht klumpen, sollten alle Zutaten trocken sein. Dies erreicht man, indem frische oder feuchte Zutaten vor dem Mischen auf einem Backblech bei 80 Grad Celsius und offener Ofentür solange backt, bis sie ganz trocken sind. Damit die Würzmischung gut am Fleisch haftet, wird es zuvor geölt. Damit die Aromen gut zur Geltung kommen, wird das Fleisch kräftig mit der Mischung eingerieben. Für 500 Gramm Fleisch verwende ich einen gehäuften Teelöffel der Mischung.



Glasuren

Der entscheidende Unterschied zu allen anderen Arten der Veredelung ist hier, dass die Glasur erst kurz vor Ende der Garzeit auf das Gegrillte aufgespritzt wird. Der Zucker in den Glasuren würde sonst verbrennen und es würde bitter...

Zitronen-Rauch-Würzmischung

- ½ TL Zimt
- 2 TL Zitronenpfeffer
- 1 TL Weizenmehl
- ½ TL Ingwerpulver
- 3 TL süßes Paprikapulver
- 1 TL Rauchsatz
- 2 TL Steinsalz oder normales Salz

• Alle Zutaten vermischen, Fleisch ölen, Würzmischung einreiben. Nach dem Grillen eventuell noch einmal nachwürzen. Besonders gut geeignet für große Fleischstücke, wie eine ganze Lammkeule oder ein Roastbeef.

Würzöl

• Zum aromatisieren von zartem Fisch oder sehr edlem Fleisch, wie zum Beispiel Filet, kann man sehr gut frische Würzöle verwenden. Wegen der frischen Zutaten müssen diese schnell verbraucht werden.

Estragon-Senföl

- 6 EL Olivenöl
- 1 EL scharfer Senf
- 1 Bund frischer Estragon (fein gehackte Blätter)
- 2 TL Zitronensaft
- 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Ahornsirup
- Salz und Pfeffer

• Alle Zutaten mit dem elektrischen Stabzerkleinerer zu einer homogenen Masse verarbeiten, mit einem Pinsel auf das Fleisch streichen und sofort Grillen. Dabei gegebenenfalls zwischendurch noch einmal einpinseln.

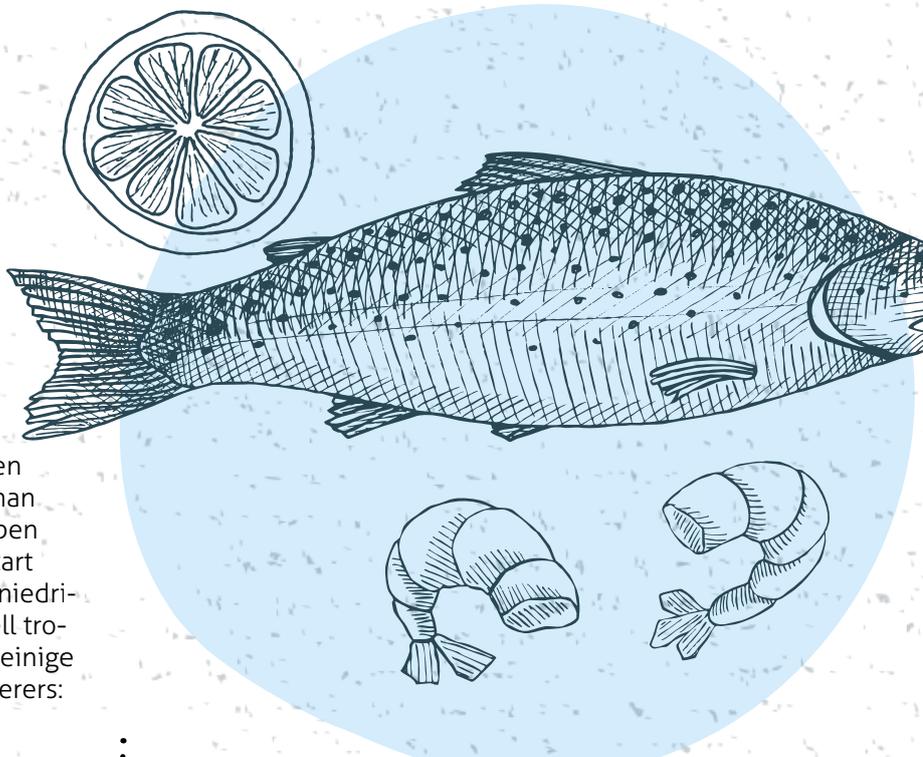
Glasur

• Besonders gut geeignet für Spear-Ribs von Schwein oder Rind und große, langsam gegrillte, Fleischstücke.

Orangen-Ahornsirup-Glasur

- 50 ml Ahornsirup
- 50 ml Ketchup
- 50 ml Orangensaft
- 2 EL Cointreau
- 2 EL Kräuteressig
- 3 EL Öl
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL Tabasco
- 1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)

F(r)isch vom Grill



Beim Buchhändler Ihres Vertrauens finden Sie den Beweis: „Über das Grillen von Fisch & Co. kann man Bücher schreiben!“. Fisch und Meeresfrüchte haben wenig Bindegewebe und sind daher besonders zart und empfindlich. Auch wegen ihres in der Regel niedrigen Fettgehaltes können sie über der Glut schnell trocken werden oder verbrennen. Hier deshalb nur einige besondere Tipps aus der Praxis des Feinkost-Caterers:

Oberste Regel. Oberstes Rost!

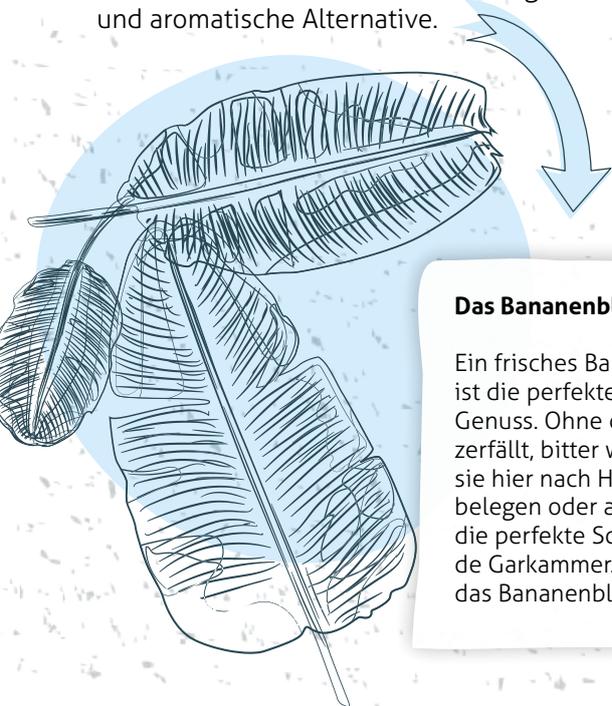
Grillen Sie mit viel Abstand zur Glut und bei moderater Hitze.

Nur fette Fische direkt auf den Grill!

Hering, Sardine, Makrele, Heilbutt und Lachs vertragen die direkte Hitze der Glut. Auch Schwertfisch und Thunfisch eignen sich dazu, da ihre Konsistenz der von Fleisch ähnelt. Möchten Sie diesen Fischen etwas Aroma hinzufügen, dann bepinseln sie diese kurz vor Ende der Garzeit mit einer Marinade. Das hat den angenehmen Nebeneffekt, daß sich, durch das Verdampfen der Flüssigkeit in der Marinade, der Fisch gut vom Grillrost löst.

Die Fischversicherung = Einpacken!

Aber bitte nicht in Alufolie, denn es gibt eine natürliche und aromatische Alternative.



Das Bananenblatt

Ein frisches Bananenblatt aus dem Asiamarkt ist die perfekte Grundlage für entspannten Genuss. Ohne die Gefahr, daß etwas verbrennt, zerfällt, bitter wird oder austrocknet, können sie hier nach Herzens Lust marinieren, Füllen, belegen oder aromatisieren, denn das Blatt ist die perfekte Schutzhülle oder aromengeben- de Garkammer. Zur Vorbereitung geben Sie das Bananenblatt für 5 Minuten in kochendes

Wasser und schneiden es dann auf die gewünschte Größe. Wenn Sie das Grillgut nur vor dem Zerfallen und verbrennen schützen möchten, wickeln Sie es ein und stecken das Blatt mit einer Rouladennadel aus Metall zusammen. Möchten Sie es Füllen, mit Gemüse oder Kräutern belegen oder in einer Marinade garen, die verbrennen könnte, dann packen sie den Fisch ganz in das Blatt ein. Das das Päckchen sollte dann möglichst dicht sein.

Cool bleiben. Nur einmal Wenden!

Zielen Sie genau, denn wenn das Grillgut erst einmal auf dem Rost liegt, bewegen sie es nach Möglichkeit nicht mehr, bis zum Wenden, sonst bleibt die Kruste am Grillrost kleben, oder der Fisch zerfällt, da er noch zu weich ist.

Fischgrillkörbe sind besser als Alufolie!

Grillkörbe, in die Fische und Fischfilets eingespannt werden, sind eine sinnvolle Erfindung, da das Grillrost hier zusammen mit dem Fisch gewendet werden kann. Aber Achtung: vor dem Öffnen des Korbes sollte der Fisch mit einem Messer vorsichtig von den Stäben gelöst werden. Auch wenn sie den Fisch mit einer Marinade bepinseln und diese für einige Minuten ohne Hitze einwirken lassen, löst sich der Fisch vom Rost.

Keine Säure vor dem Grillen!

Marinaden mit Essig oder Zitronensaft garen den Fisch schon vor dem Grillen und das begünstigt ein Zerfallen oder Zerreißen der Stücke auf dem Grill. Verwenden Sie nur Würzöle oder Würzmischungen [siehe Kolimne xxx!], die Zitrone wird erst auf dem Teller zum Aromatisieren verwendet.

Der ganz große Auftritt



Egal ob Sie ein ganzes Roastbeef, eine Lammkeule eine Schweineschulter oder eine große Poularde auf dem Grill zubereiten möchten, kleine Hitze und viel Zeit sind die wichtigsten Zutaten. Für ein perfektes Ergebnis erkläre ich Ihnen hier eine besondere Methode, das Niedertemperatur-Grillen. Gegrillt wird bei geschlossenem Deckel, die Grilltemperatur liegt bei konstanten 100 bis 120 °C. Sie benötigen dazu einen Grill mit Deckel. Ein Kerntemperatur-Thermostat vereinfacht die Feststellung des Gargrades.

Niedertemperaturgegrilltes ist rauchig-zart im Geschmack und un-nachahmlich saftig, da durch die niedrige Temperatur wenig Saft verloren geht und während der langen Garzeit eine besondere Reifung des Fleisches stattfindet.

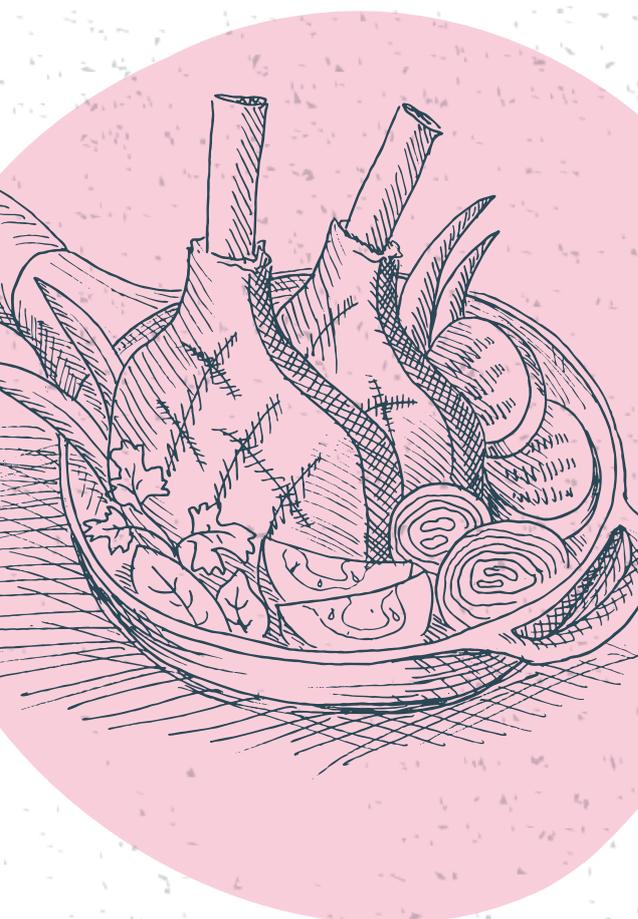
Besonders wenn eine größere Grill-Runde satt werden soll, ist es sehr praktisch, denn hier können Alle gleichzeitig Essen. Ist die gewünschte Kerntemperatur erreicht, kann das Fleisch bei kleiner Hitze (ca. 5 - 10 °C unter der Kerntemperatur) außerdem lange warmgehalten werden ohne auszutrocknen. Wenn man den Braten im Backofen warmhält, ist der Grill außerdem wieder frei für die zu grillenden Beilagen. Für Sparfuchse sei letztlich noch erwähnt, daß der Garverlust gegenüber normalem Grillen hier um ca. 10 % niedriger ist.

Garzeit

Die Faustregel ist hier: „Ein Kilo Fleisch braucht ca. eine Stunde bei 100 Grad Cesium“, ein Grill-Thermostat im Deckel ist hier sehr hilfreich!

Kleine Kerntemperatur-Tabelle

Schwein	
Rücken	65 - 70 °C
Keule	70 bis 75 °C
Filet	58 °C
Rind	
Filet	45 - 55 °C
Roastbeef	55 - 60 °C
Braten	85 - 90 °C
Geflügel	
Huhn, Pute	80 - 85 °C
Fisch	60 °C



Asado Rosatbeef mit Chimichurri

Die argentinische Art des Grillens: große Stücke, kleine Hitze, viel Zeit...

Chimichurri

- 2 große Bund frische, fein gehackte, glatte Petersilie
- 1 Bund frischer Oregano
- 4 gehackte Knoblauchzehen
- 2 TL Thymian
- 2 TL Parika edelsüß
- 1 TL schwarzer gemahlener Pfeffer
- 3 TL geschrotete Chilischoten oder Flocken (je nach gewünschter Schärfe)
- Abrieb von ½ Zitrone
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 100 ml. Olivenöl
- 50 ml. Essig

Alles im Mörser zu einer Sauce pürieren

Fleisch

- 1 kg Roastbeef am Stück
- 2 EL grobes Meersalz
- 1 TL grober, schwarzer Pfeffer
- 5 EL Olivenöl

Zubereitung

Das Roastbeef mit dem Öl einreiben und dann Salz und Pfeffer gut in das Fleisch einmassieren. Die Holzkohle ca. 1 Stunde vor Beginn des Grillens entzünden.

Das beste Ergebnis haben Sie bei einem Grill mit Deckel, zur Not können Sie aus 3 Lagen Alufolie auch einen Deckel basteln. Temperaturtest der Kohle vor Beginn des Grillens: Die flache Hand ca. 15 cm über die Glut halten, wenn Sie das ca. 5 Sekunden aushalten ist es perfekt. Der Grillrost sollte ca. 15 cm von der Kohle entfernt sein. Das Fleisch auflegen, Grill mit dem Deckel verschließen und das Fleisch alle 15 Minuten wenden. Nach 30 Minuten das Fleisch mit etwas Chimichurri einpinseln, nach 15 Minuten wiederholen.

Garzeit-Regel: Gut eine Stunde pro Kilo Fleisch. Vor dem Anschneiden, das Fleisch ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Grillen mit Bier

»Bier zum Grillen«, das würde wohl jedem Fußballfan, beim Public Viewing im Garten, bei einem kühlen Kölsch und leckeren Bratwürstchen, sofort einleuchten. Aber »Grillen mit Bier«, geht das auch?

Jedes Grillgut braucht das passende Bier. Wenn Sie zum Beispiel Lachssteaks grillen, sollten sie dazu ein sehr mildes Bier mit wenig Hopfen trinken, denn die Bitterkeit des Hopfens und die Fette des Fisches verbinden sich auf dem Gaumen schnell zu einem metallisch-adstringenten Geschmack, vergleichbar mit dem Gefühl von Alufolie auf der Zahnfüllung. Versuchen Sie einmal „Braunschweiger Mumme“, wenn sie es bei Ihrem Bierhändler bekommen oder ein dunkles Ale. Zu kräftigem Grillgut passt auch ein kräftiges Bier. Wobei „kräftig“ nicht „herb“ bedeuten muss,

denn zu einem Steak ist ein gut gekühltes Stout einfach perfekt, probieren sie es doch einmal aus, Kölsch haben Sie ja eh im Kühlschrank.

Nun aber zum Grillen mit Bier: Das Geschmackserlebnis beim Biergenuss setzt sich im Wesentlichen aus den Komponenten „prickelnd“ (CO₂), „süßlich“ (Malz) und „herb“ (Hopfen) zusammen. Da wird schnell klar, daß der typische Biergenuss beim Grillen nur schwer einzufangen ist: Das Prickelnde verfliegt auf dem Grill und das Herbe ist eher unerwünscht. Somit bleibt die Süße des Malzes

die gewünschte Geschmackskomponente. Für Grillmarinaden empfiehlt sich daher ein alkoholfreies Malzbier oder ein dunkles Bier. Der gewünschte Geschmackseffekt ist hier das karamellisieren der Zuckerstoffe. Auch wenn dies mit Zucker, Limo oder Honig genauso gut ginge, manchmal muss es eben ein Bier sein.



Bierdosen-Hähnchen

Marinade:

- 2 EL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 3 EL Honig
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 2 Knoblauchzehen zerdrückt
- 2 TL Sojasauce
- 1 TL Worcestersauce
- 0,2 Ltr. Orangensaft
- Saft von einer Zitrone
- Abrieb von einer Zitrone

Würzmischung

- 1/2 TL Zimt
- 2 TL Zitronenpfeffer
- 1 TL Weizenmehl
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 3 TL süßes Paprikapulver
- 1 TL Rauchsatz
- 2 TL Steinsalz oder normales Salz

Zubereitung

Das Huhn für ca. 24 Stunden in der Marinade von innen und außen marinieren, nach der Hälfte der Zeit in der Marinade wenden. Nach dem Marinieren das Huhn trockentupfen. Marinade bei Seite stellen, anschl. das Huhn mit der Würzmischung würzen. Nun wird das Huhn auf die Bierdose gesetzt. Dabei wird die Dose soweit in das Huhn eingeführt, daß diese auf dem Grillrost steht und das Huhn aufrecht auf dem Grill sitzt.

Im Kugelgrill benötigt das Huhn bei 180°C ca. 50 Minuten, bei geschlossenem Deckel. Ein Kerntemperatur-Thermostat vereinfacht die Temperaturkontrolle. Fertig ist das Huhn bei ca. 70°C Kerntemperatur. Für ein optimales Ergebnis geben Sie ab und zu etwas von der Marinade über das Huhn.

Desserts vom Grill

Süßer Abschluss mit wenig Aufwand

Die Möglichkeiten des Grillens jenseits der Bratwurst sind an dieser Stelle schon mit verschiedenen Schwerpunkten beschrieben worden. Muss nun auch noch das Dessert vom Grill kommen? Muss nicht, kann aber!

Das hat einen ganz praktischen Grund: Die Glut ist meist noch länger heiß, als der herzhafte Hunger der Gäste anhält. Das können Sie sich für den Nachtisch zunutze machen. Damit das Dessert-Grillen nicht in Arbeit ausartet, hier ein paar einfache piffige Ideen.

Welches Obst kann gegrillt werden?

Ananas

Durch die Hitze entfaltet sich das Aroma der Ananas, wodurch sie noch süßer und fruchtiger schmeckt. Besonders mit einer Honig-Minz-Marinade beträufelt ist sie ein leckeres Dessert für den Sommer.

Gut zu wissen: Ananas enthalten das Verdauungsenzym Bromelain und unterstützen die gesunde und vollständige Verdauung deiner Mahlzeiten. Ananas schmecken also nicht nur gut, sondern sind als Nachspeise auch sehr gesund.

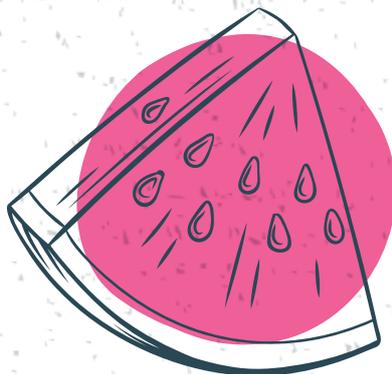


Pfirsiche

Auch unser gegrillter Pfirsich z. B. mit Vanille-Quark-Creme ist eine leckere Nachspeise für den Sommer. Magst du es etwas süßer, mische etwas Eiscreme unter den Quark. Mit frischen Basilikumblättern serviert ist dieses Sommerdessert ein Hit!

Wassermelone

Gegrillte Melone schmeckt herrlich saftig und liefert wichtige Vitamine und Nährstoffe. Entweder genießt du sie als gegrillte Einzelstücke oder du zauberst eine hübsche Wassermelonen-Pizza zum Dessert. Damit punktest du auf deiner Grillparty garantiert.



Feuer-Ananas mit Galliano-Zabaione

(Rezept für 6 Personen)

Zutaten für die Feuer-Ananas

2 Ananasse
50 Gramm Rohrzucker
1 Bund frische Minze
0,1 l Pitù oder Cachaca

Zubereitung

Die ungeschälte Ananas auf den Grill (bei Gas) oder direkt in die Glut (bei Kohle) legen und alle 10 Minuten ein Stück weiter drehen, bis die Ananaschale rundherum gegrillt ist. Nach etwa einer Stunde ist das Fruchtfleisch im Inneren der Ananas gar. Die Ananas nun auf einem Schneidebrett mit einem scharfen Messer großzügig schälen, den Strunk entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Stücke in einer Pfanne über der Glut mit dem Zucker und dem Schnaps flambieren.

Zutaten für die Galliano-Zabaione

Eigelb von 6 Eiern
Eiweiß von 2 Eiern
50 Gramm Rohrzucker
50 ml Galliano (italienischer Kräuter-Vanillelikör)

Zubereitung

Die Eier, den Zucker und den Likör in eine Schüssel mit einem runden Boden geben und über der Restglut des Grills mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Die Zabaione in einen tiefen Teller oder eine Schale geben und die flambierten Ananas-Stücke darauf verteilen. Zum Schluss mit einigen Minzeblättern dekorieren und sofort servieren.



GENUSSMOMENTE

Pures Grillvergnügen.

Diese Boxen passen sich Deinen Wünschen an! Als Wertschätzung und kleine Aufmerksamkeit zum Thema »Grillen« oder »Summerfeeling« genügt vielleicht ein BBQ-Spice, eine tolle Grillsauce und ein leckerer GENUSSMOMENTE-Salat, den wir günstig per Post verschicken.

Wenn Euch ein Teamevent vorschwebt, dann gibt es eine live gestreamte Kochshow und wir verschicken per Express eine Frischebox mit durchchoreografierten

Zutaten, dann natürlich auch komplett mit BEEF & Co. Wenn es »Irgendetwas dazwischen« sein soll, dann haben wir dafür auch eine Lösung parat. Die besten Boxen entstehen im Dialog, wir freuen uns auf den Talk mit Euch!

*Kein Grill in der Nähe oder schlechtes Wetter? Kein Problem, Alles funktioniert auch immer perfekt in der Küche!

GENUSSMOMENTE

Cantuccini Crumble

Lange haben wir überlegt: »Wie bekommen wir die Sauceelknusper in 5-Gläsern ganz einfach, wir haben sie in einem Beuteltchengepackt!

GENUSSMOMENTE

Gebackene Birne in Galliano

Kompott von Birne und Apfel mit Mandelmousse und Galliano geschmort

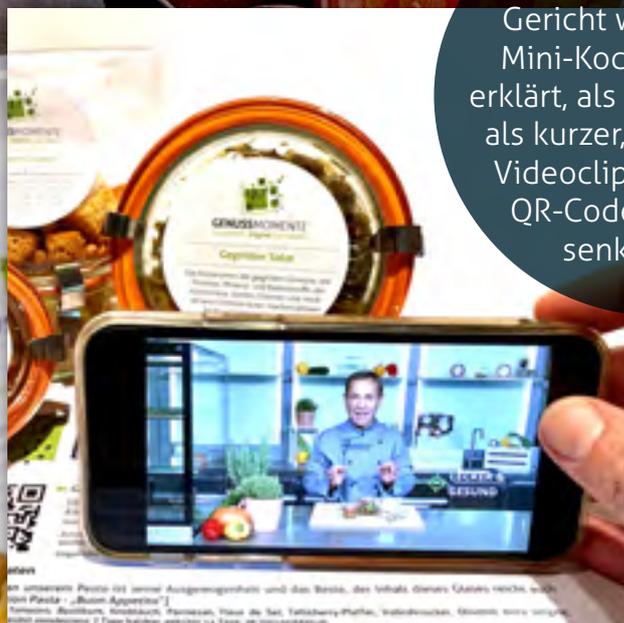
GENUSSMOMENTE

Zusammen. **Digital.** Genießen.

Erleben Sie kulinarisches Storytelling – individuell & interaktiv! Unsere Genussmomente für digitales Zusammensein sind Event-Catering aus der Box und deshalb so vielfältig, wie die Anlässe unserer Kunden.



Der Clou: Jedes Gericht wird durch eine Mini-Kochshow von uns erklärt, als Live-Stream oder als kurzer, unterhaltsamer Videoclip zu dem Sie ein QR-Code auf der Speisekarte leitet.





Veggie Pâté

Abgerundet mit frischem Majoran. Da freut sich das Schwein, denn es ist nicht drin und wir uns noch mehr, denn dieser Brotaufstrich ist sooo gut gelungen!

Die Welt der Kaiserschote

*Wir kümmern uns mit Leidenschaft um jeden Aspekt Ihrer Feier, von der Location bis zum Rahmenprogramm und auch darüber hinaus.
Entdecken Sie mit uns die Möglichkeiten!*

rhein
kulissen

Außergewöhnliche Locations entlang des Rheins – von Köln, Bonn und Düsseldorf bis ganz NRW.

Seit vielen Jahren sind wir willkommener Partner in vielen Locations in Köln, Bonn, Düsseldorf und ganz NRW. Durch die Routine eingespielter Abläufe und Verantwortlichkeiten werden hier oft Sonderkonditionen möglich, wenn wir Sie mitbringen, in Ihre Wunsch-Location! Das Portfolio unserer Partner-Locations bietet das Passende für jeden Anlass.

Ob Tagung, Gala, Firmenevent, Hochzeit, Teambuilding oder Großveranstaltung, das Ambiente reicht hier von »Romantik« über »Loft« bis »Outdoor«.



SEEPAVILLON
EVENTLOCATION AM FÜHLINGER SEE

*Eventlocation & Kochatelier –
Seeblick inklusive*

Umgeben von Natur, direkt am Strand des Fühlinger Sees, bieten hier lichtdurchflutete Räume und große Terrassen eine vielseitige Location auf mehreren Ebenen. Modulare Zeltanbauten vergrößern bei Bedarf die insgesamt 400 qm Indoor-Fläche der Location und des Strandes.

Dies ermöglicht Veranstaltungen für bis zu 600 Personen. Ein 300 qm großes Kochatelier mit Outdoorfläche bietet interaktive Kochhappenings und Teambuildings für bis zu 150 Teilnehmer. Gäste von Seminaren und Tagungen genießen die Ruhe und die 350 qm Seeblick-Terrasse.

Eine wandelbare Ganzjahres-Location, in der der kulinarische Weihnachtsmarkt ein Highlight ist.



0 22 34 / 99 80 20
info@rheinkulissen.com
www.rheinkulissen.com



0 22 34 / 99 80 20
seepavillon@kaiserschote.de
www.see-pavillon.de



Alles wie immer anders!

Egal ob digital, analog oder hybrid, die Ziele von Live-Kommunikation bleiben gleich: Beziehungen aufbauen, pflegen und vertiefen. Stellen sie sich vor: Alle teilen für einen gemeinsamen Moment das gleiche Geschmackserlebnis und essen gleichzeitig die gleiche Mahlzeit, egal wo, bundesweit.

Mit unseren Genussmomenten für digitales Zusammensein bieten wir für jedes denkbare Szenario digitaler Veranstaltungsformate das passende Catering.

Der Clou. Jedes Gericht wird immer durch eine Mini-Kochshow von uns erklärt. Entweder als Live-Stream aus unserem Kochstudio oder als kurzer, witziger Videoclip zu dem Sie ein QR-Code auf jedem Gericht leitet, oder Beides, Sie entscheiden!



0 22 34 / 99 80 20
genuss@kaiserschote.de
<https://www.kaiserschote.de/geschaeftsfelder/digitale-events.html>

Am besten gleich reinschauen.

Alle Catering Ideen finden Sie online in unseren Kaiserschoten Magazinen.



Buffetwelt entdecken 



Menüwelt entdecken 



BBQ & Grillwelt entdecken 



Pur-Konzept entdecken 