

# BBQ Exklusiv Event USA 2024 – Rezepte und Zubereitung

## Arizona Zwiebeln im Speckmantel

### Zutaten:

- Bacon
- Gemüsezwiebeln
- BBQ Sauce

### Zubereitung

- mittleren Teil von Gemüsezwiebeln in 1cm dicke Ringe schneiden
- die inneren Ringe herausdrücken
- Die äusseren Ringe mit Bacon umwickeln
- bei 150 Grad 25 Minuten smoken
- mit BBQ Sauce einpinseln und 10 Minuten bei 150 Grad



Arizona Zwiebeln im Speckmantel

## Guacamole Taccos Los Angeles

### Zutaten Taccos:

- Tortilla Wraps
- 150g Ringerhack (pro Wrap)
- Frikasenne Gewürz
- geriebener Käse

### Zutaten Guacamole

- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Msp. Cayenne-Pfeffer gemahlen
- 3 Avocados, reif (ca. 550 g), geschält in Stücken
- 100 g Tomaten halbiert und entkernt
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 2 Prisen Pfeffer

### Zutaten Wrap Belag

- Tomaten
- Salatgurke
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Balsamicodressing

### Zubereitung Taccos

- Hack mit Frikasenne würzen
- Tortilla Fladen oder Wraps mit Rinderhack bestreichen
- den Fladen auf der Fleischseite anbraten
- Fladen drehen und das Fleisch mit geriebenen Käse bestreuen und kurz überbacken

### Zubereitung Guacamole

- Knoblauch zerkleinern
- mit Chayenne Pfeffer mischen
- Avocados, Tomaten, Zitronensaft, Salz und Pfeffer zugeben und pürieren

PS. Das Rezept gibts auch für den Thermomix bei Cookidoo

### Zubereitung Wrap Belag

- Tomate und Gurke würfeln
- mit Pfeffer, Salz und Balsamicodressing würzen



Guacamole Taccos L.A

## Chickenburger Hövelgriller

### Zutaten:

- Chickenpatties
- Eisbergsalat
- Tomaten
- Burgerbuns
- Ketchup
- Mayonnaise
- Green and Gold Currygewürz
- Cheddar
- Zwiebeln
- Öl

### Zubereitung

- Eisbergsalat und Tomaten passend schneiden
- Ketchup und Mayo im Verhältnis 2:1 mischen
- Green and Gold untermischen
- Zwiebeln in Scheiben/Ringe schneiden und mit Öl und SenneRub vermengen
- Chickenpatties bis Kerntemperatur 80° C grillen
- Zwiebeln zeitgleich glasig schwitzen
- mit Cheddar überbacken
- Burger belegen



Chickenburger

## Mac'N'Cheese

### Zutaten:

- Maccaroni
- Sahne
- 3 Sorten Käse (Cheddar, Mozzarella, Emmentaler)
- Pasta Gewürz oder Senne Rub

### Zubereitung

- Maccaroni (kleine) kochen und in eine gut gefettete Auflaufform geben
- Die Maccaroni mit drei verschiedenen geriebenen Käsesorten (Mozzarella, Cheddar und Emmentaler) mischen und mit Pfeffer Salz und Pastagewürz würzen
- Einen Becher Sahne darüber geben und dann indirekt bei 150 Grad goldbraun backen



MacN'Cheese

## Spare Ribs Texas meets Senne

### Zutaten:

- Spare Ribs
- Senne Rub oder Kansas City Rub
- BBQ Sauce

### Zubereitung

- Spare Ribs von Silberhaut entfernen
- Ribs beidseitig mit SenneRub einreiben
- 3 Stunden bei 120 Grad smoken
- 2 Stunden in Schale (wichtig Dichtigkeit!) mit Apfelsaft dämpfen (mind. 150 Grad)
- anschliessend mit BBQ Sauce bestreichen und 30 Minuten bis 1 Stunde indirekt grillen



Burgereisen Angus Burger

## Long Island Apfelcrumble mit Eis

### Zutaten:

- 1,5 kg Äpfel
- 100 ml Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- 300 g Mehl
- 200g kalte Butter
- 100g Zucker
- 1 TL Zimt
- etwas Salz

### Zubereitung

- Äpfel schälen und in größere Würfel schneiden.
- In einen gefetteten Dutch oven geben
- Darüber Saft einer Zitrone und 100ml Apfelsaft verteilen.
- Aus Mehl, kalter Butter, Zucker, Zimt und einer Prise Salz kleine Streusel kneten.
- Streusel über die Äpfel verteilen.
- 50 Minuten bei 180 Grad backen bis die Streusel goldbraun sind!
- Mit einer Kugel Vanilleeis servieren.



long Island Apfelcrumble

## Bezugsquellen:

Produkt	Bezugsquelle
Chickenpatties	<b>Der Noltenhof</b> Osterloher Straße 20 33129 Delbrück - Lippling <a href="https://der-noltenhof-delbrueeck.de/">https://der-noltenhof-delbrueeck.de/</a> <b>Fleischerei Voß</b> Lange Straße 16 33129 Delbrück <a href="https://www.voss-fleischerei.de/">https://www.voss-fleischerei.de/</a>
Gewürze	Alle meine Gewürze bekommt ihr auf <b>meiner Seite</b> oder direkt bei mir!
Ribs Bacon	<b>Fleischerei Voß</b> Lange Straße 16 33129 Delbrück <a href="https://www.voss-fleischerei.de/">https://www.voss-fleischerei.de/</a> <b>Moselmetzger</b> <a href="https://www.moselmetzger.de/">https://www.moselmetzger.de/</a> 10% mit Hoevelgriller
Zwiebeln Salat Käse	<b>Hofladen Große Wächter</b> Eckardtsheimer Str. 27 33415 Verl-Sende <a href="https://hofladen-grossewaechter.de/">https://hofladen-grossewaechter.de/</a>
Burger/HotDog Buns (Bestellung ab 30 Stk!)	<b>Pumpernickelbäckerei Fortmeier</b> Martin Fortmeier 33415 Verl- Österwiehe E-Mail: <a href="mailto:fortmeier@pumpernickelbaeckerei.de">fortmeier@pumpernickelbaeckerei.de</a> Mobil: 015170135935
Heilbronner BBQ Sauce	bestellbar bei <a href="http://heilbronner-currywurst.de/">http://heilbronner-currywurst.de/</a> 15% mit "Hoevel15"
Wraps	<b>Antipasto Hövelhof (im E-Center)</b> Bielefelder Str. 19, 33161 Hövelhof (liegen dort meist auf der Theke, ansonsten fragen nach denen die der Hövelgriller immer nimmt :-)
Fachhändler Pit Boss Grills	<b>Glahe Sauerland GmbH</b> Fohling 3 33106 Paderborn-Elsen <a href="https://www.deingrillshop.de/">https://www.deingrillshop.de/</a>
Kohle	<b>Maras Sommer / Expertholzkohle</b> <a href="https://www.maras-sommer.shop/">https://www.maras-sommer.shop/</a> 10 % mit Code Hoevelgriller