



Alabama White Sauce – Weiße BBQ Sauce

Vorbereitungszeit
0 Std 10 Min

Garzeit
0 Std 10 Min

Portionen
ca. 5 Portionen



Beschreibung:

Alabama White Sauce ist ein Klassiker zu Geflügel. Die weiße BBQ Sauce schmeckt aber auch hervorragend zu Ribs, Pulled Pork und Sandwiches.

Zutaten:

200 g Mayonaise
60 g Schmand
50 g Weißweinessig
2 TL Meerrettich
1 Knoblauchzehe
1 TL Meersalz
2 TL Zucker
1 EL Zitronensaft
3 – 4 Spritzer Worstershiresauce
2 TL grober schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer glatten Sauce verrühren.
- Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft nach Bedarf abschmecken.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Asiatische Hackfleischbällchen mit Glasur

Vorbereitungszeit
0 Std 20 Min

Garzeit
0 Std 40 Min

Portionen
ca. 4 – 5 Portionen



Beschreibung:

Diese kleinen Fleischbällchen sind wirklich sehr schnell zubereitet und eine köstliche Alternativen zu den bekannten 0815-Fleischbällchen. Die Komponenten sind einfach, enthalten aber eine Menge Geschmack. Man kann sie auch als Topping für einen knackigen Salat servieren.

Zutaten – Hackfleischbällchen:

1 kg gemischtes Hackfleisch
3 – 4 Lauchzwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer geschält ca. 4x4 cm
5 EL Panko – alternativ Paniermehl
2 EL helle Sojasauce
2 EL Reisessig
2 EL Traeger Grills Jerky Rub
2 EL Traeger Grills Pork & Poultry

Zutaten – Glasur:

1 EL Sesamöl
1 EL Tomatenmark
6 EL helle Sojasauce
6 EL braunen Zucker
1 EL Honig
1 EL Fischsauce
2 EL Reisessig
3 EL gehackten Knoblauch
1 EL Chiliflocken
3 TL gelöste Speisestärke

Zubereitung – Hackfleischbällchen:

- Alle Zutaten zerkleinern, vermengen und zu kleinen Kugeln formen.
- Auf ein Butcher Paper legen und 15 Minuten bei 180° und weitere 20 Minuten bei 220° grillen.
- Die gegrillten Hackfleischbällchen 5 Minuten ruhen lassen und anschließend in der Glasur schwenken.

Zubereitung – Glasur:

- Alle Zutaten miteinander vermengen und einkochen lassen.

Tipp: Gerösteter Sesam als Topping mit der Sauce macht sich besonders gut.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food

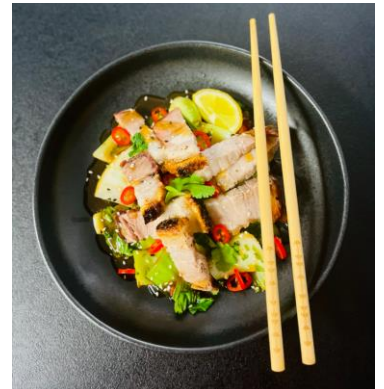


Asiatischer knuspriger Schweinebauch

Vorbereitungszeit
0 Std 30 Min

Garzeit
2 Std 5 Min

Portionen
ca. 5 Portionen



Beschreibung:

Der asiatische Schweinebauch ist eine Geschmacksexplosion aus verschiedenen Komponenten und den unvergleichlichen Crunch der knusprigen Schwarte. Durch das leichte köcheln in einem schmackhaften Sud wird das Fleisch extrem zart und nimmt besonders den Geschmack der vielseitigen Gewürze an.

Zutaten:

- 1 – 1,5 kg Schweinebauch (Schwarte eingeritzt)
- 1 Stck. Ingwer mit Schale ca. 4x4 cm
- 1 – 2 Chilis
- 1000 ml Gemüsebrühe
- 4 TL gemahlenen Koriander
- 3 TL Lebkuchengewürz
- 3 TL Traeger Grills Jerky Rub
- 3 TL braunen Zucker
- 1 Zimstange
- 2 EL Salz (für die Kruste nach dem kochen)

Zubereitung:

- Alle Zutaten bis auf dem Schweinebauch in einem großen Topf aufkochen.
- Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in den Topf legen und bei niedriger Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen.
- Den gekochten Schweinebauch aus dem Topf nehmen und trocken tupfen. Die eingeritzte Schwarte mit Salz einreiben.
- Den Grill auf 220° aufheizen und den Schweinebauch für eine weitere Stunde in einer Ofenform mit Gittereinsatz grillen.
- Den fertig gegrillten Schweinebauch 5 Minuten ruhen lassen.

Tipp: Sollte die Kruste noch nicht knusprig genug sein – Grillzeit verlängern und mit Salzwasser besprühen.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Gefüllter Gyrosschichtbraten

Vorbereitungszeit
0 Std 30 Min

Garzeit
2 Std 5 Min

Portionen
ca. 8 – 10 Portionen



Beschreibung:

Gyros aus einer Küchenform?! Mit diesem Rezept machst du deinem Lieblingsgriechen sogar Konkurrenz. Einfach vorzubereiten und ein perfekter Partysnack wenn mal mehr Gäste vorbei kommen.

Zutaten:

- 1 – 1,5 kg Schweinenacken
- 1 Packung Feta
- 2 rote Zwiebeln
- 5 – 6 pikante Pepperoni
- 3 EL Olivenöl
- 2 – 3 Knoblauchzehen
- 3 – 4 EL griechisches Gewürz z.B. Dancing Sirtaki von Don Marcos BBQ

Zubereitung:

- Den Schweinenacken in 5 – 7 mm dünne Scheiben schneiden und mit der Faust flach klopfen.
- Das geschnittene Fleisch in eine Schüssel geben und mit Öl, Gewürz (griechisch) und fein gehackten Knoblauch vermengen.
- Den Feta, die roten Zwiebel und die Pepperoni in feine Streifen schneiden und in zur Seite stellen.
- Eine Kuchenkastenform mit Küchengarn auslegen – hierfür wird das Küchengarn einmal längs und viermal quer in die Form gelegt.
- Als ersten Schritt schichtet man nun das geschnittene und gewürzte Fleisch in die Kastenform.
- Anschließend kommen Feta, rote Zwiebeln und Pepperoni auf das Fleisch und diese werden wiederum mit Fleisch bedeckt. Dieses wechselnde einschichten macht man so lange bis man keine Zutaten mehr übrig hat. Die letzte Schicht sollte aus Fleisch bestehen.
- Als Abschluss verknotet man die Ende des Küchengarns fest zusammen und wickelt die gefüllte Kastenform in Frischhaltefolie ein und lässt den Schichtbraten mind. 12 Stunden im Kühlschrank durchziehen.
- Nach der 12 stündigen Ruhezeit lässt sich der Schichtbraten sehr einfach stülpen und man legt diesen in die indirekte Zone des Grills.
- Den Grill auf 150° vorheizen und eine gute Stunde garen.
- Nach einer Stunde die Temperatur auf 185° erhöhen und eine weitere Stunde garen. Die Zieltemperatur im Kern sollte 73° - 75° betragen.
- Nachdem die Kerntemperatur erreicht ist, das Fleisch von der Hitze entfernen und noch 5 – 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Gyrosschichtbraten in feine Streifen aufschneiden.

Tipp: Das aufgeschnittene Fleisch schmeckt hervorragend in einer Pita mit Krautsalat und Zaziki.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Lemon-Chili-Marinade

Vorbereitungszeit
0 Std 10 Min

Garzeit
0 Std 10 Min

Portionen
ca. 5 – 10 Portionen



Beschreibung:

Die Lemon-Chili-Marinade passt hervorragend zu Chicken Wings oder Nackensteaks. Am besten kurz im Grill erwärmen und das Grillgut damit glasieren.

Zutaten:

5 EL Traeger Grills Sugar Lips Sauce
2 – 3 EL Chilipaste z.B. Sambal Oelek
3 EL Zitronen- oder Limettensaft
3 EL Weißweinessig
3 TL Zucker

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer glatten Sauce verrühren und ggf. kurz erwärmen.
- Die Sauce mit Zucker, und Zitronen-/Limettensaft nach Bedarf abschmecken.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Nam Jim - thailändische Koriander Dip-Sauce

Vorbereitungszeit
0 Std 25 Min

Garzeit
0 Std 30 Min

Portionen
ca. 15-20 Portionen



Beschreibung:

Nam Jim ist eine süß-sauer-scharfe Dip-Sauce die für jedes Fleisch und vor allem für Meeresfrüchte sehr gut geeignet ist.

Zutaten:

- 1 Bund Koriander
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stck. Ingwer geschält – ca. 3x3 cm
- 3 – 4 Cocktailtomaten
- 2 – 3 Chilis
- 3 Limetten
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Fischesauce
- 3 EL Rohrzucker

Zubereitung:

- Koriander, rote Zwiebeln, Cocktailtomaten, Knoblauchzehen, Ingwer, Cocktailtomaten und Chilis (ohne Kernhaus) sehr fein hacken.
- Für die Grundsauce den Saft der drei Limetten, Sojasauce, Fischesauce und Rohrzucker in einer Schüssel verrühren.
- Die feingehackten restlichen Zutaten in die Schüssel mit der Grundsauce geben und gut miteinander vermischen.
- Die fertige Dip-Sauce ggf. mit Limettensaft oder Fischesauce nachwürzen und mind. 30 Minuten ziehen lassen.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food

Ponzu-Sauce

Vorbereitungszeit
0 Std 20 Min

Garzeit
0 Std 30 Min

Portionen
ca. 5 Portionen



Beschreibung:

Die japanische Ponzusauce wird traditionell zu Tataki, Sashimi und rohen Fischprodukten gereicht. Ein Stück Fleisch mit der säurehaltigen Sauce ist aber auch eine sehr leckere Kombi.

Zutaten:

8 EL helle Sojasauce
5 EL Mirin
Saft von 4 Limetten
1 EL brauner Zucker
2 TL Speisestärke
6 EL kaltes Wasser

Zubereitung:

- Sojasauce, Mirin, Limettensaft und Zucker im Grill erwärmen – besser kurz aufkochen.
- Die Speisestärke mit dem kalten Wasser glatt rühren.
- Mit der gelösten Speisestärke die Sauce binden und abkühlen lassen.

Tipp: Gerösteter Sesam als Topping mit der Sauce macht sich besonders gut.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Preiselbeer Meerrettich Dip - PMD

Vorbereitungszeit
0 Std 10 Min

Garzeit
0 Std 10 Min

Portionen
ca. 10 Portionen



Beschreibung:

PMD ist ein süßlich-scharfer Dip der besonders für Rindfleisch und Fisch geeignet ist.

Zutaten:

- 4 EL Wildpreiselbeeren aus dem Glas
- 4 EL Sahnemeerrettich
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 TL Meersalz
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zucker nach Belieben

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einer Schüssel glatt rühren und kühl stellen.
- Je nach Schärfegrad kann mit Zucker nach Belieben die Schärfe reduziert werden.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food

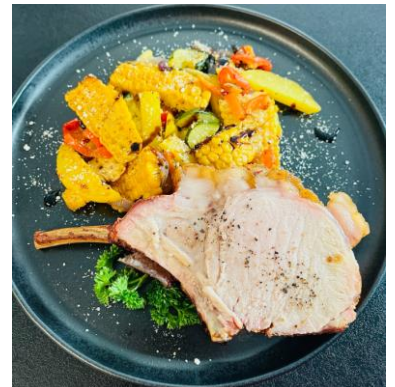


Saftiges Karree vom Schwein

Vorbereitungszeit
0 Std 30 Min

Garzeit
2 Std 5 Min

Portionen
ca. 5 – 6 Portionen



Beschreibung:

Schweinekarree das langsam auf Temperatur gebracht wird schmeckt einfach fantastisch. Das Fleisch wird durch diesen schonenden Garprozess richtig schön saftig und nimmt die gewählten Gewürze perfekt an.

Zutaten:

2 kg Schweinekarree
grobes Meersalz (für die eingeritzte Schwarte)
Rub deiner Wahl

Zubereitung:

- Das Karree auf Zimmertemperatur bringen und abtupfen.
- Anschließend mit einem scharfen Messer die Schwarte in Rautenform einschneiden. Nicht das Fleisch einschneiden!
- Den Rub deiner Wahl auf das Fleisch geben und gut festdrücken – Die Schwarte sollte keinen Rub abbekommen!
- Die eingeschnittene Schwarte mit dem groben Meersalz gut einsalzen und einreiben damit Salz auch in die Schnitte kommt.
- Den Grill auf 130° vorheizen und das Karree eine gute halbe Stunde garen.
- Nach einer halben Stunde die Temperatur auf 185° erhöhen und ca. 1,5 Stunden garen. Die Zieltemperatur im Kern sollte 62° betragen.
- Nachdem die Kerntemperatur erreicht ist, das Karree von der Hitze entfernen und noch 5 – 10 Minuten ruhen lassen.
- Das Karree zwischen den Knochen aufschneiden und heiß servieren.

Tipp: Zu dem saftigen Schweinekarree passen perfekt kleine Kartoffeln vom Grill oder ganz klassisches Grillgemüse. Beides kann man ca. 45 – 60 Minuten vor dem Ende der Garzeit (Karree) mit auf dem Grill legen.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Thailändischer roter Schweinebauch

Vorbereitungszeit
0 Std 30 Min

Garzeit
2 Std 5 Min

Portionen
ca. 4 – 5 Portionen



Beschreibung:

Ein absoluter Klassiker der asiatischen Küche – der thailändische rote Schweinebauch, besser bekannt als Kao Moo Dang. Dieses Gericht ist der asiatische Bruder von den bekannten Pork Belly Burnt Ends.

Zutaten – roter Schweinebauch:

1 kg Schweinebauch in Scheiben (ohne Schwarte)
2 EL Sesamöl
2 EL Reiswein
4 EL Sojasauce (gerne auch 2 EL helle und 2 EL dunkle Sojasauce)
1 EL braunen Zucker
3 EL Tomatenmark
1 EL Fischsauce
1 EL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1 EL Limetten- oder Zitronensaft

Zutaten – Soße/Glasur:

250 ml Wasser
2 EL gelöste Speisestärke

Zubereitung:

- Alle Zutaten zu einer Marinade vermischen und darauf achten, dass sich alles gut aufgelöst hat.
- Die Bauchscheiben mit der Marinade in einen Gefrierbeutel geben und über Nacht marinieren.
- Den Grill auf 140° vorheizen und die abgetropften (Marinade aufheben!) Bauchscheiben für 1,5 – 2 Stunden indirekt grillen.
- Sobald sich das Fett weich und wie Gelee anfühlt die Bauchscheiben aus dem Grill nehmen und warm halten.
- Eine Gusspfanne oder Plancha in den Grill legen und den Grill auf 230° aufheizen. Wenn die Gusspfanne/Plancha heiß genug ist, den Schweinebauch nochmal auf jeder Seite kross für 2 – 3 Minuten anbraten.
- Die aufgefangene Marinade mit 250 ml Wasser aufkochen und mit 2 EL gelöster Speisestärke binden.
- Den roten Schweinebauch mit der Soße glasieren und heiß servieren.

Tipp: Den thailändischen roten Schweinebauch mit Duftreis und knackigen Grillgemüse servieren. Als Topping passen gehackte Erdnüsse.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food



Tom Yam Gung

Vorbereitungszeit
0 Std 20 Min

Garzeit
0 Std 25 Min

Portionen
ca. 5 Portionen



Beschreibung:

Die Tom Yam Gung ist eine pikante süß-sauer-scharfe thailändische Suppe und mit den vielen Komponenten eine Geschmacksexplosion.

Zutaten - Suppenbasis:

1000 ml Gemüsebrühe
1 Stück Ingwer ca. 3x3 cm geschält in Scheiben
1 Stange Zitronengras
1 EL gehackter Koriander
1 EL fein gehackte Chilischoten
3 – 4 fein gehackte Cocktailltomaten
3 Frühlingszwiebel in feine Streifen
300 g braune Champignons in Scheiben
400 g Garnelen
5 EL Kokosmilch

Zutaten – Würzpaste:

1 EL braunen Zucker
1 EL Tomatenmark
1 EL Chilipaste
3 EL Fischsauce
2 EL Limettensaft

Zubereitung:

- Champignons, Ingwer, Zitronengras, Chili, Koriander und die Frühlingszwiebel in die heiß Brühe geben und 15 Minuten köcheln lassen.
- Die Fischsauce mit dem Zucker, Tomatenmark, Limettensaft und der Chilipaste zu einer glatten Paste verrühren und in die Brühe geben.
- Anschließend die Garnelen hinzugehen und weitere 10 Minuten ziehen lassen.
- Kurz vor dem servieren mit der Kokosmilch verrühren und von der Hitze nehmen.

Tipp: Die Suppe mit Koriander und Chilis toppen.

Alternativ kann man auch Hühnchen (Tom Yam Gai) anstatt der Garnelen verwenden - hier bitte bereits im ersten Schritt das Fleisch in die Brühe geben.

Rezept von Christian – Bavarian.BBQ.Food