



MARIENBURG MONHEIM

GRILLAKADEMIE IM KUTSCHERHAUS



Das exklusive Rezeptbuch zu „Frühlingserwachen“

Das Marienburg Monheim Team wünscht Ihnen
viel Spaß beim nachmachen!

Zeigen Sie uns gerne auf Instagram, wie Sie unsere
Rezepte nachgekocht und gegrillt haben, ganz einfach mit
dem Hashtag **#MarienburgGrillt**



Wir freuen uns auf Ihre Bilder!

BUSINESS &
CONFERENCE CENTER

GRILLAKADEMIE
IM KUTSCHERHAUS

EVENTS
EINZIGARTIG FEIERN

GÄSTEHAUS
BLEIBEN SIE ÜBER NACHT

www.marienburgmonheim.de . team@marienburgmonheim.de
MARIENBURG MONHEIM . Ein Angebot der Alexander Zimmer GmbH . Marienburg - Hofstr. 16 . 40789 Monheim am Rhein

FLAMMKUCHEN

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für den Teig

- ✓ 300 g + etwas Mehl (Typ 550)
- ✓ frische Hefe (10 g)
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1/2 TL Honig
- ✓ 2 EL neutrales Öl
- ✓ ca. 175 ml lauwarmes Wasser

Zutaten für den Belag

- ✓ 120 g Schalotten
- ✓ 120 g Frühlingszwiebeln
- ✓ 100 g Crème fraîche
- ✓ 1 Eigelb
- ✓ 80 g geräucherten Bauernspeck
- ✓ Geräucherte Lachsstreifen
- ✓ Kräuter der Provence
- ✓ Fünf Pfeffer Mischung
- ✓ Arrabiata Gewürz



Zubereitung für den Teig

Das Mehl und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Hefe mit 1 TL Zucker flüssig rühren und zum Mehl hinzugeben. Etwa 175 ml lauwarmes Wasser und Öl zugießen und mit den Knethaken des Rührgerätes in 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Flammkuchenteig zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch abgedeckt eine Stunde gehen lassen. Den Teig halbieren, nochmals kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Mit der anderen Teighälfte ebenso vorgehen.

Zubereitung für den Belag

Für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Crème fraîche und Eigelb verrühren, auf dem Teig verstreichen und die Zwiebelwürfel darauf verteilen. Den Belag mit Pfeffer, Kräuter der Provence und Arrabiata würzen. Den Bauernspeck in kleine Würfel schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen. Den zweiten Flammkuchen mit geräucherten Lachsstreifen und Zwiebeln belegen, dann auch mit Salz würzen. Den Flammkuchen auf dem vorgeheizten Pizzastein ca. 10 - 15 Minuten backen.

Grillmethode:	Hohe Hitze, indirekt
Grillzeit:	10 - 12 Minuten
Vorbereitungszeit:	10 Minuten
Grill:	OTG, Spirit, Q-Serie, Genesis, Summit
Hilfsmittel:	Pizzastein

HERMOSA BEACH-BOY BURGER À LA „BURGER UNSER“

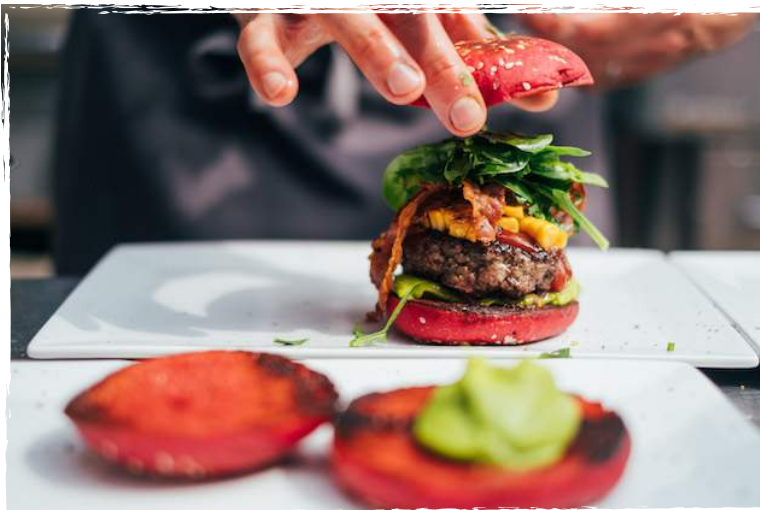
FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für die Patty

- ✓ 600 g Rib Short Rib (Leiter) am besten vom Nebraska-Beef

Zutaten für die Avocado

- ✓ 2 Avocados (Fuerte)
- ✓ 2 Prisen Kreuzkümmel
- ✓ 2 Prisen Cajun
- ✓ 1/4 Knoblauchzehe (sehr fein gehackt)
- ✓ 1/4 Rote Thaichili (fein gehackt)
- ✓ 1 Weiße Zwiebel (fein gewürfelt)
- ✓ 3 EL Olivenöl
- ✓ Saft von einer 1/2 Zitrone
- ✓ 2 Prisen Meersalz
- ✓ 1 Prise Zucker
- ✓ 1/4 Bund frischer Koriander



Zutaten für den Mais

- ✓ Ein Maiskolben
- ✓ Etwas Öl
- ✓ 50 g Butter
- ✓ 1 EL Honig oder Palmzucker
- ✓ 2 Prisen Meersalz

Zutaten für den Speck:

- ✓ 12 dünne Scheiben Speck
- ✓ Etwas Olivenöl

Zubereitung der Avocado

Eine Avocado längst vierteln, entkernen und die Schale abziehen. Längst 8 gleiche Scheiben ausschneiden und auf dem Grill oder in einer Grillpfanne anbraten und bis zur Verwendung beiseitelegen. Die zweite Avocado halbieren, schälen und entkernen. Kreuzkümmel und Cajun in einer trockenen Pfanne leicht rösten und in einem Mörser mit dem Knoblauch und der Chili zu einer Paste verarbeiten. Zwiebelwürfel mit 1 TL Olivenöl in der Pfanne goldgelb anbraten, dann die Gewürzpaste für einige Sekunden mitbraten. Zusammen mit dem restlichen Öl, den weiteren Zutaten und der nicht gegrillten Avocado im Mixer zu einer feinen Creme verarbeiten. Säuerlich-pikant abschmecken und bis zur Verwendung kühl lagern.

Zubereitung des Mais

Maiskolben schälen und von den feinen Härchen befreien. In einem Topf mit Blanchierwasser weich garen. Anschließend im Eiswasser den Garprozess unterbrechen und den Kolben in einer heißen Pfanne mit etwas Öl oder auf dem Grill rundherum goldgelb anbraten. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen und Honig oder Palmzucker und Meersalz darin auflösen. Den Maiskolben quer halbieren und mit einem Messer am Strunk entlang die Maiskörner in einem Stück vom Strunk abtrennen, sodass 4 Scheiben Mais entstehen. Diese kurz in der Butter-Honig-Salz-Mischung schwenken und sofort anrichten.

Zubereitung des Specks

Den Speck in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kross braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubereitung der Burger-Patties

Burger-Patties auf dem Grill bis zum gewünschten Garpunkt braten. Salzen und Pfeffern nicht vergessen!

Anrichten

4 Buns, etwas gesalzene Butter, 6 EL Australian Ketchup, etwas Salz, etwas Pfeffer, einige Blätter Friséesalat, etwas Limettensaft, 1 Prise Rohrzucker, etwas Olivenöl, 4 halb getrocknete Tomaten

Die Buns aufschneiden und in der Pfanne mit etwas gesalzener Butter auf den Innenflächen goldgelb anbraten. Buns in der Pfanne wenden und dann bis zur Verwendung beiseite stellen. Den Bun-Boden mit Avocadocreme flächig und großzügig bestreichen. Den Deckel auf der Innenfläche mit etwas Ketchup bestreichen. Friséesalat mit etwas Limettensaft, Rohrzucker, einer Prise Meersalz und Olivenöl marinieren. Die fertig gegarten Patties auf den Bun-Böden verteilen. Ketchup, Mais, getrocknete Tomaten, gegrillte Avocado, Friséesalat und Speck übereinander schichten, mit dem Deckel abschließen und Burger sofort servieren.



Grillmethode für Avocado/Mais:

Grillzeit:

Grillmethode für die Burger:

Grillzeit:

Kerntemperatur:

Mittlere Hitze, 200 °C

ca. 5 Minuten

Direkt, bei 180-200°C

8-10 Minuten

58-72°C

BRATWURST MEDITERRANE ART

FÜR 8 PORTIONEN

Zutaten

- ✓ 750 g Schweinefleisch (aus der Schulter)
- ✓ 250 g roher Speck
- ✓ Ca. 2 EL Fenchelsamen (in ca. 3 EL Rotwein eingeweicht)
- ✓ 2 TL Arrabiata Gewürz
- ✓ 1 Zehe Knoblauch
- ✓ 1 Limette
- ✓ 1 Prise Rohrzucker
- ✓ 1 TL Salz und Pfeffer
- ✓ Wurst-Darm (ca. 3 m)

Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden. Den Speck in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Von der Limette die Schale abreiben. Das Ganze mit Rohrzucker, Fenchelsamen, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den Händen vermengen und die Masse durch den Fleischwolf drehen.

Die Masse vorsichtig in den Wurst darm füllen. Immer nach etwa 20 cm den Darm abdrücken und eindrehen. Die Bratwürste auf den Grill legen, zunächst über einer Tropfschale indirekt 2-3 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, bis sie leicht die Farbe verändert haben. Dann die Würste in direkter Hitze bei geschlossenem Deckel weiter grillen und einmal wenden.

Grillmethode:	Direkte, mittlere Hitze, ca. 250 - 280 °C
Grillzeit:	ca. 12 Minuten
Vorbereitungszeit:	ca. 45 Minuten

IN BBQ-SAUCE EINGELEGTE HÄHNCHENSCHENKEL UND BEINE BESONDERS ZART GEGRILLT

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten für die Sauce

- ✓ 2 EL Olivenöl
- ✓ Eine feingewürfelte Zwiebel
- ✓ 2 TL fein gehackter Knoblauch
- ✓ 250 ml Ketchup
- ✓ 125 ml Kohlensäurehaltige Limonade
- ✓ (nicht kalorienreduziert)
- ✓ 4 EL frisch gepresster Zitronensaft
- ✓ 4 EL Vollrohrzucker
- ✓ 2 EL körniger Senf

Zutaten für die Würzmischung

- ✓ 2 TL geräuchertes Paprikapulver
(Feinkostladen)
- ✓ 2 TL grobes Meersalz
- ✓ Fein abgeriebene Schale von einer Bio-
Zitrone
- ✓ 1/2 TL Knoblauchgranulat
- ✓ 1/2 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✓ 4 ganze Hähnchenschengel, je etwa 300 g in
Ober- und Unterschenkel geteilt
- ✓ 2 Handvoll Hickory-Holzchips, mind. 30 Min.
gewässert

Zubereitung

Für die Sauce das Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und darin die Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren etwa 10 Min. goldbraun braten. Die restlichen Zutaten für die Sauce einrühren, aufkochen und bei niedriger Hitze 10-15 Min. unter häufigem Rühren weiterkochen, bis die Sauce leicht andickt.



Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen. Die Hähnchenteile auf allen Seiten mit der Mischung bestreuen und 20-30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze vorbereiten.

Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Hähnchenteile mit der Haut nach unten über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 8-10 Min. goldbraun grillen, gelegentlich wenden. Die Hähnchenteile nun über indirekte mittlere Hitze schieben. Die Holzchips abtropfen lassen und über die Glut verteilen oder nach den Angaben des Herstellers in die Räucherbox eines Gasgrills geben. Die Hähnchenteile bei geschlossenem Deckel etwa 20 Min. weitergrillen. Auf beiden Seiten dünn mit der Sauce bestreichen und etwa 15 Min. weitergrillen, bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt. Gelegentlich wenden und mit Sauce bestreichen. Warm oder auf Zimmertemperatur abgekühlt mit der restlichen Sauce servieren.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze
(175-230 °C)
Grillzeit: Etwa 45 Min.

EIN GUTES RINDSTEAK (ENTRECÔTE)

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- ✓ Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ✓ 2 Stück Rindsteak ca. 500 g/5 cm dick - alles andere ist Carpaccio!

Zubereitung

Die Steaks salzen und bei starker Hitze jede Seite ca. 2,5 - 3 Minuten (je nach Dicke der Steaks) grillen. Danach indirekt gar ziehen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.



Grillmethode:

Steaks: Zuerst höchste Hitze direkt, danach indirekt bei ca. 180 °C gar ziehen lassen

Tomaten: Mittlere Hitze direkt

Grillzeit: Ca. 4-6 Minuten (Steaks), 4-5 Minuten (Tomaten)

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

ROSMARIN-KARTOFFEL

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- ✓ 500 g Drillinge
- ✓ 2-3 Zweige Rosmarin
- ✓ Olivenöl
- ✓ Meersalz und Fünf Pfeffer Mischung

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und von Erde etc. befreien. Die Kartoffeln mit Olivenöl und Salz vermischen und in eine grillfeste Form geben. Bei mittlere Hitze ca. 20 - 30 Minuten. 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Rosmarinzwige auf die Kartoffeln legen und weiter grillen bis die Kartoffeln weich sind, dabei ab und zu wenden. Vor dem Servieren mit Pfeffer würzen.

Grillmethode: Indirekte, mittlere Hitze

Grillzeit: 20 bis 30 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

MEDITERRANES GEMÜSE (MIT SCHAFSKÄSE) IN DER PFANNE GEGRILLT

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- ✓ 1 Zucchini
- ✓ 1 Fenchelknolle
- ✓ 1 Paprika (rot)
- ✓ 1 Paprika (gelb)
- ✓ 2 Rote Zwiebeln
- ✓ 1 Staudensellerie
- ✓ 1 Aubergine
- ✓ 4 Knoblauchzehen (ganz)
- ✓ 8-12 Kirschtomaten
- ✓ Kräuter der Provence
- ✓ 5 EL Olivenöl
- ✓ Grobes Salz
- ✓ Pfeffer

Zubereitung

- ▶ Alle Zutaten bis auf die Kirschtomaten in mundgerechte Stücke schneiden.
- ▶ Mit den Kräutern und dem Öl gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Das Gemüse in den Wok des Weber® Gourmet BBQ System geben und bissfest garen, dabei rühren.
- ▶ Die Kirschtomaten erst 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit zu dem Gemüse in den Wok geben.

Grillmethode:	Direkte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit:	Ca. 20 Minuten
Grillzeit:	Ca. 15 Minuten
Hilfsmittel:	Wok des Weber® Gourmet BBQ System

GEGRILLTER FRUCHTSALAT

FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

- ✓ 1 Apfel
- ✓ 1 Nektarine
- ✓ 1 Orange
- ✓ 1 Pflaume
- ✓ 250 g Erdbeeren
- ✓ 1 Handvoll Trauben
- ✓ 1 Zitrone
- ✓ 2 TL Ahornsirup
- ✓ 2 TL brauner Rohrzucker
- ✓ 1 kleines Glas Sekt oder Prosecco
- ✓ Frische Minzzweige zum Garnieren

Zubereitung

Das Obst kleinschneiden, Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen und über das Obst gießen. Orangenschale abreiben, Orange filetieren, dabei Saft auffangen. Alles vermischen und mit Ahornsirup, braunem Rohrzucker und Prosecco in einer Grillfesten Schale vermengen. Bei mittlerer indirekter Hitze ca. 15 Minuten grillen. Den warmen Fruchtsalat auf Tellern anrichten, einen Klecks Sahne oder Eis drauf setzen und mit Minzzweigen dekoriert servieren.



Grillmethode:	Mittlere Hitze indirekt
Grillzeit:	Ca. 15 Minuten
Grill:	OTG, Spirit, Q-Serie, Genesis, Summit
Vorbereitungszeit:	10 Minuten



MARIENBURG MONHEIM