

Rezeptmappe
vom
Kochkurs
Texas BBQ
am
06.08.2021



Brisket mit Focaccia und Pimientos del Patron

Zutaten:

500 g Mehl Type 550
300 ml Wasser
21 g Hefe
10 g Meersalz
25 ml Olivenöl

Rapsöl zum Backen

10 g Rosmarinnadeln
1 Zehe Knoblauch in Scheiben geschnitten
25 ml Olivenöl

- Mehl, Hefe, Öl und Wasser in den Schlagkessel der Küchenmaschine geben und zu einem Teig kneten.
- Salz zugeben und 5 Minuten gut durchkneten.
- Ein Backblech einölen und den Teig darauf geben, mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. *Der Teig sollte auf jeden Fall das doppelte Volumen erreichen!* (**Achtung: die 30 Minuten können ganz stark, je nach Außentemperatur, variieren**)
- Wenn der Teig gegangen ist, mit der Handfläche auf dem Blech verteilen.
- Noch mal 10 Minuten gehen lassen.
- Bei 220°C (Ober- / Unterhitze) etwa 25 Minuten backen.
- Wenn die Focaccia fertig ist, kurz vor dem Servieren nochmals mit Olivenöl beträufeln und mit Meersalz, Knoblauch und Rosmarin bestreuen.



Ochsenbrust (Brisket):

1,5 kg Ochsenbrust (am besten vom US-Rind)
Fleur de Sel
Räucherchips oder Holz

Cajun Gewürzmischung von Wiberg
Rapsöl

- Die Ochsenbrust leicht salzen.
- Die Brust im Grill oder Smoker bei indirekter Hitze und Räucherchips bei 180°C ca. 90 Min. garen.
- Dabei mehrmals wenden.
- Das Cajun-Gewürz mit etwas Rapsöl verrühren.
- Anschließend die Brust mit Cajun-Gewürz einstreichen, in Alufolie einpacken und bei 130°C weitere 120 - 180 Minuten (im Grill oder Ofen) garen.
- Mit einer Fleischgabel testen, ob die Brust gar ist. Die Fleischgabel sollte sich ohne Widerstand in das Fleisch stechen lassen.

Pimientos del Patron:

500 g Pimientos del Patron
2 EL Rapsöl
1 Zehe Knoblauch
1 Bd. Koriander
1 TL Senf
weißer Balsamico-Essig
Olivenöl
Meersalz

- Die Pimientos waschen und gut abtropfen.
- In einer Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten.
- Aus Salz, Balsamico, Senf, Knoblauch, Koriander und Olivenöl zusammen verrühren und eine Vinaigrette herstellen.
- Die Schoten damit marinieren.



Sandwich mit Pulled Pork und Krautsalat

ADKK-Barbecue-Sauce©:

250 ml	Ketchup (Heinz)
200 ml	Coca Cola auf 50 ml eingekocht
2 Esp. L.	Berberere (äthiopische Gewürzmischung von Ingo Holland)
1,5 Esp. L.	Rauchsalz (Hickory)
20 ml	Teriyaki-Sauce (Bone Sucking)
	Abrieb von einer halben Bio-Zitrone

- Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.

Coleslaw:

400 g	Weißkraut in feine Streifen geschnitten
1 Stck.	Karotte in feine Streifen geschnitten
ca. 50 ml	Weißweinessig
100 g	Mayonnaise
	Meersalz, Pfeffer
	evtl. Zucker

Meersalz, Rohrzucker und Pfeffer zum Abschmecken.

- Weißkraut- und Karottenstreifen mit etwas Essig, Salz und Pfeffer kräftig durchkneten und 20 - 30 Minuten ziehen lassen.
- Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen und gegebenenfalls ausdrücken.
- Nun mit der Mayonnaise vermengen und mit etwas Essig, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.



Pulled Pork:

1 kg	Schweinenacken, am besten vom iberischen Schwein
10 EL	Senf mittelscharf
2 EL	Grill Barbecue von Wiberg

- Den Schweinenacken mit so viel Rub wie nur möglich bestreuen und mit Senf bestreichen!
- In Frischhaltefolie einpacken und für 24 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.
- **Am nächsten Tag frühzeitig mit dem Grillen beginnen! Das Pulled Pork kann bei größeren Stücken 10-16 Stunden brauchen!**
- Den Nacken im Grill mit indirekter Hitze bei 110°C (**Räucherchips zugeben!**) garen, bis eine Kerntemperatur von 95°C erreicht ist.
- **Der Vorgang sollte schnell gehen, denn jedes zu lange Öffnen des Deckels bedeutet längere Garzeit!**

oder

- Das PP im Grill mit indirekter Hitze bei 110°C (**Räucherchips zugeben**) ca. 90 min. garen / räuchern.
- Anschließend das PP in eine tiefe Aluschüssel geben, ca. 200 ml Apfelsaft zugeben mit Alufolie fest verschließen und bei 130°C weitere 4-5 Stunden (*im Grill oder Backofen*) garen.
- Immer wieder mal nachschauen, ob noch genügend Saft in der Schüssel ist, eventuell etwas Wasser aufgießen!
- Wenn das PP fertig ist, kann man es in Alufolie eingewickelt im Backofen warm halten.
- Zum Servieren wird das PP in eine vorgewärmte Schüssel gegeben und mit zwei Gabeln zerrissen! **Nicht schneiden! und mit der Barbecue-Sauce marinieren.**

Mayonnaise:

250 ml	Sonnenblumenöl
1	Ei
1 TL	Senf
	Meersalz

- Alle Zutaten in einem Messbecher mit dem Stabmixer von unten nach oben zu einer Mayonnaise hochziehen.
- Mit Meersalz abschmecken.



Buns (Burger-Brötchen):

1 kg	Mehl (550)
42 g	Hefe
25 g	Meersalz
15 g	Zucker
80 g	Butter, zimmerwarm
350 ml	lauwarmes Wasser
150 ml	Milch
2	Eigelb

- Alle Zutaten in einen Rührschüssel geben und bei mittlerer Geschwindigkeit 5 Minuten zu einem Teig kneten.
- Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Ofen auf 220°C Heißluft vorheizen und eine Edelstahlschüssel oder Edelstahlpfanne bereits mit erhitzen.
- Wenn der Teig auf die doppelte Größe aufgegangen ist, in 20 gleich große Stücke á 85g teilen und weitere 10 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig mit der hohlen Hand zu Brötchen rollen.
- Die Buns mit Eier-Wasser einpinseln, mit Sesam bestreuen und mit der Handfläche leicht plattdrücken.
- Weitere 20 Minuten abgedeckt gehen lassen.
- Anschließend bei 220°C Heißluft (mit Dampf) etwa ca. 12–15 min. backen.
- Hierfür ca. 50 ml Wasser in die heiße Pfanne oder Schüssel geben und die Türe schnell verschliessen.

1 Ei und 2 EL Wasser zum Bepinseln
Etwas Sesam

Das Brötchen mit Pulled Pork, Krautsalat und Barbecue-Sauce belegen.



Spareribs

Schweine-Spareribs:

1,5 kg	Spare-Ribs vom Schwein Fleur de Sel Asado von Wiberg (Rub) Barbecue-Sauce
0,2 L	Apfelsaft

- Die Rippchen von der Silberhaut befreien, salzen und mit dem Rub großzügig bestreuen.
- Die Rippchen in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Spareribs im Grill mit indirekter Hitze bei 130°C (**Räucherchips zugeben**) ca. 90 min. garen.
- Dabei mehrmals wenden.
- Anschließend die Rippchen mit Barbecue-Sauce einstreichen, in Alufolie (mit Apfelsaft) einpacken und bei 130°C weitere 90 - 120 min. garen.

Kalbs-Spareribs:

1,5 kg	Spareribs vom Kalb Grill Barbecue von Wiberg (Rub)
0,2 L	Apfelsaft

- Die Rippchen von der Silberhaut befreien, salzen und mit Rub marinieren.
- Die Rippchen in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Spareribs im Grill mit indirekter Hitze bei 130°C (**evtl. Räucherchips zugeben**) ca. 90 min. garen.
- Dabei mehrmals wenden.
- Anschließend die Rippchen in Alufolie (mit Apfelsaft) einpacken und bei 130°C weitere 90 - 120 min. garen.



Rinder-Spareribs:

1,5 kg Spareribs vom Rind (CHUCK SHORT RIPS)

Rub:

20 g Kaffeebohnen
5 g Zimtblüten
5 g Fenchelsamen
5 g Muskatblüte
1 Stck. Tonkabohne
4 g Chilipulver (Gochugaru)

- Die Gewürze in einer Pfanne anrösten bis sie anfangen zu duften.
- Anschließend auskühlen lassen und mörsern.

Meersalz

0,1 L Apfelsaft

- Die Rippchen von der Silberhaut befreien, salzen und mit Rub marinieren.
- Die Rippchen in Frischhaltefolie einpacken und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Spareribs im Grill mit indirekter Hitze bei 170°C (**Räucherchips zugeben!**) ca. 45 min. garen.
- Dabei mehrmals wenden.

**Die Rippchen können jetzt schon rosa serviert werden
Oder, wer mag, kann sie auch weitergaren.**

- Dafür die Rippchen mit Apfelsaft einsprühen, in Alufolie einpacken und bei 130°C weitere 90 - 120 min. garen.

Sour-Creme:

150 g Sauerrahm
50 g Mayonnaise
250 g Quark
1 Esp. L. Worcester Sauce
½ Zitrone (Saft)
Meersalz und Pfeffer zum Abschmecken
Schnittlauch und Petersilie nach Geschmack

- Alle Zutaten miteinander vermengen und abschmecken.



Grill- bzw. Ofenkartoffeln:

4 große fest kochende Kartoffeln

- Die Kartoffeln waschen und im Grill bei 250°C (ca. 50-60 Min. große Kartoffeln) oder (15-20 Min. kleine Kartoffeln) garen.

Heidelbeer-Ingwer-Sorbet

500 g tiefgekühlte Heidelbeeren
50 g Zucker
Saft ½ Limette
50 g Ingwer
Chili nach Geschmack

- Die Heidelbeeren ca. 30 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Tiefkühler nehmen und in ein hohes Gefäß füllen.
- Nun Zucker, Ingwer und Limonensaft zugeben und mit einem Stabmixer pürieren.
- Wer es gerne schärfer mag, kann mit etwas Chili nachwürzen.
- Eventuell mit etwas Zucker und/oder Limonensaft nachschmecken.
- Sofort anrichten und servieren.

