

# SPIESSBRATEN

## Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Schweinenacken  
6 EL BBQ-Sauce  
3 Zwiebeln in Streifen geschnitten  
4 EL Röstzwiebeln  
2 Knoblauchzehen fein gehackt  
Spießbratengewürz  
Bratenschnur

## Zubereitung:

1. Den Schweinenacken längst halbieren, aber nicht komplett durchschneiden. Aufklappen und jede Seite nochmals einschneiden und ebenfalls aufklappen.
2. Die Innenseite mit dem Gewürz einreiben, dann die Zutaten aufbringen und aufrollen. Anschließend mit dem Metzgerknoten zubinden, von außen würzen und auf dem Drehspieß befestigen.
3. Wasserschale in den Grill stellen, den Grill auf 200 °C direkte Hitze aufheizen und den Spießbraten ca. 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von ca. 75 °C grillen.

# BEER BEANS

## Zutaten (für 4 Personen):

400 g Kidneybohnen (Dose)  
200 g geräucherte Schinkenwürfel  
2 EL Tomatenmark  
1 Zwiebel fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe fein gehackt  
1 TL Smoked Paprika Gewürz  
1/2 TL Kreuzkümmel gemahlen  
2 TL Senf  
2 TL Brauner Zucker  
50 ml Apfelsaft  
100 ml Bier  
Salz & Pfeffer  
Rapsöl

## Zubereitung:

1. Den Grill mit Dutch Oven auf ca. 220 °C direkte Hitze aufheizen.
2. Rapsöl erhitzen, die Zwiebeln mit Tomatenmark anrösten, dann den Schinken. Mit der Hälfte des Bieres ablöschen und kurz köcheln lassen. Dann die anderen Zutaten zugeben.
3. Bei geschlossenem Deckel und ca. 120 °C indirekter Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Anschließend den Rest des Bieres zugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken.

# SCHOKO BANANEN

## Zutaten (für 4 Personen):

4 Bananen  
Schokolade (Geschmack und Menge nach Belieben)  
evtl. noch Kokosraspeln und  
Marshmallowstückchen

## Zubereitung:

1. In die Bananen durch Schale und Fruchtfleisch der Länge nach einen Keil ausschneiden. Schokoladenstückchen hineinstecken und evtl. noch mit Marshmallowstückchen und Kokosraspeln garnieren.
2. Bei ca. 200 °C indirekter Hitze die Bananen je nach Reifegrad 5 bis 12 Minuten grillen bis die Bananenschale schön dunkelbraun ist. Schokolade und Marshmallows sind dann schon lange geschmolzen.
3. Die Bananen so servieren, sie lassen sich dann prima mit dem Dessertlöffel auslöfen.

# GRILLSEMINAR

## BBQ AROUND THE WORLD

### ROBERT HEUCK GRILLPROFI

- ★ GRILLSEMINARE
- ★ GRILLWORKSHOPS
- ★ GRILLCATERING

TEL 0152 09445320  
FAX 02192 9364292

WWW.ROBONFIRE.DE  
ROB@ROBONFIRE.DE



# PIZZA MARGHERITA

## Zutaten (für 1 Pizza):

1 Pizzaboden (fertig, alternativ Pizzateig zubereiten)  
150 ml Tomatensauce  
80 g Mozzarella  
Basilikum (ca. 12 Blätter)  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Tomatensauce auf dem Pizzaboden verstreichen, Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Den Pizzastein auf dem Grill auf ca. 230 °C aufheizen, das dauert mindestens 15 Minuten. Dabei ist es wichtig, dass man eine mittlere direkte Hitze erzeugt und eine starke indirekte Hitze, so dass der Pizzaboden von unten nicht anbrennt, aber der Käse schmilzt.
3. Pizza ca. 6 bis 8 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

# SCAMPI SPIESSE

## Zutaten (für 12 Garnelen):

Garnelen  
2 Knoblauchzehen  
1/2 EL Honig  
1/2 Chili  
1 EL Olivenöl  
4 EL Sojasauce  
1/2 Bio-Limette (Saft & Abrieb)

## Zubereitung:

1. Knoblauch pressen, Chili ganz fein hacken (ohne Kerne und Lamellen) und mit den anderen Zutaten zu einer Marinade vermengen.
2. Die Scampi darin marinieren und ziehen lassen.
3. Die Garnelen auf Spieße stecken und die Garnelenspieße dann bei direkter Hitze und 200 °C grillen, ca. 4 bis 8 Minuten je nach Größe.

# TOMAHAWK STEAK

## Zutaten (für 4 Personen):

4 Tomahawk-Steaks  
6 EL grobkörniger Senf  
6 EL feiner Senf  
100 g Butter  
50 g Pankomehl (Semmelbrösel)  
1 Bio-Zitrone (Abrieb)  
Rapsöl  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Zutaten für die Senfkruste vermischen und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
2. Die Tomahawk-Steaks salzen und bei direkter Hitze ca. 250 °C für ca. 2 Minuten von jeder Seite angrillen.
3. Dann die Masse für die Senfkruste auf eine Seite der Steaks auftragen und bei geschlossenem Deckel und ca. 170 °C indirekter Hitze bis auf eine Kerntemperatur von ca. 60 °C grillen.

# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

## Zutaten (für 4 Champignons):

4 große Champignons  
2 kleine Fleischtomaten  
10 EL Crème fraîche  
80 g geriebener Käse (z.B. Emmentaler)  
ein kleiner Bund Schnittlauch oder Petersilie  
Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

1. Die Pilzstiele entfernen und klein würfeln. Die Tomaten und den Schnittlauch/Petersilie ebenso.
2. Dann die kleingewürfelten Zutaten mit der Crème fraîche und 2/3 des geriebenen Käses vermischen, dabei kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse in die Champignonköpfe füllen und mit dem Rest des Käses abdecken.
3. Die nun so gefüllten Champignons bei mittlerer Hitze (ca. 200 °C) ca. 30 Minuten grillen.  
Tipp: Geht auch sehr gut auf dem Ablagerost.