

Lamm : vom Steffmartl



ja mei des is des Rezept wie i scho im GSV-Grillbuach schreib auf Seite 150,
und gar nix anders, i machs oiwei so.

wennst an Grill hast, und iatz hab i an gscheitn dazua, is do gar nix dabei

Rollbraten : vom Smoking



Man nehme:

- 1 Schweinebauch
- 1 Schnur
- 1 Kreolischen Rub

- 2 EL Salz
- 1 TL Knofi
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Zwiebel
- 2 EL Provence-Kräuter
- 1 Spur Cayenne

letzterer bestehend aus:

- 3 EL Paprika

Dann hänge man den gerollten und verschnürten Kameraden an die Spießgrillmaschine vom Peter. Die Temperatur soll am Anfang so hoch sein, daß man das Fett langsam rausbrät und so nach 2 h dann Vollgas zum Verknuspern gibt.

Ich fahre in der Kugel die Sache eher anders rum: Erst Vollgas und Verknuspern und dann langsam das Fett rausbruzzeln. Hat bisher immer geklappt:

Wichtig hat sich für mich herausgestellt, daß man im innern, eingerollten Bereich des Bauchs nur leicht Rub drauf tut (ca. 2 TL innen bei 3,2 kg Bauch). Da der Rub viel Salz enthält, kann man hier schnell zuviel salzen. Ich halte es so, daß alles schön rot vom Paprika ist und gut ist.

Auf dem OT-Rolli hatte ich noch eine in öl gedünstete Zwiebel (Streifen) eingewickelt. Ob die es ausmacht, konnte ich leider nicht verkosten.....

Brisket : vom Waldwuser



Rinder Brust zurechtputzen.
pro ca. 1kg Fleisch:

3 El Bockshornkleesaat geschrotet
1 TI grober, schwarzer Pfeffer
1 TI Grobes Salz
etwas Rapsöl (o.ä.)
Bier

das Fleisch ölen, und mit den Gewürzen ordentlich einmassieren.

Auf den Smoker damit, für 3-4 Std. bei 100-110° Gt. (Rebenholzrauch) Wenn die Fleischsäfte anfangen auszutreten die Brust in eine Edelstahlwanne, offen für weitere ca. 3 Std. bei ebenfalls ca. 100-110°C Wenn die KT 70°C erreicht hat, etwas Flüssigkeit in die Wanne gießen (hier war es Bier, hab aber auch schon mit Rotwein gemacht). Die Schale dicht mit Jhova abschließen und die KT auf 92°C ziehen. Dauert bei etwas höherer Temp (~130°C) nun ca. 2-3 Std. 20-30 min Ruhen lassen, und dünne Scheiben aufschneiden und genießen.

Marillen-Chutney : vom Wachaustrassler



1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
2 große reife Paradeiser(Tomaten)
6 reife Marillen

diese werden über dem Feuer in der SFB so lange gegrillt bis sie von allen Seiten verkohlt sind (die Marillen eher nur indirekt wegen dem Fruchtzucker!) danach abkühlen lassen und die Haut entfernen.

Alles grob zerhacken und in einem großem Topf mit 120 ml Wasser und den restlichen Zutaten

100gr fein gehackte rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen zerdrückt
60ml Most- oder Apfelessig
70g Rohrzucker
2El Dijonsenf
2El Tamarindensaft
1El Sojasauce
1 Zimtstange
2TI frischen gehackten Thymian
2TI frischen gehackten Majoran
1TI gemahlener Kümmel
Salz und Pfeffer
1-2 Chili (je nach belieben verwenden)

dieses ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen (umrühren nicht vergessen)
Rezept in Anlehnung an Raichlen > Mark Militellos Mango Barbecuesauce