



PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
14 bis 18

FIRE&FOOD
Das Grill- und Barbecue-Magazin

N° 1 | 10

Preis:
Deutschland € 3,90 | Österreich € 3,90
Luxemburg € 3,90 | Schweiz SFR 5,85

Das Grill- und Barbecue-Magazin

FIRE&FOOD

www.fire-food.com



Leckere Rezepte mit Fisch, Fleisch und Geflügel:

So grillt Deutschland 2010

Aktuelle Trends auf dem Grillgerätemarkt:

Die neuesten Grillgeräte

Fruchtig, raffiniert & selbstgemacht:

Chutneys & Relishes – schmackhafte „Begleiter“

Die Klassiker des American Barbecue:

Ribs, Brisket & Pulled Pork made in USA



++ SAUCENKLASSIKER ++ KERNTemperatur ++ RUM ++ BARBECUE ACADEMY ++
++ DUTCH OVEN ++ WASSER IM GARTEN ++ NEUES AUS DER BBQ-SZENE ++ NEWS ++



PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
14 bis 18

HÄHNCHEN

Hähnchen vom Grill



FIRE&FOOD Titelrezept

Für die Hähnchen Rezepte erhielt FIRE&FOOD tatkräftige Unterstützung vom Southside Barbecue Team.



Gebuttertes Kräuter-Maishähnchen

ZUTATEN:

1 Mais-Poularde
(alternativ ein klassisches Maishähnchen)
150 g Butter, Zimmertemperatur
1 Handvoll gemischte Kräuter: Salbei,
Rosmarin, Thymian
fein abgeriebene und gehackte Schale einer
Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die weiche Butter mit den Kräutern vermischen, Zitronenschale zufügen und mit einer kräftigen Prise Salz würzen. Aus der Butter eine Rolle formen und in Folie einwickeln. Anschließend die Butterrolle kühl stellen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit zwei Fingern die Haut von der Poularde lösen (im Brustbereich bis zu den Schenkeln).

Von der Butterrolle circa 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden und diese dann unter die Haut des Hähnchens schieben. Durch das Schmelzen der Butter wird das Fleisch aromatisiert und zusätzlich vor dem Austrocknen bewahrt.

Hähnchen innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und indirekt grillen bis das Hähnchen eine goldene Farbe hat. Grillzeit circa 1 Stunde. Zur besseren Kontrolle kann ein Fleischthermometer verwendet werden, die Kerntemperatur (gemessen am Schenkel) sollte mindestens 80° Celsius betragen. Vor dem Anschnitt das Hähnchen noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen (evtl. in Alufolie).



PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
14 bis 18



Coras Herzen

ZUTATEN (für 4 Personen):

400 g Hühnerherzen
250 ml Wermuth
2 EL frischer Thymian, grob gehackt
1 – 2 Zehen Knoblauch, gehackt
1/2 Limette (Saft und Zesten)
1 Msp. Cayennepfeffer
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Schaschlikspieße aus Holz
2 EL neutrales Öl (z.B. Rapsöl)

ZUBEREITUNG:

Für die Marinade Wermuth, Thymian, Knoblauch, Limettensaft- und Zesten, Cayennepfeffer und schwarzen Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
Die Hühnerherzen putzen: dicke Adern wegschneiden, etwas Fett darf dran bleiben. Hühnerherzen in die Marinade geben, abdecken und 1 bis 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Jetzt die Schaschlikspieße in ein Wasserbad legen und die Herzen während der Marinierzeit ab und zu umrühren.

Kurz vor dem Aufstecken der Herzen auf die Spieße das Öl einrühren. Die Herzen abwechselnd „quer“ eng aneinander auf die Spieße stecken. Bei mittlerer Hitze und 20 bis 25 cm Abstand zur Kohle kurz von beiden Seiten grillen, bis sie gebräunt sind. Zum Servieren mit etwas Salz würzen.

Coração de Frango (Herzen vom Huhn) mit einer etwas anderen Marinade sind ein „Muss“ beim brasilianischen Churrasco.

Das Southside Barbecue Team



V.L.: JOHANNES, FLORIAN & STEFAN

South Side BBQ – das sind sechs grillverrückte Männer. Im Jahr 2008 haben sie sich über das Internetforum mybbq.net kennengelernt und sich Anfang 2009 dazu entschlossen, ein BBQ-Team zu gründen. Im Mai 2010 wird das Team erstmalig bei Grillmeisterschaften in Aktion treten: In Berlin an der Berlin-Barbecue und zwei Wochen später an der Deutschen Grillmeisterschaft in Gotha. FIRE&FOOD besuchte das Team im „Trainingslager“ in Dinkelscherben. Southside Barbecue, das sind: Teamchef Johannes Kliem „Texas BBQ“ aus Dinkelscherben, Florian Knecht „lucaffeman“ aus Schlaitdorf, Simon Kuch „Simon“ aus Schwäbisch Hall, Udo Lambert „Udo“ aus Illertissen, Oliver Zink „Allpapa“ aus Kalbensteinberg und Stefan Müller „Nebelbank“ aus Schwäbisch Gmünd.



PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
14 bis 18

HÄHNCHEN



Hühnerbrustspieße mit Sofrito

ZUTATEN (für 4 Personen):

4 – 5 Hühnerbrüste

Zutaten für Sofrito:

2 frische Tomaten (je nach Wunsch noch getrocknete Tomaten dazu in Öl eingelegt)

1 Bund Koriander

1 rote Paprika

1 mittelgroße Zwiebel

3 Knoblauchzehen

Salz + Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Paprika und Tomaten putzen und in grobe Stücke schneiden, Zwiebeln ebenfalls grob würfeln. Anschließend Koriander waschen und die Blätter zusammen mit den Paprika-, Zwiebelstücken und Knoblauch in einen Mixer geben. Die Mischung soweit zerkleinern, dass sie noch etwas stückig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Sofrito zum Servieren aufheben.

Das Fleisch gut 1 Stunde darin marinieren und anschließend auf einen Spieß stecken. Zuerst direkt angrillen und dann indirekt fertig grillen, bis das Fleisch gut durch ist.

Zum Servieren noch mit dem Rest Sofrito bestreichen.



Jamaika Jerk Chicken

ZUTATEN:

1 ganzes, küchenfertiges Huhn

6 – 12 Chilischoten, je nach Geschmack

2 Bund Frühlingszwiebeln

1 kleine Zwiebel

6 Knoblauchzehen

20 g glatte Petersilie

2 EL frischen Ingwer

1 EL frischer Tymian oder

1,5 TL getrockneter

1 EL frischer Majoran oder

1,5 TL getrockneter

2 TL Piment

½ TL schwarzer Pfeffer

½ TL Muskatnuss

¼ TL Zimtpulver

3 EL Limettensaft

3 EL Sojasoße

3 EL dunkler Rum oder

Whiskey

3 EL Pflanzenöl

2 EL grobes Salz

2 EL Weißweinessig

2 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten bis auf das Huhn in einen Mixer geben und so lange pürieren, bis eine zähe Flüssigkeit entsteht. Das Huhn mehrmals an der Oberfläche mit dem Messer einstechen und die Marinade gleichmäßig ins Fleisch einmassieren. Tipp: Gummihandschuhe dazu verwenden. Das marinierte Huhn im Kühlschrank gut 3 Tage lang durchziehen lassen.

1 Stunde vor dem Grillen herausnehmen, sodass das Huhn Raumtemperatur erreicht. Grill auf gut 180° Celsius vorheizen und auf einem Hühnersitz ca. 1 ¼ Stunden indirekt grillen bei geschlossenem Deckel, bis eine Kerntemperatur von 80 bis 85 Grad erreicht ist. Zusätzlich in die Glut die restlichen Pimentbeeren und kleine Holzchips geben.



PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
14 bis 18

HÄHNCHEN



Asiatische Hühnerbrust auf Holzplanke

ZUTATEN (für 4 Personen):

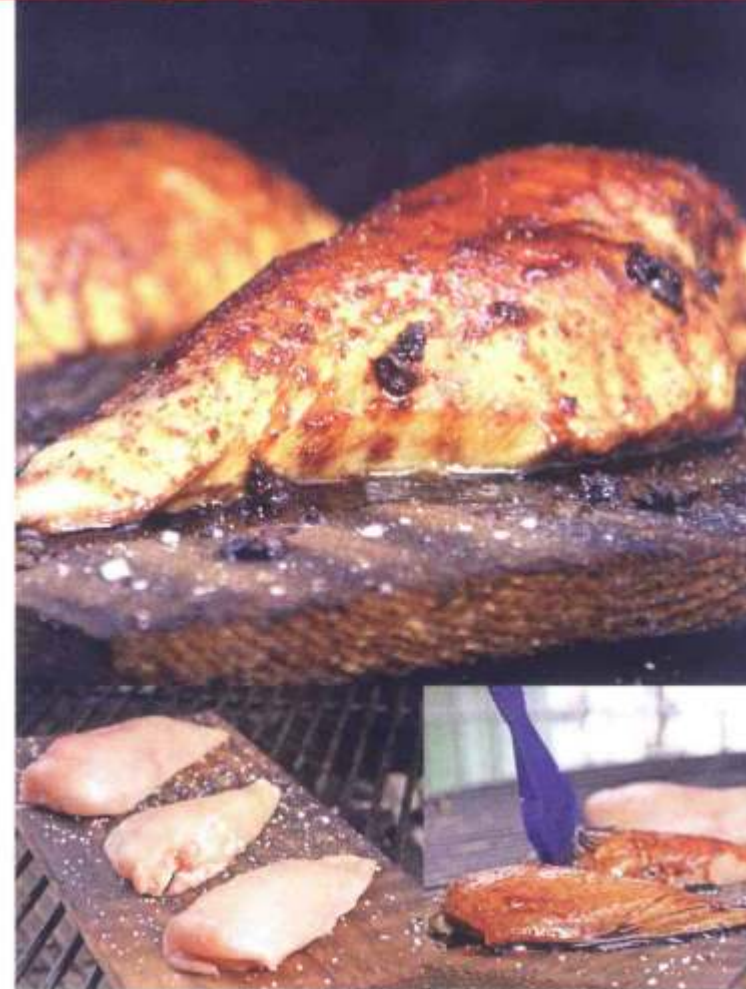
¼ Tasse Sojasoße
½ Tasse Balsamico Essig
½ Tasse Braunen Zucker
1 EL Knoblauch, fein gehackt
1 EL Ingwer, fein gehackt
1 TL Chiliflocken
¼ Tasse Sesamöl

ZUBEREITUNG:

Braunen Zucker, Sojasoße und Balsamico in einen Topf geben und auf dem Herd oder Grill um die Hälfte reduzieren. Vom Feuer nehmen und den Knoblauch, Ingwer und die Chiliflocken dazu geben.

Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten, sodass circa 170° Celsius erreicht sind, dann die Planke, die vorher gut 1 Stunde in Bier gewässert wurde, herausnehmen und „antoasten“ durch auflegen auf den Grill direkt über der Kohle. Nach etwa 4 bis 5 Minuten herunternehmen und die Hühnerbrüste drauflegen.

Die Hühnerbrüste mit der reduzierten Soße bestreichen und gut 40 bis 45 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. In dieser Zeit mehrmals das Fleisch mit der restlichen Soße bepinseln.



Parmesan Kräuter Chicken Drumsticks

ZUTATEN:

8 Hühnerschlegel (Drumsticks)

Gewürzmischung zum Einreiben der Hühnerschenkel
1 EL frischer Oregano (alternativ ist auch getrockneter möglich)
3 EL frischer Rosmarin, gehackt
1 Prise Kumin, gemahlen (Kreuzkümmel)
1 TL feines Meersalz
fein abgeriebene und gehackte Schale einer Bio-Zitrone

Sauce zum Beträufeln der Hühnerschenkel
3 EL Olivenöl (sehr gute Qualität)
2 EL frisches Basilikum, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
8 EL fein geriebener Parmesankäse
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

Grill zum indirekten Grillen vorbereiten. In einer kleinen Schale alle Zutaten der Gewürzmischung miteinander vermischen. Hühnerschenkel auf der Ober- und Unterseite zwei Mal einschneiden. Die Hühnerschenkel gleichmäßig mit der Gewürzmischung würzen und in die Einschnitte einmassieren.

Die Hühnerschenkel für etwa 35 bis 45 Minuten indirekt grillen, bis diese eine goldbraune Farbe haben. Währenddessen die Sauce herstellen, indem alle Zutaten miteinander vermischt werden. Wenn die Drumsticks fertig gegrillt sind, mit der Sauce beträufeln.





PRESSESCHAU

Titel
FIRE&FOOD

Ausgabe
1|10

Seite
14 bis 18

HÄHNCHEN



Haitianisches BBQ Huhn

ZUTATEN:

1 ganzes Hähnchen oder Poularde	Für den Dryrub: 1 EL Paprikapulver süß, 1 TL Salz, ½ TL gemahlener Pfeffer, 1 TL gemahlener Koriander, ½ TL Knoblauchpulver, 1 Msp Chilipulver
Öl	
Saft einer Zitrone	

ZUBEREITUNG:

Das Hähnchen entlang des Rückgrats links und rechts mit der Geflügelschere durchschneiden. Das Hähnchen mit Zitronensaft einreiben, danach einölen, dann den Rub sorgfältig ins Fleisch und in die Haut einmassieren. Durch das Entfernen des Rückgrats kann ein „ganzes“ Hähnchen direkt gegrillt werden. Es ist möglich das Hähnchen jetzt direkt „knusprig“ fertig zu grillen, oder das Fleisch bei niedriger, indirekter Hitze zuerst im geschlossenen Grillsystem ca. 20 min zart werden zu lassen und dann bei offenem Deckel nochmals ca. 15 – 20 min zu grillen, damit die Haut cross wird.



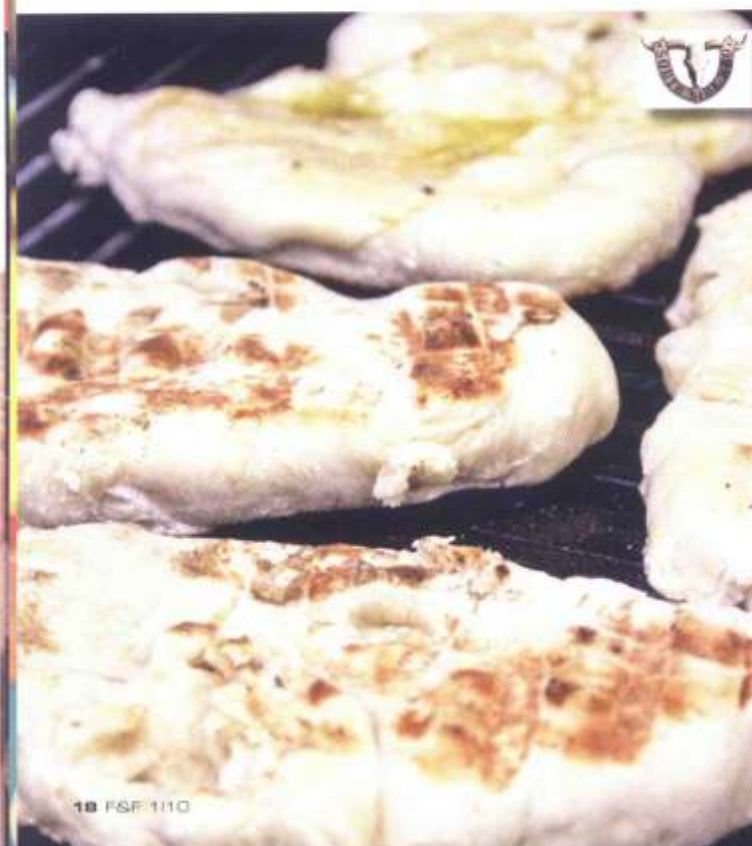
Spargelflöße

ZUTATEN (für 4 Personen):

ca. 800 g grüner Spargel
Holzspieße
Öl, Salz

ZUBEREITUNG:

Den grünen Spargel putzen, und mit den gewässerten Holzspießen zusammenstecken. Die Enden der Spargelstangen etwas kürzen, damit das Floß einen gleichmäßigen Abschluss erhält und evtl. holzige Stellen entfernt werden. Einölen und salzen, dann für ca. 10 Minuten auf den Grill.



Naanbrot

ZUTATEN:

1 Päckchen Trockenhefe	2 TL Salz
5 EL Zucker	ca. 600 g Mehl
240 ml lauwarmes Wasser	1 EL Pflanzenöl
1 Ei	4 EL geschmolzene Butter
3 EL Milch	

ZUBEREITUNG:

Die Hefe in eine große Schüssel geben und mit 1 Esslöffel Zucker und 60 Milliliter lauwarmem Wasser vermischen. 5 bis 10 Minuten gehen lassen. Anschließend 180 Milliliter warmes Wasser, Ei, Milch und Salz dazugeben und etwa 500 Gramm Mehl unterrühren, bis ein formbarer Teig entstanden ist. Er sollte nicht kleben. Das klappt am besten mit einem Handrührgerät mit Knethaken. Dann den Teig mit etwas Olivenöl bestreichen, ebenso auch die große Schüssel, in der man den Teig für gut 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lässt.

Anschließend den Teig in gleichgroße Kugeln teilen und mit der Hand tropfenförmig Fladen formen die etwa handtellergroß sind. Den Grill vorheizen auf große Hitze (circa 250° Celsius), Rost etwas einölen und die einzelnen Fladen drauflegen. Das Naan 2 bis 4 Minuten grillen bis es knusprig ist und leichte Blasen auf der Oberseite wirft. Heiß servieren.