



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
Grillakademie Mainfranken  
Wintergrillen  
Menüplan

# Wintergrillen

## Begrüßung

**Feigen im Speckmantel**

## Zwischengang

**Wildbraten vom Heubett**  
mit gegrilltem Chicoree

## Hauptgerichte

**Gänsebraten**  
mit Rotkraut aus dem Dutch Oven

**Entenbrust**  
mit Rahmwirsing

## Dessert

**Bratapfel & Maronen**  
aus dem Drehspießkorb

Seminarleiter: Dirk Hillenbrand



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
**Grillakademie Mainfranken**  
**Wintergrillen**  
**Rezept**

## **Feigen im Speckmantel mit Schafskäse**

### **Zutaten**

5 frische Feigen  
5 TL Schafs- / Ziegenfrischkäse  
5 Scheiben Serranoschinken  
1 EL roter Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Grill auf ca. 180°C indirekte Hitze verheizen.

Feigen waschen und Stiele entfernen.

Feigen kreuzförmig 2/3 einschneiden, so dass das letzte Drittel stehen bleibt und die Feige zusammenhält.

Pro Feige 1 TL Frischkäse in die offenen Feigen füllen und mit einer Scheibe Schinken umwickeln. Ggf. mit Zahnstocher fixieren mit zerstoßenem roten Pfeffer bestreuen und ca. 20 Min. indirekt grillen.

*Rezept: Dirk Hillenbrand*



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
**Grillakademie Mainfranken**  
**Wintergrillen**  
**Rezept**

## **Wildbraten vom Heubett mit gegrilltem Chicoree**

### **Zutaten**

Wildbraten z.B. Rehkeule  
Wildgewürz z.B. Don Marcos Mafia Coffee – gibts bei Grilando  
Baconstreifen  
Heu (Tierbedarf)  
Chicoree  
Honig  
Balsamicoessig hell  
Salz  
Pfeffer

### **Zubereitung**

Das Heu wässern.  
Wildbraten würzen und auf dem gewässerten, abgetropften Heu in einer geeigneten Schale betten.  
Den Braten mit den Baconscheiben belegen und bei 140 °C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 68 °C grillen.  
Honig und Balsamico zusammen in einem Topf erwärmen, bis der Honig schmilzt.  
Diese Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Den Chicoree der Länge nach vierteln. Den Strunk zum Fixieren nicht abschneiden und direkt angrillen .  
Die angegrillten Viertel in die Marinade tauchen und auf dem Grill für weitere 10-15 min nachziehen lassen.

*Rezept: Dirk Hillenbrand*



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
**Grillakademie Mainfranken**  
**Wintergrillen**  
**Rezept**

## Gänsebraten

### Zutaten

1 Gans küchenfertig

Für die Füllung:

1 Bio Orange

1 Zwiebel

5 Knoblauchzehen

1 EL Butter

1 Stück Ingwer frisch

Geflügelgewürz "Huhn 32" von BBQFIRE – gibt's bei Grilando  
Salz

### Zubereitung

Die Orange grob zerteilen.

Die Zwiebel und den Ingwer grob hacken, den Knoblauch fein hacken.

Alles zusammen vermischen und in die Gans füllen.

Butter mit Geflügelgewürz mischen und unter der Haut verteilen.

Mit einer Gabel mehrfach fest in die dicken Hautschichten (unterhalb der Schenkel und Flügel) einstechen.

Die Gans bei circa 170 °C indirekt grillen.

Kerntemperatur in der Keule messen.

Bis zu einer Kerntemperatur von circa 86°C garen (ca. 2,5 bis 3 Stunden).

Bei Grilltemperaturen von 70 °C dauert der Garprozess etwa 12 bis 14 Stunden (Kerntemperatur dann 73 °C).

Das Ergebnis und damit die Zartheit des Fleisches verbessert sich merklich.

Kurz vor Garende sollte die Grilltemperatur auf 200 °C erhöht werden, damit die Haut schön kross wird.

Kerntemperatur an der Innenseite der Keule messen.

Messfühler darf NICHT den Knochen berühren.

Unbedingt eine Fettauffangschale mit etwas Wasser oder Orangensaft unterstellen und ggf. während des Bratens leeren.

Während des Bratens mit dem Gänsefett bepinseln.

Die Gans circa 15 Minuten vor Grillende mit Salzwasser oder einer Mischung aus Sojasauce und Honig (Verhältnis 1:1) einpinseln.

*Rezept: Dirk Hillenbrand*

### GRILANDO OHG

Grillakademie Mainfranken  
Im Wiesgarten 3  
97783 Karsbach-Weyersfeld

Tel.: 09358 / 9700-306

Fax: 09358 / 9700-298

Mail: [office@grilando.de](mailto:office@grilando.de)

<http://www.grilando.de>



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
**Grillakademie Mainfranken**  
**Wintergrillen**  
**Rezept**

## **Rotkraut** aus dem Dutch Oven

### **Zutaten**

1 St Rotkrautkopf  
2 St Zwiebeln  
1 Flasche Rotwein  
1 Pack frische Cranberries  
1 Pack Dominosteine  
Honig  
Gänseschmalz  
Salz & Pfeffer

### **Zubereitung**

Rotkraut fein schneiden.  
Zwiebeln würfeln.  
Gänseschmalz in den Dutch Oven geben und auf der Feuerstelle platzieren.  
Rotkraut und Zwiebeln im Gänseschmalz anschwitzen.  
Mit dem Rotwein ablöschen und damit auffüllen.  
Die Dominosteine hinein bröseln und die Cranberries zugeben.  
Den Dutch Oven schließen und ca. 80 Minuten bei 180 °C garen.  
Zwischendurch sollte man einige Male umrühren.

*Rezept: Dirk Hillenbrand*



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
**Grillakademie Mainfranken**  
**Wintergrillen**  
**Rezept**

## **Entenbrust mit Rahm-Wirsing**

### **Zutaten**

2 Entenbrüste  
Rub nach Wahl, hier: "Cherry Bomb" von Don Marcos – gibt's bei Grilando  
1 Wirsingkopf  
1 große Zwiebel  
300 ml Sahne  
Gemüsebrühe  
Muskat  
Zucker  
Butter  
Salz & Pfeffer

Dutch Oven  
Gusspfanne oder Dutch Oven Deckel

### **Zubereitung**

Die Entenbrüste auf der Fleischseite mit dem Rub kräftig würzen.  
Die Brüste in einer Gusspfanne oder im Dutch Oven Deckel bei mittlerer Hitze auf der Hautseite im Eigenfett garen, bis eine Kerntemperatur von 77 °C erreicht ist.

Den Wirsing in grobe Stücke würfeln.  
Die Zwiebel in feine Würfel schneiden.  
Die Zwiebelwürfel und den Wirsing im Dutch Oven mit etwas Butter anschwitzen.  
Mit ein wenig Wasser ablöschen und mit der Sahne auffüllen.  
Alles bissfest garen.  
Mit der Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

*Rezept: Dirk Hillenbrand*



**GRILANDO**  
**BBQ- & Grillschule**  
**Grillakademie Mainfranken**  
**Wintergrillen**  
**Rezept**

## **Bratapfel & Maronen** aus dem Drehspießkorb

### **Zutaten**

4 Äpfel (fein säuerlich, z.B. Jonagold)  
100 g Dominosteine  
70 g Rosinen  
70 g Mandelstifte  
3 TL "Sweet 16" Gewürz von BBQFIRE – gibt's bei Grilando  
etwas Rum

Maronen, frisch oder vorgegart

Drehspießkorb

### **Zubereitung**

Bei den Äpfeln eine Scheibe oben als Deckel abschneiden.  
Das Kerngehäuse ausstechen.  
Die weiteren Zutaten kleinhacken und diese mit "Sweet 16" Gewürz und einem Schuss Rum vermengen.  
Die Äpfel mit dieser Masse prall füllen und bei 200 °C indirekt für ca. 25 - 30 Minuten garen, bis die Äpfel weich sind.

Die Maronen, sollten es frische sein, kreuzförmig einritzen.  
In den Drehspießkorb geben und bei 220 °C indirekt für ca. 20 Minuten drehen lassen.  
Die frischen Maronen sollten aufplatzen und können geschält werden.

*Rezept: Dirk Hillenbrand*