

Rinderhuft 2.3Kg vom Smoker

2.9KG Schweinebraten vom Holzkugelgrill

Beef Ribs-Rub

2

Bei diesem Rub sind die Geschmacksrichtungen süß und scharf optimal kombiniert. Man kann die Schärfe ganz individuell abstimmen, indem man wahlweise mildes oder mittelscharfes Chilipulver verwendet. Für die extrascharfe Variante gibt man einfach zusätzlich einen Esslöffel Cayennepfeffer in die Mischung. Perfekt für Beef Ribs passt dieser Rub auch gut zu Brisket, also Rinderbrust, oder zu gesmokter Hüfte.

Zutaten:	¼	Tasse	Paprika, edelsüß
	¼	Tasse	Chilipulver, mild oder mittelscharf
	¼	Tasse	brauner Zucker
	¼	Tasse	schwarzer Pfeffer, gemahlen
	1	EL	Cayennepfeffer
	1	EL	Knoblauch, granuliert
	1	EL	Salz

Zubereitung: Alle Zutaten gründlich mischen und üppig auf beide Seiten der Ribs geben. Gut einmassieren, durchziehen lassen und nach Geschmack smoken.

Texas Hillbilly-Mopp

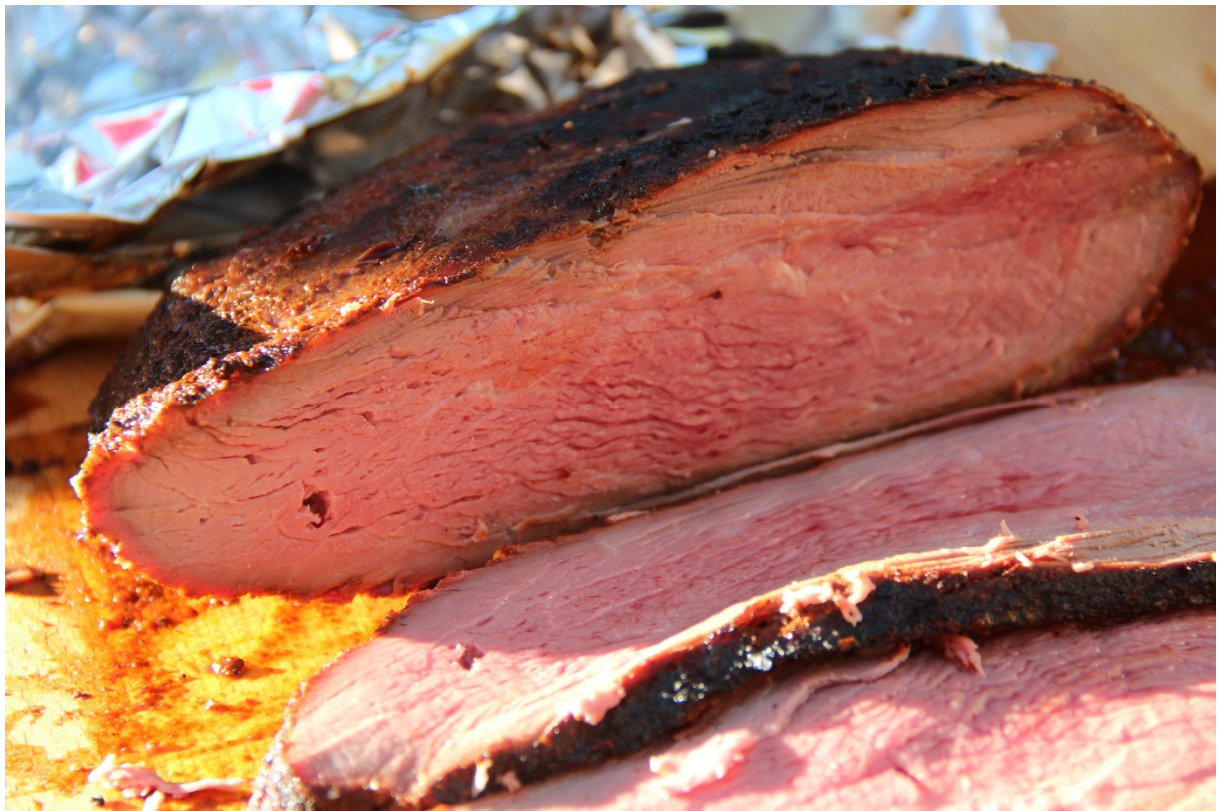
Das Besondere an diesem Mopp ist der fehlende Zucker. Er wird also nicht verbrennen und eignet sich für alle Arten von Rindfleisch.

Zutaten:	2	Tassen	Essig
	1	Tasse	Olivenöl
	½	Tasse	Worcester-Sauce
	½	Tasse	Wasser
	2		Zitronen, angedrückt und geviertelt
	2	EL	scharfe Chilisauce
	6		Lorbeerblätter, gemahlen
	2		Knoblauchzehen, fein gehackt
	1	EL	Paprikapulver, edelsüß
	1	EL	Chilipulver



Die Moppsauce







Schweine Braten, Rinderhuft mit Gegrillten Kartoffeln und Karotten



Dass Dessert frische Ananas und Aprikosen vom Grill

Mein Ablaufplan:

Rinderhuft am Tag zuvor mit dem Rub gewürzt und wieder in den Kühlschrank

Schweinebraten mit Salz, Pfeffer Öl und Senf ebenfalls am Tag zuvor

>12:00Uhr Smoker einfeuern, Rinderhuft aus dem Kühlschrank

>14:00Uhr Rinderhuft auf den Smoker (nach ca 2 h hatte ich bei 100-120 °c Ofentemp bereits 53°c KT

>15:30Uhr Kugelgrill einfeuern

>16:00Uhr -> Dies hat mich dazu bewogen die Hüfte aus dem Smoker zu nehmen

>16:00Uhr Schweinebraten aus dem Kühler

>17:00Uhr Schweinebraten auf den Kugelgrill

>17:30Uhr Gasgrill einheizten für das Gemüse (Karotten vorblanchiert mit Kartoffeln)

>18:00Uhr Karotten auf dem Grill bei mittlerer Hitze direkt und Kartoffeln in der Aluschale

>18:30Uhr hat der Schweinebraten 75°c KT erreicht→ Ruhen lassen ca 20min→77°c KT fertig

>18:30Uhr kurz bevor der Schweinebraten fertig war hab ich die Rinderhuft noch direkt bei mittlerer Hitze auf den Grill gelegt. Daher hatte ich dann noch eine Krustenbildung.

>19:00Uhr wars soweit. Die Gäste waren zufrieden, ich leider nicht ganz

