

Beef & Smoke Club Rezepte

Beer Butt Chicken

Dauer: 60

Zutaten

Für die Brine:

- 3 EL Salz
- 2 EL brauner Zucker
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Knoblauchzehen oder mehr
- 1 TL Thymian
- 1 EL Oregano
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Honig
- 3 EL Sojasoße
- 2 EL Pfeffer, weiß gemahlen
- 1 Zitrone, Saft und Fleisch
- 0,5 l O-Saft
- 0,5 l Wasser

Dry-Rub:

Ralf Kramer: Chicken Style

- 1 Kiroy Hähnchen
- 1 Bierdose, alternativ ein Würstchenglas oder gleich einen Beer-Butt-Chicken-Sitz

Zubereitung

Die Brine zusammenmischen und das Hähnchen dort 24 h einlegen.

Am nächsten Tag abtupfen und mit der Dry-Rub einreiben. Die Bierdose oder die anderen Gefäße zu 2/3 mit Bier füllen und dem Huhn rektal einführen. Auf die Bierdose stellen und in den geschlossenen Grill oder in den Ofen bei 180-200 Grad ca. 45-60 Minuten.

Idealerweise mit der Temperatursonde in das Brustfilet stechen und die Kerntemperatur auf 72 Grad stellen.

Durch die Brine und das verdampfende Bier wird das Hähnchen zart und saftig.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



24 Zoll
Chuckwagon



Beef & Smoke Club Rezepte

Roadkill Chicken

Zutaten

- 1 Kiroy Hähnchen
- 1 Stück Ingwerwurzel
- 1 Orange, unbehandelt oder guter Orangensaft (fertig gepresst)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Teriyaki-Marinade (Fertigprodukt)
- 3 EL Öl

Beschreibung

Hähnchen waschen, gründlich trockentupfen und am Rücken auseinander schneiden, zur Brust hin aufklappen (oder an unserer Fleischtheke es kostenlos vorbereiten lassen).
Ingwer schälen, fein raspeln, Orange waschen, 1 TL Schale abreiben, Saft aus der Orange pressen; Knoblauch schälen und hacken. Teriyaki-Marinade, Ingwer, Öl, Knoblauch, Orangenschale und -saft verrühren und Hähnchenteile ca. 30 Minuten darin marinieren lassen.
Geflügel mit der Hautseite nach unten auf den vorgeheizten Grillrost legen (untere Schiene). Nach 15 Minuten umdrehen, wieder mit der Marinade bestreichen und in weiteren 20 Minuten knusprig braten.
Dazu passen gemischte Blattsalate, garniert mit Croutons.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Hähnchen im Tonmantel ala Franz

Zutaten

1 Kiroy Hähnchen
2 Knollen frischen Knoblauch
Rosmarin frisch
Ralf Kramer: Porkstyle (Dryrub)
5kg Bastelton
Backpapier

Beschreibung

Das Hähnchen waschen und gründlich abtupfen.

Den Knoblauch auseinander pullen, so das die Zehen einzeln sind (wichtig nicht schälen, der Knoblauch kann nach dem Braten als Gemüse gegessen werden, sehr lecker) mit etwa 20 Rosmarin Nadeln vermischen. Das Hähnchen wird mit dieser Mischung gefüllt. Von außen großzügig mit Porkstyle ab würzen. Backpapier 2 Lagen auslegen und das Hähnchen darin einpacken.

Zum Schluss wird der Ton mit einem Nudelholz auf 1,5cm Stärke ausgerollt, am besten auf einem Holzbrett. Das Hähnchen wird darin eingeschlagen mit der Brust nach oben, so das man eine geschlossene Kugel hat. An der Oberseite pullt man ein 2cm großes Loch damit Luft entweichen kann und zur Temperaturkontrolle. Den Grill vorheizen und bei indirekter Hitze um die 180 Grad Grillen bis wir eine Kerntemperatur von 75 Grad haben. Das Hähnchen vorsichtig mit dem Hammer aus dem Ton befreien und dann servieren.

Ein absoluter Hingucker und super lecker.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Scharfe Hähnchenkeulen a la New Orleans

Zutaten

Würzpaste:

5 Knoblauchzehen
30 Gramm Frischer Ingwer
2 Frühlingszwiebeln
2 Frische rote Chilischoten
1 Teelöffel gemahlener Piment
1 Esslöffel brauner Zucker
3 Esslöffel scharfer Senf
1 Teelöffel gemahlener Zimt
50 Milliliter Apfelessig
100 Milliliter Olivenöl
2 Esslöffel Limettensaft
Salz
Pfeffer
12 Hähnchenkeulen; a 200g

Beschreibung

1. Für die Würzpaste Knoblauch und Ingwer schälen. Die Frühlingszwiebeln putzen, die grünen Teile beiseite lege. Chilischoten waschen, trockentupfen. Der Länge nach aufschlitzen. Stielansätze und Kerne entfernen. Alles sehr fein hacken. Die Masse mit den restlichen WürzZutaten gut vermischen.
2. Hähnchenkeulen kalt abbrausen, trockentupfen. 3/4 der Würzpaste unter die Haut streichen. Mit dem Rest die Hähnchenkeulen außen einreiben. In eine Schale (Glas oder Porzellan) legen. Zuge- deckt über Nacht im Kühlschrank marinieren.
3. Auf den Grill legen und rundherum in 18-20 Minuten knusprig grillen.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

Schön,
das Ihr
dabei wart!



Beef & Smoke Club Rezepte

Cole Slaw Salat

Zutaten

1 großer Weißkohl
3 Karotte(n)
ca. 200 ml Mayonnaise (Miracle Weip)
2 EL Apfelessig
3-4 EL Zucker
Frisch gemehlener Pfeffer
1 mittelgroße Zwiebel (weiß)
ca. 80 ml süße Sahne

Beschreibung

Zunächst wird das Gemüse gewaschen. Dann die Karotte in kleine ca 3cm kleine Streifen schneiden oder raspeln. Vom Weißkohl den Strunk entfernen und auch in kleine Streifen schneiden. Die Zwiebel wird in kleine Würfel geschnitten. Nun das Gemüse in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Mit dem Essig und Zucker kann man evtl noch etwas nach den eigenen Bedürfnissen anpassen. Nun muß der Krautsalat nur noch mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Taco-Salat

Zutaten

1 Eisbergsalat
Hackfleisch: 500 Gramm
Chili Con Carne Gewürzmischung
Flasche Texikana Salsa: 1
Tomaten: 2
Dose Mais: 1
Becher Schmand: 1
Becher Joghurt: 1
ger. Käse: 1
Taccos: 1

Beschreibung

Für 1 Schüssel

Hackfleisch anbraten und erkalten lassen. Eisbergsalat schneiden und in die Schüssel geben. Das Hackfleisch darauf geben.

Die Texicana Salsa darübergießen, Tomaten würfeln und darauf verteilen.

Den Mais aufschichten, den Schmand mit dem Joghurt vermischen und darüber geben. Den ger. Käse aufschichten. Kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Taccos etwas zerkleinern und als letzte Schicht auf den Salat geben.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Erdbeeren und Marshmallows auf Kirschholzspießen

Zutaten

Für 4 Personen

16 gemischte rosa und weiße Marshmallows, gekühlt

16 Erdbeeren

Puderzucker zum Bestäuben

8 kurze Stücke Kirschholz- oder Metallspieße

Beschreibung

Marshmallows sind immer eine Wonne, besonders für Kinder. Nach dem Grillen werden diese Spießchen großzügig mit Puderzucker bestreut, ein Teil davon löst sich im Erdbeersaft auf. Der Grill muss sehr heiß sein, um die Marshmallows schnell anzusenken, bevor sie schmelzen.

Grill anheizen Bei Verwendung von Kirschholzspießen diese 30 Minuten wässern. Wenn die Kohlen etwas abgekühlt sind bzw sich mit einer feinen Ascheschicht überzogen haben, Grill

rost leicht ölen und direkt über den Kohlen erhitzen. Auf jeden abgetropften Holzspieß oder Metallspieß zwei Marshmallows und zwei Erdbeeren spießen und von jeder Seite 20 Sekunden über den heißen Kohlen grillen. Auch wenn sich nicht sofort Grillstreifen bilden, nicht länger grillen - nur bis die Marshmallows warm sind und gerade zu schmelzen beginnen. Erdbeer-Marshmallow-Spieße auf einzelnen Desserttellern oder einem großen Serviertablett anrichten, großzügig mit Puderzucker bestäuben und servieren



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*

