

Rumpsteak Caveman style mit gegrillten Salatherzen und Parmesandressing

Zutaten (10 Personen)

1kg Roastbeef
5 Romanasalate
150g Parmesan
100ml Milch
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
0,5 Bund Petersilie glatt
400ml Rapsöl

Zubereitung

Das Roastbeef von überschüssigen Sehnen befreien, in zwei Finger dicke Steaks schneiden und den Fettdeckel einschneiden. Die Steaks ansalzen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Die Holzkohle zünden und durchglühen lassen. Nun die Steaks von jeder Seite 3 Minuten in die Kohle legen.

Romanasalate halbieren, ansalzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Den Grillrost vorheizen und die Salathälften darauf scharf angrillen.

Aus Parmesan, Milch, Knoblauch, Petersilie und Rapsöl das Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Steaks in Scheiben aufschneiden, auf die Salathälften geben und etwas Dressing darüber geben.

Zubehör

Pürrierstab



Club Sandwich

Zutaten (10 Personen)

2 Grillhähnchen
20 Toastbrot
20 Scheiben Bacon
10 Eier
4 Tomaten
4 rote Zwiebeln
2 Köpfe Eisbergsalat
Alabama white sauce

Zubereitung

Hähnchen hohl auslösen (entbeinen) und von innen und außen mit Salz würzen. Den Keramikgrill indirekt einrichten und bei 170°C einregeln. Das Hähnchen in den Grill geben und mit Kirschholz räuchern bis es eine Kerntemperatur von 75°C – 80°C erreicht hat.

Tomaten in Scheiben schneiden, rote Zwiebeln schälen, in halbe Scheiben schneiden und den Eisbergsalat zupfen und waschen. Alles bereitstellen.

Wenn das Hähnchen fertig ist, auf der Feuerplatte die Baconscheiben krossbraten und die Spiegeleier zubereiten. Toastbrot hell toasten.

Sauce auf eine Scheibe geben, Salat, Tomaten, aufgeschnittenes Hähnchen darauf anrichten und die roten Zwiebeln darauf verteilen.

Zum Schluss den Bacon und das Spiegelei darauf geben und mit einer weiteren Scheibe Toast belegen. Diagonal aufschneiden und genießen.

Zubehör

Räucherholz

Schweinebauch mit Rahmwirsing

Zutaten (10 Personen)

½ Schweinebauch mit Schwarte
Salz
Backpulver
2 Wirsing
1 Gemüsezwiebel
150ml Weißwein
Pfeffer und Kümmel
0,75 Liter Gemüsebrühe
1 Liter Sahne
Speisestärke

Zubereitung

Die Schwarte mit ordentlich Salz und Backpulver einreiben. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in eine Schale legen. Etwas Wasser zum Kochen bringen und in die Schale geben. Die Schwarte soll im Wasser liegen, nicht das Fleisch. (mindestens 2 Stunden stehen lassen)

Den Bauch aus dem Wasser nehmen und die Schwarte quadratisch einschneiden. Die Schwarte salzen und über einer Fettwanne indirekt im Grill platzieren. Indirekt bei 180°C – 200°C grillen bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist. Die Garraumtemperatur erhöhen und die Schwarte aufknuspern. Die Kerntemperatur sollte bis zum servieren 75°C erreicht haben.

Wirsing vierteln, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden.

Zwiebeln in etwas Butterschmalz anbraten und anschließend mit Weißwein ablöschen. Den Wirsing hinzugeben, mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und mit Speisestärke andicken. Zusammen mit dem Schweinebauch servieren.

Zubehör

Auflaufform mit Gitter
Dutch Oven



www.360BBQ.de

Waffeln mit heißen Kirschen

Zutaten (10 Personen)

9 Eier
375g Zucker
3TL Backpulver
750g Mehl
750ml Milch
1 Prise Salz
Schokodrops
1kg Kirschen
100g brauner Zucker
1 Schuss Rum
300ml Kirschsafft
Speisestärke

Zubereitung

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Aus den restlichen Zutaten und dem Eigelb eine homogene Masse rühren und das Eiweiß unterheben. Schokodrops nach Belieben hinzufügen.

Zucker in einem Topf erhitzen und flüssig werden lassen. Die Kirschen hinzugeben und mit dem Rum flambieren. Anschließend den Kirschsafft hinzufügen, bei kleiner Hitze einkochen und mit Speisestärke andicken.

Die Waffelform mit Fettspray einsprühen und den Waffelteig hineinfüllen. Das Waffeleisen auf die Feuerplatte legen und 2 Minuten pro Seite backen.

Die fertigen Waffeln mit den heißen Kirschen servieren.

Zubehör

Auflaufform mit Gitter
Dutch Oven

