

Rezept-Tipp

AREPAS GEFÜLLT

MIT PULLED-CHICKEN UND AVOCADO-CREME

ZUTATEN

250 g (Arepa) Maismehl

350 ml Wasser

Olivenöl

Salz

ZUBEREITUNG

Maismehl mit Wasser und etwas Salz zu einem festen Teig verkneten

Aus dem Teig mit der Hand oder einem Nudelholz ca. 10 cm große Fladen formen

Fladen in etwas Olivenöl auf kleiner Flamme von beiden Seiten goldbraun backen

Damit sie besser halten, sollten sie von außen leicht kross sein

Die Arepas mit einem scharfen Messer einschneiden und mit Ihrem Pulled Chicken Lieblingsrezept,



Rezept-Tipp

LAUWARMES ROASTBEEF

MIT OLIVENÖL, JUNGEM RADICCIO UND PARMESAN

ZUTATEN

1,2 kg Roastbeef
3 EL zerstoßener bunter Pfeffer
2 Zweige frischer Rosmarin
2 Zweige frischer Thymian
3 EL Dijon Senf
2 EL grobes Meersalz

ZUBEREITUNG

Fettdeckel auf der Fleisch-Oberseite abschneiden
Thymian und Rosmarin hacken, Kräuter zusammen mit Senf und Pfeffer am Fleisch gut verreiben
Fettdeckel auf das Fleisch legen und in Frischhaltefolie für 3-4 Stunden im Kühlschrank rasten lassen
Eine Stunde vor dem Grillen Fleisch aus Kühlung nehmen
Grill auf 100-110°C indirektes Grillen vorheizen
Fleisch aus Folie nehmen, Fettdeckel abheben, grobes Salz auf dem Fleisch verteilen, Fettdeckel wieder drauf und ab auf den Grill
Nach 45 Minuten Fettdeckel abnehmen und Grill wieder schließen
Kerntemperatur kontrollieren, sobald 54°C erreicht sind, für 3 Minuten auf volle Hitze erhöhen
Wenn eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist, ist das Roastbeef schön rosa und fertig
Roastbeef aufschneiden, mit Olivenöl, jungem Radiccio und Parmesan anrichten

4
PERSONEN



Rezept-Tipp

GEGRILLTE LAMMKRONE

MIT MANGO-TANGO

ZUTATEN

Lammkrone mit 6 Koteletts
2 EL Olivenöl
1/2 EL grobes Salz
5 EL frisch gemahlene groben Pfeffer
Traeger Hartholz Pellets Apfel
Black BBQ Mango Tango
frische Minze

ZUBEREITUNG

Traeger Grill auf hohe Temperatur mit geschlossenem Deckel 15 Minuten vorheizen.
Lammkrone mit Olivenöl besprenkeln
Mit Salz und Pfeffer würzen
10 Minuten bei Raumtemperatur rasten lassen
Lammkrone direkt auf den Grillrost setzen
Deckel schließen und für 5 Minuten bei 500 ° F grillen.
Umdrehen und für weitere 3 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur 500 ° F erreicht hat
Vom Grill nehmen und vor dem Servieren 10 Minuten rasten lassen
Aufschneiden und mit MangoTango und etwas frisch gehackter Minze servieren



Rezept-Tipp

LACHSFORELLENFILET

MIT ZOODLES

ZUTATEN

600 g Lachsforellenfilet
100 g griechischer Joghurt
2 Limetten
Salz
Pfeffer
4 Zucchini
50 g Butter

ZUBEREITUNG

Joghurt mit Limettensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer verrühren
▷ Fischfilet in würfel schneiden, mit Marinade vermischen und
ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen
Zucchini in nudelige Streifen schneiden
Den Grill für direkte Hitze 200°C vorbereiten
Marinierte Fischfilet-Würfel auflegen und ca. 15 Minuten grillen.
Gelegentlich wenden, bis eine Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.
Butter und die Zoodles kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Lachsforellenfilet auf den Zucchini-Bandnudeln anrichten

4
PERSONEN



Rezept-Tipp

SMASHED CHEESEBURGER

VON MOTION COOKING

ZUTATEN + ZUBEREITUNG

SCHMELZKÄSE SELBST GEMACHT

150 g Cheddar, gereift / 60 g Milch / 15 g Butterschmalz / Salz

Dessertring oder Schale mit flachem Boden mit Frischhaltefolie auslegen
Cheddar grob reiben, mit Milch, Butterschmalz & einer Prise Salz in einen kleinen Topf geben, erhitzen und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht
In die Form gießen und im Kühlschrank 2 Stunden abkühlen lassen

KARAMELLZWIEBELN

500 g Zwiebeln, gelb / 1 EL Butter / 1 EL Olivenöl

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden
Butter und Olivenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen. Achtung! Nicht zu heiß!
Zwiebeln darin 25-35 Minuten langsam unter ständigem Rühren rösten bis sie ganz weich und fast schon cremig wirken.
Sie sind dann dunkelbraun und haben eine ganz süße Note. Sollten die Zwiebeln während des Röstens "trocken" wirken, einfach 1-2 EL Wasser dazu geben.

FLEISCH & BURGER

**4 Brioche Burger Buns / 480 g Rindfleisch mit hohem Fettanteil
mindestens auf Rib-Eye Level / 4 EL Mayo / 4 EL Ponzu Sauce von Soy & Soul**

Fleisch mit mittelgroßer Lochscheibe zwei Mal faschieren (lassen)
Für 30-60 Sekunden mit der Hand durchkneten
Forme 120-130g-Kugeln aus der Masse
Burger Buns mit Butter bestreichen und toasten
Käse aus der Folie lösen und in Scheiben schneiden
Eine Gusseisenpfanne oder die Plancha auf deinem Grill bei hoher Temperatur erhitzen
Fleischkugel drauflegen, mit einem Burger-Smasher oder einem massiven Wender platt drücken, salzen & 1-2 Minuten braten, wenden, wenn das Fleisch eine ordentliche Kruste hat
Mit einer Scheibe Käse belegen
Mit Burgerglocke zudecken und Käse schmelzen lassen
Fleisch aufs Bun geben, Mayo, Ponzu Sauce drauf... Deckel drauf!

4
PERSON



Rezept-Tipp

S´MORES

2 BUTTERKEKSE ZWISCHEN DENEN SICH SCHOKOLADE & MARSHMELLOWS VERSTECKEN

ZUTATEN

Butterkekse (pro Snack 2 Stück)

Schokolade nach Wahl

Marshmallows

VORBEREITUNG & ZUBEREITUNG

Für unsere S´mores müssen wir zu Beginn den Grill auf indirekte 180 °C einrichten. Nun nehmen wir pro Snack zwei Butterkekse, ein Stückchen Schokolade sowie einen halben Marshmallow. Die Marshmallows werden von der runden Form in eine eckige Form geschnitten, sodass zwei klebrige Seiten entstehen. Diese kleben halten die S´mores besser zusammen.

Butterkekse mit Stück Schokolade belegen

Geschnittenen Marshmallow darauf

Keks on top setzen

Schwedenschale mit Rost nehmen und S´mores darauflegen

Schale in der indirekten Zone für ca. 10 Minuten platzieren

Schokolade sowie der Marshmallow müssen schmelzen.

Vor dem Reinbeißen noch einige Minuten abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr!)

