

# Beef & Smoke Club Rezepte

## Veggi isst Käse:

Kohl auf Zedernholzplanke mit Blauschimmelkäse überbacken:

### *Zutaten 10 Personen*

5 Planken  
1 Weißkohl  
1 Spitzkohl  
1 Flasche Irisches Bier (Kilkenny)  
400g Schmand  
300g Gorgonzola  
200g Emmentaler Reibekäse  
R.K. BBQ 4 Pepper

Kohl waschen, jeden Kohl in 5 Scheiben schneiden, 15 Min. blanchieren.

Die Scheiben auf der gewässerten Planke anrichten, mit BBQ 4 Pepper würzen.

Bier, Schmand, Gorgonzola und den Emmentaler in einer Schüssel verquirlen. Die Käsemasse gleichmäßig auf dem Kohl verteilen.

Im Grill indirekt ca. 40-45 Min grillen.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

[f /beefsmokeclub](#)  
[www.rewe-kramer.de/smokeclub](http://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[f.sander@rewe-kramer.de](mailto:f.sander@rewe-kramer.de)  
02361. 18 36 32

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*



# Beef & Smoke Club Rezepte

## Kürbis Grillen

### Zutaten

1 kg Kürbis = ca 700 g Kürbisfruchtfleisch  
5 EL Olivenöl  
1 unbehandelte Orange davon Saft und Schale  
Muskatnuss  
0,5 TL fein gehackte Fenchelkörner  
0,5 T Lrote Pfefferkörner  
1 Msp gemahlener Koriander  
1 Knoblauchzehe, fein gerieben

### ZUBEREITUNG

Kürbis schälen, Kerne entfernen und in längliche etwa 1 cm dicke Spalten schneiden. Olivenöl mit Orangensaft und -schale verquirlen, Gewürze hinzufügen. Die Kürbisspalten darin einige Stunden, am besten aber über Nacht, marinieren.

Über der Glut des Grills (oder unter dem heißen Ofengrill) grillen, bis der Kürbis weich ist und seine Oberfläche goldbraun glänzt.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

[f /beefsmokeclub](#)  
[www.rewe-kramer.de/smokeclub](http://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[f.sander@rewe-kramer.de](mailto:f.sander@rewe-kramer.de)  
02361. 18 36 32

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*



# Beef & Smoke Club Rezepte

## Grüner Spargel

So bereiten Sie den Spargel für den Grill vor

Zum Grillen eignet sich grüner Spargel am besten – er ist in der Regel dünner als weißer Spargel und wird schnell gar. Waschen Sie die Stangen und schneiden Sie holzige Enden ab. Bestreichen Sie die Spargelstangen mit etwas Öl. Weißen Spargel müssen Sie zusätzlich schälen. Sie können weißen Spargel einfach etwas länger auf dem Grill lassen oder kurz vorgaren. Dazu blanchieren Sie den geschälten Spargel für wenige Minuten in kochendem Wasser. Gut abtropfen lassen und mit Öl bestreichen. Verwenden Sie in jedem Fall Öle, die für hohe Temperaturen geeignet sind, wie Rapsöl oder Olivenöl.

Wie lange muss Spargel grillen?

Der Abstand zur Glut sollte etwa 10 cm betragen. Grüner Spargel ist dann in 10-12 Minuten gar. Roh-weißer Spargel braucht ca. 30 Minuten, bis er al dente ist. Wenn Sie den Spargel vorgaren, können Sie die Grillzeit entsprechend verkürzen. Machen Sie auch beim Grillen eine Garprobe: Stechen Sie mit einem Küchenmesser in den Spargel - das Gemüse sollte weich, aber noch bissfest sein. Dann mit R. K. BBQ 4 Pepper würzen oder etwas Kräuterbutter dazugeben.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

[f /beefsmokeclub](#)  
[www.rewe-kramer.de/smokeclub](http://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[f.sander@rewe-kramer.de](mailto:f.sander@rewe-kramer.de)  
02361. 18 36 32

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*



# Beef & Smoke Club Rezepte

## Tomaten Feta vom Grill

### Zutaten

4 Tomaten  
2 Pck. Feta-Käse (oder Schafskäse)  
Aluförmchen oder besser Tappas schalen.  
Glatt Petersilie oder Basilikum.  
etwas Öl (Olivenöl)  
2 Zehe/n Knoblauch

### Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Mit Öl einpinseln. Tomaten und Feta in Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Förmchen schichten. Etwas Petersilie dazwischen. Knoblauch pressen und zusammen mit etwas Olivenöl, sowie Salz und Pfeffer über die Tomaten/ Fetastücke geben.

Nun die Förmchen einfach mit auf den Grill stellen. Braucht ca. 10-15 Min.

Zucchini gefächert / Grillkäse / Grilltomate /



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

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

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*



# Beef & Smoke Club Rezepte

## Bread Pudding (Brotpudding)

Resteverwertung deluxe: Baden Sie altbackenes Brot in einer Eiermilch, würzen Sie mit Zimt und Vanille und servieren Sie den Bread Pudding später lauwarm mit frischen Erdbeeren, weisser und brauner Schokolade.

12 Portionen

### Zutaten

12 Scheiben Weißbrot oder Hefezopf vom Vortag (etwa 300 g)  
60 g Butter, geschmolzen  
8 Eier, verschlagen  
900ml Milch  
100 g Zucker, am besten brauner  
2TL Zimt  
1TL Vanillezucker  
1Kg frische Erdbeeren  
200g weiße Schokolade  
200g Vollmilch Schokolade

### Zubereitung

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Die Butter darüber tröpfeln. In einer Schüssel Eier, Milch, Zucker und Gewürze verschlagen und das Brot damit begießen, Brot etwas herunterdrücken, damit die Mischung gut aufgesogen wird. Erdbeeren vierteln, Schokolade zerbröseln und unter die Brotmasse heben. Brotmesser in 12 gefettete Auflaufförmchen (Keramik) geben. Etwa 45 Minuten im Ofen backen, bis sich die Masse gesetzt hat und oben leicht gebräunt ist.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

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

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*

