

# GRILL & CO

## GRILLSEMINAR REZEPTSAMMLUNG

### HOLY TRINITY BBQ COURSE



# GRILL & CO

## St. Louis Cut Ribs

Zutaten für 3kg. Ribs (für ca. 6 Personen)

### Zutaten:

3kg St. Louis Cut Spareribs (den Metzger bitten Sie nach dem amerikanischen St. Louis Cut zuzuschneiden) oder über Grill&Co bestellen).  
Don Marcos Cherry Bomb Rub (im Store erhältlich) oder Butt Glitter Rub (siehe Rezepte)

### Zubereitung:

Den Rub am Vortag des BBQ vermischen und die Ribs damit von allen Seiten rundherum gut bestreuen (rubben). Das Fleisch in Frischhaltefolie wickeln (jeden Rippenbogen einzeln) und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Ribs 2 Stunden vor dem BBQ aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen.

Den Kugelgrill oder Watersmoker auf 110°C-120°C vorheizen. Die Ribs mit der Fleischseite nach oben in den Smoker legen und mind. 6 Stunden garen. Die ersten zwei Stunden mit Apfel und Kirschräucherchips (vorher in Wasser einlegen) räuchern. Die Chips dafür abgetropft auf die Kohlebriketts legen. Die 3-2-1 Methode verwenden d.h. 3 Stunden indirekt auf dem Grill (ca. 2 Stunden davon räuchern).

Danach 2 Stunden in Alufolie einwickeln (jeweils ein bisschen Apfelsaft mit zugeben). Danach noch 1 Stunde indirekt ohne Alufolie. Die letzten 45 Minuten die Ribs 2 bis 3 mal mit der Jim Beam Devils Cut Glasur bepinseln.

Memphis-Style Ribs werden auf die gleiche Art zubereitet. Sie werden aber nicht glasiert sondern bekommen nur die Trockengewürzmischung aufgetragen. Baby-Back Ribs werden aus dem Rücken des Schweins geschnitten und brauchen nur circa 4 1/2 - 5 Stunden Smokerzeit. Ihr könnt Sie ebenso bei Grill&Co bestellen (1 Woche vorher).

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Räucherchips
Vorbereitungszeit:	45 Minuten für die Glasur. 12 Stunden Ribs rubben und kühlen
Grillmethode:	indirekte Hitze (ca. 110°C – 120°C)
Smokerzeit:	mind. 6 Stunden

# GRILL & CO

## Jim Beam Black Devils Cut Glasur

Zutaten für 6kg. Spareribs

### Zutaten:

#### Teil 1:

- 1/2 Tasse Wasser
- 3 gesunde EL Tomatenmark
- 1 Pinch Piment
- 1 TL Senfpulver

#### Teil 2:

- 1/2 Tasse Weissweinessig
- 3/4 Tasse Ahornsirup
- 1 TL geriebener frischer Ingwer
- 3/4 Tasse Jim Beam
- Vanillearoma nach Gefühl Pulver oder Aroma
- 2 Tassen brauner Zucker
- 1/2 EL Zimt
- 1 EL Cayennepfeffer nach Geschmack
- 1/2 EL gemahlene Nelken
- 1 EL Tafelsatz

**Bemerkungen:** Zusammen mit Cherry-Bomb-Rub von Don Marco

### Zubereitung:

Teil 1 in kleinem Topf bei geringer Hitze warm machen.

Teil 2 in zweitem Topf warm machen.

Gewürze Löffelweise in Jim Beam Ahornsirup Gemisch einrühren. Dann Tomatenbasis einrühren, evtl. Kirschmarmelade und süsse Chilisauce einrühren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Vorbereitungszeit: ca. 45 Minuten

Grillmethode:

Grillzeit:

# GRILL & CO

## Rub and Smoke Burgerbuns

Zutaten für 10 Buns a 90g

### Zutaten:

- 200ml warmes Wasser
- 4 EL Milch
- 1 Würfel frische Hefe (Nein Nein Nein Trockenhefe geht nicht!)
- 35g Zucker
- 10g Salz
- 80g weiche Butter
- 500g Mehl Typ 550
- 1 Ei

### Zubereitung:

#### Vorbereitung:

Alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach aus dem Teig 90g Buns machen mit etwa 10 bis 11cm Durchmesser. Die Buns auf einem Pizzastein mit Backpapier legen und mit Eigelb und Sesam bestreichen. Nun nochmal für 1 Stunde ruhen lassen. Mit Frischehaltefolie abdecken.

#### Zubereitungen auf dem Grill:

Den Grill für indirekte Hitze auf ca. 200 Grad vorheizen.

Jetzt die Buns für etwa 16 bis 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Nun die Buns auf einem Küchengitter abkühlen lassen und fertig sind die perfekten Burgerbuns.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Pizzastein
Vorbereitungszeit:	ca. 2 ½ Stunden
Grillmethode:	Indirekte Hitze (180°C bis 200°C)
Grillzeit:	16-20 Minuten

# GRILL & CO

## Coleslaw

Zutaten für 10 Personen

### Zutaten:

- 1 Weiskohl mittelgroß
- 1 Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 200g Mayonnaise oder Miracel Whip
- 80 g süße Sahne
- 2 EL Weissweinessig
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Selleriesamen
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Nach dem man den Strunk vom Weiskohl entfernt hat raspelt man ihn klein. Die Karotte wird geschält und ebenfalls klein geraspelt. Die Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten und dazu gegeben. Restliche Zutaten zu einer Marinade verarbeiten und mit dem Krautsalat vermengen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Grillmethode:

Grillzeit:

# GRILL & CO

## Rub and Smoke Glitter Rub

für 2 bis 3 Schweinenacken

### Zutaten:

- 6 EL Paprika Edelsüss
- 3 EL Salz
- 3 EL Zucker
- 2 EL Kreuzkrümmel
- 2 EL Knoblauchpulver
- 2 EL Zwiebelpulver
- 1 EL Oregano
- 1 EL Pfeffer schwarz
- 1 EL Chilipulver
- 1 EL Selleriesalz
- 0,5 EL Ingwer
- 0,5 EL Koriander
- 0,5 EL Zimt

### Zubereitung:

Die Zutaten in einem Einmachglas miteinander vermischen und das Fleisch damit rubben.

# GRILL & CO

## Gegrillte Champignons

Zutaten für 20 Personen

### Zutaten:

- 20 große Champignons
- 8 Scheiben Serranoschinken, fein gewürfelt
- 4 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100g Creme fraiche
- 200 g Bergkäse, gerieben
- 4 EL Blatt Petersilie, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Rapsöl

### Zubereitung:

Die Stiele der Champignons entfernen und die Pilze aushöhlen. Die Stiele und das Champignonfleisch würfeln und mit den restlichen Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Innenseite der Champignons mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung in die Champignons geben.

Den Grill für direkte Hitze (180°C) inklusive ETCS Edelstahlrost vorbereiten.

Die ETCS Grillkörbe mit Öl einpinseln und die Champignons hineinstellen. Die Körbe im Grill platzieren und ca. 15 Minuten grillen, bis die Champignons gar sind und eine goldbraune Kruste haben.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Grillmethode: direkte Hitze, 180 °C  
Grillzeit: 15 Minuten

# GRILL & CO

## Pulled Pork

Zutaten für 10 Personen

### Zutaten:

3KG Schweinenacken (gut durchwachsen) Pull that Piggy Rub von Ankerkraut (Im Store erhältlich) oder But Glitter Rub (siehe Rezept)

### Vorbereitung:

Den Schweinenacken mit dem Barbecue Gewürz einreiben. Danach in Frischhaltefolie wickeln und 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

### Zubereitung:

Den Schweinenacken 2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur stehen lassen. Den Smoker auf 110 °C-120°C vorheizen. Den Schweinenacken in den Smoker legen und die ersten 3-5 Stunden mit Hickory und Mesquite Holzchunks räuchern. Das pulled Pork braucht zwischen 18 und 24 Stunden bis es seine optimale Kerntemperatur von 93 °C erreicht hat. Während des Garvorgangs durchläuft das Fleisch 2 Plateauphasen, in denen die Kerntemperatur teilweise sogar fällt. Das ist normal. Nach Erreichen der 93°C den Nacken in Alufolie einwickeln und noch 1 Stunde in eine Kühlbox mit heißen Wasserflaschen legen. Anschließend das Fleisch „pullen“. Nun das gerupfte Schwein mit der Rubandsmoke Pork Sauce vermischen und mit dem Coleslaw auf einem Burgerbrötchen anrichten. Fertig ist der Rubandsmoke pulled Pork Burger.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Räucherchunks Mesquite und Hickory
Vorbereitungszeit:	30 Minuten rubben + 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank
Grillmethode:	indirekte Hitze (110°C bis 120°C)
Smokerzeit:	18-24 Stunden

# GRILL & CO

## Pulled Pork Red & Wet BBQ Sauce

für ca. 3 Schweinenacken

### Zutaten:

- 2 Cups Ketchup
- 1 Cup Wasser
- 1 Cup SüdKola
- 1 Cup Apfelessig
- 4 Esslöffel Worcestersauce
- 2 Esslöffel Senf
- 2 Limetten
- 250ml Ahorn Sirup Extra Zutat muss nicht sein
- 6 Esslöffel brauner Zucker
- 6 Esslöffel weisser Zucker
- 2 Esslöffel Paprikapulver Edelsüss
- 1 Esslöffel Schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel granulierter Knoblauch
- 1 Esslöffel granuliert Zwiebel
- 1 Esslöffel Selleriesalz
- 1/2 TL Zimt beimischen

### Zubereitung:

Die nassen Zutaten mischen und aufkochen. Limetten auspressen und die Limetten ca. 20 Minuten mitkochen. Trockene Zutaten beimischen und Sauce auf die richtige Konsistenz einkochen. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Die fertige Sauce dann unter das gerupfte Schwein mischen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: 1 großer Kochtopf  
Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde  
Grillmethode:  
Grillzeit:

# GRILL & CO

## Full Packer Rinderbrisket

für ca. 10 Personen

### Zutaten:

1 Full Packer Rinderbrust ca 6-7 kg (könnt Ihr über Grill&Co bestellen)  
Rub: Pit Powder Beef von Ankerkraut (im Store erhältlich). Barbecue Sauce nach Wahl.

### Vorbereitung:

Das Brisket mit Pit Powder Beef rubben und danach für 12 bis 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

### Zubereitung auf dem Smoker:

Smoker auf 110°C einregeln. Brisket ca. 2 Stunden vor dem auflegen aus dem Kühlschrank nehmen. Auf den Smoker legen und 16 bis 20 Stunden garen bis das Brisket eine Kerntemperatur zwischen 89°C und 94°C erreicht hat.. Die ersten 3 Stunden mit Mesquite Räucherchunks räuchern. Es ist fertig wenn es sich beim drücken anfühlt wie ein Marshmallow.

Wie beim Pulled Pork durchläuft das Fleisch 2 Plateauphasen in denen die Kerntemperatur fallen kann. Take it low and slow. Einfach die Ruhe bewahren. Das Fleisch nun in Alufolie in einer Kühlbox mit heißen Wasserflaschen noch ca. 1 Stunde ruhen lassen. Dann quer zur Faser in dünne Scheiben aufschneiden und mit einer Barbecuesauce deiner Wahl servieren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:	Mesquite Räucherchunks
Vorbereitungszeit:	1/2 Stunde zum rubben + 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank
Grillmethode:	-
Smokerzeit:	16 bis 20 Stunden garen

# GRILL & CO

## Baked Potatoes

Zutaten für 8 Personen

### Zutaten:

- 8 Kartoffeln festkochend (mittelgroß)
- 1 Becher Sauerrahm und Schmand
- Schnittlauch
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chipotlepulver

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und auf jeder Seite mit einer Gabel ca 1 cm tief einstechen. Dann mit Olivenöl bepinseln und kräftig salzen und Pfeffern. Sauerrahm und Schmand mischen und mit Salz, Pfeffer und Chipotlechili würzen. Den Schnittlauch klein schneiden.

Kugelgrill auf ca 220°C vorheizen und die Kartoffeln ohne Alufolie ca 1 Stunde bei indirekter Hitze garen.

Zu Beginn ungewässerte Holzchips auf die Kohlen geben um eine schöne Farbe und einen tollen Räuchergeschmack an die Kartoffel zu bekommen. Dann die Kartoffel in der Mitte teilen aber nicht durchschneiden. Mit der Sauerrahm Schmand Mischung füllen und mit Schnittlauch bestreuen.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel:

Zubereitungszeit:

Grillmethode:

Grillzeit:

# GRILL & CO

## Bacon Bomb

Bei der Bacon Bomb gibt es so viele verschiedene Rezepte mit sovielen Varianten. Gebt in Google Bacon Bomb Video ein. Dann habt ihr eine genaue Anleitung wie man das Baconnetz flechtet. Wir haben im Kurs US Beef Rindernacken gehabt und die Bacon Bomb auf eine Kerntemperatur von 68°C gegart.

Gefüllt haben wir mit Cheddarkäse. Wer es schärfer mag kann auch Jalapenos verwenden. Viel Spaß beim ausprobieren.

# GRILL & CO

## Camembert vom Zedernholzbrett

### Zutaten:

- 2 reife Camemberts in der Spanholzverpackung
- etwa 10 gedörrte Zwetschgen
- 20 ml Zwetschgenbrand
- Chilipulver
- 6 EL Zwetschgenmarmelade

### Zusätzlich:

Räucherbrettchen aus Zedernholz, mindestens 5 Stunden gewässert, etwas Küchenschnur.

### Zubereitung:

Die Zwetschgen in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit der Marmelade und dem Brand vermischen, mit dem Chilipulver abschmecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Den Camembert (wenn möglich mit dem Unterteil der Holzschachtel) auf dem Räucherbrett platzieren, eventuell die Holzschachtel mit einer Schnur rundherum zubinden und verschnüren, damit sie beim Grillen nicht aufgeht. Die Zwetschgenmasse gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Bei geschlossenem Deckel bei ca. 200°C indirekt grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt (das dauert ca. 10-15 Minuten). Mit etwas gegrilltem Weißbrot servieren.

### Informationen zum Grillen:

Hilfsmittel: -  
Zubereitungszeit: -  
Grillmethode: -  
Grillzeit: -