

Männer-BBQ-Wochenende 2016

RELOADED

Auch dieses Jahr fand unser alljährliches Männer-BBQ-Wochenende bei mir zu Hause statt.

Die Planungen hierfür wurden schon Anfang des Jahres in Angriff genommen.

Was könnte ich dieses Mal für meine Kumpels machen?

Burger? Hatten wir letztes Jahr.

Pulled Pork? Hatten wir auch letztes Jahr.

Spare Ribs? Hatten wir ebenfalls letztes Jahr.

Was also machen?

Ich entschied mich, bei yourbeef.de einen kompletten Rinderrücken zu bestellen und diesen 55 Tage trockenreifen zu lassen.

Aber ein ganzes Wochenende einfach nur Steaks?

Ja klar warum nicht? Die Steaks waren perfekt, um meinen Anova Sous-Vide Garer auf Herz und Nieren zu testen.

Aber da mir nur sous-vide gegarte Steaks zu langweilig waren, nutzte ich die Möglichkeit meinen Kumpels verschiedene Steak-Zubereitungsarten näher zu bringen.

Am Freitag abend traf schon der erste „Teilnehmer“ aus der Schweiz ein.

Abends gab es dann auch direkt ein Sous-Vide Steak vom Oberhitze-Grill.

Samstag früh um 9 Uhr begannen wir mit dem Aufbau.

Pavillion aufbauen, Biertischgarnituren aufstellen, Anova

Sous-Vide Garer einschalten und die ersten Steaks baden geschickt.

Den McBrikett Anzündkamin mit den neuen McBrikett Kokoko Cubes bestückt und direkt mal die neuen McBrikett Grillstarter getestet (Absolute Empfehlung!).

Um 10 Uhr trafen dann die restlichen Jungs ein.

Perfekte Uhrzeit für das erste Weizenbier ☐

Kurze Zeit später gab es dann auch schon die ersten Steaks.

Gestartet wurde mit einem auf 53 Grad Sous-Vide gegartem Steak.

30 Sekunden pro Seite auf dem Oberhitze-Grill für die perfekte Kruste gesorgt.

Aufgeschnitten und mit Maldon Salzflocken und Piper Superare Pfeffer serviert.

Parallel durfte ein Steak im indirekten Bereich auf dem Grill Platz nehmen und wurde zusätzlich noch mit Smokewood Germany Arran Wood Chunks geräuchert.

Nach Erreichen der angestrebten Kerntemperatur von 52 Grad wurde das Steak noch scharf über den Kohlen angegrillt. 5 Minuten ruhen lassen und aufschneiden.

Einer der Teilnehmer (Raab's Unikat Messer) hatte ein paar seiner Kreationen mitgebracht (Stirnholz-Schneidebretter und Messer).

Was lag da näher, als direkt mal seine Messerkreationen zu testen.

Selten so ein schönes, gut ausgewogenes und sauscharfes Messer in der Hand gehalten. Da werde ich mir wohl mal ein Messer anfertigen lassen müssen.

Wobei so ein kleines Schneidebrett wäre auch nicht schlecht ☐

Ein großes habe ich ja schon etwas länger im Einsatz.

Dieses Mal wurde das Steak mit Murray River Salzflocken und Udenheim BBQ „Paradise Pepper“ gewürzt.

Als „Beilage“ zu dem unglaublich zarten und wohlschmeckenden Fleisch gab es Weißbrot.

Aber verfeinert mit Olivenöl und Udenheim BBQ Bacon Goodness.

Die Brotscheiben wurden auf dem Grill angeknuspert.

Ich konnte garnicht so schnell neues Brot zubereiten, wie es mir förmlich aus der Hand gerissen wurde.

Als „Zwischendurch-Snack“ gab es erst Candy Bacon (Bacon mit Packed Brown Sugar bestreut) und Kiesingers Picanto Wurst. Dieses Mal nur im indirekten Bereich auf dem Grill zubereitet und mit Smokewood Germany Arran Woodchunks geräuchert.

Dessert 1

Karamellisierte Ananas vom Oberhitze-Grill

Dazu einfach eine frische Ananas von der Schale und Strunk befreien.

In 1-2cm dicke Scheiben schneiden und mit Ankerkraut Fruit & Dessert bestreuen.

Auf der untersten Stufe für ca. 60 Sekunden pro Seite in den Oberhitze-Grill geschoben.

Dessert 2

Nachmittags gab es noch ein Blech voll von meinen saftigen und fluffigen Zimtschnecken.

Vielen Dank nochmal an meine Frau, die uns die Zimtschnecken gebacken hat!



Es folgten noch viele weitere Steaks.

- Sous-Vide gegart und auf dem Oberhitze-Grill für die perfekte Kruste.
- Steaks scharf angegrillt und im indirekten Bereich fertig gegart
- Steaks rückwärts gegrillt (indirekt garen und dann scharf angrillen)

Murray River Salzflocken, Maldon Salzflocken, Jack's Steakpfeffer, Udenheim BBQ Paradise Pepper und fermentierter Pfeffer (Piper Superare) wurde getestet und allesamt für gut befunden.

Was besonders gut ankam, war der Smokey Black/White Rauchpfeffer von Royal Spice.

Der absolute Knaller mit seiner Rauchnote.

Als Überraschung gab es noch „Candy Poprocks Bacon“ (Das Rezept folgt noch).

Absolut super Sache.

Am späten Abend gab es dann Dessert Nummer 3
„Banana Boats“



Sonntag morgens gab es dann noch „Bacon Goodness Rührei“ mit Bacon vom Grill und Pancakes mit Sirup.

Fazit zum Wochenende:

Wie jedes Mal war es mir eine Freude mit meinen Kumpels zusammen bei gutem Essen und gutem Bier ein Wochenende zu verbringen.

Ich freue mich schon tierisch auf nächstes Jahr.