

Coleslaw

Zutaten:

- 1 Weißkohl (ca. 1000 – 1200 g)
- 2 Karotten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 500 g Salatmayonnaise
- 250 ml Buttermilch (pur)
- 1 Schuss Zitronensaft (oder Essig)
- 100 g Zucker
- Salz und Pfeffer



Zubereitung

1. Bevor es mit dem Gemüseschnippeln losgehen kann, entfernst du die äußeren Blätter des Kohls und wäscht diesen sorgfältig ab. Anschließend halbst du den Kohl und entfernst den Strunk. Auch von den Karotten muss der obere Strunk abgeschnitten werden, danach werden sie geschält.
2. Anschließend schneidest du beides in gleichmäßige, feine Streifen. Für die Karotten verwendest du am besten einen Sparschäler oder eine spezielle Reibe.
3. Den Kohl in eine Schüssel geben, Salzen und mit den Händen gut durchkneten. Karottenstreifen dazu geben.
4. Danach schneidest du eine mittelgroße Zwiebel in ebenfalls feine Stücke, gibst diese zu den zerkleinerten Kohl- und Karottenstreifen hinzu und stellst das Gemüse beiseite.
5. Im Anschluss gibst du Mayonnaise, Buttermilch, Zucker und einen großzügigen Schuss Zitronensaft in eine Rührschüssel vermengst alles gut miteinander. Anstelle von Zitronensaft kann auch etwas Essig verwendet werden.
6. Nun kannst du das eben zubereitete Salatdressing und den Krautsalat in einer Schüssel mit hohem Rand miteinander vermischen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Krautsalat im Kühlschrank ruhen lassen (idealerweise über Nacht), servieren und genießen.

Mac and Cheese Auflauf

Zutaten:

- 500 g Makkaroni o. Hörnchennudeln
- 400 g Cheddar gerieben
- 400 g Mozzarella gerieben
- 500 ml Sahne
- 200 g Schmelzkäse
- 2 Esslöffel Hühnerbrühe Pulver
- 2 Esslöffel Speisestärke
- Knoblauchpulver
- Salz
- Pfeffer
- Pankomehl nach Bedarf



Zubereitung

1. Nudeln nach Vorgabe (Packung) al dente kochen.
2. Die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Die Hühnerbrühe in ca. 50ml Wasser auflösen und dazu geben
4. Alles mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack kann man hier auch etwas Tabasco oder ein scharfes Gewürz dazu geben.
5. Den Schmelzkäse dazu geben und alles auflösen lassen.
6. Etwas von der Flüssigkeit mit der Speisestärke vermischen, zur Sahne geben und kurz aufkochen lassen.
7. Den Topf vom Herd nehmen und jeweils 200 g vom Cheddar und vom Mozzarella zur Sahne hinzugeben. Unter ständigem Rühren alles schön schmelzen lassen.
8. Die fertigen Nudeln in eine Auflaufform geben, die Käsesoße darüber geben und alles miteinander vermischen.
9. Zum Schluss erst nochmal Käse und dann des Pankomehl darüber streuen.
10. Den Grill auf ca. 180 Grad vorheizen und alles für 30 Minuten überbacken.

Pork Belly Burnd Ends

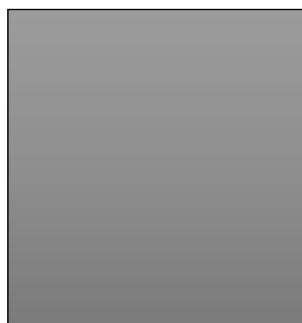
Zutaten:

- Schweinebauch ohne Knochen
- BBQ Rub
- Rohrzucker
- BBQ Soße
- Butter
- Honig
- Alufolie



Zubereitung:

1. Schweinebauch abschwarten und in ca. 4x4x4 cm große Stücke schneiden.
2. Schweinebauchwürfel würzen und für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
3. Den Smoker auf 120 Grad vorheizen und die Schweinebauchwürfel darin verteilen.
4. Die Pork Belly Burnd Ends für 2 Stunden smoken.
5. Die Burnd Ends aus dem Smoker nehmen und in einen GN-Behälter geben.
6. Mit Butter, Zucker, Honig und der BBQ Soße vermengen und mit Alufolie alles dicht verschließen.
7. Alles in den Smoker geben und die Temperatur auf ca. 140 -160 Grad erhöhen um alles zu Dämpfen.
8. Nach 1,5 Stunden die Alufolie entfernen und die Burnd Ends in der Schale 15 Minuten weiter garen.
9. Die Burnd Ends auf dem Rost verteilen und weitere 20 Minuten bei ca 140 Grad karamellisieren.



American BBQ Burger

Zutaten:

- 150 g Hackfleisch je Burger
- Burger Buns
- BBQ Soße
- Salat
- Tomaten
- Bacon Jam
- Cheddar in Scheiben
- Essiggurken
- etwas Butter
- Zwiebeln
- Rohrzucker
- BBQ Rub nach Wahl



Zubereitung

1. Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer oder mit einem BBQ Rub würzen und gut vermischen. Danach mit einer Burgerpresse die Patties formen.
2. In einem kleinen Topf die Zwiebeln mit etwas Öl vorsichtig anschwitzen. Nach ca. 5 Minuten etwas Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Die fertigen Karamellzwiebeln zur Seite legen.
3. Die restlichen Zutaten vorbereiten damit man den Burger direkt belegen kann.
4. Die Burgerbuns aufschneiden, mit etwas Butter bestreichen und angrillen.
5. Die Burgerpatties auf den Grill legen. Je nach Stärke der Patties diese von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.
6. Burger mit Soßen ganz nach Belieben zusammenbauen und direkt genießen.

Grillkurs „American BBQ“



Spareribs Standard

Zutaten:

- Kotelettrippchen
- BBQ Rub
- BBQ Soße
- Apfelsaft (Menge variiert je nach Behältergröße und Menge)



Zubereitung

1. Silberhaut von den Kotelettrippchen abziehen.
2. Kotelettrippchen von beiden Seiten mit dem BBQ Rub würzen.
3. Rippchen für ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Gewürze gut durchziehen können.
4. Rippchen bei ca. 120 Grad für 2,5 Stunden smoken.
5. GN-Behälter mit Abstandsgitter und Apfelsaft vorbereiten. Das Gitter verhindert, dass die Rippchen direkt im Saft liegen. Dadurch werden sie gleichmäßiger gedämpft.
6. Rippchen in den GN-Behälter stapeln und alles !!!Luftdicht!!! mit Alufolie verpacken. Achtung!!! Es dürfen keine Löcher in der Alufolie sein.
7. Den GN-Behälter mit den Rippchen für 1,5 Stunden bei ca. 140-160 Grad auf den Smoker packen.
8. Nach Ablauf der Zeit den GN-Behälter vom Smoker nehmen und die Alufolie vorsichtig entfernen. Achtung!!! Wenn alles gut verschlossen war entweicht hier heißer Dampf. Das Fleisch der Rippchen müsste sich gut zurückgezogen haben. Man erkennt es dadurch dass mehr vom Knochen sichtbar ist.
9. In diesem Stadium können die Spareribs direkt mit BBQ Soße glasiert werden und für ca. 30 Minuten auf den Grill wandern, oder man kann Sie abkühlen lassen, einfrieren oder für max. 2 Tage im Kühlschrank lagern. Die aufgetauten Spareribs kann man dann glasieren und im indirekten Bereich für 30 Minuten bei ca. 120 Grad erwärmen.

Grillkurs „American BBQ“



Roadkill Chicken

Zutaten:

- Hähnchen
- Hähnchengewürz nach Wunsch
- BBQ Soße



Zubereitung

1. Das Rückrad vom Hähnchen vollständig mit einem Messer oder einer Geflügelschere entfernen.
2. Das Hähnchen aufklappen und das Brustbein brechen. Danach mit dem Gewürz nach Wahl gründlich (auch unter der Haut) würzen.
3. Das Hähnchen indirekt auf dem Grill bei ca. 150 – 160 Grad garen. Gerne auch mit Rauch oder im Smoker.
4. Ab einer Kerntemperatur von 50 Grad die Temperatur im Grill etwas erhöhen.
5. Bei ca. 70 Grad anfangen das Hähnchen immer wieder mit BBQ Soße einzustreichen.
6. Bei 78 Grad Kerntemperatur ist das Roadkill Chicken fertig.

Chimichurri

Zutaten:

- 2 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Limette
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Chili / Chilipulver
- grobes Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl



Zubereitung

1. Zunächst wird die Petersilie, der Knoblauch und die Schalotte sehr fein gehackt. Danach kommen sie in einen Mörser.
2. Als nächsten gibst du den Saft einer halben Limette dazu und zerdrückst das ganze ordentlich.
3. Jetzt wird die Masse mit dem Olivenöl aufgegossen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Zu vergleichen mit einem Pesto.
4. Nun kommen die Gewürze, also Pfeffer, Salz und das Chilipulver hinzu. Wenn man mag, kann man auch eine kleine gehackte rote Chili mit dazu geben. Das gibt dann noch einmal einen Kick an frischer Schärfe.

Alabama White Sauce

Zutaten:

- 480 ml Mayonnaise
- 240 ml Weißweinessig
- 120 ml Apfelsaft
- 2 TL Tafel Meerrettich (scharf)
- 2 TL schwarzer Pfeffer grob gemahlen
- 2 TL frischer Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Cayenne Pfeffer



Zubereitung

1. Die Zubereitung der Sauce ist recht einfach und bedarf keiner großen Erklärungen: Alle Zutaten kommen in eine Schale und werden miteinander verrührt. Die Sauce wird nicht erhitzt, sondern kalt zusammen gerührt!

Pulled Pork Texas Style

Zutaten:

- Schweinenacken ca. 2-2,5 kg
- BBQ Rub
- BBQ Soße
- 100 ml Cola



Zubereitung

1. Der Grill oder Smoker wird auf indirekte 120 – 140 °C eingeregelt. Während des Aufheizens würzt du deinen Schweinenacken mit BBQ Rub. Reib das Fleisch außen damit ein.
2. Platzier dein Fleisch nun im indirekten Bereich und lass es für die nächsten 2 Stunden smoken.
3. Nach den 2 Stunden sollte die Kerntemperatur ca. 60 – 65 °C erreicht haben, sodass die nächste Phase des Texas-Styles eingeleitet werden kann.
4. Nimm nun das Fleisch vom Grill und lege es auf das Butcher Paper. Form zuerst eine Art „Schiffchen“ und gib einen Schluck Flüssigkeit und einen Schluck BBQ Sauce über das Fleisch. Wickel das Butcher Paper fest um das Fleisch und verschließ nun es gut, sodass keine Flüssigkeit entweichen kann.
5. Das gewickelte Pulled Pork Texas Style wandert nun wieder auf den Smoker oder auch Gasgrill. Erhöhe die Temperatur auf ca. 150 – 160 °C und lass das Pulled Pork weitere 3 – 4 Stunden garen.
6. Bei einer Kerntemperatur von ca. 92 – 96 °C sollte es fertig sein. Am besten du stichst mit einem Stichthermometer seitlich oben durch das Butcher Paper in das Fleisch.
7. Nimm es nach einigen Minuten ruhen vorsichtig aus dem Butcher Paper und fang den gesamten Sud in einem Topf auf. Das Pulled Pork pullen und mit dem übrigen Sud vermischen.

Grillkurs „American BBQ“



