

Grillen Basics



Inhalt

Einleitung	04	Toms Classic Burger	34
Tom Heinzle	05	Fischbruger	36
Grilltypen	06	Burgerbuns	38
Grillequipment	07	Spareribs Tom Style	40
Direktes und Indirektes Grillen	08	Rote Bete mit Frischkäse	42
Gewürzmischungen	10	Spargel mit Erdbeeren, Oliven und Parmesan	44
Bratwurstspieße	12	Schokobananen 2.0	46
Garnelenspieße mit Ananas Mangosalsa	14	Gebackene Nektarine mit Mascarpone-Topping	48
Moinkballs	16	Toms Bücher	50
Fishballs	18		
Hühnchen-Lollipops mit Schmortomaten	20		
Dorade mit Foliengemüse	22		
Forelle auf der Zitrone mit Chicorée und Kapern	24		
Lachssteak auf Avocardotatar	26		
Toms Heuhuhn	28		
Rumpsteak mit Pimientos de Padrón	30		
Schweinekotelett mit Rucola und Tomate	32		

Einleitung

7Hauben will es dir erleichtern, dich beim Kochen und Backen weiterzubilden. Deshalb sind wir ständig auf der Suche nach Profis, die ihr Wissen in unseren Online-Kursen weitergeben. So bekommst du die besten Tipps von Experten und kannst jederzeit und von Zuhause aus den Kurs ansehen, die Inhalte nachmachen und dich selbst mit deinen neu gewonnenen Fähigkeiten begeistern.

In diesem Kurs erklärt dir Tom Heinzle die Grundlagen des Grillens. Denn dabei ist so viel mehr möglich, als einfach nur ein paar Würstchen auf den Grill zu schmeißen. Tom Heinzle verwöhnt seine Gäste am liebsten mit einem abwechslungsreichen Menü, bei dem jeder auf seine Kosten kommt.

Deshalb geht es in diesem Kurs um Ausrüstung, Gewürze und generelle Techniken sowie um verschiedene Rezepte, die du bei deinem nächsten Grillabend ausprobieren kannst.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte zum Kurs. Viel Spaß beim Grillen!

Tom Heinzle

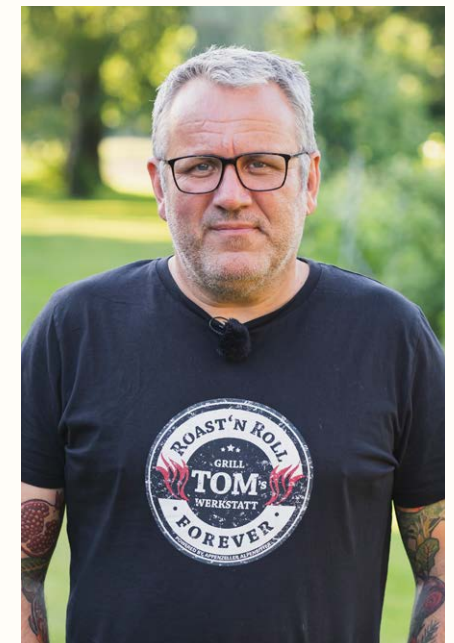
Vor über 15 Jahren hat es Tom Heinzle auf ein Grillseminar verschlagen, bei dem er gemerkt hat, dass es beim Grillen nicht nur um Steaks und Würstchen geht, sondern dass auch ganze Menüs möglich sind.

Mit dem Entfachen dieser Leidenschaft, sind auch die ersten Aufträge gekommen und so hat der Vorarlberger sein erstes Buch "Wintergrillen" geschrieben. Obwohl es dem Zufall zu verdanken war, dass dieses Buch die kalte Jahreszeit im Fokus hat, war es das erste Wintergrillbuch überhaupt und leitete den Trend zum Ganzjahresgrillen ein.

Das zweite Buch zum Wild übertraf den Erfolg des ersten sogar noch und wurde zum besten BBQ-Buch Deutschlands und später weltweit gekürt. In den darauf folgenden Büchern widmete sich Tom vegetarischen Gerichten, dem Smoken und zuletzt dem Ganzjahresgrillen.

So richtig brennt Toms Herz aber nicht beim Bücher schreiben, sondern wenn er am Grill stehen darf. Diese Möglichkeit hat er auch oft genug: Tom hält Grillseminare im deutschsprachigen Raum, Italien und Spanien und gibt dabei seine Grillphilosophie

„Feuer löst eine Emotion in uns aus. Das ist es, was das Grillen so besonders macht.“



Tom Heinzle

Tom's Grillwerkstatt

www.tomsgrillwerkstatt.at

Direktes und Indirektes Grillen

Bei der richtigen Nutzung des Grills ist der Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen entscheidend – und zwar unabhängig von der Art des Grills.

Beim direkten Grillen befindet sich die Hitzequelle immer direkt unter dem Grillgut. Direktes Grillen wird immer dann angewendet, wenn mit großer Hitze das Grillgut schnell auf den Garpunkt gebracht oder Röstaromen geschaffen werden.

Beim indirekten Grillen befindet sich die Hitzequelle neben dem Grillgut. Also entweder links, rechts oder auch auf beiden Seiten. Direkt unter dem Grillgut ist hingegen keine Hitze. Indirektes Grillen eignet sich darum für Größe Stücke wie Braten, ganze Hühnchen oder ähnliches. Der Inbegriff für indirektes Grillen ist das klassische BBQ, bei dem mit relativ tiefer Hitze über lange Zeit gegrillt wird.





Spareribs Tom Style

Zutaten & Infos



Zubereitung
15 min



Gesamt
4h 30 min



Portionen
4

4 Reihen	Spare Ribs (Baby Back Ribs)
250 ml	Apfelsaft
4 EL	Sojasauce
4 EL	Honig
2 EL	BBQ-Sauce mit Ketchup gemischt
4 EL	BBQ Gewürz
2	Knoblauchzehen
2 Bogen	Butcher Paper (alternativ mit Backpapier belegte Alufolie)
4	vorgekochte Maiskolben
Chili, Butter, Salz	

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereiten

Die Silberhaut der Ribs entfernen. Anschließend mit der Gewürzmischung kräftig würzen, eng in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde wirken lassen. Die Spareribs aus der Folie nehmen und bei indirekter Hitze (80 – 100 °C) 40 Minuten bis 1 Stunde räuchern.

Schritt 2 Grillen

Danach jeweils 2 Ribs mit der Fleischseite nach oben auf das Butcher Paper legen und pro Paper 50 ml Apfelsaft angießen. Das Paper zu einem Päckchen zusammenfalten und bei indirekter Hitze (120 – 140 °C) 2 Stunden bei geschlossenem Deckel grillen. Den restliche Apfelsaft, die BBQ Sauce, feingehackten Knoblauch, die Sojasauce, etwas Chili sowie den Rest der Gewürzmischung verrühren.

Schritt 3 Weiterverarbeiten

Nach den 2 Stunden die Päckchen öffnen und etwas ausdampfen lassen. Die Ribs mit der Marinade bestreichen und die Hitze auf 180 °C erhöhen (Päckchen nicht mehr verschließen). Nun nochmals 20 – 30 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, dazwischen noch den Honig in die Marinade geben und die Ribs nochmals einpinseln.

Schritt 4 Masikolben grillen

Nun kannst du auch die Maiskolben zu den Ribs legen. Dafür etwas Salz in die warme Butter mischen und die Maiskolben damit bestreichen.

Schritt 5 Anrichten & Geschafft

Die Maiskolben in Scheiben schneiden und mit den Spareribs servieren. Die restliche Marinade einfach in ein Glas füllen. Sie hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Toms Bücher

Du willst noch mehr Grillinspiration von Tom Heinzle? Dann empfehlen wir dir seine Bücher!

Wintergrillen

[📖 Jetzt bestellen](#)

Wild grillen

[📖 Jetzt bestellen](#)

Vegetarisch grillen: Gemüse rockt!

[📖 Jetzt bestellen](#)

Toms Grillwerkstatt

[📖 Jetzt bestellen](#)

Grillen das ganze Jahr

[📖 Jetzt bestellen](#)

Die mit [📖](#) gekennzeichneten Affiliate-Links führen zu von uns empfohlenen Produkten, um dir die Suche zu erleichtern. Wir haben diese jedoch nicht alle selbst getestet. Überzeuge dich deshalb selbst davon, ob sie deinen Ansprüchen und Anforderungen entsprechen.

