

Donlicate "Praline"

mit Sweet Onion Dipp



Praline

Mini Pizza-Brötchen (gibt es in Beuteln in der Brotabteilung)
Donlicate Chili-Cheese Wurst von Der Schwarzwälder
oder eine andere frische Bratwurst nach Wahl
Sweet Onion Dipp oder anderer Dipp nach Wahl (z.B. Edeka oder Rewe)

Zubereitung

Brötchen halbieren. Die Wurst von der Pelle befreien und auf die Schnittfläche des Brötchens drücken. Sollte ca. 1cm dick sein und wichtig fest andrücken. Die Brötchen indirekt bei ca. 180 Grad für 12-15 Minuten grillen.
Mit dem Dipp und etwas Schnittlauch servieren.

Tipp: Geht auch super mit Ciabatta Brot oder Baguettescheiben. Einfach mal kreativ sein.

Wer keine fertige Wurst möchte kann natürlich auch seine eigene Hackmasse herstellen und mit z.B. Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven, Schafskäse, etc. verfeinern.
Kann man auch bereits morgens vorbereiten, abdecken und im Kühlschrank bis zum Abend aufbewahren.

Banane "Hoch 5"

mit Banana Joe



Banane "Hoch 5"

Bananen gut gereift
Schokobananen aus dem Süßigkeitenregal von z.B. Casali
Haribo Bananen
Getrocknete Bananen von z.B. Seeberger
Banana Joe Likör von St. Kilian (Online erhältlich)
Zur Deko frische Himbeeren und etwas frische Minze

Zubereitung

Banane am unteren Ende leicht waagrecht anschneiden damit sie auf dem Rost besseren Stand hat.
Aufpassen damit nicht zuviel weggeschnitten wird und später Banane und Schokolade auslaufen.
Die Banane am oberen Teil ca. 1,5cm breit der länge nach einschneiden und Schale entfernen.
Mit den Schokobananen und Haribo Schaumbananen (zuvor in etwa 1 cm große Stücke schneiden)
füllen
Die gefüllten Bananen bei ca. 180-200 Grad indirekt grillen bis die Schale schön schwarz und die Banane
weich geworden ist. Das dauert in der Regel zwischen 15-20 Minuten.
Banane mit etwas Likör beträufeln (bei Kindern einfach weglassen) und mit Bananenchips und Himbeere
und Minze dekorieren.

Mozzarella "Chilli Cheese"

Steak "Chilli Cheese"



Mozzarella

Guter Mozzarella wie z.B. Mozzarella von BÜFFEL BILL (online erhältlich)

Chilli Cheese Marinade von Royal Spice

Holzplanke wie z.B. Ahornholz oder Zeder z.B. von GRILLSCHMECKER (online erhältlich)

Zubereitung

Den Mozzarella aus der Packung nehmen, mit einem Küchentuch trockentupfen.

Chilli Cheese Marinade nach Geschmack auf den Mozzarella geben und auf eine Planke setzen. Die Planke auf direkter Hitze (am besten auf einer Sizzle Zone) zum rauchen bringen und anschließend sofort in die indirekte Zone des Grills bei ca. 160-180 Grad solange grillen bis der Käse leicht verläuft.

Steak mit Chilli Cheese

Steak oder Cut nach Wahl (ich hatte z.B. Cuscino und Kotelett vom DER SCHWARZWÄLDER)

Chilli Cheese Marinade von Royal Spice

Holzplanke wie z.B. Ahornholz oder Zeder z.B. von GRILLSCHMECKER (online erhältlich)

Zubereitung

Steak salzen und von allen Seiten scharf angrillen. Steak nach Geschmack mit der Chilli Cheese Marinade bestreichen und dann wie beim Mozzarella weiterverfahren. Das Fleisch bis zur gewünschten Kerntemperatur indirekt auf der Planke grillen.

Nacken Spießbraten Art mit BBQ Kraut

BBQ Maultaschen



Nacken

1 ganzer Schweinenacken von z.B. DER SCHWARZWÄLDER
Spießbratengewürz von z.B. Royal Spice
Drehspieß

Zubereitung

Den Nacken am Tag zuvor mit dem Gewürz einreiben und abgedeckt oder vacuumiert kühlstellen.
Nacken aus der Kühlung nehmen und auf einen Spieß stecken und indirekt für ca. 2,5 bis 3 Stunden grillen. (160 Grad)
In den letzten 10-15 Minuten kann die Temperatur hochgesetzt werden um eine Kruste und gute Bräunung zu bekommen.
Wer einen Backburner (Heckbrenner) hat fängt bei ca. 130 Grad an und gibt nach ca. 2,5 Stunden etwas mehr Hitze (ca. 200-220 Grad) und lässt es so schön kross und braun werden.

BBQ-Kraut

Sauerkraut aus der Dose oder dem Beutel
BBQ Sauce nach Geschmack (sehr lecker Rauchig Süß von THE BARBECUE SAUCE (online erhältlich)
Etwas Zucker oder Honig nach Geschmack

Das Kraut in einem Topf zusammen mit der BBQ Sauce indirekt für 2-3 Stunden bei 120 Grad grillen. Wer möchte kann zum Schluss noch etwas Zucker oder Honig zugeben.

BBQ Maultaschen

Maultaschen nach Wahl (z.B. von DER SCHWARZWÄLDER)
BBQ Sauce nach Wahl (z.B. GLAZE von THE BARBECUE SAUCE)
Bacon in Scheiben

Zubereitung

Maultasche in Bacon einwickeln und mit der Falz nach unten auf den Rost legen und indirekt für ca. 20-25 Minuten bei 160 Grad grillen. In den letzten 10 Minuten mit der BBQ Sauce glasieren.

Tipp: Geht auch sehr gut mit gefüllten Gnocchis oder Knödeln.

Guten Appetit wünscht Jörg Päßler
www.cookandgrill.eu