



PRESSESCHAU

Fire&Food

2 / 2010

Seite 34 + 36



DREI FRAGEN AN JOHANNES KLIEM, TEAMCHEF VON SOUTH SIDE BBQ, DEUTSCHER MEISTER DER AMATEURE

Eure erste Teilnahme an einer DGM wurde sogleich mit dem Meistertitel belohnt. Ist dies nun der Beginn einer Erfolgsstory mit Fortsetzung?

> Wir hoffen doch! Sicher war das nur der Anfang und wir werden nächstes Jahr natürlich wieder mit am Start sein in Gronau und alles daran setzen, den Titel zu verteidigen. Im Herbst fangen für uns die Vorbereitungen an für die DGM und Weltmeisterschaft 2011. Wir freuen uns schon auf die neue Herausforderung und auf einen tollen Event bei der Meisterschaft.

Eine strenge Hierarchie im Team gibt es laut Aussage auf eurer Homepage nicht. Ist dies vielleicht die relativ simple Erklärung für euren Erfolg?

> Das denke ich schon. Bei uns ist im Team jeder gleichberechtigt und so einen Erfolg von null auf Platz eins schafft man nur wenn alle an einem Strang ziehen. Es ist auch sehr hilfreich, mehrere Meinungen zu einem Thema zu haben, nur so bekommt man ein perfektes Endresultat zusammen. Jeder von uns hat viele Jahre Grillerfahrung auf sehr hohem Niveau und so kann jeder die Gerichte sehr gut einschätzen die bei der Meisterschaft gegrillt werden.

Im Rückblick auf die Meisterschaft in Gotha – Lob und Tadel?

> Von unserer Seite gibt es nur Lob für die GBA. Denn die musste doch mit der ein oder anderen Hürde kämpfen und das Bestmögliche daraus machen, was ihnen, wie ich finde, sehr gut gelungen ist. Es gibt sicherlich sehr viel Arbeit hinter den Kulissen, was die meisten gar nicht mit bekommen, was aber sehr wichtig ist.

Wir freuen uns auf eine tolle deutsche Grillmeisterschaft in Gronau und wünschen der GBA, besonders dem Präsidenten Robert Meyer und dem Geschäftsführer Harald Hölzer alles Gute.

BBQ-EVENTS



Bratwurst mit raffiniertem Senfdip und Prosecco-Sauerkrauttaschen

Southside BBQ, deutscher Meister der Amateure

ZUTATEN:

Angelehnt an die Geschmacksrichtung der Thüringer Rostbratwurst ließ das Team seine Bratwürste eigens von einem Metzger herstellen.

Raffinierter Senf-Dip:
150 g gelbe Senfkörner
½ EL schwarze Pfefferkörner
½ TL Pimentkörner
150 g brauner Zucker
190 ml Weinessig
Salz
1 Bund gemischte Kräuter
1 Becher Joghurt
1 Msp. gemahlene Nelken
½ TL Ingwerpulver

Prosecco-Sauerkrauttaschen:
Sauerkraut (Fertigprodukt)
etwas brauner Zucker
Prosecco
Blätterteig (Fertigprodukt)
grobes Salz
Schwarzkümmel
1 Eigelb

ZUBEREITUNG SENFDIP:

Die Senfkörner zusammen mit den Pfeffer- und den Pimentkörnern mittelfein mahlen und anschließend mit dem braunen Zucker mischen. Den Essig einmal aufkochen lassen und langsam untermischen.

Die Masse mit Salz würzen und abkühlen lassen. Die Kräuter waschen, trocken schleudern und fein hacken. Den Joghurt glatt rühren und zusammen mit den Kräutern unter den Senf rühren. Den Dip mit Nelken- und Ingwerpulver abschmecken.

ZUBEREITUNG SAUERKRAUTTASCHEN

Das Sauerkraut mit dem Zucker und einem guten Prosecco mischen und etwas durchziehen lassen. Kraut anschließend im Sieb abtropfen lassen.

Den Blätterteig in ca. 15 x 15 Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat etwas Kraut geben und zu einem Dreieck falten. Ränder mit einer Gabel gut zusammen drücken. Mit dem Eigelb bestreichen und mit etwas grobem Salz und Schwarzkümmel bestreuen. Auf ein mit Wasser benetztes Pizzablech legen und im geschlossenen Grillsystem bei ca. 170° Celsius 20 Minuten goldgelb grillen.