

# BBQ-/ Grill- und Sous-Vide-Seminare 2020

Auch im Frühjahr 2020 werden wir wieder Seminare in Sachen Grillen, BBQ und das immer beliebter werdende Sous Vide-Garen geben. Wir freuen uns, dass unsere ersten Seminare in 2019 so gut angenommen worden sind und wir Euch viele „Aha-Erlebnisse“ aufzeigen konnten.

Besonders gefreut haben wir uns über Euer durchweg positives Feedback. Darum bleibt unser Grundkonzept bestehen:

nur geringe Teilnehmerzahl, um hier allen Teilnehmern und Fragen gerecht zu werden  
viele Wege führen nach Rom - sowohl beim Einkauf (es muss nicht immer teuer sein), aber auch beim Zubereiten

vernünftiges Handout mit weiterführendem Wissen und allen Rezepten vom Tag  
wir stehen auch nach dem Seminar für Eure Fragen zur Verfügung

Aber die Erfahrung aus den ersten Seminaren zeigte auch, dass es insgesamt zu viel Input für Euch war. Deswegen haben wir die Themen getrennt und zwei verschiedene Seminare ausgearbeitet:

Im ersten Seminar geht es um ein einfach klingendes Thema. Es ist aber so breit gefächert, dass man damit mehrere Tage füllen kann. Es geht um Burger:



Dieser besteht nämlich nicht nur aus Fleisch mit Salat und ein bisschen Sauce in einem Brötchen. Wir zeigen Euch das Geheimnis von gutem Pulled Pork (16 Stunden gesmokter Schweinenacken), aber auch wie man fluffige Buns hinbekommt – wie kann man diese einfach aufpimpen? Was muss man beim Rinderhackfleisch beachten für gute Patties? Welche Alternativen gibt es hierzu? Wir kredenzen geniale Saucen, die schnell und einfach nachzumachen sind. Wir geben Euch auch ein paar Tipps, wie man größere Gruppen schneller versorgen kann (Thema „Geburtstagsfeier im eigenen Garten“) und wir zaubern Euch noch mehr Lächeln aufs Gesicht – Versprochen!



Die Hauptschwerpunkte beim zweiten Seminar sind Steaks, Ihre Zubereitung (Beef, Grill, Pfanne, etc.) und das Sous Vide Garen. Wir werden unterschiedliche Steakarten von verschiedenen Tieren (darunter auch WAGYU) zubereiten. Außerdem zeigen wir Euch, wie man eine Rindersteakhüfte pariert und zu Steaks verarbeitet. Sous Vide kann viel und das werden wir Euch anhand von Schmorfleisch, aber auch Gemüse demonstrieren. Zusätzlich erzählen wir Euch, wie man einfach ein gutes Zeitmanagement hinbekommt.

Selbstverständlich ist in beiden Seminaren auch die Zubereitung auf verschiedenen Geräten wie Grill, Beef, Feuerplatte, etc. Inhalt. Und wir versprechen Euch: Ihr fahrt satt nach Hause.

Im Folgenden gibt es den groben Inhalt und die Termine unserer Seminare. Bei Fragen ruft einfach durch unter 039366/ 51037 bzw. 0173/ 75 22 693 und fragt nach Jona.

Wir freuen uns auf EUCH!

## BURGER-Seminare

- nur 10 Teilnehmer (individueller Termin ab Gruppenstärke von 8 Personen möglich)
- Termine 2020: 23. Februar / 08. März
- Ankunft 13:00 + Vorstellungsrunde
- Beginn Seminar: 13:30
- Ende Seminar: ca. 17:30/ 18:00
- Ort: Restaurant „Zum Indianer“, Zu den kurzen Enden 1, 39517 Bertingen
- zum großen Teil in der geschlossenen BBQ-Küche, teilweise auch draußen
- Pitmaster: Jonathan und Sebastian Müller
- Preis pro Teilnehmer:
  - 109,00 € inklusive Softgetränke bis 17:30 und Essen über den Tag
  - Ihr bekommt 5 % Rabatt, wenn Ihr für 4 Personen oder mehr bucht (das gilt auch, wenn Ihr später noch Personen nachbucht)



## Steak- und Sous-Vide-Seminar

- nur 8 Teilnehmer (individueller Termin ab Gruppenstärke von 8 Personen möglich)
- Termine 2020: 29. März
- Ankunft 13:00 + Vorstellungsrunde
- Beginn Seminar: 13:30
- Ende Seminar: ca. 17:30/ 18:00
- Ort: Restaurant „Zum Indianer“, Zu den kurzen Enden 1, 39517 Bertingen
- zum großen Teil in der geschlossenen BBQ-Küche, teilweise auch draußen
- Pitmaster: Jonathan und Sebastian Müller
- Preis pro Teilnehmer:
  - 159,00 € inklusive Softgetränke bis 17:30 und Essen über den Tag
  - Ihr bekommt 5 % Rabatt, wenn Ihr für 4 Personen oder mehr bucht (das gilt auch, wenn Ihr später noch Personen nachbucht)

