



GRILL SPEZIALIST

GRILL-SEMINAR

AMERICAN BBQ



Gruß vom Grill Moinkballs mit Whisky BBQ-Glaze

*800 g Rinderhack
(möglichst mit 20-25% Fettanteil)
4 EL BBQ-Rub („Beef-Booster“)
2 TL Salz
20 Scheiben Bacon
200 ml Barbecue Sauce
(Stubb's Hickory Bourbon)*

Zubereitung:

Hackfleisch würzen mit Beef Booster.
Hackfleisch portionieren in 40g Bälle.
Rindfleischkugel In Bacon Scheiben einwickeln.
Bacon mit Zahnstocher sichern.
Moinkballs 20 min bei ca 180 Grad indirekt grillen.
Nach 20 min die Moinkballs mit der Barbecue Soße einpinseln und weiter 10 min grillen.



Gang 1

Schweinelenden in Tranchen mit Sandwich (American Style) & Bacon Jam

für 4 Personen

*500 g Schweinefilets
4 Baguettebrötchen*

*Mayonnaise
oder BBQ Grundsauce
Rucola
Salz*

Zubereitung:

Das Filet wird einfach nur mit etwas Salz gewürzt und anschließend je Seite direkt scharf angegrillt. Je nach Dicke des Filets, legt man es anschließend in den indirekten Bereich des Grills und zieht es bis zu einer Kerntemperatur von 58-63 Grad Celsius. Gleichzeitig kann man auf dem heißen Grill auch das aufgeschnittene Baguette nochmal leicht anknuspern.

Wenn das Filet den gewünschten Garpunkt erreicht hat, nimmt man es vom Grill und lässt es für 1-2 Minuten ruhen, bevor man es anschneidet. Das Baguette wird auf der Unterseite mit Mayonnaise oder BBQ Grundsauce bestrichen, mit Rucola belegt und dann großzügig mit dem aufgeschnittenen Filet belegt. Über das Fleisch gibt man dann noch die Bacon-Jam.



Gang 1

Bacon Jam

(für 2 Gläser)

Zubereitung:

Den Bacon in dünne Streifen oder Quadrate (ca. 1 x 1 cm) schneiden und in einer Pfanne auf mittlerer Stufe auf dem Herd auslassen. Das Ganze nicht zu heiss angehen, damit der Bacon nicht verbrennt. Ziel ist es das Fett komplett aus dem Bacon zu schmelzen und den Bacon knusprig braun zu braten.

Dieser Vorgang dauert unter ständigem Rühren dauert ca. 40-45 Minuten.

850 g Bacon
250 g Schalotten (fein gewürfelt)
2 Gemüsezwiebeln (fein gewürfelt)
4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1/2 TL schwarzer Pfeffer
2 EL Tabasco
120 ml Whisky (z.B. Jim Beam)
120 ml Ahornsirup
60 ml Balsamico-Essig
80 g brauner Zucker
50 g Gelierzucker

Wenn das Baconfett anfängt stark zu schäumen ist der Bacon fertig. Durch ein Küchensieb abgießen und Baconfett auffangen (Vorsicht heiß! Keine Kunststoffschale verwenden!). Die Baconstücke auf Küchkrepp abtropfen lassen.

2 EL Baconfett zurück in die Pfanne geben und Zwiebeln und Schalotten und bei mittlere Hitze langsam anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig werden Knoblauch hinzu geben und unter Rühren 1-2 Minuten weiter braten. Chilisauce, Pfeffer und geräuchertes Paprikapulver hinzugeben und gut verrühren.

Ahornsirup und Whisky hinzu geben, Hitze auf Maximum erhöhen und das Ganze 3 Minuten kochen. Balsamico und Zucker hinzu geben und nochmal ca. 3 Minuten kochen lassen und die Flüssigkeit reduzieren lassen, bis eine Art „Zwiebelsirup“ entstanden ist.

Jetzt den Bacon zurück in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und die Bacon Jam auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. Die stückige Bacon-Marmelade kann jetzt optional mit einem Stabmixer fein püriert werden.

Die Bacon Jam kann man luftdicht verschlossen bis zu 3 Monate im Kühlschrank lagern.



Gang 2

Big Kahuna Burger

für 4 Personen

Zubereitung:

1. Bevor es an den Grill geht, müssen ein Paar Vorbereitungen getroffen werden. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit einer Burgerpresse zu je 150 g Pattys pressen. Tip: die Presse vorher mit Öl einschmieren. Anschließend mit einem Esslöffel eine kleine Kuhle in die Mitte drücken, dieses beugt Wölbung des Patty's vor. Zunächst werden die Burgerpatties beidseitig mit Teryaki-Sauce bestrichen. Die Sauce sollte rund 15 min einwirken bevor sie auf den Grill kommen. Aus der Ananas werden Ringe geschnitten. Die Zwiebel, sowie Tomate werden in Scheiben geschnitten und vom Salat zupft man einige Blätter ab. Die Korianderblätter werden von ihren Stielen befreit und fein zerhackt. Für die Burgersauce vermischt man jetzt in einer kleinen Schüssel die Mayonnaise mit dem Ketchup, gibt den Koriander und einen halben TL Burger-Spice hinzu und rührt alles ordentlich durch.

**600 g Rindergehacktes
(für 4 Burger Patties)**
4 Burger Buns
4 Ringe Ananas
2 rote Zwiebeln
2 Tomaten
**8 Scheiben Kerrygold Cheddar
herzhaft**
6 EL Mayonnaise
3 EL Ketchup
2 EL Teriyaki-Sauce
4 Blätter Salat
Burger Spice
Koriander
Olivenöl

2. Jetzt geht es am Grill weiter. Die Pattys werden bei direkter starker Hitze auf den Grill gelegt. Und so lange gegrillt bis sich diese leicht von der Grillroste ablösen lassen, somit ist die erste Seite fertig. Anschließend wenden und 2 Scheiben Käse auf das Patty legen. Wenn dieser verschmolzen ist, ist das Fleisch fertig. Gleichzeitig werden auch die Ananasscheiben und Zwiebelringe auf den Grill gelegt. Diese müssen ab und zu umgedreht werden, damit sie nicht anbrennen. Die Burger Buns werden mit den Schnittflächen zum anrösten auf den Grill gelegt. Sobald die Zwiebeln und Ananas ein wenig karamellisiert und angebräunt sind vom Grill nehmen. Der Big Kahuna kann jetzt zusammengebaut werden. Auf die Unterseite des Buns gibt man etwas von der Burgersauce und Salat. Darauf kommt das Patty mit dem Käse, Tomate und die Ananasscheibe. Auf die gerillte Ananasscheibe kommen die karamellisierten Zwiebeln mit einem ordentlichen Klecks Burgersauce mit der Oberhälfte des Buns der Abschluss. Fertig ist der Big Kahuna



Gang 3

Hanging Tender mit Kartoffelstampf von der Zedernplanke

*Hanging Tender
Salz & Pfeffer*

*Maiskolben
„Magic Dust“
Salz & Pfeffer
Zucker
etwas Butter*

Für den Kartoffelstampf:

*5 große gekochte Kartoffeln
100g Creme Fraiche
1/2 Bund Schnittlauch und Petersilie
fein gehackt
Salz & Pfeffer
75g Butter
75g Cheddar-Käse in Würfeln
1 Zedernplanke*

Zubereitung:

Das gut parierte Hanging Tender wird direkt, scharf angegrillt und anschließend im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von etwa 55 bis 57 Grad gezogen. Nach dem grillen das Fleisch kurz ruhen lassen und dann in Tranchen aufschneiden und servieren.

Achtet beim aufschneiden auf die Schnittrichtung und den Faserverlauf.

Die Maiskolben mit „Magic Dust“ würzen und mit der Butter in einer Gourmetpfanne indirekt grillen.

Kartoffelstampf von der Zedernplanke

Die abgekühlten Kartoffeln in einer Schüssel mit den anderen Zutaten vermengen. Die Kartoffeln einfach grob mit den Händen zerdrücken und zu Bällchen formen und die Cheddarwürfel mittig eindrücken. Die Zedernplanke bei direkter Hitze „anrösten“ bis sie anfängt zu knacken. Nun kann die Planke umgedreht werden und wir können die Kartoffelbällchen auflegen. Jetzt muss die Planke auf eine indirekte Fläche im Grill gezogen werden.

Jetzt werden die Bällchen bei 220 Grad ca. 20 Minuten indirekt gegrillt bis sie außen leicht braun sind und der Käse geschmolzen ist.



Gang 4

Jambalaya

für 4 Personen

Zubereitung:

1. Zuerst ist etwas Fleißarbeit angesagt, denn wenn alles gut vorbereitet ist, kann man nachher viel entspannter am Grill stehen. Die Hähnchenbrust wird gesäubert und in ca. 3-4 cm große Stücke geschnitten. Die Chorizo wird in etwa 6 mm dicke Scheiben geschnitten, die Paprika wird entkernt und in 2-3 cm große Stücke geschnitten. Bei der Chilischote werden ebenfalls die Kerne entfernt. Sie wird längs halbiert und in feine Streifen geschnitten. Die Zwiebeln, sowie der Knoblauch wird gehäutet und in feine Würfel geschnitten. Der Staudensellerie wird längs halbiert und in ähnlich dicke Scheiben wie die Chorizo geschnitten. Zuletzt werden dann noch die Garnelen geschält und geputzt. Dazu

schneidet man sie mit einem scharfen Messer am Rücken entlang auf und entfernt den Darm. Die Hähnchenstücke werden in einer Schüssel mit einem Esslöffel BBQ-Rub gewürzt und gut vermengt.

2. Sobald die Vorarbeiten erledigt sind, geht es an den Grill. Wir haben unsere Jambalaya im Kamado Joe Classic II Keramikgrill in einem Petromax Feuertopf ft4,5 zubereitet. Die Chorizo wird zunächst im Dutch Oven kurz und heiß von allen Seiten angeröstet. Dabei wird kein Öl benötigt, da die Chorizo genug Fett enthält.

3. Wenn die Chorizo angeröstet ist, nimmt man die Wurstscheiben heraus und stellt sie beiseite. Dann wird etwas Öl in den Dutch Oven gegeben und die Hähnchenbruststücke werden in den Gusstopf gegeben. Die Hähnchenbrust wird ebenfalls kurz und scharf angebraten, so dass rundherum Röstaromen entstehen. Dann wird sie ebenfalls beiseite gestellt. Die Hähnchenbrust muss in diesem Schritt nicht durchgegart werden. Anschliessend wird der Sellerie, die Zwiebeln und die Paprikastücke im heißen Dutch Oven angebraten. Sobald das Gemüse etwas Farbe angenommen hat, gibt man noch den Knoblauch und die Chili hinzu, rührt alles gut durch und löscht mit der Geflügelbrühe ab.

4. Nun werden die stückigen Tomaten, Thymian, Lorbeerblätter, eine Prise Salz, der restliche BBQ-Rub, Reis und die angebratene Wurst mit den Hähnchenstücken hinzugefügt. Der Grill wird auf 175°C indirekte Hitze eingeregelt und der Dutch Oven wird auf die Dektorsteine in den Grill gestellt. Jetzt lässt man die Jambalaya mit geschlossenem Deckel erstmal 15 Minuten köcheln. Nach 15 Minuten gibt man die Shrimps mit in den Topf und lässt alles nochmals für weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln. Nun ist unsere Jambalaya auf den Punkt fertig gegart. Das Fleisch, sowie die Shrimps haben jetzt den idealen Garpunkt. Der Reis und das Gemüse hat noch ganz etwas Biss und ist nicht verkocht. Wer möchte kann die Jambalaya jetzt noch nachwürzen, beispielsweise mit dem Teufelskerl-Gewürz von Ankerkraut und etwas Zitrone über die Reispfanne träufeln.

250 g Hähnchenbrust
250 g Chorizo
200 g Shrimps
300 g Reis
800 ml Geflügelbrühe
1 Dose stückige Tomaten (400g)
2 Zwiebeln
1 grüne Paprika
2 Stangen Staudensellerie
2 Chilischoten
1 Knoblauchzehe
frischer Thymian
2 Lorbeerblätter
2 EL Southwest Cajun BBQ-Rub
½ TL Teufelskerl (optional)
Salz
Olivenöl



Gang 5 - Dessert

New York Cheesecake (Käsekuchen) aus dem Dutch Oven

Zubereitung:

Zunächst werden 14 Briketts (lieber ein paar mehr) im Anzündkamin durchgeglüht, denn wir brauchen später 5 Briketts unter dem Dutch Oven und 9 Briketts auf dem Deckel. Während die Briketts durchglühen, bleibt genug Zeit, um sich der Zubereitung des Käsekuchens zu widmen. Dazu wird die Butter in einem Topf geschmolzen und die Kekse in einem Gefrierbeutel zerbröselt. Das klappt am besten, wenn man mit einem Nudelholz darüber rollt oder sie mit einem Topfboden auf der Arbeitsplatte zerdrückt. Die zerbröselten Kekse gibt man zusammen mit der geschmolzenen Butter, dem braunen Zucker und dem Fruit & Dessert in eine Schale und verknetet alles zu einem geschmeidigen Keksteig.

Der Dutch Oven wird mit Backpapier ausgekleidet und der Keksteig wird gleichmäßig und flach als Boden in den Dutch Oven gedrückt.

Tipp: Wenn ihr das Backpapier vorher richtig zusammenknüllt und wieder ausbreitet, lässt es sich gut in alle Ecken ausformen.

Nun wird die Creme hergestellt. Dazu werden zuerst die 6 Eier getrennt. Das Eiweiß wird mit einer Prise Salz mit der Küchenmaschine zu Eischnee geschlagen. In einer großen Schale werden Frischkäse, Quark, saure Sahne, Zucker, Abrieb und Saft der Zitrone, Puddingpulver, die 6 Eigelbe und das restliche Salz zu einer Creme verrührt. Anschließend wird der Eischnee vorsichtig unter die Creme gehoben. Die relativ flüssige Creme, wird nun auf den Keksboden verteilt. Das überschüssige Backpapier, wird grob am Dutch Oven Rand abgeschnitten. Nun heißt es Deckel drauf und ab auf die Glut.

5 Briketts werden unter dem Dutch Oven verteilt und 9 auf dem Deckel, um eine Backtemperatur von ca. 180°C zu erreichen. Je nach Witterung und verwendeten Briketts kann die Anzahl auch variieren. Damit man einen gleichmäßig gebräunten Käsekuchen im Dutch Oven bekommt, sollte der Deckel alle 20-30 Minuten um etwa 45 Grad gedreht werden. Somit verteilt sich die Wärme gleichmäßig und es entstehen keine Hitzespots.

Nach ca. 1,5 Stunden, wenn der Käsekuchen obendrauf eine schöne bräunliche Farbe hat, nimmt man ihn aus der Glut und lässt ihn für 20 Minuten im Dutch Oven auskühlen. Nun hebt man ihn vorsichtig am Backpapier heraus. Dabei ist eine helfende Hand sehr hilfreich, da er leicht zerbrechen kann. Kurz vor dem Servieren wird der Cheesecake noch mit Puderzucker bestreut.

Für den Keksboden

150 g Butterkekse
40 g brauner Zucker
80 g Butter
1 EL Fruit & Dessert
(alternativ 1/2 TL Zimt)

Für die Creme

300 g Frischkäse
250 g Quark (40% Fett)
200 g saure Sahne
150 g Zucker
6 Eier
1 Bio-Zitrone
1 Packung Vanillepudding-Pulver
0,5 TL Salz

Zubehör: Dutch Oven FT 4,5