

Spezial Spare Ribs für Smoker oder Kugelgrill

Zutaten für 6 Portionen:

- 6 Rippchen, flache (Spareribs), ganze
- 200 ml Apfelsaft, ungesüßt
- Für die Marinade:** (trockene, Dry Rub)
- 3 EL Meersalz, grobes
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- 2 EL Zucker, brauner
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Piment, gemahlen oder Nelkenpulver
- 1 TL Pfeffer, schwarzer, gemahlen
- ¼ TL Muskat, frisch gerieben
- ½ TL Zimtpulver
- Für die Glasur:** (Finishing Glaze)
- 2 Tasse/n Tomatenketchup
- ½ Tasse Zucker, brauner
- ½ Tasse Honig
- 2 EL Essig
- 2 EL Senf
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestersauce
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Pfeffer, schwarzer, gemahlen
- ½ TL Cayennepfeffer
- Außerdem:**
- Apfelsaft

Zubereitung:

Die Ribs verbringen mindestens 4 Stunden im Grill. Die Temperatur sollte die gesamte Garzeit zwischen 110° und 130° Celsius gehalten werden. Die Silberhaut von der Knochenseite der Ribs entfernen und das Fett trimmen. Jeden Knochen auf der Unterseite leicht einschneiden. Die Zutaten für den Dry Rub gut vermischen, die Spare Ribs mit dem Dry Rub bestreuen und in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Die Zutaten für das Finishing Glaze in einen Kochtopf geben, gut umrühren, kurz aufkochen lassen und 20 Minuten simmern lassen, hierbei immer wieder umrühren.

Die Spare Ribs auswickeln und mit der Fleischseite nach unten in den Smoker (oder bei indirekter Hitze* in den Kugelgrill) geben. Am Anfang mit etwas mehr Rauch arbeiten, im Kugelgrill sollte man an dieser Stelle mit Holzchips arbeiten. Nach 45 Minuten die Ribs wenden und weitere 45 Minuten im Smoker (Kugelgrill) lassen.

Die Spare Ribs vom Grill nehmen und die einzelnen Reihen in Alufolie wickeln. Pro Reihe 2-3 EL Apfelsaft mit in die Folie geben. Nun die Spare Ribs in der Alufolie für weitere 1,5 Stunden in den Smoker (Kugelgrill) geben.

Die Spare Ribs aus der Alufolie nehmen und dünn mit dem warmen Finishing Glaze bepinseln, weitere 60 Minuten grillen und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Ab und zu erneut mit dem Finishing Glaze bepinseln.

Die Ribs im sogenannten "Cadillac Cut" servieren - ein Knochen mit jeweils Fleisch rechts und links davon.

Beer Can Chicken (Huhn auf der Bierdose)

Zutaten für 4 Portionen:

1 Dose Bier
1 Hähnchen, 1,3 bis 1,6 kg
2 Esslöffel Allzweck Barbecue-Rub, Rezept unten
2 TL Pflanzenöl
2 Tassen Holzchips oder Stücke (vorzugsweise Hickory oder Kirsche), für 1 Stunde in Wasser und/oder Bier eingeweicht, dann abgegossen

Zubereitung:

Bierdose öffnen und etwa die Hälfte des Bieres zum Einweichen der Holzschnitzel benutzen oder anderweitig verwenden - zum Beispiel trinken! Zusätzlich zur Öffnung zwei weitere Löcher in den Deckel stechen, Dose beiseite stellen.

Hähnchen säubern, Innereien entfernen, Fett abschneiden, waschen und trocken tupfen. Huhn von außen mit etwas Öl einreiben, dann mit 2/3 von dem Rub bestreuen. Rest des Gewürzes in die Leibeshöhle des Vogels und ein wenig in die Bierdose geben.

Huhn fest auf die Bierdose setzen, dass sich mit den beiden Schenkeln und der Dose eine Art Dreibein-Stativ ergibt und der Vogel stabil steht. Flügelspitzen feststecken.

Den Kugelgrill für indirektes Grillen einrichten und so vorheizen, dass sich eine mittlere Hitze ergibt. Die eingeweichten Holzchips auf die Glut werfen und das Huhn zugedeckt grillen, bis es braun und gar ist, etwas 1 1/4 bis 1,5 Stunden.

Dieses Rezept nach Steve Raichlen funktioniert nicht mit der Direkt-Grill-Methode. Vorsicht beim Servieren: Das Bier und die Dose sind brutal heiß, nicht umschütten!

TGI Fridays Potato Skins

Zutaten für 4 Portionen:

4 mittelgroße Kartoffeln
125 g saure Sahne
1 EL Schnittlauch, in Röllchen
8 Scheiben Frühstücksspeck, knusprig gebraten, zerkrümelt
100 g geriebener Käse (Emmentaler o.ä.)
50 Gramm Butter, geschmolzen

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale etwa eine Stunde im Backofen bei 200 Grad gar backen, etwas abkühlen lassen. Währenddessen für den Dip Sour Cream mit Schnittlauch und etwas Salz verrühren, kalt stellen.

Kartoffeln nun längs durchschneiden und etwas aushöhlen, innen und außen mit Butter bestreichen. Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen und unter dem heißen Ofengrill etwas bräunen, dann mit Käse und Speck bestreuen und weiter grillen, bis der Käse schmilzt. Mit Sour Cream Dip servieren.

Jacks Hottest BBQ Sauce

Zutaten für 6 Portionen:

2 grob gehackte Zwiebeln
9 Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten
2 EL Oregano
¾ Tasse Worcestersauce
3 EL Tabasco und
1 gehackte Chillischote (oder Pepperoni)
4 Tassen Ketchup
¾ Tasse Essig und eine ½ Tasse Bratenfond
3 EL Senf, 1 EL Salz, ¼ Tasse Zucker
½ Tasse Ahornsirup
2 EL Cayennepfeffer
1 TL Curry

Zubereitung:

Alles in einen Topf geben und ca. 30 min vorsichtig erhitzen. Ab und zu umrühren und nicht aufkochen lassen. Anschließend vom Feuer nehmen und 1 Tasse Jack Daniels einrühren. Zu gegrilltem Fleisch servieren.

Einfach Sommersalat

Zutaten für 4 Portionen:

1 Beutel gemischten Blattsalat
3 EL Weißweinessig
6 EL Gemüsebrühe
1 EL Öl
1 TL Zucker
Pfeffer, Salz
1 EL Schnittlauch
1 Tomate
120 g Salatgurke
100 g Karotten
250 g Mozzarella

Zubereitung:

Gemischten Blattsalat unter fließend Wasser abspülen und gut trocknen. Aus Weißweinessig, einer leichten Gemüsebrühe und Öl ein Salatdressing rühren. Mit Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer, wenig Salz und Schnittlauch würzen.

Tomate und Mozzarella in sehr dünne Scheiben schneiden, anschließend in die Salatsauce geben. Gurke schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und zur Tomate geben. Karotten schälen, in feine Streifen schneiden und mit den Gurken- Tomatenmix gut vermischen.

Kurz vor dem Servieren Salatblätter mit dem übrigen Gemüse mischen und auf Teller verteilen.

Gegrillte Pfirsiche mit Thymian und Rosmarin

ein schnelles, leckeres Dessert vom Grill

Zutaten für 4 Portionen:

2 Pfirsich(e)
etwas Thymian
etwas Rosmarin
Honig, flüssig
4 Kugeln Eis

Zubereitung:

Den Pfirsich halbieren, entkernen und die Hälften nebeneinander auf ein Stück Alufolie geben.

Einige Thymianblättchen und Rosmarinnadeln darauf geben. Etwas flüssigen Honig auf die Pfirsichhälften geben. Die Alufolie zu einem Päckchen packen. Etwa 5 Minuten auf den Grill legen.

Das Päckchen auf einen Dessertteller geben und erst am Tisch öffnen.

Eine Kugel Eis auf die Pfirsichhälften geben.