

EINFACH *genial*
GRILLEN

Steak & Bungen

MIT GRILLWELTMEISTER

Oliver Sievers

HEEL

Inhalt

- 6 Vorwort
- 8 Die verschiedenen Garstufen

BURGER

- 16 Big Kahuna Burger
- 18 Spicy Shrimp Burger
- 20 Portobello Veggie-Burger
- 22 Breakfast Burger/BLT Burger
- 24 Burger Mc-Rib-Style
- 26 Sloppy Joe
- 28 Pulled Lachs Burger
- 30 Chili-Cheese-Burger
- 32 Steak-Burger
- 34 Crispy-Chicken-Burger
- 36 Butternut-Veggie-Burger
- 38 Double-Bacon-Burger
- 40 Wagyu-Umami-Burger
- 42 Italien Burger
- 44 Jucy-Lucy-Burger
- 46 Pimento-Cheese-Burger
- 48 Pulled Beef Burger
- 50 Spider-Steak-Burger
- 52 Pulled Pork Burger
- 54 Surf & Turf Burger
- 56 Tripple-Cheese-Burger

STEAKS

- 60 Schmetterlingssteak vom Schweinerücken
- 62 Chuck Steak Asia-Style
- 64 Gesmoktes Beef Tatar von der Planke
- 66 Cowboy Steak mit glasierter Grill-Kartoffel
- 68 Skirtsteak-Taco
- 70 Doppeltes Bergmann-Kotelett
- 72 Filetsteak mit gefüllten Champignons
- 74 Iberico Nackensteak
- 76 Smokehouse Steak
- 78 Flanksteak mit Kaffeekruste
- 80 Gefülltes Rumpsteak mit Tomatenragout
- 82 Steak Strindberg
- 84 Glasiertes Schweinefilet
- 86 Hanging Tender in Butter gezogen
- 88 Iberico Kotelett
- 90 Rib Eye Steak mit geröstetem Chinakohl
- 92 Gegrilltes Ochsenskotelett mit Portweinzwiebeln
- 94 Rumpsteak im Speckmantel von der Feuerplatte
- 96 Sandwich vom Flapmeat
- 98 Flat Iron mit Whiskey-Butter
- 100 Scharf mariniertes Flanksteak
- 102 Skirtsteak mit Knoblauchglasur
- 104 T-Bone-Steak aus dem Olivenölbad

BUNS · RUBS · SAUCEN · DIPS

- 108 Buns
- 114 Rubs
- 120 Saucen und Dips
- 126 Danksagung





Hallo Grillfreunde,

nichts ist wohl so sehr das Synonym für Fast Food wie der klassische Hamburger.

Nach seinem ersten Auftreten (es gibt mehrere Theorien über den Hamburger, wann und wo er zum ersten Mal serviert worden ist) hat er schnell den Siegeszug über den ganzen Globus angetreten. Begünstigt durch die aufkommenden Fast-Food-Ketten ist er jederzeit und fast überall schnell zu besorgen, wenn auch in stark schwankenden Qualitäten.

Wenn man allerdings gute Zutaten wählt und sich bei der Zubereitung etwas Mühe gibt, wird aus einem so einfachen Gericht eine wahre Köstlichkeit. Ich liebe einen guten Burger und wenn wir mit unserem Grillteam in der Weltgeschichte unterwegs sind, testen wir bei jeder Gelegenheit die vermeintlich besten Burgerbuden und BBQ-Läden der Gegend. Eher mittelmäßige bis geradezu fantastische Kreationen dieses vermeintlich einfachen Gerichts waren bei unseren Testessen dabei.

Es ist manchmal erstaunlich, wie man aus wenigen Zutaten etwas Besonderes entstehen lassen kann.

Ein Steak dagegen war schon immer ein besonderes Gericht, etwas mit Aussage, ein Statement. Ein edles Stück Fleisch, welches extra à la minute für einen zubereitet wird. In der Grundzutat schon hochpreisig, sind Steaks häufig die teuersten Gerichte auf der Karte im Restaurant.

In den letzten Jahren sind, neben den bekannten Varianten die meist die Premiumcuts aus dem Rinderrücken wie Rumpsteak, Rib Eye oder das Filet, das zarteste Steak überhaupt beinhalten, viele neue Zuschnitte erhältlich geworden. Skirtsteak, Flapmeat, Flanksteak oder Teres Major, das kannten bis vor wenigen Jahren nur Eingeweihte und weitgereiste Liebhaber, denn in vielen anderen Ländern sind solche Cuts vollkommen etabliert und jeder Metzger hat sie in der Auslage liegen.

Hier in Deutschland ändert sich das im Augenblick ebenfalls sehr schnell, viele regionale Metzger und eine Menge Online-Shops bieten mittlerweile viele dieser Steakvariationen an. Den Anfang hat da sicher das Flanksteak gemacht, das kennt inzwischen fast jeder, aber auch Skirtsteak, Flapmeat und Co. finden immer mehr Einzug in die Theken der Metzger. Einfach mal den Metzger des Vertrauens (MdV, eine der wichtigsten Personen im Leben

eines ambitionierten Grillers) fragen, ob er etwas Besonderes da hat und was er denn empfehlen würde. Der Metzger besitzt umfangreiches Wissen und Fähigkeiten, er kennt sich mit Fleisch und der richtigen Zubereitung bestens aus, er sollte immer der erste Ansprechpartner sein.

Ich esse Burger und Steaks gleichermaßen sehr gerne, mir macht es Spaß neue Zuschnitte und Produkte auszuprobieren und interessante Gerichte daraus zu entwickeln.

Einiges davon ist in diesem Buch niedergeschrieben und ich muss sagen, dass mir die Arbeit daran sehr viel Spaß gemacht hat und es ein absolutes Vergnügen war, die Ergebnisse meiner Tests hinterher mit Freunden zu verspeisen. Wie bei allen meiner Rezepte, handelt es sich in erster Linie immer nur um Zubereitungsvorschläge. Man kann ihnen entweder genauso folgen wie beschrieben oder sie einfach leicht verändern, falls eine besondere Zutat oder Idee danach verlangt.

Feel free – Kochen fängt da an, wo das Rezept aufhört.

In diesem Sinne, viel Spaß beim Nachgrillen und guten Appetit!

Oliver Sievers