Willkommen bei Baden-BBQ

Ihr Spezialist für

- Grill-Seminare
- Grill-Events
- Grill-Catering

Wir leben BBQ!

Die Arbeit am Grill ist für uns mehr als nur ein Job. Der Umgang mit hochwertigsten Lebensmitteln, das Ersinnen neuer Gaumenfreuden und das Streben nach Perfektion ist unsere Passion.

Lassen Sie sich von uns verzaubern von der Welt des BBQ und entdecken Sie die Vielfalt an Speisen, die sich auf dem Grill zubereiten lassen.

Erleben Sie THE NEW WAY TO TASTE.

THE NEW BADEN-BBQ WAY TO TASTE

Nachhaltigkeit

Dafür stehen wir!

THE NEW WAY TO TASTE
BADEN-BBQ

Ressourcen bewahren

In all unserem Handeln berücksichtigen wir den Brundtland-Report der UNO mit seinem Kerngedanken des Leitbildes nachhaltiger Entwicklung. Er besagt, „auf lange Sicht darf die Weltgemeinschaft nicht auf Kosten zukünftiger Generationen leben, dürfen einzelne Gesellschaften nicht zu Lasten der Menschen in anderen Regionen der Erde konsumieren“.

Ausgewählte Zutaten

Mit großer Sorgfalt wählen wir alle unsere Zutaten aus. Unsere Lieferanten kennen wir persönlich und überzeugen uns davon, dass die erzeugte Rohware unsere Anforderungen an ein nachhaltig produziertes Produkt erfüllt.

Grill-Seminare

Basiswissen rund um das Grillen

Wie geht Grillen, Backen oder Smoken?

Wann verwende ich einen Kugelgrill und wann grille ich mit Deckel?

Was ist der Unterschied zwischen direktem und indirektem Grillen?

Wann bietet sich das Smoken, sprich Grillen im Rauch, an?

Diese und andere Fragen zum Thema „Grillen“ erarbeiten wir mit den Teilnehmern in unseren Grill-Seminaren und setzten das Wissen gleich praktisch um.

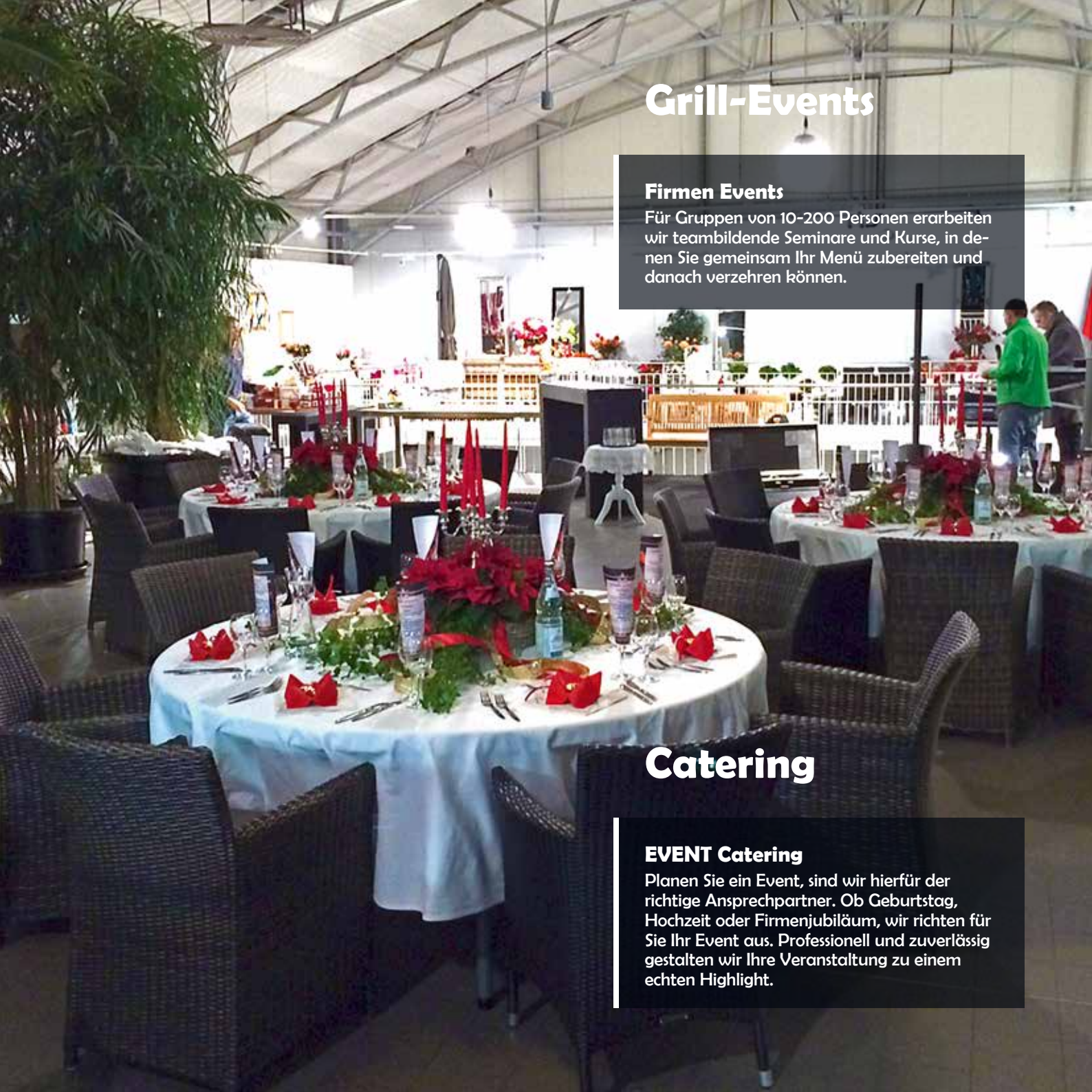
Grillpraxis mit erlesenen Zutaten

Ob Anfänger oder bereits Grill-Infizierte, bei uns findet jeder das, was ihn persönlich interessiert. Wir reduzieren bei diesen Veranstaltungen das Grillgut auf das Wesentliche. Fleisch pur in allen Varianten, ob T-Bone, Porterhouse, Flanksteak, Roastbeef oder Entrecôte.

Auf Wunsch arbeiten wir individuelle Seminarthemen für Sie aus, wie Asiatisch, Backen, Schmoren, Vegetarisch, Fisch und vieles mehr.

Kids an den Grill

Bei der Veranstaltung „Kids an den Grill“ führen wir die Kinder und Jugendlichen an den Gedanken der „Nachhaltigkeit“ heran, in dem man mit regionalen Lebensmitteln leckere Speisen auf dem Grill zubereitet. Ein Spaß, den die Kids so schnell nicht vergessen werden.



Grill-Events

Firmen Events

Für Gruppen von 10-200 Personen erarbeiten wir teambildende Seminare und Kurse, in denen Sie gemeinsam Ihr Menü zubereiten und danach verzehren können.

Catering

EVENT Catering

Planen Sie ein Event, sind wir hierfür der richtige Ansprechpartner. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenjubiläum, wir richten für Sie Ihr Event aus. Professionell und zuverlässig gestalten wir Ihre Veranstaltung zu einem echten Highlight.

Regionalität

Qualität aus der Region

Keine langen Lieferwege! Wir beziehen unsere Rohware von regionalen Erzeugern. Ob Obst, Gemüse oder ausgewähltes Fleisch, unsere Lieferanten kennen wir persönlich. So erhalten unsere Kunden ausschließlich Produkte, die nicht nur ihren Preis wert sind, sondern die auch ökologisch und artgerecht erzeugt wurden.

Unser Wort drauf!

Beispiel Menü 1

Zur Begrüßung verschiedene Streichcremes mit Baguette (oder Platten mit Canapes)

✶✶✶

Vorspeise wird serviert:

Moinkballs, kleine Feta Päckchen, Grillpaprika, Antipasti Champions Teller

✶✶✶

Rind:

US Beef Rinderrücken in Tranchen

✶✶✶

Schwein:

Schweinefetzen und Rauchbraten

✶✶✶

Geflügel:

Hähnchen-Drums

✶✶✶

Beilagen:

Rosmarinkartoffel,
Philadelphia Rösti,
Grillgemüse,
Cowboy Beans
(Vegan aus dem Dutch Oven)

✶✶✶

Baguette oder Minibrötchen je nach Wunsch

✶✶✶

Dips:

Kräuterbutter, Sauercreme,
BBQ-Soße, Currysoße

Beispiel Menü 2

Hauptspeisen:

Spareribs nach BADEN-BBQ-Art

✶✶✶

BBQ-Spieße

✶✶✶

Hähnchen-Drums Caipirinha

✶✶✶

BADEN-BBQ Griller / Currywurst

✶✶✶

Veggie Wrap

✶✶✶

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Rahmchampions,
lauwarmer Gemüsesalat aus dem Smoker,
Cowboy Beans aus dem Dutch Oven

Beispiel Menü 3

Rauchbraten vom Schwein

✶✶✶

Stängel von BBQ-Ribs

✶✶✶

Spicy – Currywurst

✶✶✶

Hähnchen-Drums

✶✶✶

Grillgemüse mit Kräutern (vegan)

✶✶✶

Couscous aus dem Smoker (vegan)

✶✶✶

Rucola-Süßkartoffel – Schnitte (vegan)

✶✶✶

gesmokte Mangowürfel mit Kokosraspel (vegan)

Beispiel Menü 4

Hauptspeisen:

Spareribs nach BADEN-BBQ-Art

✶✶✶

Pulled Pork vom schwäbisch-hällischen Landschwein im orientalischen Fladen mit Krautsalat

✶✶✶

Hähnchen-Drums Caipirinha

✶✶✶

Burger im selbst gemachten Burger Brötchen

✶✶✶

BADEN-BBQ Griller

✶✶✶

Veggie Wrap

✶✶✶

Beilagen:

Kartoffelgratin aus dem Smoker,
lauwarmer Gemüsesalat aus dem Smoker,
Cowboy Beans aus dem Dutch Oven

✶✶✶

Dessert:

Gesmokte Ananas mit Cocos u. Schoko Eis

Beispiel Menü 5

Vorspeise:

Moink Balls in BBQ-Soße

✶✶✶

Gesmokte Paprika mit Frischkäse und Bacon

✶✶✶

Hauptspeise:

Spareribs nach BBQ-Art

✶✶✶

Baden-BBQ Spezial-Rollis

✶✶✶

Mediterranes Grillgemüse aus dem Smoker

✶✶✶

Beilagen:

Kartoffelgratin aus dem Smoker,
Cowboy Beans aus dem Dutch Oven

✶✶✶

Diverse Salate

Beispiel Menü 6

Amüse Grill :

Spieße mit Geflügelbrust,
kleine Schafskäseschälchen,
gefüllte Champions mit Frischkäse

✶✶✶

Fleisch/Fisch:

Lachs auf Zedernholzplanke

✶✶✶

Bardierte Steakhüfte

✶✶✶

Lammrücken in Tranchen

✶✶✶

Alte Wutz in Tranchen vom dry-aged Schwein

✶✶✶

Beilagen:

Grillgemüse,
Kartoffel-Tomatengratin

✶✶✶

Dessert:

Gegrillte Mango Würfel
mit Fruchtsoße / Kokos

Wie grille ich ein Steak?

Rumpsteak ohne Knochen 3 cm

Hat man ein schönes Steak (3 cm dick ist ein gutes Maß) erstanden, kann man sich gut nach folgender Anleitung richten:

1. **niemals kaltes Fleisch auf den Grill legen.**
2. **Grill auf höchstmögliche Temperatur bringen. Steaks ca. 5-10 Min. mit gutem Olivenöl einreiben, aber nicht salzen.**
3. **Fleisch auflegen und 1-1,5 Minuten grillen.**
4. **Um 90° drehen und noch mal 1-1,5 Minuten grillen.**
5. **Mit einer Zange wenden.**
6. **Ebenso 2-3 Minuten auf der anderen Seite grillen.**
7. **10-15 Minuten in einem Behältnis abgedeckt ruhen lassen.**
8. **Mit frischem gutem Pfeffer und einem guten Salz würzen.**

T-Bone oder Porterhouse „dry aged“ 6-7 cm vorwärts klassisch

Um ein ideales Ergebnis zu erzielen, ist es erforderlich, dass sich die Steaks mindestens 1-2 Stunden vor dem Grillen bei Zimmertemperatur abgedeckt erwärmen können. Steaks ca. 5-10 Min. mit gutem Olivenöl einreiben, aber nicht salzen.

Der Grill wird auf höchster Stufe vorgeheizt, wobei man, falls man mehrere Grillzonen im Grill hat, eine Grillzone komplett auslässt. Nun wird das Steak 1 Min. bei voller Hitze gebrandet und danach um 90 Grad gedreht. Wenden, und von der anderen Seite ebenso 2 Min. branden. Anschließend legen wir das Steak auf die indirekte Grillzone und grillen es je nach Garraumtemperatur ca. 20-40 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 54° C. Nun das gute Stück noch 10 Min. in einem Behältnis abgedeckt ruhen lassen, bevor es genossen wird. Das Fleisch vom Knochen ablösen und in dünnen Tranchen, mit Salzflocken bestreut servieren. Eventuell kann man nun auch noch etwas frischen Pfeffer drüber mahlen.

T-Bone oder Porterhouse „dry aged“ 6-7 cm rückwärts low & slow

Um ein ideales Ergebnis zu erzielen, ist es erforderlich, dass sich die Steaks mindestens 1-2 Stunden vor dem Grillen bei Zimmertemperatur abgedeckt erwärmen können.

Der Grill wird auf kleinster Stufe vorgeheizt, wobei man, falls man mehrere Grillzonen im Grill hat, bis auf eine Grillzone komplett alles auslässt. Nun legen wir das Steak auf die indirekte Grillzone und grillen es je nach Garraumtemperatur ca. 20-40 Min. bis zu einer Kerntemperatur von 54° C. Anschließend wird das Steak 1 Min. bei voller Hitze gebrandet und danach um 90 Grad gedreht. Wenden und von der anderen Seite ebenso 2 Min. branden. Nun das gute Stück noch 10 Min. in einem Behältnis abgedeckt ruhen lassen, bevor es genossen wird. Das Fleisch vom Knochen ablösen und in dünnen Tranchen, mit Salzflocken bestreut servieren. Eventuell kann man nun auch noch etwas frischen Pfeffer drüber mahlen.

Kerntemperaturen

Schweinefleisch

Keule/Schlegel vollgar 75°C

Keule/Schlegel hellrosa 65-68°C

Schweinerücken leicht hellrosa 65-70°C

Schweinekamm vollgar 70-75°C

Schweineschulter vollgar 75°C

Schweinbauch gefüllt vollgar 70-75°C

Wammerl vollgar 80-85°C

Eisbein vollgar 80-85°C

hintere Schweine-Haxe gebraten vollgar 80-85°C

Kochschinken sehr saftig 64-68°C

hintere Haxe gepök. vollgar 75-80°C

Rippchen vollgar 65°C

Schweinezungen vollgar 85-90°C

Kassler Aufschnitt-Buffet rosa 55-60°C

Kassler vollgar 60-68°C

Schinken in Brotteig 65-70°C

Schweinsköpfe vollgar 75-82°C

Hammel

Hammelrücken leicht rosa 70-75°C

Hammelrücken vollgar 80°C

Hammelkeule leicht rosa 75-78°C

Hammelkeule vollgar 82-85°C

Lamm: Bei vollgarem Garzustand beträgt die Kerntemperatur zwischen 79 und 85°C. Die Farbe im Fleischkern ist grau, etwas leicht blaßrot. Der Fleischsaft ist klar.

Wild & Geflügel

Wildschweinbraten vollgar 75-78°C

Gespickter Rehrücken vollgar 50-56°C

Rehbraten vollgar 75-80°C

Hähnchen vollgar 80-85°C

Ente vollgar 80-90°C

Pute vollgar 80-90°C

Gans rosa 75-80°C

Gans vollgar 90-92°C

Truthahn vollgar 80-85°C

Rind

Rinderfilet/Lende engl. bis rosa 38-55°C

Rinderfilet/Lende medium 55-58°C

Roastbeef medium 55-60°C

Rindsrose vollgar 85-90°C

Rinderbrust vollgar 90-95°C

Rinderbraten vollgar 80-85°C

Tafelspitz vollgar 90°C

Kalb

Kalbsrücken hellrosa 65-70°C

Keule, Schlegel, Oberschale, Nuß, Frikandeau vollgar 78°C

Nierenbraten vollgar 75-80°C

Kalbsbraten vollgar 68-74°C

Kalbsschulter vollgar 75-80°C

Kalbsbrust (gefüllt oder ausgelöst) vollgar 75-78°C

Fisch

Salm 60°C

Hecht 63°C

Mousse de Poisson 65°C

Andere Speisen

Pasteten 72-74°C

Fleischkäse 70°C

Terrinen stabil 60-70°C

Galantinen 65°C

Ballotinen 65°C

Foie gras (Gänseleber-Pastete) 45°C

Wann dürfen wir Sie begeistern?

THE NEW WAY TO TASTE
BADEN-BBQ

Baden-BBQ
UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG
Heinkelstr. 7
68804 Altlußheim
Tel.: 06205 / 979 773 1
Mobil: 0170 / 937 343 8
martin@baden-bbq.de
www.baden-bbq.de

www.vipe-design.de