

DIE WAHRHEIT LIEGT AUF DEM GRILL

{ 45 TAKTISCHE REZEPTE
OHNE FEHLPASS }



**NIE MEHR HUNGRIG
FUSSBALL GUCKEN**

NGV

GRILLEN & GLOTZEN

SO EINFACH GEHT FUSSBALLGRILLEN

Den Grill bestücken und eine aufregende Halbzeit erleben, während das Grillgut gemütlich und ohne Betreuung vor sich hin brutzelt. In der Halbzeitpause gemeinsam füttern und vielleicht noch eine zweite Runde auf den Grill werfen. Tim und Sebastian von der Sauerländer BBCrew haben beim Grillen mal wieder alles im Griff und sorgen mit krachend schlaue getakteten Gerichten für einen entspannten Fußballtag. Und dann?

Wir haben fertig! Jetzt nur noch den Abend ausklingen lassen.

- HEIMSPIEL: VON DEN MEISTERN DES BBQ – DER SAUERLÄNDER BBCREW
- NEUZUGANG: 45 SPIELENTSCHEIDENDE REZEPTE
- DER GRILL HAT SEINE EIGENEN GESETZE: TIPPS UND TRICKS DER YOUTUBE-STARS

Was darf's denn sein? Bengalo-Pizza aka Flammkuchen, Seleção-Versöhnungs-Sandwich, Speedy Spare Ribs, legales Doping mit dem Kaffee-Kotelett oder geißbockfreie Moink Balls?

Egal – alles lecker!

TIM & SEBASTIAN: „WIR GEHEN DAHIN, WO ES HEISS IST!“



ABKÜRZUNGEN

cm = Zentimeter

El = Esslöffel

g = Gramm

kg = Kilogramm

l = Liter

ml = Milliliter

Msp. = Messerspitze

TK = Tiefkühlprodukt

TI = Teelöffel

HINWEIS

Bei den Zutatenmengen ist jeweils das Rohgewicht, also das Gewicht des Lebensmittels vor der Verarbeitung, angegeben. Bei Stückangaben gehen wir immer von Lebensmitteln mittlerer Größe aus. Die angegebene Vorbereitungszeit bezieht sich auf die reine Vorbereitung der Gerichte, das Vorbereiten des Grills wird hier nicht mit eingerechnet.

BILDNACHWEIS

Reportagefotos: Niklas Thiemann

Foodfotos: TLC Fotostudio, außer auf den Seiten 48, 49, 96, 97, 118, 119 (Niklas Thiemann)

Aufmacher-Illustration: Designed by Freepik

eISBN: 978-3-625-16105-9

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Emil-Hoffmann-Straße 1

D-50996 Köln

AUTOREN: Tim Ziegeweidt und Sebastian Buchner

UMSCHLAGFOTOGRAFIE: TLC Fotostudio (Food), Niklas Thiemann (People)

UMSCHLAGGESTALTUNG: Sven Wagenbach, Buero Medienagenten, Bad Dürkheim

REDAKTION: Ilka Grunenberg

GESAMTHERSTELLUNG: Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln

Alle Rechte vorbehalten

www.naumann-goebel.de

DANK

Wir danken Dirk Ludwig von der Metzgerei „Der Ludwig“ aus Schlüchtern für sein unglaublich tolles Fleisch und die reibungslose Unterstützung. www.Der-Ludwig.de



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

DIE WAHRHEIT LIEGT AUF DEM GRILL

{ TIM ZIEGEWEIDT &
SEBASTIAN BUCHNER }

**NIE MEHR HUNGRIG
FUSSBALL GUCKEN**

NGV

INHALT

KÖNIG FUSSBALL REGIERT DEN GRILL

GRILL DICH GLÜCKLICH

FUSSBALL UND GRILLEN

SUPER-MATRIX

UPDATE: DIREKTE UND INDIREKTE HITZE

UPDATE: TEMPERATUREN UND RÄUCHERN

REZEPTE

ANSTOSS

SÜSSKARTOFFELN MIT ZWIEBEL-KNOBI-BUTTER

MONKEY BREAD

QUESADILLAS MIT GEMÜSE

CAMEMBERT-BROTE

FÄCHERBAGUETTE MIT BACON UND BERGKÄSE

FLAMMKUCHEN

PULLED-LACHS-SANDWICH

FORELLEN-BROTE

CHICKEN CHAMPIONS

PULLED CHICKEN

BUFFALO CHICKEN WINGS

BEER CAN CHICKEN

GIN TONIC DRUMSTICKS

SELEÇÃO-VERSÖHNUNGS-SANDWICH

SCHWEIN GEHABT

GEFÜLLTES CHILI-CHEESE-SCHWEINEFILET

TORTELLINI-PULLED-PORK-AUFLAUF

GESMOKTE SCHWEINESTEAKS

SPEEDY SPARE RIBS

SCHASCHLIKSPIESSE

MINI-SCHWEINSHAXEN

SCHWEINESPIESSE MIT GEGRILLTER MELONE

RUDELGUCKEN MIT RIND

COWBOY-KAFFEE-KOTELETT

ITALIENISCHE FLANKSTEAKROLLE

BRASILIANISCHE ENTRANA-ZÖPFE

RINDERFILET IM SCHLAFROCK

WRAPPED STEAKSANDWICH

PORTERHOUSE STEAK IM SALZBETT

LAMMBADIA

LAMMKARREE MIT ROSMARIN UND KNOBLAUCH

LAMMKOTELETTS MIT GERÄUCHERTER ANANAS

OTTO-REHHAGEL-BURGER

LAMM-BURGER MIT CHEDDAR

BUNS FÜR JEDE LAGE

HACKTRICK

MINI CHEESEBURGER (SLIDER)

AVOCADO-BURGER
BEER CAN BURGER
MOINK BALLS
KARTOFFEL-BACON-AUFLAUF
JÄGERMEISTER-BACON-PIE
ARMADILLO EGGS
GRIECHISCHER HACKBRATEN
HACKMUFFINS MIT KARTOFFELHAUBE
MAKKARONI-BACON-BOMB

STADIONWURST DELUXE

CURRYWURSTTOPF
SCHNELLES BRATWURST-CHILI-CON-CARNE
STADIONWURST BOSNA STYLE
SALSICCIA-LASAGNE
PIZZA-LEBERKÄSE

REGISTER

REGISTER

KÖNIG FUSSBALL REGIERT DEN GRILL

VON SOLCHEN UND ANDEREN FANS

Wir sind die Sauerländer BBCrew – Tim und Sebastian. Aber das weißt du wahrscheinlich längst. Wir sehen uns ja nicht zum ersten Mal. Denn mittlerweile kannst du schon unser viertes Buch in den Händen halten.

Auf YouTube und auf unserem Blog teilen wir seit 2014 mit dir unsere Leidenschaft. Regelmäßig erzählen wir in unseren Videos von unterschiedlichen Grilltechniken, verschiedenen Sorten Fleisch und seinen Schnitten und vor allem von tollen Gerichten.

Mittlerweile ist Grillen nicht bloß ein Hobby für uns, sondern unser Beruf, denn wir sind als selbstständige Grillmeister unterwegs. Doch Grillen ist und bleibt vor allem eins: Leidenschaft, Spaß und einfach das Beste, was man machen kann. Ganz, ganz dicht gefolgt von Fußball – zumindest für Tim.

Denn Sebastian ist ein typischer EM/WM-Fan. Er weiß vom Fußball nur, dass er in den Ball nicht reinbeißen darf. Aber wenn alle gucken, guckt er mit, auch wenn er nicht weiß, was auf dem Grün eigentlich passiert. Ihn wirklich von Fußball zu überzeugen – das ist eigentlich unmöglich. Vorher heiratet der Papst ne Frau. Aber ehrlich: Es ist immer gut, solche Freunde zu haben, denn wenn das Bier aus ist oder die Wurst gedreht werden muss, ist Sebastian immer bereit dem Spiel kurz den Rücken zuzuwenden.

Tim hingegen ist echter Fan. Boruuussiaaaaaa. Und wie das so ist, sind es die kleinen Sachen, die einen zum Fan machen. Mit Fans von Köln, Schalke und den Bayern in der Familie, hätte das auch ganz anders ausgehen können. Aber weil es anno dazumal einmal im Jahr bei Tim in der Stadt ein Benefizspiel mit Borussia Dortmund gab, ist es halt so ausgegangen. Mit Trikot und Fahne und stolz wie Oskar, wenn man ein Autogramm ergattern konnte. Und so ist es dann halt geblieben.

Also: Für welchen Verein dein Herz auch schlägt, egal ob du Ultra oder WM-Fan bist, beim gemeinsamen Grillen ist das doch, naja, nicht wirklich egal, aber immerhin werden wir doch irgendwie alle ein bisschen gleicher.

Wir wünschen dir genauso viel Spaß beim Grillen und Fußballgucken, wie wir es immer haben!

Tim und Sebastian
Sauerländer BBCrew



TIPP

Mehr von uns: sauerlaender-bbcrew.de





FUSSBALL UND GRILLEN

WARUM IST FUSSBALLGRILLEN WAS BESONDERES?

Wenn man sich am Wochenende zum Fußballgucken oder -spielen trifft, geht ohne Essen natürlich gar nix. Was liegt also näher, als den Grill anzuwerfen?! Ein kaltes Bierchen dabei und schon ist die Fußballrunde glücklich. Und damit es nicht nur Schweinenackensteaks und Würstchen gibt und der Gastgeber trotzdem nicht die ganze Zeit am Grill stehen muss (und womöglich die schönsten Tore verpasst), muss alles super getaktet sein. Genau dafür ist dieses Buch. Eine kleine Hilfe, damit alles rechtzeitig fertig ist und man entspannt zusammen Fußball gucken kann.

DAS IST DER PLAN

Grill anschmeißen und grillen – alles in der Halbzeitpause? Neee, den Zahn müssen wir dir leider doch ziehen. Das hat einen ganz simplen Grund: Der Grill ist kein Herd. Er muss vorheizen. Sprich: Die Kohlen/Briketts müssen durchglühen und Grill und Rost etc. müssen auf Temperatur gebracht werden. Und das dauert leider.



BRIKETT-MENGE	INDIREKTE HITZE	DIREKTE HITZE
½ Anzündkamin	150 °C	180 °C
¾ Anzündkamin	180 °C	210 °C
1 Anzündkamin	200 °C	240 °C
1 gehäufter Anzündkamin	230 °C	280 °C

BRIKETT

Mit einem Anzündkamin brauchen Briketts je nach Menge (weniger Temperatur, weniger Briketts) zwischen 15 und 30 Minuten Zeit zum Vorglühen. Dann kommen sie auf den Grill. Dort musst du aber noch einmal mit etwa 10 Minuten rechnen, bis sich Grill und Grillrost aufgeheizt haben.

Alles in allem braucht es also 25–40 Minuten, bis der Grill startklar ist. In der Tabelle hier oben siehst du, wie viel Briketts du für eine bestimmte Temperatur brauchst. Übrigens nehmen wir eigentlich nie reine Holzkohle. Die glüht zwar schneller durch als Briketts, dafür reicht ihre Puste nicht für eine komplette Halbzeit. Briketts sind da langlebiger und beim Fußball eigentlich unverzichtbar.

GAS

Beim Gasgrill rechnest du 10–30 Minuten, bis die angestrebte Temperatur erreicht ist. Dann kannst du aber

auch sofort loslegen, da Rost und Grill ja schon direkt mit durchheizen.



STARTEN

Du startest also je nach Grillart 10–40 Minuten bevor es losgeht. Das heißt, dass du während des Spiels am wenigsten zu tun hast, wenn du alles so vorbereitest, dass du zum Anstoß alles auf dem Grill hast. Und in der Halbzeitpause essen kannst.

Aaaaber. So kannst du ein bisschen tricksen: Der Grill kann auch 30–40 Minuten ohne Gargut vor sich hinbollern. Dann musst du noch mal 3–5 Briketts nachlegen, 10 Minuten durchglühen lassen und kannst dann auflegen. Wenn du also kein Problem damit hast, während des Spiels kurz Briketts nachzulegen, kannst du auch so grillen, dass ihr je nach Gericht zum Anpfiff der zweiten Halbzeit oder nach Abpiff essen könnt.

GERICHTE

Die meisten Gerichte brauchen auf dem Grill 40–45 Minuten – also genau eine Halbzeit. Ob du sie zur Pause fertig machst oder zum Ende des Spiels hängt davon ab, wie

lange die Vorbereitungszeit ist und wie lange dein Grill braucht, um zur angestrebten Temperatur zu heizen (siehe auch links dazu).

Einige Gerichte brauchen auf dem Grill nur 5–15 Minuten, zu wann du die machst, bleibt dir ganz selbst überlassen. Hast du wie wir einen Sebastian, der auch mal 5 Minuten aufs Spiel verzichten kann, lassen sich diese schnellen Gerichte gut zur Halbzeitpause machen. Ansonsten eignen sie sich aber auch zu Beginn eines Spiels oder zum Ende.

OPTIMALE VORBEREITUNG

Wie beim Fußball ist auch beim Grillen das Ergebnis oft eng mit der optimalen Vorbereitung verknüpft. Einige Gerichte sind zum Beispiel in 10 Minuten fertig vorbereitet, andere brauchen schon mal 30 Minuten. Bei einer längeren Vorbereitung bietet es sich an, das Gericht pünktlich zum Anpfiff auf dem Grill zu haben. So hast du vorweg Luft und niemand stresst. Wenige Gerichte brauchen etwa 1 Stunde auf dem Grill, da ist beim Rezept selbst vermerkt, wie du am besten vorgehst. Manche Gerichte sind aber super vorzubereiten und können bis zum Grillstart einfach im Kühlschrank zwischengeparkt werden – da ist dann ja wurscht, wie lange du vorher brauchst, relevant ist dann nur noch die Grillzeit.

Auf der nächsten Seite findest du eine Übersicht aller Rezepte zu Vorbereitung, Grillzeit und Temperatur, so kannst du dein Grill-Event leichter planen. Bei vielen Rezepten findest du aber auch direkt auf der Rezeptseite Tipps, was du gut gemeinsam oder nacheinander zubereiten kannst.



	VORBEREITUNG	GRILLZEIT	TEMPERATUR
Stadionwurst Bosna Style	10 Minuten	45 Minuten	100 °C (indirekt)
Forellen-Brote	20 Min. + 1 Nacht + 2 Std.	45 Minuten	110 °C (indirekt)
Pulled-Lachs- Sandwich	25 Minuten	45 Minuten	120 °C (indirekt)
Brasilianische Entrana-Zöpfe	20 + 30 Minuten	45 Minuten	120 °C (indirekt)
Seleção- Versöhnungs- Sandwich	30 + 30 Minuten	45 Minuten	130 °C (indirekt)
Gesmokte Schweinesteaks	10 Minuten + 2 Tage	45 Minuten	130 °C (indirekt)
Speedy Spare Ribs	20 + 30 + 30 Minuten	45 Minuten	130 °C (indirekt)
Schweinespieße mit Melone	25 Minuten	40-45 Minuten	140 °C (indirekt)
Moink Balls	20 Minuten	40-45 Minuten	140 °C (indirekt)
Chili-Cheese- Schweinefilet	10 Minuten	40-45 Minuten	150 °C (indirekt)
Tortellini-Pulled- Pork-Auflauf	25 Minuten	45 Minuten	150 °C (indirekt)
Cowboy-Kaffee- Kotelett	10 Minuten	45 Minuten	150 °C (indirekt)
Italienische Flanksteakrolle	20 Minuten	45 Minuten	150 °C (indirekt)
Wrapped Steaksandwich	25 Minuten	40-45 Minuten	150 °C (indirekt)
Lammkarree mit Rosmarin	20 Minuten + 1 Tag	40-45 Minuten	150 °C (indirekt)
Lammkoteletts mit Ananas	10 Minuten	20 Minuten	150 °C (indirekt)
Griechischer Hackbraten	20 Min. + mind. 2 Std.	45-55 Minuten	150 °C (indirekt)
Rinderfilet im Schlafrock	25 Minuten	40-45 Minuten	150-160 °C (indirekt)