



## **BBQ Chicken Wings**

mit gegrilltem Maiskolben  
und Hot Lime-Mayo-Dip



## **Pork Ribs St. Louis Cut**

mit Cola-Kirsch-Glacing,  
Süßkartoffel-Scheiben und Cole Slaw

## **Skirt Steak**

auf gegrilltem Radicchio,  
Onion Rings und Alabama White Sauce

## **School of BBQ Burger**



## **Banana Pudding**

## **Cheese Cake**



# REZEPTE

## BBQ CHICKEN WINGS

Grillmethode: indirektes Grillen am Pelletsgrill

Zubehör: Geflügelhalter für Keulen und Wings, Silikonpinsel

Grillraumtemperatur: 180–190 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 60 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

16	Stk.	Hühnerflügerl
50	ml	Sojasauce
2	EL	Maiskeimöl
4	EL	Chicken Rub
100	g	BBQ Sauce nach Wahl

Die Hühnerflügerl mit Sojasauce vermengen und für mehrere Stunden zum Marinieren kühl stellen. Danach mit Küchenpapier trockentupfen und mit Maiskeimöl und Geflügelgewürz einreiben. Flügerl in den Geflügelhalter klemmen und in den heißen Pelletsgrill stellen. Nach ca. 50 Min prüfen, ob die Flügerl dem gewünschten Gargrad entsprechen, danach mit der BBQ Sauce einpinseln. Nach weiteren 10 Min. „Trockenzeit“ im Grill haben sie einen schönen Glanz und sind fertig zum Anrichten.

***Tip:*** Wenn man die Flügerl schon am Vorabend mariniert und im Kühlschrank lagert, ziehen sie geschmacklich noch besser durch.



# REZEPTE

## GEGRILLTE MAISKOLBEN

Grillmethode: direktes Grillen am Gas- oder Kohlegrill

Zubehör: keines

Grillraumtemperatur: 190 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: je nach Wunsch

### Zutaten für 4 Personen:

4	Stk.	Maiskolben, vorgekocht
1	EL	Maiskeimöl
2	EL	frische Kräuter, gehackt (Rosmarin, Petersilie, Thymian, Oregano)
1	EL	Butter
		Salz, Pfeffer

Die Maiskolben mit einem scharfen Messer in 2–3 cm große Scheiben schneiden, mit Maiskeimöl vermengen und am heißen Grillrost knusprig grillen. Danach in eine Schüssel legen und mit der Butter, den Kräutern, etwas Salz und Pfeffer vermengen.

*Tipp: Je nach Gewürzmischung verleiht man den Maiskolben einen eigenen Touch.*



## HOT LIME-MAYO-DIP

### Zutaten für 4 Personen:

125	g	Mayonnaise
125	g	Crème fraîche
0,5	TL	Sambal Oelek
1	Stk.	Abrieb und Saft einer Limette
		Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermengen und für ca. 1 Std. kühl stellen, damit sich der Geschmack gut entfalten kann.



# REZEPTE

## PORK RIBS ST. LOUIS CUT

Grillmethode: direkt und indirektes Grillen am Gasgrill oder am Pelletsgrill

Zubehör: Butcher-Paper oder Backpapier, Alufolie, Silikonpinsel

Grillraumtemperatur: 280 °C, danach 180–190 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 90 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

4	Stk.	Schweinerippchen St. Louis Cut*
250	ml	Coca Cola
4	EL	Schwarze Kirschmarmelade
0,5	Stk.	Limettenabrieb und Saft
		Chiliflocken nach Belieben
		Rub für Schweinerippchen

Coca Cola, schwarze Kirschmarmelade, Limettenabrieb und Saft einer halben Limette in einen kleinen Topf geben und am Seitenbrenner kräftig aufkochen. Mit Salz und Pfeffer und etwas Sambal Oelek pikant abschmecken.

Die Spare Ribs vom überschüssigen Fett befreien die Haut (Membran) an der Innenseite der leicht gebogenen Rippchen entfernen. Dieser Schritt ist wichtig, denn die Membran wird beim Grillen zäh, ist nicht essbar, hält das Fett vom Abfließen zurück und lässt auch die Gewürze nicht gut einziehen.

Wer es gerne rauchig mag, gibt die Rippchen in einen Rippchen-Halter, entzündet Holz-Chunks nach Wahl und räuchert die Ribs je nach Wunsch. Danach wird der Grill richtig heiß gemacht, du solltest die Rippchen bei ca. 280 °C und eingeeöltem Rost ordentlich anzischen.

Gewendet wird, wenn sie sich leicht lösen lassen. Ist die zweite Seite fertig angegrillt, werden sie nun auf beiden Seiten gut gewürzt und in Backpapier oder Butcherpaper\*\* und danach zur Stabilität in Grill-Alufolie gepackt.



Es werden in jedes Paket 2 Rippchen gelegt. Dabei sollen die Knochenenden nach oben ausgerichtet sein, da ansonsten das Papier und die Folie beschädigt werden kann und Fett und Saft ausläuft. Wer möchte, kann beim Einpacken etwas Apfel- oder Ananassaft hinzugeben. Somit sind sie etwas früher gar und haben einen fruchtigen Geschmack je nach Zugabe.

Nach ca. 1 ¼ Stunden indirekten Grillens bei 180–190 °C prüft man, ob die Rippchen schon den gewünschten Gargrad erreicht haben. Man prüft, ob sich das Fleisch am Knochen schon ca. 1 cm zurückgezogen hat und sich ein Knochen leicht herauslösen lässt. Danach alle Rippchen auspacken und mit der Fleischseite nach oben auf den Rost legen. Die Oberfläche nun mit der BBQ-Sauce einpinseln und den Grill indirekt etwas heißer aufdrehen, damit die Sauce nun rascher trocknet und zu glänzen beginnt. Diesen Vorgang kann man öfter wiederholen, falls man eine dickere Schicht an Sauce möchte.

Danach kann angerichtet werden.

\* Die Spare Ribs St. Louis Cut werden aus dem oberen Bauchbereich des Tieres geschnitten. Da die Wölbung im oberen Bauchbereich nicht so ausgeprägt ist, sind diese Spare Ribs ziemlich flach und haben einen höheren Fleischanteil.

\*\* Original US Pink Butcher Paper bzw. BBQ Kraftpapier besteht aus 100 % Papier und ist weder beschichtet noch enthält es künstliche Zusatzstoffe. Das Original US Pink Butcher Paper ist durch die FDA (Amerikanische Lebensmittelbehörde) freigegeben für Lebensmittel.

***Tipp: Um eine gleichmäßigere Garung zu erhalten, wendet man die Grillpakete alle 30 Min. und schließt den Deckel.***



## SÜSSKARTOFFELSCHEIBEN VOM GRILL

Grillmethode: direktes Grillen am Gas- oder Kohlegrill, danach indirekt

Zubehör: Rippchenhalter und Abtropfasse

Grillraumtemperatur: 180–190 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: je nach Stärke der Scheiben

### Zutaten für 4 Personen:

800	g	Süßkartoffeln
4	EL	Maiskeimöl
		Rub für Gemüse und Kartoffeln

Die Süßkartoffeln werden geschält und in 8 mm dicke Scheiben geschnitten. Danach werden sie mit Maiskeimöl und der Gewürzmischung nach Wahl mariniert und in den Rippchenhalter geschichtet. Der Rippchenhalter wird am heißen Grill über einer Abtropfasse platziert. Die Süßkartoffeln sind fertig, wenn sie außen knusprig und innen weich sind.

***Tip:*** Aufgepasst bei Ihrer Gewürzmischung! Zu hoher Paprika- und Kräuteranteil macht das Grillgut bei hoher Hitze bitter.



# REZEPTE

## COLE SLAW

### Zutaten für 4 Personen:

1	Stk.	Weißkraut
200	g	Karotten
40	ml	Maiskeimöl
1	Stk.	Knoblauchzehe
4	EL	Dijonsenf
125	g	Mayonnaise
250	g	Crème fraîche
		Apfel Essig
		Salz, Pfeffer

Weißkraut halbieren, den Strunk entfernen und in feine Streifen mit einer Länge von ca. 4 cm schneiden. Je feiner der Schnitt ist, desto zarter der Biss. Das Kraut mit etwas Salz, dem Maiskeimöl und feingehacktem Knoblauch würzen und kräftig durchkneten, bis man spürt, dass das Kraut wesentlich weicher geworden ist. Beim Zusammendrücken sollte der Saft herauslaufen. Nun geschälte und ebenso fein geschnittene Karotten, Dijonsenf, Mayonnaise und Crème fraîche hinzufügen, mit Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren noch 30 Minuten durchziehen lassen.

***Tipp:** Man kann dem Cole Slaw mit etwas zerstoßenem Kümmel oder Tabasco eine individuelle Note verleihen.*



## SKIRT STEAK

Grillmethode: direkt am Gasgrill am Rost oder auf der Sizzle Zone

Zubehör: Kernthermometer

Grillraumtemperatur: 280 °C, danach 120–140 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: Kerntemperatur 53 °C

### Zutaten für 4 Personen:

2	Stk.	Skirt Steak à ca. 600 g
1	EL	Butter
		frischer Rosmarin
		Salz, Pfeffer

Das Skirt Steak von überschüssigem Fett befreien und mit Küchenpapier trocken tupfen. Nun von allen Seiten scharf angrillen und anschließend in den indirekten Bereich bei ca. 130 °C legen. Wenn eine Kerntemperatur von 53 °C erreicht wurde, zum Rasten in einen warmen Bereich (ca. 60 °C Umgebungstemperatur – z. B. Backrohr) legen. Dabei erreicht es nach ca. 12 Min. eine Kerntemperatur von 57 °C und kann angeschnitten werden.



## GEGRILLTER RADICCHIO

Grillmethode: direkt am Gasgrill – Simogas Plancha

Zubehör: -

Grillraumtemperatur: 200 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: ca. 15 Min.

### Zutaten für 4 Personen:

4	Stk.	Radicchio Treviso
4	EL	Maiskeimöl
		Salz

Die unschönen Außenblätter des Radicchios entfernen, anschließend den Salat halbieren und die Schnittstellen mit Maiskeimöl einreiben. Nun von beiden Seiten direkt am heißen Grill bei geschlossenem Deckel angrillen. Wenn er etwas weicher geworden ist, mit etwas Salz und der Alabama White Sauce anrichten.



# REZEPTE

## ALABAMA WHITE SAUCE

Zutaten für 4 Personen:

90	g	Mayonnaise
35	ml	Apfelessig
10	g	Krenpüree
		Pfeffer geschrotet
		Worcestershire Sauce
		Zitronensaft
		Tabasco
		Zucker
		Salz

Die Mayonnaise mit Apfelessig und Kren zu einer glatten Masse verrühren. Wenn sie zu dick erscheint, ein paar Tropfen Wasser hinzufügen. Danach die Sauce mit den restlichen Zutaten pikant abschmecken und über den fertig gegrillten Radicchio Salat träufeln.

*Tipp: Anstatt des Krens kann man auch Wasabi Paste verwenden. Diese färbt die Sauce leicht grünlich ein und schmeckt hervorragend.*



# REZEPTE

## ONION RINGS

Grillmethode: Dutchoven am Gasgrill

Zubehör: Dutchoven, Schaumlöffel

Grillraumtemperatur: 190 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: frittieren bis zur gewünschten Farbe

### Zutaten für 4 Personen:

400	g	Zwiebeln weiß, groß
1	l	Maiskeimöl
500	ml	Buttermilch
100	g	Mehl griffig
50	g	Maisstärke

### Gewürzmischung:

Salz, Pfeffer, geräucherter Paprika, Cayenne Pfeffer

Die Zwiebel schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in seine einzelnen Ringe trennen. Danach salzen und in einer Mischung aus Mehl und Maisstärke wenden. Anschließend durch die Buttermilch ziehen und nochmals in die Mehlmischung geben. Wer eine dickere Panade möchte, wiederholt diesen Vorgang mehrmals. Nun vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen und bis zur gewünschten Bräune frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Gewürzmischung bestreuen.



# REZEPTE

## SCHOOL OF BBQ BURGER

Grillmethode: Gussplatte – Simogas Plancha

Zubehör: Gusspfanne, Gussplatte, Grillspachtel

Grillraumtemperatur: 200–220 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis zur gewünschten Farbe

### Zutaten für 4 Personen:

600	g	Rindernacken
12	g	Salz
4	g	Pfeffer
4	Stk.	große Burger Buns
2	Stk.	Salzgurken
8	Sch.	Cheddar Käse
1	Stk.	Tomate
4	Stk.	große Salatblätter
2	Stk.	rote Zwiebel
2	EL	Öl
3	EL	Schwarzkirschmarmelade
4	EL	Röstzwiebel

Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einer Gusspfanne anbraten, mit der Kirschmarmelade vermengen und zum Abkühlen zur Seite stellen. Den Rindernacken in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer vermengen und mit einer groben Lochscheibe faschieren. Nun ein Drittel der faschierten Menge entnehmen und ein zweites Mal faschieren, für eine bessere Bindung

Die Masse kurz durchkneten, eine Rolle im Durchmesser der fertigen Patties formen und in Frischhaltefolie wickeln. Sie verbleibt nun für 1–2 Stunden im Kühlschrank, um eine gute Bindung zu erhalten.

Danach die Fleischrolle aus der Folie auswickeln und in zentimeterdicke Scheiben schneiden.

Die Patties scharf angebraten, mit dem Cheddar Käse belegen und kurz warm gestellt. Die Brothälften anrösten und den School of BBQ Burger zusammenbauen.

**Tipp:** Wer es scharf mag, fügt noch gehackte Chilischoten hinzu.



# REZEPTTE

## BANANA PUDDING CHEESE CAKE

Grillmethode: Gasgrill oder Bandit Keramik Grill

Zubehör: feuerfeste Gläser, Pizzastein, Eisportionierer oder Löffel

Grillraumtemperatur: 170 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis goldbraun

### Zutaten für 4 Personen:

220	g	Butterkekse
75	g	Pecannüsse
40	g	Butter, geschmolzen
2	Stk.	Bananen, gewürfelt 1x1 cm
2	Stk.	Bananen, püriert
1	EL	Zitronensaft + Abrieb einer Zitrone
4	EL	brauner Zucker
500	g	Topfen
200	g	Kristallzucker
6	Stk.	Eier Größe L
1	Pk.	Bourbon Vanillezucker
		Obers und Butterkekse zum Garnieren

Butterkekse zerbröseln, mit gehackten Pecannüssen und Butter vermengen und als Böden in die feuerfesten Gläser oder Keramikformen füllen, mit einem kleineren Glas leicht andrücken.

Zwei Bananen pürieren und mit Zitronensaft, Abrieb einer Zitrone, braunem Zucker, Topfen, Kristallzucker, Vanillezucker und den Eiern gut verrühren und die Gläser zu 2/3 füllen. Den Grill auf 170 °C temperieren und einen kalten Pizzastein auf einem umgedrehten Bräter platzieren (Backrohreffekt). Die Gläser darauf stellen und ca. 30 Min. bei geschlossenem Deckel backen.

Mit einem Holzspießchen testen, ob die Masse durch und durch gar ist und gegebenenfalls noch etwas im Grill belassen. Wenn sie fertig ist, entnehmen, abkühlen lassen und mit geschlagenem Obers und Keksstückchen verzieren.

**Tipp:** Mit einem Eisportionierer lassen sich die Gläser leichter füllen.