

Travel USA



Fajita mit Pico de Gallo

Zutaten (10 Personen)

1,5kg Flank Steak

10 kleine Tortillas

5 Fleischtomaten

2 rote Zwiebeln

Jalapeños

1 Bund Petersilie

3 Knoblauchzehen

1 Limette

Salz

Zubereitung

Die Tomaten waschen, entkernen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Jalapeños und Petersilie sehr fein schneiden. Die bisherigen Zutaten miteinander vermischen.

Das Pico de Gallo mit etwas Limettenabrieb, dem Saft der Limette und etwas Salz abschmecken.

Das Flank Steak auf der Gussplatte oder dem Grillrost von beiden Seiten angrillen, bis es Farbe hat und anschließend bei indirekter Hitze auf 56-60°C Kerntemperatur ziehen lassen. Vor dem Anschneiden noch einen Moment ruhen lassen.

Das Steak quer zur Faser aufschneiden und mit etwas Pico de Gallo in den Tortilla Wrap einrollen.

Zubehör

Fleischtermometer



www.360BBQ.de

Gambo

Zutaten (10 Personen)

600g Chorizowurst
800g Garnelen ohne Schale
3 Stangen Staudensellerie
2 Paprika grün
1 Gemüsezwiebel
6 Knoblauchzehen
300g Mais
400ml Rinderfond
800g gehackte Tomaten
Butterschmalz
180g Mehl
1 Bund Petersilie glatt
1-2 Chili
Paprikapulver geräuchert
Cajun Spice

Zubehör

Dutch Oven

Zubereitung

Das Mehl in einer beschichteten Pfanne rösten, bis es braun ist. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und unter Rühren das Mehl zugeben. Rühren und erhitzen bis diese dunkel wird, ohne zu verbrennen. Diese dunkle Roux kann gut vorbereitet und im Kühlschrank gelagert werden.

Die Chorizowurst vom Darm befreien und in Scheiben schneiden. Sellerie und Paprika waschen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Den Mais in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen.

Den Dutch Oven vorheizen und die Chorizowurst anbraten. Sobald sie Fett ausgelassen hat, die Zwiebeln mit anbraten. Geflügelfond und Tomaten zugeben. Die kochende Flüssigkeit mit etwas kalter Roux abbinden

Die übrigen Zutaten zugeben, mit viel Cajun Spice würzen und Abschmecken. Die fertige Gambo mit etwas Maisbrot servieren.



Maisbrot

Zutaten (10 Personen)

180ml Wasser

80g Maisgrieß

500g Mehl

2TL Salz

1EL Zucker

7g Trockenhefe

40g Butter

240ml Milch

3EL Maisgrieß

Zubereitung

Das Wasser aufkochen, den Maisgrieß einrühren und abseits der Hitze quellen lassen. Mehl, Zucker und Hefe in einer Rührschüssel mischen. Den noch lauwarmen Maisgrieß zusammen mit der Butter und der Milch unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Der Teig sollte abgedeckt, bei Raumtemperatur etwa 1,5 h gehen. Den Teig zu einer Kugel formen und in trockenem Maisgrieß rollen. Die Kugel in einen mit Backpapier ausgelegtem Dutch Oven flach drücken und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Das Brot kreuzförmig einritzen und indirekt bei 240°C etwa 40 Minuten backen. Das Brot mit Hilfe des Backpapiers entnehmen und abkühlen lassen.

Zubehör

Dutch Oven

Küchenmaschine

Backpapier

Babyback-Ribs mit Mac and Cheese

Zutaten (10 Personen)	
5 Kotelettrippchen	
500ml Bier	
BBQ Rub	
500g Makkaroni	
200g Parmesan	
200g Cheddar	
200g Emmentaler	
60g Butter	
60g Mehl	
400ml Milch	
200ml Sahne	
1TL Paprikapulver geräuchert	
Salz und Pfeffer	
Worcestershiresauce	
50g Panko	
30g Butter	
1 Knoblauchzehe	
Rosmarin, Thymian und Oregano	

Zubehör	
Rippchenhalter	Gusspfanne
Auflaufformen	Alufolie
Butcherpaper	Silikonpinsel

Zubereitung
Die Silberhaut auf der Innenseite der Rippchen mithilfe eines Teelöffels abziehen und anschließend die Leitern von beiden Seiten rubben. Den Smoker auf 130°C vorheizen und die Ribs darin eine Stunde smoken.
Nach einer Stunde die Ribs in die Rippchenhalter stellen. Die Auflaufform mit aufgekochtem Bier befüllen und die Rippchenhalter darin platzieren. Die Auflaufform zuerst mit Butcherpaper abdecken und anschließend das ganze mit Alufolie abdichten.
Den Smoker nun auf 160°C aufheizen und die Ribs darauf 1,5 Stunden dämpfen. Anschließend die Rippchen auspacken und auf dem Smoker bei 160-200°C mit einer BBQ eurer Wahl mehrfach bestreichen und für weitere 30-60 Minuten garen.
Alle Käsesorten fein Reiben. Die Makkaroni Bissfest kochen und in der Zwischenzeit eine klassische Mehlschwitze ansetzen. Butter in der Pfanne klären und Mehl zugeben. Unter ständigem Rühren Milch, Sahne, Worcester Sauce, Paprikapulver und etwas Salz und Pfeffer unterrühren. Das Ganze sollte etwa 10 Minuten köcheln und eindicken.
Die Nudeln abgießen und zusammen mit der Soße und dem Käse in einer Gusspfanne vermischen. Knoblauch schälen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne die Butter schmelzen und die Kräuter mit dem Knoblauch zugeben.
Panko Panade in die Butter streuen und anbraten bis es bräunt und die Butter aufgesaugt hat. Die geröstete Panko über die Nudeln streuen und alles 30 Minuten indirekt im Grill bei etwa 180°C -200°C backen, bis es bräunt.



Beerbrownie

Zutaten (10 Personen)

160g Zartbitterschokolade
220g Mehl
60g Kakao
2TL Backpulver
2 Eier
170g Zucker
8g Vanillezucker
80ml Sonnenblumenöl
100ml Buttermilch
200ml Bier
250ml Sahne
Vanillezucker
Beerenmix

Zubereitung

Den Grill auf 180°C indirekte Hitze vorbereiten.

Mehl, Kakao und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier mit Vanillezucker, normalen Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Mehlmischung mit dem Öl nach und nach unterheben, das Bier und die Buttermilch zugeben. Nun die Schokolade klein hacken und unterrühren.

Eine Auflaufform mit Backpapier auslegen, dann die Masse einfüllen und glattstreichen. Die Brownies circa 20 - 25 Minuten im vorgeheizten Grill backen.

Die Sahne mit etwas Vanillezucker aufschlagen und zusammen mit dem Obst servieren

Zubehör

Küchenmaschine
Auflaufform
Backpapier

