est. 2017

ALTE FĀRBEREI

grill & event location

BOOZY BBQ

PERFECT DRINKS & FINGER LICKING BBQ

est. 2017

BOOZY BBQ

PERFECT DRINKS & FINGER LICKING BBQ

Welcome
Porkbelly Lollipops
- BBQ Mule

First Course
„Fingerfood Platter“ Smoked Sausages, Pastrami Rolls, burnt Pimentos, Pepper Flat und Dipsauce
- Pisco Sour

Second Finger Licking
BBQ Chicken with Cheese Nachos
- Gina Colada

Small Transition
Smashed Oklahoma Onion Burger

Highlight
Picanha with smashed Potatoes, Creamed Corn and Blueberry BBQ Sauce
- Mai Tai “BBQ Style”

Sweet Ending
Brownie Affogato with No-Fry Ice Cream
- Boozy Cappuchino

Alle Gerichte in diesem Rezeptheft sind auf vier Personen ausgelegt

est.
2017

est. 2017

PORKBELLY LOLLIPOPS

Grillzeit
Ca. 30-40 Minuten

Grilltemperatur
140-160 °C

Grillmethode
Indirekt

Zutaten
1Kg Schweinebauch ohne Schwarte und Knorpel
90g BBQ Sauce
60g Magic Dust BBQ Rub
50g Ahornsirup
8 Bambusspieße, 15cm
20g Räucherchips, Hickory

BBQ MULE

50 ml Four Roses Bourbon
10 ml Limettensaft
50 ml BBQ Water
(1 Teil BBQ Sauce : 5 Teile Wasser)
200 ml Thomas Henry Spicy Ginger
1 Gurkenscheibe zur Deko

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Kupferbecher geben, vorsichtig umrühren und mit einer Gurkenscheibe dekorieren

Vorbereitung

- Den Schweinebauch in ca. 1,5cm dicke Scheiben schneiden und quer halbieren.
- Die Schweinebauchscheiben mit dem Magic Dust gleichmäßig würzen und der länge nach auf die Bambusspieße stecken.
- Mit einem Pinsel den Ahornsirup gleichmäßig dünn auf die Schweinebauchscheiben auftragen.

Zubereitung

- Den Grill auf 140-160°C indirekter Hitze vorbereiten und die Räucherchips in die Glut oder eine Räucherbox geben.
- Die Lollipops in der indirekten Zone des Grills platzieren und den Deckel schließen.
- Nach ca. 30 Minuten, sobald die Lollipops an den Kanten anfangen zu karamellisieren mit der BBQ Sauce einstreichen und nochmal 10 Minuten grillen.

Nach belieben kann man nun nochmal Räucherchips zugeben, so wird das Raucharoma nochmal deutlich intensiviert.

Servieren

- Am besten schmeckt dieser Snack direkt vom Grill!

est.
2017

est. 2017

FINGERFOOD PLATTER

SMOKED SAUSAGES

Grillzeit
Ca. 20-25 Minuten

Grilltemperatur
140-160 °C

Grillmethode
Indirekt | Direkt

Zutaten
4 rohe Bratwürste a 120g
15ml Rapsöl
20g Räucherchips, Apfel

Vorbereitung

- Die Bratwürste rundherum mit einem Zahnstocher oder Metallpieker mehrfach einstechen.
- Nach dem die Würste eingestochen sind, diese mit dem Rapsöl leicht einölen.

Zubereitung

- Den Grill auf 140-160°C indirekter Hitze vorbereiten und die Räucherchips in die Glut oder eine Räucherbox geben.
- Die Bratwürste in der indirekten Zone platzieren und bei geschlossenen Deckel ca. 20 Minuten garen.
- Sobald die Bratwürste etwas Farbe bekommen haben und fest geworden sind diese vom Grill nehmen.
- Den Grill auf 220-240°C aufheizen und die Bratwürste auf die direkte Hitze auflegen. Bei offenem Deckel rundherum angrillen bis sie eine schöne Farbe bekommen haben.

Servieren

- Die Wurst in kleine Stücke schneiden und mit der Paprika Aioli genießen.

PISCO SOUR

50 ml Pisco
40 ml Limettensaft
20 ml Zuckersirup
1 gestr. TL Eiweißpulver
Zitronenzeste

Alle Zutaten in einen mit Eis gefüllten Cocktailshaker geben, kräftig schütteln, in einen Tumbler auf frisches Eis abseihen und mit Zitronenzeste dekorieren

est. 2017

FINGERFOOD PLATTER
PASTRAMI ROLLS

Grillzeit
Ca. 20-25 Minuten

Grilltemperatur
140-160 °C

Grillmethode
Indirekt | Direkt

Zutaten
480g Rinderhackfleisch aus dem Rinderhals
20g BBQ Rub
12 Scheiben Pastrami

Glace
40 Brauner Zucker
40g Ketchup
40ml Apfelsaft
25ml Orangesaft
20ml Whisky
15ml Worcestersauce
15ml Balsamico
5g Dijonsenf
15ml Ahornsirup
Tabasco

Vorbereitung

- Das Rinderhackfleisch mit dem BBQ Rub vermischen und alles sehr gut durchkneten, bis das Fleisch beginnt leicht weich zu werden.
- Die Hackfleischmasse in 40g Portionen teilen und zu 5cm langen Rollen rollen. Der Durchmesser sollte ca. 3cm betragen.

  Tipp: Lieber kürzen und dafür dicker rollen als lang und dünn.
- Die fertigen Rollen mit der Pastrami umwickeln und im Kühlschrank bereit stellen.
- Für die Glace den Apfelsaft, Whisky, Orangensaft, Worcestersauce, und Balsamico bis auf ein drittel einkochen.
- Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und kräftig rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
- Die Pastrami Rolls mit der hälfte der Glace einstreichen.

Zubereitung

- Den Grill auf 140-160°C indirekter Hitze vorbereiten.
- Die Pastrami Rolls in der indirekten Zone platzieren.
- Ein Kernthermometer in eine der Pastrami Rolls platzieren und bei geschlossenen Deckel ca. 20 Minuten garen.
- Nach 10 Minuten ein weiteres mal mit der Glace einstreichen.
- Sobald die Kerntemperatur auf 50-52°C gestiegen ist können die Pastrami Rolls vom Grill genommen werden.

Servieren

- Die Pastrami Rolls schmecken im heißen wie im kalten Zustand lecker.

est. 2017

FINGERFOOD PLATTER

PIMENTOS

Grillzeit
5 Minuten

Grilltemperatur
230-250 °C

Grillmethode
Direkt

Zutaten
400g Pimentos
50ml Olivenöl
Pyramidensalz
grober schwarzer Pfeffer

Vorbereitung

- Die Pimentos abwaschen und sehr gut abtrocknen

Zubereitung

- Den Grill auf 230-250 °C direkter Hitze vorbereiten und einen Wok oder Plancha einsetzen.
- Das Olivenöl über die Pimentos geben und diese gut durchmischen.
- Die Pimentos in den Wok / auf die Plancha geben und unter ständigem wenden anbraten bis die Schale beginnt Blasen zu werfen.

Servieren

- Die Pimentos in eine Schale geben und nochmals mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und heiß genießen.

SMOKED PAPRIKA CREME

Vorbereitungszeit
5 Minuten

Zutaten
150g Schmand
5ml Zitronensaft
10g Dijonsenf
1 kl. Zehe Knoblauch
5g Pimenton de la vera
Salz & Pfeffer

Zubereitung

- In einer Schüssel den Schmand mit Zitronensaft, Dijonsenf, feinst gehacktem Knoblauch und dem Pimenton de la vera gut verrühren.
- Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

est. 2017

FINGERFOOD PLATTER
PEPPER FLATBREAD

Grillzeit
6-8 Minuten

Grilltemperatur
230-250 °C

Grillmethode
Direkt

Zutaten
180ml Wasser
4g Trockenbackhefe
3g Zucker
80g Naturjoghurt
8g Salz
4g Pfeffer
200g Mehl Typ 405
15ml Rapsöl

60g Butter
3g Pfeffer, geschrotet
Meersalz

Vorbereitung

- In einer großen Schüssel, dass Wasser, die Hefe und den Zucker geben und ohne zu rühren etwa 5 Minuten stehen lassen.
- Das Mehl in die Schüssel sieben und mit der Teigmaschine verrühren.
- Den Joghurt, Salz, Zucker und Pfeffer vermischen und ebenfalls zum Mehl geben.
- Alles zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig rundherum mit dem Rapsöl einstreichen und abgedeckt in einer Schüssel ruhen lassen.
- Butter schmelzen und mit dem geschroteten Pfeffer vermischen.

Zubereitung

- Den Grill auf 230-250°C direkter Hitze vorbereiten.
- Den Teig in zwei gleichgroße Portionen teilen und, mit den Fingerspitzen, auf einer bemehlten Fläche zu einem etwa einen Zentimeter dicken Teigfladen ausbreiten.
- Den Teigfladen auf den Grillrost geben und bei geschlossenem Deckel etwa 2-3 Minuten angrillen.
- Den Vorgang von der zweiten Seite wiederholen, sobald der Teigfladen etwas an Stabilität gewonnen hat und leicht braun geworden ist.
- Die Teigfladen auf der Oberseite mit der Pfefferbutter einstreichen und kurz einziehen lassen.

Servieren

- Noch warm in Stücke reisen und mit etwas Salz bestreuen.

est. 2017

SMALL BATCH
GIN
SMALL BATCH GIN
CANAÏMA
MALIBU
MADE WITH
CARIBBEAN RUM
COCONUT FLAVOUR

est. 2017

BBQ CHICKEN

Grillzeit
30-40 Minuten

Grilltemperatur
160 °C

Grillmethode
Indirekt

Zutaten
500g Hähnchenoberkeule, ohne Haut und Knochen

Gewürzmischung
8g Paprikapulver
8g Brauner Zucker
1g Cumin
2g Meersalz
2g Senfpulver
1 Msp Chilliepulver
2g Fenchelsamen

Sesam ,Chilli und Petersilie

GINA COLADA

20 ml Malibu
20 ml Ananaslikör
20 ml Supasawa
20 ml Canaima Gin
20 ml eiskaltes Soda

Alle Zutaten (außer Soda) in einem Rührglas auf Eis richtig kalt rühren. In einen Tumbler, auf frisches Eis, abseihen und mit 2cl eiskaltem Sodawasser auffüllen. Mit einer Ananas-scheibe dekorieren.

Vorbereitung

- Die Hähnchenoberkeulen von überschüssigem Fett befreien.
- Für die Gewürzmischung die Fenchelsamen in einem Mörser mittelfein zerstoßen und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.
- Die Hänchenteile gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreuen und zu kleinen Paketen zusammenfalten.

Zubereitung

- Den Grill auf 160°C indirekter Hitze vorbereiten.
- Die Hänchen in der indirekten Zone des Grills platzieren und ein Kernthermometer setzen.
- Mit der BBQ Glace bestreichen.
- Bei geschlossenem Deckel für ca. 30-40 Minuten grillen.
- Während der Grillzeit nochmals mit der BBQ Glace einstreichen und das Hühnchen bis auf eine Kerntemperatur von 75-78°C garen.

Servieren

- Chili in feine Scheiben schneiden, Petersilie grob klein schneiden und zusammen mit dem Sesam über das Hühnchen geben.

est. 2017

BBQ CHICKEN

BBQ GLACE

Vorbereitungszeit
15 Minuten

Zutaten
40 Brauner Zucker
40g Ketchup
40ml Apfelsaft
25ml Orangesaft
15ml dunke Sojasauce
20ml Whisky
15ml Worcestersauce
15ml Balsamico
5g Dijonsenf
15ml Ahornsirup
Tabasco

Vorbereitung

- Für die Glace den Apfelsaft, Whisky, Orangensaft, Worcestersauce, und Balsamico bis auf ein drittel einkochen.
- Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen und kräftig rühren bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

CHEESE NACHOS

Grillzeit
8-10 Minuten

Grilltemperatur
160-180 °C

Grillmethode
Indirekt

Zutaten
300g Tortilla Chips
100ml Sahne
100g Schmelzkäse
75g Cheddar
1 EL BBQ Rub

Vorbereitung

- Die Nachos in eine backfeste Form geben.
- Sahne mit BBQ Rub erwärmen und Käse nach und nach einschmelzen.

Zubereitung

- Den Grill auf 160-180°C indirekter Hitze vorbereiten und die Nachos indirekt in den Grill stellen.
- Sobald die Nachos ca. 5-6 Minuten gebacken wurden sind diese warm und knusprig.

Servieren

- Die Nachos direkt aus dem Grill mit der Käsesoße übergießen und auf Wunsch noch mit Paprikapulver, Schmand oder Limettensaft toppen.

est. 2017

est. 2017

SMASHED OKLAHOMA ONION BURGER

Grillzeit
1-2 Minuten

Grilltemperatur
250-270°C

Grillmethode
Direkt

Zutaten

4	Brioche Buns
320g	Hackfleisch vom Rinderhals
120g	Zwiebeln
4St	Cheddarscheiben
2 El	grobe Salz-Pfeffer-Mischung

Vorbereitung

- Hackfleisch gut durch kneten und in vier gleichgroße Kugeln formen.
- Zwiebeln schälen und in sehr feine Ringe schneiden.

Zubereitung

- Den Grill für direkte Hitze mit Planche (240-260°C) einrichten.
- Die Gussplatte mit etwas Öl bestreichen
- Die Zwiebelringe in vier Portionen auf die Gussplatte geben und kurz anbraten lassen.
- Die Hackfleischkugeln in die grobe Salz-Pfeffer Mischung drücken und mit der gewürzten Seite nach oben auf die Zwiebeln setzen.
- Mit einem Smasher die Hackfleischkugeln auf den Zwiebeln platt drücken.
- Patty wenden und die zweite Seite ebenfalls anbraten.
- Direkt mit einer Scheibe Cheddar belegen und den Käse aufschmelzen lassen.
- Die Brioch Buns auf dem Grill kurz anrösten.

Servieren

- Die Pattys auf dem Bun anrichten und diesen kräftig zusammendrücken, so das der Fleischsaft in das Burger Bun eindringt.

est.
2017

est. 2017

PICANHA

Grillzeit
90-120 Minuten

Grilltemperatur
120-140°C
280-300°C

Grillmethode
Indirekt |Direkt

Zutaten
1 Kg Picanha
2 EL grobes Meersalz
Pyramidensalz

Vorbereitung

- Das Picanha bis auf einen halben Zentimeter Fettauflage vollständig abtrimmen.
- Das abgeschnittene Fett in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen.
- Das Picanha in 6-7cm dicke Steaks schneiden und mit grobem Meersalz einreiben.

Zubereitung

- Den Grill mit einer indirekten Zone (120-140°C) starten und die Steaks indirekt auf dem Grill platzieren. Die Hitzequelle so weit wie möglich entfernt von den Steaks einrichten.
- Ein Kernthermometer mittig in eines der Steaks setzten und den Deckel des Grills schließen.
- Während der Gar Phase mit dem Rinderfett rundherum leicht einfetten.
- Die gewünschte Kerntemperatur liegt bei: 44-51°C Englisch
  52-62°C Medium
  63-72°C Durch
- Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, die Steaks vom Grill nehmen und den Grill auf 280-300°C hochheizen.
- Die Steaks angrillen bis die Oberfläche ordentlich Röstaromen aufweist. Dabei darauf achten das das herabtropfende Fett nicht aufflammt. Sollte dies passieren, die Steaks regelmäßig umlagern.

Servieren

- Die Steaks quer zum Faserverlauf in dünne Scheiben schneiden.
- Die Schnittfläche mit etwas Pyramidensalz bestreuen und sofort genießen.

est. 2017

CREAMED CORN

Grillzeit
20 Minuten

Grilltemperatur
140-160°C

Grillmethode
Indirekt

Zutaten

140g	Maiskörner
50g	Gemüsezwiebel
150ml	Sahne
50ml	Gemüsebrühe
20g	Butter
10g	Mehl
1g	Paprikapulver
60g	Parmesan
25ml	Ahornsirup
Prise	Muskatnuss
	Salz & Pfeffer

Vorbereitung

- Die Maiskörner abtropfen lassen und bereit stellen.
- Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- Restlichen Zutaten bereit stellen.

Zubereitung

- Den Grill mit einem Wok oder Gusstopf bei direkter Hitze (140-160°C) vorbereiten.
- Im Wok die Butter schmelzen lassen und die Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen.
- Mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze verrühren.
- Mit Sahne und Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen.
- Mais hinzugeben und mit Parmesan und Paprikapulver verrühren.
- Ahornsirup hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Mit einem Stabmixer etwa ein viertel der Masse cremig mixen und zusammen mit dem Rest einmal aufkochen lassen.
- Die Maisstärke bindet die Maiscreme nochmals ab.

Servieren

- Die Maiscreme etwas abkühlen lassen und direkt mit den Steaks servieren.

MAI TAI „BBQ STYLE“

50ml	gereifter Rum
30ml	Limettensaft
20ml	Triple Sec
20ml	Lime Juice Cordial
15ml	Mandelsirup
	Minze
½	Limette
Prise	BBQ Rub

Alle Zutaten in einem Cocktail Shaker auf crushed Ice kräftig shaken. Direkt mit dem Eis in einen Tumbler gießen und mit etwas Crushed Ice toppen.
Mit dem minzzweig und der mit BBQ Rub bestreuten Limette garnieren.

est. 2017

SMASHED POTATOES

Grillzeit
5 Minuten

Grilltemperatur
200-220°C

Grillmethode
Direkt

Zutaten

12St Drillinge
Rapsöl
Salz & Pfeffer

Vorbereitung

- Die Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser sehr weich kochen.
- Abkühlen lassen und bereit stellen.

Zubereitung

- Den Grill mit einer Gussplatte bei direkter Hitze (200-220°C) vorbereiten.
- Die Gussplatte mit etwas Rapsöl einreiben und die Kartoffeln einzeln darauf platzieren.
- Mit einem Smasher oder einem Wender leicht platt drücken und von beiden Seiten knusprig braten.

BLUEBERRY SAUCE

Vorbereitungszeit
10 Minuten

Zutaten

80g Ketchup
10g Rohrzucker
30ml Apfelessig
6g Worcestersauce
2g Senfpulver
2g Paprikapulver
2 Spritzer Tabasco

50g Blaubeeren
20g Zucker

Vorbereitung

- Die Blaubeeren mit dem Zucker verrühren und bei niedriger Hitze in einem Topf einkochen lassen, bis sie geschmolzen sind.

Zubereitung

- In einer Schüssel die restlichen Zutaten miteinander verrühren und mit den weich gekochten Blaubeeren vermengen.
- So lange rühren bis der braune Zucker sich komplett aufgelöst hat.

est. 2017

est. 2017

BROWNIE AFFOGATO

Grillzeit
60 Minuten

Grilltemperatur
160°C | 220°C

Grillmethode
Indirekt | Direkt

Zutaten

Für den Boden
100g Butterkekse
50g geschmolzene Butter

Cheesecake Masse
400g Frischkäse
100g Schmand
25ml Milch
75g Zucker
2 Eier
10g Stärke
80g weiße Schokolade

Schokoladensauce
100g Zartbitterschokolade
30ml Rapsöl

Beeren
300g Tiefkühl Beeren
50g Butter
50g brauner Zucker
50ml Grande Marnier

Vorbereitung

- Eine Backofenform mit Backpapier auslegen.
- Die Kekse zerkrümeln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Masse auf den Boden der Backofenform verteilen und festdrücken, ca. 6 Minuten bei 160°C backen und danach abkühlen lassen.
- Den Frischkäse und den Schmand glattrühren. Dann Milch, Zucker und Stärke hineinrühren. Weiße Schokolade schmelzen lassen und in die Masse rühren. Zum Schluss die Eier einzeln unterrühren.
- Die Masse auf den abgekühlten Keksboden verteilen.
- Die Zartbitterkuvertüre schmelzen lassen und mit dem Öl verrühren. Bei Raumtemperatur zur Seite stellen.

Zubereitung

- Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 160°C vorbereiten.
- Den Keksboden indirekt im Grill platzieren und ca. 6-10 Minuten backen bis er goldbraun ist
- Die Cheesecake Masse behutsam auf dem Keksboden verteilen und ca. 50 Minuten backen.
- Anschließend etwa 2 Stunden kaltstellen.
- Den Grill für direktes Grillen bei ca. 220°C ,mit Wok, vorbereiten.
- Butter und Zucker im Wok karamellisieren lassen.
- Beeren dazu geben und mit dem Grande Marnier flambieren.

Servieren

- Den ausgekühlten Cheesecake in Stücke schneiden und auf den flambierten Beeren anrichten.
- Mit der Schokoladensauce beträufeln..

BOOZY CAPPUCHINO

30ml	Vodka
30ml	Kaffeelikör
30ml	Espresso
25ml	Schlagsahne
3	Espressobohnen

Alle Zutaten, bis auf die Sahne, in einem Shaker auf Eis geben. Kräftig Shaken bis du das Gefühl bekommst, das das Eis den Shaker zerhaut.
In ein gefrostetes Martiniglas abseihen. Mit der halb geschlagenen Sahne toppen und mit den Kaffeebohnen garnieren.

est. 2017

VIEL ERFOLG!

Wir wünschen dir viel Erfolg beim anwenden der Rezepturen und den erlernten Seminarinhalten.

Solltest du im nachhinein noch offene Fragen haben darfst du dich natürlich gerne an uns wenden.

Robert & Tobias

Gerne sehen wir dich auch bei einem unserer anderen Grillkurse in der Alten Färberei.

Weitere Informationen findest du unter www.faerberei-reutlingen.de

Und sollte dir gefallen haben was wir dir in unseren Seminaren vermittelt haben, dann würden wir uns auch sehr über eine Bewertung auf Google freuen

Folge uns auch auf

est.
2017
ALTE FÄRBEREI
grill & event location
Alte Färberei –
grillen.kochen.veranstalten e.K
Ziegelweg 3
72764 Reutlingen
info@faerberei-reutlingen.de
www.faerberei-reutlingen.de