

BBQ-/ Grill- und Sous-Vide-Seminar 2019

Restaurant „Zum Indianer“



Restaurant „Zum Indianer“, Zu den kurzen Enden 1, 39517 Bertingen
Mail: info08@tipi-dorf.de www.zum-indianer.de
Tel.: 039366/ 51037 Handy: 0173/ 75 22 693

Vorwort:

Seit nunmehr über sechs Jahren bieten wir in unserem Restaurant „Zum Indianer“ BBQ- und Grill-Events an. Auch wir haben damals klein angefangen, mit nur einem Smoker, aber einer Unmenge von Neugier. Unser Motto hieß und heißt heute auch noch „Probieren geht über studieren!“. Rückblickend betrachtet, haben wir in der Anfangszeit Unmengen an Fehlern bei der Zubereitung gemacht.

Aber diese Fehler motivierten uns tiefer in die Materie der „Fleischzubereitung bei Niedertemperatur“ einzusteigen. Wir wollten wissen, warum uns manches Stück Fleisch nicht gelungen ist: Warum war es zäh geworden? Warum schmeckte es bitter? Warum ist es nicht durch, obwohl es beim letzten Mal genauso geklappt hat? Wieso ist mein Pulled Pork nicht so saftig? Wie bekomme ich viele Komponenten zeitgleich fertig?

Diese Fragen können wir mittlerweile tiefgründig beantworten, da wir neben dem Ausprobieren auch etliche Fachliteratur durchforstet haben. Und nun ist es soweit, dass wir unser Wissen mit Euch teilen.

Wir wollen mit Euch nicht nur ein paar Rezepte abarbeiten - wir wollen Euch zusätzlich Fachwissen an die Hand geben, damit Ihr bei einem anderen Stück Fleisch kein neues Fragezeichen im Gesicht habt.

Zusätzlich möchten wir uns bei dem Seminar nicht einschränken lassen im Hinblick auf die Garmethode. Das Sous Vide Garen (Vakuulgaren) ergänzt Grill- und Eventabende ungemein. Wir zeigen Euch ein paar Tricks zu diesem Thema, denn diese Zubereitung ist für unser Restaurant ebenso wichtig wie das Smoken.

Weiterhin geben wir Euch einen Einblick in die große Welt des Grillens. Welche Technik gibt es mittlerweile und braucht man diese? Was ist indirektes Grillen und wie gelingt es? Wie erreicht man einen tollen Maillard-Effekt (Röststoffe)?

Und zu guter Letzt könnt Ihr an dem Tag direkt Eure Freunde unter unserer Anleitung begrillen. Ihr sollt nämlich nicht nur zuschauen, Ihr sollt machen. Denn nur selber zuschneiden, einlegen bleibt hängen. Wir erarbeiten uns zusammen ein kleines Menü, bei dem Ihr später am Tisch eurer Freunde flambiert, tranchiert und natürlich speist.

Im folgenden gibt den groben Inhalt unseres Seminars. Bei Fragen ruft einfach durch unter 039366/ 51037 bzw. 0173/ 75 22 693 und fragt nach Jona.

Wir freuen uns auf EUCH!

Allgemein:

- Ankunft 9:30 + Vorstellungsrunde
- Beginn Seminar: 10:00
- gegen 13:00 – gegrilltes Mittagessen
- Ende Seminar: 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: 169,00 € inklusive Softgetränke bis 18:00 und Essen über den Tag
- nach dem Seminar: gemeinschaftliches Abendessen (Mehrgangmenü aus den vorbereiteten Speisen über den Tag)
 - damit Ihr auch direkt praktische Erfahrung sammelt, können Eure Freunde beim gemeinschaftlichen Abendessen dazustoßen (Unkostenbeitrag: 19,90 €/ Person)

Restaurant „Zum Indianer“, Zu den kurzen Enden 1, 39517 Bertingen

Mail: info08@tipi-dorf.de www.zum-indianer.de

Tel.: 039366/ 51037 Handy: 0173/ 75 22 693

Inhalt in Theorie und Praxis:

- Definition: Räuchern, BBQ, Grillen
- Geräte vor Ort:
 - Grill (Kohle, Gas, Pellet, Elektro)
 - Smoker und Arten (Empfehlung für einen möglichen Kauf)
 - Dutch Oven
 - Plancha + Feuerplatte
 - Räucherpistole
 - Sous Vide Maschine (woher, worauf achten)
 - Beefeater (ist das so geil?)
- Historie des BBQ (zwischendurch)
- Fleischkunde
 - Allgemein: Proteine (was passiert im Fleisch beim Garen)
 - woher kommt welches Stück beim Rind und Schwein
 - Huhn/ Pute
 - Fisch
 - Kerntemperaturen und Garzeiten
- Rauch
 - Bestandteile (Achtung: Krebserregend) und Wirkung
 - welches Holz wofür?
 - Wie bekommt man gutes Ergebnis? (u.a. Minionring)
- Praxis:
 - passender BBQ-Cocktail
 - gefüllte Putenrolle (Sous Vide)
 - Rippchen (St. Louis Cut) nach der 3-2-1-Methode
 - Pulled Pork
 - Flanksteak vom Rind (Sous Vide)
 - Bisonsteaks zubereitet auf verschiedene Arten
 - flambierte Whisky-Hüfte
 - Baconbombs (gefülltes Hackfleisch)
 - Lachs beizen, räuchern
 - Beilagen
 - Desserts
 - hausgemachte Saucen
 - BBQ-Sauce für Rippchen und zum Dippen
 - Mayo und Variationen
 - Rub, Marinaden, Mobb
- Zum Mitnehmen:
 - Heft:
 - Rezepte vom Tag und weitere Grundrezepte
 - Kerntemperaturtabelle unterteilt nach rare/ medium/ durch mit ca. Garzeiten
 - weitere wichtige Infos
 - gemachte Rubs, Saucen und Pulled Pork