

Jetzt die Baconscheiben auf die Sauce legen und mit den Röstzwiebeln und der Blattpetersilie bestreuen. Von der langen Seite her aufrollen und mit der Braten-schnur binden. Grill für indirekte, hohe Hitze (200 °C) vorheizen und die Räucherchips in die Glut geben.

Den Braten am besten auf dem Bratenkorb in die indirekte Zone legen und etwa 60 Minuten grillen - bis der Braten eine Kerntemperatur von 78 °C erreicht hat.

Barbecue Chicken

Zutaten für 30 Personen:

- 3 Hähnchen, küchenfertig, etwa 1,8 kg
- 6 TL Thymian, getrocknet und gemahlen
- 3 TL Knoblauchgranulat
- 3 TL Zwiebelgranulat
- 3 TL Paprikapulver
- 3 TL Brauner Zucker
- 2 TL Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 4 ½ TL Grobes Meersalz
- 50 ml Rapsöl
- 1/2 l Dunkles Bier



Zubereitung:

Die Hähnchen innen und außen waschen und trocken tupfen. Die Gewürze miteinander vermischen. Dies ergibt etwa 3 Esslöffel. Die Gewürzmischung mit dem Öl mischen und die Hähnchen innen und außen damit einreiben. Den Grill für mittlere, indirekte Hitze (180 – 200 °C) vorbereiten.

Den Weber© Style™ Geflügelhalter mit dem Bier füllen (Füllhöhe: etwa 2/3). Die Hähnchen auf die Geflügelhalter setzen, mit der Kappe oben verschließen und ungefähr 1,5 Stunden indirekt grillen.

Rindersteaks mit Sour Cream

Zutaten für 30 Portionen:

- 6 Rindersteaks, je 500 g
- 500g Saure Sahne
- 10 Knoblauchzehen, feingehackt
- 2 TL Grobes Meersalz
- 2 TL Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 5 EL Schnittlauch in feinen Röllchen
- Salz und Pfeffer für die Steaks



Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Sauce in einer Schüssel gründlich mischen und kalt stellen.
2. Überschüssiges Fett von den Steaks entfernen und 20 bis 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Grill für das Weber® Gourmet BBQ System mit Sear Grate bei hoher Hitze (ca. 220 bis 250 °C) vorbereiten. Die Steaks bei direkter, hoher Hitze auf dem Sear Grate von beiden Seiten etwa 4 Minuten angrillen.
4. Anschließend die Steaks bei indirekter Hitze so lange weitergrillen bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (54 °C für medium rare).
5. Um die Kerntemperatur zu messen, das Weber® Style™ Audiodigital-Thermometer in die dickste Stelle des Fleisches stecken.
6. Die Steaks herunternehmen und 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen. In Scheiben schneiden, würzen und mit der Sauce servieren.

Maisplätzchen

Zutaten für 30 Portionen

- 1 Kg Maiskörner aus der Dose, abgetropft
- 10 Eier
- 250g Mehl
- 100g Schnittlauchröllchen
- 250g Speckwürfel
- 4 TL Chiliflocken
- Rapsöl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Den Speck anbraten und etwas abkühlen lassen. Den abgetropften Mais zusammen mit Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse verarbeiten, Schnittlauchröllchen unterrühren.

Den Grill mit einer gusseisernen Wendeplatte oder der keramischen Grillplatte auf direkte, mittlere Hitze (180 bis 200 °C) vorheizen.

Etwas Öl darauf erhitzen und Löffelweise die Maismasse auf der Platte geben. Von beiden Seiten goldgelb backen (ca. 15 Minuten).



Pfirsich Cobbler

4-6 Personen 12er DO

Zutaten:

- 2 große Dosen Pfirsiche, bei einer Dose den Saft weggießen
- 300 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 TL Salz
- 2-3 TL Backpulver
- 250 ml Milch
- 150 g flüssige Butter
- Butterflocken
- Brauner Zucker



1. Mehl, Backpulver und Zucker mischen, Milch zugeben und alles glattrühren
2. Die Pfirsiche in Stücke schneiden und mit dem Saft einer Dose in einen 12er Dutch Oven geben.
3. Den Teig gleichmäßig über die Früchte geben und mit Butterflocken und braunem Zucker bestreuen
4. Erst mit Unterhitze backen bis die Früchte kochen, dann mit Oberhitze weiter backen bis der Cobbler eine braune Kruste bekommt.

Notizen

BBQ und Grillzentrum Stuttgart / Thomas Stockinger
Feuerbacher-Tal-Str. 141 / D-70469 Stuttgart-Feuerbach
Tel. 0700-22777634 / eMail: info@bbq-profi.de / Internet: www.bbq-profi.de
© Copyright BBQ-Profi UG 2011



American BBQ



BBQ-Profi American BBQ

Fruity-stile Cinnamon Ribs

Atomic Buffalo Turds

Cowboy Beans

German Tafelspitz aus dem Smoker

Porkroast

Barbecue Chicken

Rindersteak mit Sour Cream

Maisplätzchen

Pfirsich Cobbler

Fruity-stile Cinnamon Ribs

Sauce :

2 Tassen O-Saft
4 EL Worcestershire-Sauce
4 EL Balsamico
6 Zehen Knoblauch, püriert
10 Scheiben Ingwer gerieben
6 EL Zuckerrübensirup
2 TL Zimt
6 EL Honig
4 EL Tabasco



Rub :

1 TL gran. Knoblauch
1,5 EL Salz
5 EL Turbinado
1 TL Fondor
1 TL Chiliflocken
1 TL getr. Thymian
1 TL Pfeffer

- Die Ribs in Stücke mit 4 Rippen schneiden und rubben. Zu Zweit, Fleischseite oben, dicht in Alufolie packen, die erwärmte Sauce auf die Packs verteilen und dicht falten. 2 Stunden bei 110-120°C garen.
- Auspacken, Sauce auffangen bis zur gewünschten Konsistenz binden und passieren. Eine Stunde lang bei 120°C finishen und dabei 2-4 x mit der Sauce glacen.

Atomic Buffalo Turds

Zutaten für 20 Stück

20 Pimientos de Padron
20 Minisalamis
250 g Frischkäse
20 Scheiben Bacon
1 EL brauner Zucker
¼ Zwiebel, fein gehackt
zusätzlich: einige Zahnstocher



Zubereitung:

- Die Stiele der Jalapenos großzügig abschneiden. Danach halbieren, von allen Kernen und Scheidewänden befreien und paarweise zusammenhalten.
- Zucker, Zwiebel und Frischkäse gründlich miteinander verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke des Beutels abschneiden.
- Mit diesem Spritzbeutel die Masse in die Jalapenohälften füllen, je eine Minisalami in eine Schote hineindrücken und zusammenklappen. Darauf achten, dass die Hälften zusammenpassen.
- Jede Jalapeno mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und mit Zahnstochern fixieren.
- 2 Stunden smoken und heiß servieren.

Cowboy Beans

Zutaten:

500 g Kidney-Bohnen aus der Dose
200 g Räucherspeck, gewürfelt
2 Zwiebeln, gehackt
1 Dose geschälte Tomaten, grob zerkleinert
1 EL Chilipulver
1 Tasse Wasser
2 EL Worcester-Sauce
2 EL brauner Zucker
1 EL Senf
1 TL Salz



Zubereitung:

- Den Speck auslassen und alle anderen Zutaten bis auf das Salz mit dem Speck und dem ausgelassenen Fett in einem Topf auf der Sidefirebox oder im Smoker bei 110 °C abgedeckt zwei Stunden köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
- Wenn die Bohnen weich sind und dann noch zuviel Flüssigkeit im Topf sein sollte, gart man alles ohne Deckel noch für weitere 20 Minuten.
- Sollte den Beans trotz des Specks noch Salz fehlen, mit dem zusätzlichen Salz abschmecken und heiß servieren.

German Tafelspitz

Kein Witz, Tafelspitz heißt in den USA ebenfalls Tafelspitz. Hier kommt er allerdings nicht in den Topf, sondern auf den Smoker.

Wild Willys Number 1-derful Rub

½ Tasse Paprikapulver
¼ Tasse Pfeffer, frisch gemahlen
¼ Tasse grobes Salz
¼ Tasse Zucker
2 EL Chilipulver
2 EL Knoblauchpulver
2 EL Zwiebelpulver
2 EL Cayennepfeffer
Ca. 3 Kilo Tafelspitz, pariert



Mop: Stubb's Smokey Mesquite BBQ-Sauce

- Am Vortag des BBQ die Rub-Zutaten vermischen und das Fleisch damit von allen Seiten rundherum gut massieren. Das Fleisch dicht in Folie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 4 Stunden vor dem BBQ das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Den Smoker auf ca. 120°C bringen.
- Die BBQ-Sauce mit etwas Wasser verrühren und auf kleiner Flamme erhitzen.
- Das Fleisch in den Smoker legen und bis zu einer Kerntemperatur von 55-57 °C garen. Nach 1 Std. und etwa 20 Minuten vor Ende der Garzeit satt moppen.
- Nach der Garzeit in Alufolie noch 10 Minuten ruhenlassen und dann dünn gegen die Faser aufschneiden und mit BBQ-Sauce servieren.

Porkroast

Zutaten für 30 Portionen:

2 Schweinenacken, je ca. 2,5 kg
10 EL Röstzwiebeln
16 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
5 Stängel Blattpetersilie, gehackt
1 BBQ Sauce
Salz und Pfeffer
2 Handvoll Räucherchips (mind. 30 Minuten gewässert)



Zubereitung:

Die Schweinenacken längs zu einer flachen Matte aufschneiden, so dass das Fleisch eine rechteckige, flache Form annimmt. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit BBQ - Sauce einstreichen.