

GESMOKTES SCHWEINEFILET IM BACONMANTEL

Zutaten für 1 Schweinefilet (4 Personen):

1 Schweinefilet
8-10 Scheiben Bacon
Rub für Schweinefleisch
Räucherchips

Zubereitung:

1. Das Schweinefilet parieren und den Rub einmassieren. Due Baconscheiben nebeneinander ausbreiten und das Filet damit einrollen.
2. Den Grill auf ca. 200 °C aufheizen mit direkter und indirekter Zone.
3. Das Schweinefilet in die indirekte Zone platzieren und mit einer handvoll Räucherchips in der direkten Zone besmoken. Das Schweinefilet mit geschlossenem Deckel bis auf eine Kerntemperatur von ca. 65 °C fertig grillen.

TEXAS SPARE RIBS

Zutaten für 2 Rippenstränge:

2 Baby-Backribs
Rub
Barbecue-Sauce
Räucherchips

Zubereitung:

1. Die Silberhaut von der Knochenseite der Rippchen abziehen, dann den Rub schön von allen Seiten in die Rippchen massieren.
2. Den Grill auf ca. 140 °C indirekter Hitze vorbereiten, die Räucherchips in die direkte Zone zum Rauchen bringen und die Spare Ribs mit der Knochenseite nach unten in die indirekte Zone platzieren. Nun wird 30 Minuten weiter gesmoked. Dann werden die Rippchen vom Grill genommen, mit BBQ-Sauce eingerieben und in Alu-Folie sehr sorgfältig eingepackt. Jetzt die Rippchen bei ca. 220 °C 60 Minuten indirekt grillen.
3. Wenn man mit der Grillzange jeden einzelnen Rippenknochen vom Rippenstrang abschälen kann, haben wir alles richtig gemacht und werden mit perfekten Rippchen verwöhnt.

NEW YORK CHEESECAKE

Zutaten für 8 Personen:

für den Boden:	für die Füllung:
150g Butterkekse	6 große Eier
50g Zucker	300g Zucker
80g Butter	900g Frischkäse
	250ml Creme fraiche
	250ml Schlagsahne
	1 Vanilleextrakt
	2 Limetten

Zubereitung:

1. Die Kekse zerkrümeln, Butter schmelzen und mit dem Zucker und den Keksen vermischen und in eine Auflaufform geben. In einer großen Schüssel die Zutaten der Füllung miteinander verrühren. Von den Limetten den Saft und den Abrieb benutzen.
2. Den Grill auf indirekte Hitze 180 °C einstellen und die Form mit dem Boden ca. 10 Minuten grillen. Dann nehmen wir ihn vom Grill und füllen die Crememasse auf den Keksboden. Dann wird die Form wieder auf die indirekte Zone des Grills platziert und ca. 40 Minuten bei 160 °C gegrillt.
3. Zum Servieren etwas abkühlen lassen.

GRILLSEMINAR

Grillen go2 BBQ

ROBERT HEUCK
GRILLPROFI

TEL 0152 09445320
FAX 02192 9364292

ROB@ROBONFIRE.DE
WWW.ROBONFIRE.DE

ROB
★ ON ★
FIRE

APFEL BALSAMICO REDUKTION

Zutaten für ca. 1/3 Liter:

750ml Apfelsaft
120ml Acetobalsamico
6 EL Honig
1 EL Zimtpulver
200ml Sahne
5 EL Sojasauce
1 TL Chilipulver

Zubereitung:

1. Den Grill auf 250 °C direkter Hitze aufheizen.
2. Alle Zutaten bis auf die Sahne in den Wok, Topf oder Dutch Oven geben, diesen dann auf dem Grill platzieren und ca. 30 Minuten einkochen lassen bis die Masse schön sämig ist.
3. Dann rühren wir die Sahne hinein und schmecken mit Sojasauce und Chilipulver ab und lassen es noch 3 Minuten auf kleiner Stufe weiter köcheln.

CHEESEBURGER CLASSIC

Zutaten für 4 Stück:

600g Rinderhackfleisch aus der Schulter
2 EL fein gewürfelte Zwiebeln
2 EL Ketchup, 2 EL Senf
1 TL Worcestersauce
1/2 TL getrockneter Oregano
Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer
4 Burger-Brötchen (Buns)
2 EL Butter, 8 Scheiben Cheddar
4 Blätter Kopfsalat
60g eingelegte Gewürzgurkenscheiben
Röstzwiebeln, Ketchup

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel die Patty-Zutaten mit 1/2 TL Salz und 1/4 TL Pfeffer gründlich vermengen. Dann 4 ca. 150g schwere ca. 2 cm dicke Patties formen.
2. Den Grill auf 200 - 250 °C aufheizen und die Patties medium grillen, dabei einmal wenden (ca. 6 - 10 Minuten). Die letzten 2 Minuten je 2 Scheiben Cheddar auflegen und den Deckel schließen. Die Bunhälften mit Butter bestreichen und ca. 1 Minute auf dem Grill rösten.
3. Zwischen den Bun-Hälften je 1 Salatblatt, 1 Patty und die Gurkenscheiben legen und mit Ketchup und Röstzwiebeln servieren.

DRUM STICKS

Zutaten für 4 Stück:

4 Hähnchenunterschenkel
für die Würzmischung:
1 TL Paprikapulver
1 TL Meersalz
1/2 TL Chilipulver mild
1/2 TL Sojasauce
1 TL Honig

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Würzmischung vermengen und die Hähnchenschenkel damit marinieren.
2. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180 °C - 220 °C) vorbereiten.
3. Die Hähnchenschenkel mit der Hautseite nach unten auf die direkte Seite des Grills legen und ca. 5 - 10 Minuten angrillen. Dann legen wir sie auf die indirekte Zone des Grillrostes und grillen die Schenkel mit geschlossenem Deckel ca. 30 - 40 Minuten fertig bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt. Dann sind die Drum Sticks servierfertig. Dazu passt Tomatenchutney.

FÄCHERKARTOFFELN

Zutaten für 4 Stück:

4 große festkochende Kartoffeln
4 EL Butter
4 Knoblauchzehen
50g Parmesan
2 EL Petersilienblätter
1 TL Meersalz
1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln alle 1/2 cm einschneiden, aber nicht durchschneiden, etwa bis auf 2 cm. Die Knoblauchzehen quetschen, die Petersilie feinhacken.
2. Die Butter im Topf oder Grillpfanne zerlassen, den Knoblauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln etwas auffächern und mit der Hälfte der Butter bestreichen. Dann die Kartoffeln auf indirekter Hitze ca. 210 °C für 30 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Jetzt werden die Kartoffeln mit dem Rest der Butter eingepinselt und weitere 30 Minuten gegrillt, bis sie fast gar sind. Nun wird der Parmesan darüber gestreut und wir grillen noch ca. 5 Minuten weiter bis der Käse geschmolzen ist und die Kartoffeln gar sind. Mit der Petersilie bestreuen und servieren.