



# Fränkische Bratwurst und Pulled Beef

Deutsche Grillmeisterschaft 2013: Der Gmünder Stefan Müller ist Deutscher Profi-Vize-Grillmeister

Bei der Deutschen Grillmeisterschaft in Göppingen kämpften 31 Teams um Titel und Kategorie-Siege. Stefan Müller aus Schwäbisch Gmünd konnte sich mit seinem Grillteam South Side BBQ nach zwei Amateurtiteln sehr erfolgreich in der Profiklasse behaupten und wurde „Deutscher Profi Vize-Grillmeister 2013“.

**Schwäbisch Gmünd/Göppingen.** Die Griller aus Schwaben und Franken erreichten in einem sehr starken Teilnehmerfeld am Pfingstsonntag den zweiten Platz in der Gesamtwertung. Dieser große Erfolg resultiert aus konstant hohen Punktzahlen in allen Wertungsgängen. Besonders gut gelang das beim Fisch mit einem ersten Platz – und das Dessert landete auf dem dritten Rang.

Das Team präsentierte der Jury und den Gästen sieben Gänge mit je elf Portionen im Abstand von 50

Minuten. „Da auch die Beilagen vom Grill kommen müssen, ist das nur mit einem perfekt eingespielten Team und der entsprechenden ‘Hardware’ möglich“, berichtet Müller. Insgesamt 14 Grills lieferten die nötige Grillfläche für das umfangreiche Meisterschaftsmenü. Das South Side BBQ Vize-Meistermenü:

- Fränkische Bratwurst mit Prosecco-Sauerkraut-Tasche und Gemüsepäckchen
- Spareribs aus der Lende mit Baconspargel und gefüllter Ochsenherztomate
- Thai-Lachs mit Garnele auf Mangosalsa, Spargel-Zucchini-Insel und gegrilltem Chinakohl mit Cashew-Vinaigrette
- Dreierlei vom Huhn mit gefüllter Paprika und Kartoffelboot mit BBQ-Beans
- Pulled Beef von der Hochrippe, gegrillte Pommes, Baconzwiebel und Cole Slaw
- Beef Brisket (Rinderbrust) und Kartoffelnocken und Datteltomaten

● Schokoladentürmchen auf Erdbeerspiegel, Ananas mit Chili auf Mokka-creme und Rhabarber mit Zitronen-Basilikum-Honig auf Mandelricotta

Stefan Müller hat seine Teammitglieder aus Schwaben und Franken über das Internetforum myBBQ.net kennengelernt. In Göppingen waren am Start: Dän Klein (Backnang), Florian Knecht und Diane Gradwohl (Schlaidorf), Oliver und Ivon Zink (Kalbensteinberg), Pit Maurus (Nürnberg) Simon Kuch (Schwäbisch Hall) und Udo Lambert (Illertissen). Jetzt freuen sich alle wieder darauf, ihrem Hobby entspannter nachgehen zu können, bevor dann wieder die mehrmonatige Vorbereitung auf die nächste Deutsche Meisterschaft startet. Termin und Austragungsort für 2014 stehen noch nicht fest, aber dass Stefan Müller mit seinem Team wieder um den Gesamtsieg und den Titel „Deutscher Grillkönig“ kämpfen wird, das steht auf jeden Fall fest.



Der frischgebackene Deutsche Profi-Vize-Grillmeister in der Pressezone: Stefan Müller (rechts)