

Beef & Smoke Club Rezepte

Grillkartoffeln

Zutaten für 12 Portionen

12 große Kartoffeln
12 Esslöffel Olivenöl
12 Zweige Rosmarin
24 Stängel Petersilie
700 g Gruyère
3 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer

1. Smoker auf 220 °C vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und der Länge nach mehrere Male 0,5 cm dick einschneiden.
3. Kartoffeln auf das Backblech legen, mit 1 EL Olivenöl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Smoker 30 Minuten garen.
4. Kartoffeln mit restlichem Olivenöl einstreichen und erneut 20-30 Minuten in den Smoker geben, bis sie weich sind.
5. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Petersilienblätter von den Stängeln trennen und ebenfalls hacken. Gruyère in Scheiben schneiden.
6. Kartoffeln aus dem Smoker nehmen. Die Einschnitte vorsichtig mit einem Messer weiten und mit Gruyèrescheiben, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch füllen. Kartoffeln erneut 5-10 Minuten in den Smoker geben, bis der Käse geschmolzen ist.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Gefüllte Plankentomaten

Zutaten

12 große Fleischtomaten, möglichst fest
Mozzarella
getrockneter Basilikum
ggf. ein wenig frischer Basilikum

Füllung:

4 Scheiben geräucherter Speck (oder Bacon)
4 Packungen Frischkäse (200-250g - je nach Verpackung)
20 Champignons
2 Bund Schnittlauch
je nach Fettgehalt des Specks od. Bacon 4 TL Öl
Salz, Pfeffer

Grillunterlage:

3 gewässerte Zedernholz Planken

Beschreibung

Die Tomaten waschen & das Top abnehmen. Anschließend die Tomaten aushöhlen.
Den Speck/Bacon in kleine Streifen oder Würfel schneiden und mit keinem oder etwas Öl (je nach Fettgehalt des Fleisches) in einem Töpfchen anbraten. Anschließend die gewaschenen und geschnittenen Champignons hinzugeben.

Dann den Frischkäse hinzugeben, und das Ganze etwas sämig werden lassen.

Mit Salz&Pfeffer abschmecken, vorsicht, der Speck ist i.d.R. relativ salzig.

Den gewaschenen, kleingeschnittenen Schnittlauch hinzugeben, einrühren und anschließend vom Feuer nehmen.

Die Füllung etwas kühler werden lassen.

Die Tomaten füllen und mit dünnen Scheibchen Mozzarella abdecken, zum Schluß noch ein wenig Basilikum darüberstreuen.

Die gewässerte Planke auf den heißen Grill geben (so lange bis es raucht), dann in die indirekte Grillzone ziehen und die Tomaten auflegen.

Nach ca. 20 Minuten ist der Mozzarella verlaufen und schön gefärbt, also die Planke vom Grill nehmen, ggf. noch mit einem frischen Basilikumblatt garnieren und servieren.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](#)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Ananas-Überraschung

Zutaten

2 Ananas,
3 Orangen,
8 cl Grand Marnier,
4 Eiweiß,
6 Tl Puderzucker,
2 Tl Zitronensaft,
6 Kugeln Vanille-Eis

Beschreibung:

Die Ananas wird längs halbiert, so dass an jeder Hälfte noch die Blätter daran bleiben. Das Fruchtfleisch mit einem Grapefruitmesser herauslösen (den Strunk entfernen) und in kleine Stücke schneiden. Die Orange schälen, in Stücke teilen und diese halbieren. Das Obst mischen, mit Grand Marnier beträufeln und im Kühlschrank etwa 1 Stunde ziehen lassen. Inzwischen das Eiweiß steif schlagen (Schneebeesen oder Handmixer) und zum Schluss Puderzucker und Zitronensaft untermischen. Die Früchte mit dem Saft in die Ananashälften geben, das Eis darauf verteilen und mit dem Eischnee aus dem Spritzbeutel verzieren. Die Ananas dabei völlig bedecken. Im vorgeheizten Grillgerät möglichst weit oben grillen. bis sich die Schneespitzen hellbraun färben.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](#)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 90 43 93 15

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*

