

BBQ Rezepte



INDEX

<u>Geschichte und Ursprünge des amerikanischen Barbecue</u>	3
<u>Unverzichtbare Grillzutaten und Gewürze</u>	5
<u>Zubereitung und Kochtechniken beim Grillen</u>	7
<u>REZEPTE</u>	9
<u>Barbecue nach Art von Kansas City</u>	10
<u>Gegrillter Mais</u>	13
<u>Barbecue mit Schweinerippchen nach St. Louis-Art</u>	15
<u>Barbecue mit Schweinefleisch nach North Carolina-Art</u>	18
<u>Barbecue-Rippchen nach Memphis-Art</u>	21
<u>Grillhähnchen</u>	24
<u>Barbecue geräucherte Rinderbrust</u>	27
<u>Hawaiianisches Barbecue</u>	30
<u>Burger auf dem Grill</u>	33
<u>Fleisch- und Gemüsespieße vom Grill</u>	35

GESCHICHTE UND URSPRUNG DES AMERIKANISCHEN BARBECUE

Das amerikanische Barbecue ist eine kulinarische Kunst, die über Jahrhunderte hinweg entwickelt und perfektioniert wurde und zu einem festen Bestandteil der amerikanischen Kultur und Tradition geworden ist. Seine Ursprünge gehen auf die Ureinwohner Amerikas zurück, die ihr Fleisch auf einem Holzgestell, dem "Barbecue", zubereiteten. Diese Methode wurde von den europäischen Siedlern übernommen und angepasst, wodurch eine kulinarische Entwicklung begann, die sich von Region zu Region in den Vereinigten Staaten stark unterscheidet.

Im Süden, vor allem in Staaten wie North Carolina, Tennessee, Texas und Missouri, wurde Barbecue nicht nur zu einer Form des Kochens, sondern auch zu einem gesellschaftlichen Ereignis. Jede Region entwickelte ihren eigenen unverwechselbaren Stil, der auf der bevorzugten Fleischsorte, den Kochtechniken und den für die Soßen verwendeten Zutaten beruht. Während in North Carolina beispielsweise Schweinefleisch in einer Essigsauce mariniert wird, ist Kansas City berühmt für seine Rippchen, die mit einer dicken, süßen Sauce übergossen werden.

Die Entwicklung des amerikanischen Barbecues ist auch durch Innovationen bei den Garverfahren gekennzeichnet. Die Methode des langsamen Räucherns wurde im Laufe der Zeit perfektioniert, um dem Fleisch einen einzigartigen Geschmack zu verleihen. Darüber hinaus hat die Entwicklung verschiedener Arten von Räuchergeräten und Grills dazu geführt, dass immer mehr Menschen mit ihren eigenen Rezepten und Methoden

experimentieren können.

Geschichte und Ursprung des amerikanischen Barbecue

Ein faszinierender Aspekt ist, wie jede Gemeinde diese kulinarische Tradition zu ihrer eigenen gemacht hat. In den wärmeren Monaten finden in den Vereinigten Staaten häufig Festivals statt, die ausschließlich dem Barbecue gewidmet sind. Diese Veranstaltungen dienen nicht nur dem Wettbewerb um das beste Barbecue, sondern auch dazu, Gemeinschaften zum Feiern zusammenzubringen.

Kurz gesagt, die Geschichte und der Ursprung des amerikanischen Barbecues spiegeln ein reiches kulturelles Geflecht wider, in das indigene, europäische und afrikanische Einflüsse eingeflossen sind. Es ist eine Tradition, die sich ständig weiterentwickelt und gleichzeitig ihre tief verwurzelten Wurzeln im gemeinschaftlichen Teilen und der Liebe zu gutem Essen beibehält.

WICHTIGE ZUTATEN UND GEWÜRZE FÜR DEN GRILL

Die Magie eines guten amerikanischen Barbecues liegt nicht nur in den Kochtechniken, sondern auch in der sorgfältigen Auswahl der Zutaten und Gewürze, die den Geschmack des Fleisches verbessern. Diese Komponenten sind so unterschiedlich wie die Regionen des Landes, aber es gibt einige, die zu Eckpfeilern dieser kulinarischen Kunst geworden sind.

Zunächst einmal spielt die Art des Fleisches eine entscheidende Rolle. Von Brisket nach texanischer Art bis zu Schweinerippchen nach St. Louis-Art hat jedes Stück seinen eigenen Reiz. Neben der Fleischsorte sind es aber auch die Gewürze und Marinaden, die jedem Gericht seinen unverwechselbaren Charakter verleihen.

Unverzichtbare Gewürze sind Paprika oder edelsüßer Paprika, der dem Fleisch nicht nur Geschmack, sondern auch eine verlockende rötliche Farbe verleiht. Kreuzkümmel, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver sind weitere beliebte Gewürze, da sie den natürlichen Geschmack von Fleisch ergänzen und verstärken können. Nicht minder wichtig ist brauner Zucker, der sowohl in Würzmischungen (Dry Rubs) als auch in Soßen verwendet wird, um den Säuregehalt auszugleichen und eine karamellierte Note zu verleihen.

Saucen spielen beim amerikanischen Barbecue die Hauptrolle. Je nach Region variieren sie stark: von den auf Essig und Gewürzen basierenden Saucen in North Carolina bis hin zu den reichhaltigen, dicken, süßen Tomatensaucen, die in Kansas beliebt sind.

Wichtige Grillzutaten und Gewürze

Stadt. Selbstgemachte BBQ-Soße lässt sich unendlich individuell gestalten, wobei Zutaten wie Melasse, Senf und sogar Früchte hinzugefügt werden können, um einzigartige Geschmacksrichtungen zu schaffen.

Ein weiteres unverzichtbares Element ist der Rauch, der von vielen als die letzte "Würze" angesehen wird. Die Wahl des Holzes, mit dem geräuchert wird, kann das Aromaprofil des fertigen Gerichts erheblich beeinflussen. Hölzer wie Hickory, Apfel oder Kirsche bieten subtile Noten, die den Unterschied ausmachen können. Zusammenfassend lässt sich sagen, dass diese Zutaten und Gewürze, auch wenn die Vorlieben je nach regionalen Traditionen und persönlichem Geschmack variieren, die Grundlage für jedes gute amerikanische Barbecue-Gericht bilden. Mit ihnen zu experimentieren ist nicht nur erlaubt, sondern im Sinne der Innovation sogar erwünscht. die diese kulinarische Tradition kennzeichnet.

GRILLVORBEREITUNG UND KOCHECHNIKEN

Vorbereitung und Kochtechniken sind die Grundlage für ein authentisches und köstliches amerikanisches Barbecue. Dieser Prozess beginnt lange vor dem Anzünden des Feuers mit der sorgfältigen Auswahl des Fleisches und seiner Vorbereitung vor dem Garen.

Eine wichtige Technik ist das Marinieren, bei dem das Fleisch mehrere Stunden oder sogar Tage lang in einer flüssigen Mischung aus Öl, Essig, Gewürzen und Kräutern eingelegt wird. Dieses Verfahren sorgt nicht nur für mehr Geschmack, sondern hilft auch, härtere Stücke zarter zu machen. Ein klassisches Beispiel ist die Rinderbrust, die von einer längeren Marinade vor dem langsamen Garen sehr profitiert.

Eine weitere wichtige Technik ist die Verwendung von getrockneten Rubs, einer Kombination von Gewürzen, die vor dem Garen direkt auf die Oberfläche des Fleisches gerieben werden. Diese Schicht bildet beim Kochen eine geschmackvolle Kruste und verleiht dem Fleisch sowohl Textur als auch Geschmack. Einreibungen können je nach persönlichen und regionalen Vorlieben stark variieren, aber Zutaten wie Paprika, brauner Zucker, grobes Salz und schwarzer Pfeffer sind weit verbreitet.

Was die Kochtechniken selbst betrifft, so spielt das Räuchern beim American Barbecue eine große Rolle. Während des langsamen Garvorgangs bei niedrigen Temperaturen werden spezielle Hölzer zur Raucherzeugung verwendet,

verleiht dem Holz einen unverwechselbaren Geschmack, der mit anderen Mitteln nicht erreicht werden kann. Die Wahl des Holzes kann von Hickory über Apfel bis hin zu Kirsche reichen, wobei jedes Holz einzigartige Noten zum endgültigen Aromaprofil beiträgt.

Nicht zu vergessen ist die indirekte Grill- oder Räucher- oder Räumermethode, bei der das Fleisch mehrere Stunden lang ohne direkte Hitze gegart wird. Diese Technik gewährleistet ein gleichmäßiges Garen, ohne dass die Außenseite verbrennt, bevor das Innere perfekt durchgebraten ist. Sie ist ideal für große Stücke oder ganze Stücke wie Rippchen oder ganze Brüste.

Diese Techniken erfordern Geduld und Übung, sind aber entscheidend, um die Kunst des amerikanischen Barbecue zu beherrschen. Jeder Schritt von der Vorbereitung bis zur Zubereitung trägt dazu bei, unvergessliche Gerichte zu kreieren, die sowohl traditionelle Aromen als auch kulinarische Innovationen zelebrieren.



REZEPTE

BARBECUE NACH KANSAS-CITY- ART



6 Personen

Zutaten:

- 3 Schweinerippchen (insgesamt ca. 2 kg)
- 2 Tassen Barbecue-Sauce nach Kansas City-Art
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 2 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel Senfpulver
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer (optional, für eine pikante Note)
- Räucherholz (vorzugsweise Walnuss, Eiche oder Mesquite)
- Aluminiumfolie

Anweisungen:

1. Die Rippchen vorbereiten:

- Die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchen entfernen, falls sie noch nicht entfernt wurde. So können die Gewürze und die Sauce besser einziehen.
- In einer kleinen Schüssel braunen Zucker, geräucherten Paprika, Salz, schwarzen Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebel in einer kleinen Schüssel sowie Salz und Pfeffer vermischen.

Barbecue nach Art von Kansas City

Pulver, Senfpulver und Cayennepfeffer (falls gewünscht). Diese Mischung wird als Gewürz für die Rippchen verwendet.

2. Die Rippchen würzen:

- Die Rippchen großzügig mit der Gewürzmischung einreiben und darauf achten, dass alle Seiten der Rippchen gleichmäßig bedeckt sind. Die Rippchen mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen, am besten über Nacht, um beste Ergebnisse zu erzielen.

3. Bereiten Sie den Grill oder Smoker vor:

- Bereiten Sie Ihren Grill oder Räucherofen für indirektes Garen bei einer Temperatur von ca. 110-120°C (225-250°F) vor. Fügen Sie Räucherholz gemäß den Anweisungen für Ihren Grill oder Räucherofen hinzu. Hickory-, Eichen- oder Mesquite-Holz ist ideal für diese Art von Rippchen.

4. Die Rippchen kochen:

- Die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Grill oder Smoker legen. Die Rippchen ca. 4-5 Stunden bei indirekter Hitze garen, dabei jede Stunde wenden, damit sie gleichmäßig garen.

5. Die Barbecue-Sauce auftragen:

- Während der letzten Garphase die Rippchen großzügig mit Barbecue-Sauce nach Kansas City-Art bestreichen. Mehrere Male auftragen

Barbecue nach Art von Kansas City

In den letzten 30-60 Minuten der Garzeit werden die Rippchen mit der Sauce übergossen, damit sie karamellisieren und eine klebrige, köstliche Schicht bilden.

6. Prüfen Sie, ob sie gar sind:

- Die Rippchen sind fertig, wenn das Fleisch an den Knochen leicht geschrumpft ist und sich mit einer Gabel leicht lösen lässt. Die Innentemperatur der Rippchen sollte mindestens 70°C (160°F) betragen.

7. Servieren:

- Die Rippchen vom Grill nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen, bevor sie zwischen den Knochen aufgeschnitten werden. Servieren Sie die Rippchen heiß mit zusätzlicher Barbecue-Sauce und Beilagen wie gegrilltem Mais, Krautsalat und Maisbrot.



GEGRILLTER KORN



6 Personen

Zutaten:

- 6 frische Maiskolben, von Schalen und Seide befreit
- 6 Esslöffel geschmolzene Butter
- Salz nach Geschmack
- Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
- 1/2 Tasse geriebener Parmesankäse (optional)
- 1/4 Tasse gehackter frischer Koriander (optional)
- 1 in Spalten geschnittene Zitrone (optional)

Anweisungen:

1. Bereiten Sie den Mais vor:

- Heizen Sie den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vor.
- Weichen Sie in der Zwischenzeit die Maiskolben mindestens 10 Minuten lang in kaltem Wasser ein. So bleibt der Mais beim Grillen feucht.

2. Den Mais rösten:

- Überschüssiges Wasser aus den Maiskolben abgießen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Gegrillter Mais

- Bestreichen Sie jede Maisähre mit etwa 1 Esslöffel geschmolzener Butter, wobei darauf zu achten ist, dass alle Seiten bedeckt sind.

- Jedes Ohr mit Salz und schwarzem Pfeffer nach Geschmack bestreuen.

3. Garen auf dem Grill:

- Die Maiskolben direkt auf den heißen Grill legen.

- Die Maiskolben unter gelegentlichem Wenden etwa 10-15 Minuten garen, bis sie zart und auf der ganzen Seite leicht gebräunt sind.

4. Servieren:

- Nehmen Sie die Maiskolben vom Grill und legen Sie sie auf einen Teller oder eine Servierplatte.

- Optional kann jedes Ohr mit geriebenem Parmesankäse und gehacktem frischem Koriander bestreut werden.

- Servieren Sie den heißen gerösteten Mais mit Zitronenspalten, damit jeder nach Belieben etwas frischen Zitronensaft über seinen Mais pressen kann.



SCHWEINERIPPCHEN- BARBECUE NACH ST. LOUIS-ART LOUIS



6 Personen

Zutaten:

- 3 Racks mit Schweinerippchen nach St. Louis-Art (insgesamt etwa 2,5 kg)
- 2 Esslöffel Dijon-Senf
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 Tasse Barbecue-Sauce nach St. Louis-Art
- Räucherholz (Walnuss, Eiche oder Mesquite)
- Aluminiumfolie

Anweisungen:

1. Die Rippchen vorbereiten:

- Heizen Sie Ihren Smoker oder Grill für indirektes Garen auf eine Temperatur von ca. 120-135°C (250-275°F) vor.
- Entfernen Sie die Silberhaut auf der Rückseite der Rippen, falls sie noch nicht entfernt wurde.

Barbecue mit Schweinerippchen nach St. Louis- Art

- Die Rippchen von allen Seiten mit einer dünnen Schicht Dijon-Senf bestreichen. Der Senf sorgt dafür, dass die Gewürze besser am Fleisch haften.

2. Das Gewürz für die Rippchen zubereiten:

- In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker, geräucherten Paprika, Salz, gemahlene schwarzen Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und getrockneten Thymian vermischen. Diese Mischung wird als Gewürz für die Rippchen verwendet.

3. Die Rippchen würzen:

- Die Rippchen von allen Seiten großzügig mit der Gewürzmischung bestreuen und darauf achten, dass sie vollständig damit bedeckt sind.

4. Die Rippchen räuchern:

- Die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Smoker oder Grill legen.

- Die Rippchen über indirekter Hitze etwa 4-5 Stunden räuchern oder bis sie zart sind und sich leicht von den Knochen lösen lassen. Nach Bedarf Räucherholzstücke hinzufügen, um den Rauch zu halten.

5. Die Rippchen glasieren:

- Während des letzten Teils der Garzeit (etwa die letzten 30-45 Minuten) die Rippchen mit der Sauce bestreichen.

Barbecue mit Schweinerippchen nach St. Louis- Art

St. Louis Style Barbecue, mehrmals wenden und bepinseln, um sicherzustellen, dass sie gut glasiert sind.

6. Prüfen Sie, ob sie gar sind:

- Die Rippchen sind fertig, wenn das Fleisch an den Knochen leicht geschrumpft ist und sich mit einer Gabel leicht lösen lässt. Die Innentemperatur der Rippchen sollte mindestens 70°C (160°F) betragen.

7. Servieren:

- Nehmen Sie die Rippchen aus dem Smoker oder vom Grill und lassen Sie sie einige Minuten ruhen, bevor Sie sie zwischen den Knochen aufschneiden.

- Servieren Sie die Rippchen heiß mit Ihren Lieblingsbeilagen, wie gegrilltem Mais, Krautsalat und Maisbrot.

- Überschüssiges Wasser aus den Maiskolben abgießen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

- Bestreichen Sie jede Maisähre mit etwa 1 Esslöffel geschmolzener Butter, wobei darauf zu achten ist, dass alle Seiten bedeckt sind.

- Jedes Ohr mit Salz und schwarzem Pfeffer nach Geschmack



BARBECUE MIT SCHWEINEFLEISCH NACH NORDCAROLINA-ART



6 Personen

Zutaten:

- 2 kg Schweineschulter ohne Knochen
- 2 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel Senfpulver
- 1/2 Teelöffel Cayennepfeffer (optional, für eine pikante Note)
- 1 Tasse Apfelessig
- 1/2 Tasse Wasser
- 1/4 Tasse Worcestershire-Sauce
- 1/4 Tasse Chilisauce (vorzugsweise nach North Carolina-Art)
- Hamburgerbrötchen oder Servierbrötchen
- Krautsalat als Beilage

Anweisungen:

1. Das Fleisch vorbereiten:

- In einer kleinen Schüssel Salz, braunen Zucker, geräucherten Paprika, gemahlene schwarze Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Senfpulver und Cayennepfeffer (falls gewünscht) mischen, um die trockene Würzmischung herzustellen.
- Die Schweineschulter mit dem Dry Rub einreiben, dabei darauf achten, dass alle Seiten des Fleisches bedeckt sind. Das Fleisch in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 4 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2. Die Barbecue-Sauce zubereiten:

- In einem kleinen Topf den Apfelessig, das Wasser, die Worcestershire-Sauce und die Chilisauce vermischen. Die Mischung zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Sauce beiseite stellen.

3. Das Fleisch kochen:

- Heizen Sie Ihren Smoker oder Grill für indirektes Garen auf eine Temperatur von ca. 120-135°C (250-275°F) vor.
- Die Schweineschulter auf den Smoker oder Grill legen und bei indirekter Hitze 6-8 Stunden garen, oder bis das Fleisch zart ist und sich leicht mit einer Gabel zerteilen lässt. Während des Garens das Fleisch jede Stunde mit Barbecue-Soße begießen, um es feucht zu halten und zu würzen.

Barbecue mit Schweinefleisch nach North Carolina-Art

4. Das Fleisch zerkleinern:

- Sobald das Fleisch fertig ist, nehmen Sie es aus dem Räucherofen oder vom Grill und lassen es etwa 10-15 Minuten ruhen. Dann mit zwei Gabeln oder sauberen Händen zerkleinern und das Fleisch in kleine, saftige Stücke zerteilen.

5. Servieren:

- Servieren Sie das zerkleinerte Fleisch auf Hamburgerbrötchen oder Brötchen, zusammen mit Krautsalat und Barbecue-Sauce nach North Carolina-Art, die jeder nach Belieben hinzufügen kann.



BARBECUE-RIPPCHEN NACH MEMPHIS-ART



6 Personen

Zutaten:

- 3 Stangen Schweinerippchen (insgesamt ca. 2,5 kg)
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 2 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Teelöffel Zwiebelpulver
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer (optional, für eine pikante Note)
- 1/4 Tasse Dijon-Senf
- 1/4 Tasse Apfelessig
- 1/4 Tasse Worcestershire-Sauce
- 2 Tassen Barbecue-Sauce nach Memphis-Art
- Räucherholz (vorzugsweise Walnuss, Eiche oder Mesquite)
- Aluminiumfolie

Anweisungen:

1. Die Rippchen vorbereiten:

- Heizen Sie Ihren Smoker oder Grill für indirektes Garen auf eine Temperatur von ca. 120-135°C (250-275°F) vor.

Memphis Style Barbecue-Rippchen

- Entfernen Sie die Silberhaut auf der Rückseite der Rippen, falls sie noch nicht entfernt wurde.

2. Das Trockengewürz zubereiten:

- In einer kleinen Schüssel braunen Zucker, Salz, geräucherten Paprika, gemahlene schwarzen Pfeffer, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver und Cayennepfeffer (falls gewünscht) vermengen. Dies ist die Trockenmischung für die Rippchen.

3. Die Rippchen würzen:

- Eine dünne Schicht Dijon-Senf auf allen Seiten der Platte verteilen
Rippen.
- Die Rippchen großzügig mit dem Trockenrub bestreuen und darauf achten, dass sie gleichmäßig bedeckt sind. Leicht andrücken, damit das Gewürz am Fleisch haften bleibt.

4. Die Rippchen räuchern:

- Die Rippchen mit der Knochenseite nach unten auf den Smoker oder Grill legen.
- Die Rippchen über indirekter Hitze etwa 3-4 Stunden räuchern oder bis sie zart sind und sich leicht von den Knochen lösen lassen. Nach Bedarf Räucherholzstücke hinzufügen, um den Rauch zu halten.

Memphis Style Barbecue-Rippchen

5. Die Glasursauce zubereiten:

- Während die Rippchen räuchern, die Glasursauce zubereiten. Dazu Apfelessig, Worcestershire-Sauce und Barbecue-Sauce nach Memphis-Art in einem kleinen Topf verrühren. Die Mischung zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten lang köcheln lassen.

6. Die Rippchen glasieren:

- Während der letzten Garzeit (etwa die letzten 30-45 Minuten) die Rippchen alle 10-15 Minuten mit der Glasursauce bestreichen, damit sie karamellisieren und einen köstlichen Glanz bekommen.

7. Servieren:

- Nehmen Sie die Rippchen aus dem Smoker oder vom Grill und lassen Sie sie einige Minuten ruhen, bevor Sie sie zwischen den Knochen aufschneiden.

- Servieren Sie die Rippchen heiß und saftig mit Ihren Lieblingsbeilagen, wie Krautsalat, Maisbrot und gebackenen Bohnen.



GEGRILLTES HÄHNCHEN



6 Personen

Zutaten:

- 6 Hähnchenteile (Schenkel, Brüste, Flügel, usw.)
- 1 Tasse Barbecue-Sauce
- 1/4 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Honig
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Teelöffel edelsüßes Paprikapulver
- 1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten (optional, zum Servieren)
- gehackte frische Petersilie (optional, zum Garnieren)

Anweisungen:

1. Das Huhn marinieren:

- In einer großen Schüssel Barbecue-Sauce, Sojasauce, Honig, Olivenöl, gehackten Knoblauch, süßen Paprika, gemahlene Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen.

Grillhähnchen

- Die Hähnchenteile in die Marinade legen und darauf achten, dass sie vollständig bedeckt sind. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens zwei Stunden marinieren lassen.

1 Stunde, am besten über Nacht, um beste Ergebnisse zu erzielen.

2. Bereiten Sie den Grill vor:

- Heizen Sie Ihren Grill auf mittlere bis hohe Hitze vor. Wenn Sie Holzkohle verwenden, vergewissern Sie sich, dass die Kohlen heiß und kochbereit sind.

3. Das Huhn kochen:

- Nehmen Sie das Hähnchen aus der Marinade und entsorgen Sie die überschüssige Marinade. So wird verhindert, dass die Marinade auf dem Grill anbrennt.

- Legen Sie die Hähnchenteile auf den heißen Grill und grillen Sie sie etwa 5-7 Minuten auf jeder Seite oder bis sie gar sind. Die Garzeit hängt von der Größe und der Art der Hähnchenteile ab, die Sie verwenden.

4. Das Huhn glasieren:

- In den letzten Minuten des Garvorgangs die Hähnchenteile mit etwas frischer Marinade bestreichen, um ihnen mehr Geschmack und einen köstlichen Glanz zu verleihen. Achten Sie darauf, das Hähnchen so lange zu garen, bis es eine sichere Innentemperatur von mindestens 75 °C erreicht hat.

Grillhähnchen

5. Servieren:

- Die Hähnchenteile auf eine Servierplatte oder einen Teller geben und

Nach Belieben mit Zitronenscheiben und gehackter frischer Petersilie garnieren.

- Servieren Sie das gegrillte Hähnchen heiß und saftig mit Ihren Lieblingsbeilagen wie frischem Salat, geröstetem Mais und gebackenen Kartoffeln.



BARBECUE GERÄUCHERTE RINDERBRUST



6 Personen

Zutaten:

- 1 Stück Brustfleisch von etwa 3-4 kg
- 3 Esslöffel koscheres Salz
- 2 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Esslöffel geräucherter Paprika
- 1 Esslöffel Knoblauchpulver
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Chilipulver
- 1/2 Tasse Barbecue-Sauce (optional)
- Räucherholz (Eiche, Walnuss oder Mesquite)
- Aluminiumfolie

Anweisungen:

1. Die Rinderbrust vorbereiten:

- Die Brust mindestens 1 Stunde v o r d e r Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur annimmt.
- Die Rinderbrust waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

Barbecue geräucherte Rinderbrust

- Mischen Sie koscheres Salz, gemahlene schwarze Pfeffer, geräucherten Paprika, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, braunen Zucker und Chilipulver in einer Schüssel, um die trockenen Gewürze herzustellen.

2. Die Rinderbrust würzen:

- Reiben Sie das Bruststück von allen Seiten großzügig mit dem Trockengewürz ein und achten Sie darauf, dass es gleichmäßig bedeckt ist.

- Die gewürzte Rinderbrust in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 4 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen vermischen können.

3. Den Grill vorbereiten und die Rinderbrust räuchern:

- Bereiten Sie Ihren Räucherofen oder Grill für indirektes Garen bei einer Temperatur von etwa 110-120°C (225-250°F) vor.

- Legen Sie das Räucherholz nach den Anweisungen des Herstellers in die Kohlen oder den Räucherofen.

- Die Rinderbrust mit der Fettseite nach oben auf den Grill legen und den Deckel schließen.

- Räuchern Sie die Rinderbrust ca. 1 Stunde pro halbes Kilogramm Gewicht oder bis die Innentemperatur 90-95 °C erreicht hat. Dieser Vorgang kann zwischen 8 und 12 Stunden dauern, je nach Größe des Bruststücks und der Gartemperatur.

Barbecue geräucherte Rinderbrust

4. Die Rinderbrust in Alufolie einwickeln:

- Wenn die Rinderbrust eine Innentemperatur von ca. 70°C (160°F) erreicht hat, nehmen Sie sie vom Grill und wickeln sie fest in Alufolie ein.
- Die umhüllte Rinderbrust wieder auf den Grill legen und weitergaren, bis sie eine Innentemperatur von 90-95°C erreicht hat.

5. Ausruhen und dienen:

- Die Rinderbrust aus dem Räucherofen nehmen und vor dem Aufschneiden mindestens 30 Minuten in der Folie ruhen lassen.
- Die Rinderbrust in dünne Scheiben schneiden, gegen die Faserrichtung, und servieren.
heiß. Nach Belieben mit Barbecue-Sauce servieren.



HAWAIIANISCHES BARBECUE



6 Personen

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinefleisch (auch Schweineschulter oder Lende), in große Stücke geschnitten
- 1 große Ananas, in Würfel geschnitten
- 1 große Zwiebel, in Stücke geschnitten
- 1 rote Paprika, in Stücke geschnitten
- 1 grüne Paprika, in Stücke geschnitten
- 1/2 Tasse Sojasauce
- 1/4 Tasse Ketchup
- 1/4 Tasse Reisessig
- 1/4 Tasse brauner Zucker
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Teelöffel geriebener frischer Ingwer
- 1 Teelöffel Sesamöl
- 1 Teelöffel Maisstärke in 2 E s s l ö f f e l n Wasser aufgelöst (optional, um die Sauce zu verdicken)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Spieße, mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht (wenn Sie Spieße machen wollen)

Hawaiianisches Barbecue

Anweisungen:

1. Bereiten Sie die hawaiianische Barbecue-Sauce zu:

- In einer großen Schüssel Sojasauce, Ketchup, Reissessig, braunen Zucker, gehackten Knoblauch, geriebenen Ingwer und Sesamöl vermischen. Gut umrühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Wenn Sie eine dickere Soße bevorzugen, können Sie die in Wasser aufgelöste Maisstärke hinzufügen und gut verrühren. Die Soße beiseite stellen.

2. Das Schweinefleisch marinieren:

- Die Schweinefleischstücke in einen luftdichten Behälter oder wiederverschließbaren Beutel geben und die Hälfte der hawaiianischen Barbecue-Sauce über das Fleisch gießen. Die andere Hälfte der Sauce für später aufheben.

- Den Behälter abdecken oder den Beutel verschließen und mindestens 2 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Bereiten Sie den Grill vor:

- Heizen Sie den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vor.

4. Die Spieße zusammensetzen (optional):

- Die marinierten Schweinefleischstücke auf die Spieße stecken, abwechselnd mit Ananasstücken, Zwiebeln und Paprika.

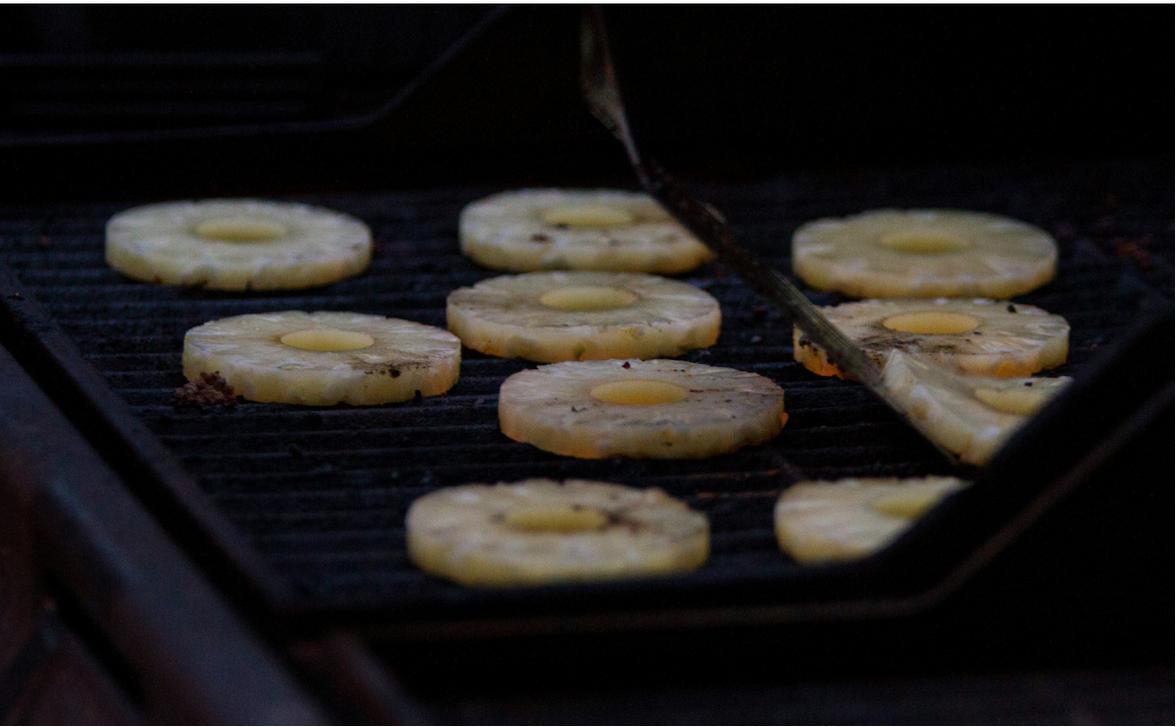
Hawaiianisches Barbecue

5. Garen auf dem Grill:

- Legen Sie die Spieße (falls verwendet) oder die Schweinefleischstücke direkt auf den heißen Grill.
- Auf jeder Seite 10-12 Minuten braten, bis das Fleisch gar ist und das Gemüse zart und leicht gebräunt ist.
- In den letzten Minuten der Garzeit das Fleisch und das Gemüse mit der reservierten hawaiianischen Barbecue-Sauce bestreichen und mehrmals wenden, damit es gut glasiert.

6. Servieren:

- Die Spieße oder Schweinefleischstücke vom Grill nehmen und heiß servieren, eventuell mit weißem Reis oder hawaiianischem Krautsalat.



BURGER AUF DEM GRILL



6 Personen

Anweisungen:

1. Die Hackfleischmischung zubereiten:

- In einer großen Schüssel das Rinderhackfleisch, die gehackte Zwiebel, den gehackten Knoblauch, das Ei, die Semmelbrösel, die Worcestershire-Sauce, den Dijon-Senf, Salz und Pfeffer vermischen. Alle Zutaten gut vermischen, aber nicht zu viel, damit die Burger nicht zäh werden.

2. Die Burger formen:

- Die Fleischmischung in 6 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Frikadelle formen. Dabei darauf achten, dass die Frikadellen gleichmäßig dick und im Durchmesser etwas größer als das Brötchen sind.

3. Bereiten Sie den Grill vor:

- Heizen Sie den Grill auf mittelhohe Hitze vor und ölen Sie ihn leicht ein, damit die Burger nicht kleben bleiben.

4. Die Burger zubereiten:

- Legen Sie die Burger auf den heißen Grill und garen Sie sie etwa 4-5 Minuten auf jeder Seite oder bis sie gar sind.

Barbecue-Burger

nach Ihrem Geschmack zubereitet werden. Wenn Sie Käse hinzufügen möchten, legen Sie ihn in den letzten Minuten der Garzeit auf die Burger, damit er schmilzt.

5. Bereiten Sie die Brote vor:

- In der Zwischenzeit die Hamburgerbrötchen halbieren und auf dem Grill leicht goldbraun rösten.

6. Die Burger zusammensetzen:

- Legen Sie ein Salatblatt auf den Boden jedes Hamburgerbrötchens, gefolgt von einem gegarten Hamburger-Patty. Tomatenscheiben, Zwiebeln und Essiggurken nach Belieben hinzufügen. Mit dem oberen Teil des Brötchens abdecken.

7. Servieren:

- Servieren Sie die heißen Burger mit Ihren Lieblingsbeilagen wie Pommes frites, Salat oder noch mehr Gewürzoptionen wie Ketchup, Senf und Mayonnaise.



GRILLEN VON FLEISCH- UND GEMÜSESPIESSE



6 Personen

Zutaten:

- 800 g Rindfleisch (kann Filet, Lende oder Steak sein) Braten), in ca. 2,5 cm große Stücke geschnitten
- 2 rote Paprikaschoten, grob zerkleinert
- 2 grüne Paprikaschoten, grob zerkleinert
- 1 große Zwiebel, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zucchini, in dicke Scheiben geschnitten
- 250 g Champignons, geputzt und halbiert
- 12 Kirschtomaten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Esslöffel Olivenöl
- gehackte frische Kräuter (optional, zum Garnieren)

Für die Marinade (optional):

- 3 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Teelöffel Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Anweisungen:

1. Das Fleisch zubereiten (optional):

- Wenn Sie eine Marinade verwenden, mischen Sie Olivenöl, gehackten Knoblauch, Zitronensaft, Dijon-Senf, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel. Das gehackte Rindfleisch hinzugeben und gut vermischen, um es zu überziehen. Mindestens 30 Minuten oder bis zu 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2. Die Spieße vorbereiten:

- Weichen Sie die Spieße mindestens 30 Minuten lang in Wasser ein, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.

- Fädeln Sie die marinierten Rindfleischstücke (oder unmariniert, wenn Sie keine Marinade verwenden) auf die Spieße, abwechselnd mit Paprikastücken, Zwiebeln, Zucchini, Champignons und Kirschtomaten.

- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und verteilen Sie sie gleichmäßig auf die Spieße.

3. Die Spieße würzen:

- Die Spieße mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Grillen von Fleisch- und Gemüsespieße

4. Bereiten Sie den Grill vor:

- Heizen Sie den Grill auf mittelhohe Hitze vor und ölen Sie ihn leicht ein, damit die Zutaten nicht festkleben.

5. Die Spieße zubereiten:

- Die Spieße auf den heißen Grill legen und unter gelegentlichem Wenden 10-12 Minuten garen, bis das Fleisch gar ist und das Gemüse zart und leicht gebräunt ist.

6. Servieren:

- Die Spieße vom Grill nehmen und heiß servieren, nach Belieben mit gehackten frischen Kräutern bestreuen.
- Servieren Sie die Spieße mit Reis, Salat oder einer anderen Beilage Ihrer Wahl.

