

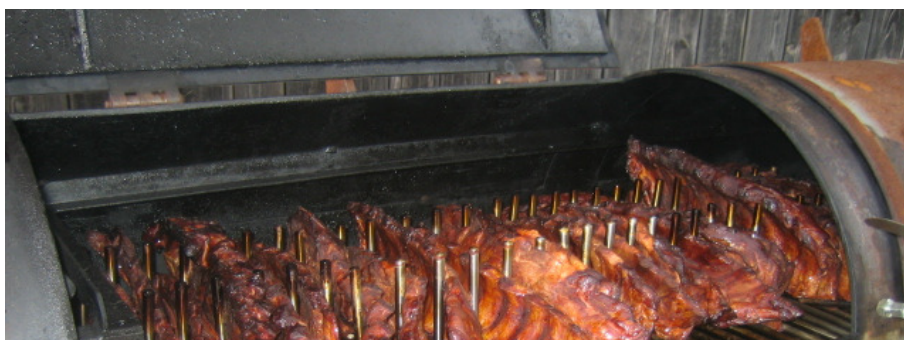
Mexikanische Gulaschsuppe : von den Bruckerknutschkühen



4,5 kg Nacken in mundgroße Stücke (nicht den Airbag seinen als Maß nehmen) schneiden
 6 große Zwiebeln ganz klein 16teln
 10 Knollen chinesischen Knoblauch in hauchdünne Scheibchen schneiden
 1 kg Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden
 3 Dosen Kidneybohnen und 7 Dosen Riesenbohnen abgießen und abtropfen lassen
 4 Liter Tomatensaft

Fleisch richtig kräftig anbraten und mit MagicDust würzen.
 Dann Zwiebeln und Knoblauch mit dazugeben und weiter anbraten.
 Nach dem Anbraten mit Tomatensaft aufgießen, mit Pariser Pfeffer, Salz, Chilli, Thymian und Majoran nach Geschmack würzen und ein wenig köcheln lassen. Nach ca einer halben Stunde die Kartoffeln und Bohnen dazu geben und ca. noch mal 2 Stunden köcheln lassen. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

3-2-1-Ribs : vom Belzi



Die Ribs waren von Rub und Soße her gesehen nach Admin :

Rezept - Babybackribs Niedertemperatur - Grillrezepte

Nur mit folgenden Unterschieden :

- das Originalrezept schickt die Ribs gleich in Jehova.

Ich mach 3-2-1 (120° / 170° / 120°)

- im Dry Rub weniger Rohrzucker , dafür etwas Paprika edelsüß

- die Soße reduziere ich nach der 2er-Phase nicht , sondern nehme zum Moppen selbstgebastelte BBQ-Sauce.

Für die Dry-Rub:

1 EL Salz
 5 EL brauner Zucker
 1 TL Chili-Pulver
 1 TL Thymian
 1 TL Pfeffer
 ein Gefäß zum Mischen und ein Gefäß zum Streuen

Für die Soße, in der sie garen:

1 Tasse Weißwein
 2 EL Honig
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Tabasco grün
 2 EL Weißweinessig und
 2 EL Worcestershiresoße

Beschreibung:

Die Ribs mit der Rub bestreuen und einmassieren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag die Soße leicht erhitzen. 3-2-1 bei 100-120 Grad in den Smoker. Die Ribs sind durch, wenn man einen Knochen leicht drehen kann. Die Flüssigkeit so lange aufkochen, bis sie eine sirupartige Konsistenz hat. Die Ribs damit bestreichen und auf den Grill zum Finish noch mal anbräunen. Vorsicht, sie werden sehr schnell dunkel!

„Jehova, oder ähnliches wurde aus dem Original-Rezept-Zitat aus Furcht vor entfernt! Jehova, Jehova, Jehova, Jehova, Jehova, Jehova, ...“

Brucker-Enten : von den Bruckerknutschkühen

Die Enten sind das Einfachste, sie werden nur von innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran massiert, aufgespießt und gegrillt bis die Haut schön knusprig ist und die Kerntemperatur bei ca. 85° bis 90° liegt.

PP : vom Belzi

Das PP-Rezept hab ich flugs bei unserm Wuser ausgeliehen :

“Cola-Marinade noch den Pitboys.

1 Tasse Chili-Soße

2 EL Senfpulver

1 El Cayenne Pfeffer (bissl mehr)

1 Tasse brauner Zucker

0,5 ltr Cola

1 Tasse Ketchup

2 TI Schwarzer Pfeffer“

Dann das Ganze nach Fertigstellung einfach mit etwas mehr Ketchup eingedickt und nach Gusto abgeschmeckt.

Wuser hatte in dem Sinne recht , dass ein flüssig gerubbtes PP schneller fertig ist als ein trocken gerubbtes. Im Gegensatz zu ihm habe ich die Nacken nicht mit dem Wetzstahl traktiert , sondern dem Rub auch gespritzt.