

# Mini Cheeseburger Muffins

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln fein hacken
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch ca. 5 Minuten anbraten
3. Kräftig mit Salz und Pfeffer und Paprika würzen
4. BBQ Soße und Zwiebeln hinzufügen und weitere 10 Minuten braten
5. Brötchenteig dünn ausrollen und auf die Muffingförmchen oder Ebelskiver GBS Einsatz verteilen.
6. Jeweils mit einem guten Esslöffel der Hackfleischmischung füllen, einen ordentlichen Klecks cremigen Frischkäse, und klein geschnittene Gewürzgurken darauf und alles mit Cheddar abdecken und dann die Burger-Muffins im vorgeheiztem Grill ca. 15 Minuten backen

## Zutaten

- 2 Zwiebeln, klein
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Hackfleisch
- 1/2 TL smoked Paprika
- Salz und Pfeffer
- BBQ Soße nach Geschmack
- 150 g geriebenen Cheddar
- 2 Gewürzgurken
- Aufbacken für Brötchen oder frischer Brioche Teig

# Beef Wellington Kansas City Style mit Grillgemüse

## Zubereitung

1. Zedernholzbrett und Räucherchips für ca. 2 h wässern.
2. Champignons mit Knoblauch und Thymian im Mixer zerkleinern.
3. Diese Mischung in der Pfanne erhitzen um überschüssiges Wasser loszuwerden.
4. Rinderfilet bei Einsatz von Räucherchips von allen Seiten scharf angrillen.
5. Parmaschinken auf Klarsichtfolie verteilen und mit Champignons Masse bedecken. Das Filet drauflegen und alles gut zusammenrollen.
6. Folie entfernen und die Rolle ins Blätterteig wickeln. Obere Fläche schräg einschneiden.
7. Die Rolle mit Eigelb bepinseln und 35 min bei 200 Grad auf der Planke grillen.

## Zutaten

- 1 Kg Rinderfilet
- 200g Parmaschinken
- 300 g Champignons
- 2 Knoblauchzehen
- Paar Stängel frischen Thymian
- 1 Packung Blätterteig
- Salz und Pfeffer

# Pulled Chicken Tacos

## Zubereitung

1. Hähnchenbrüste mit BBQ Rub einreiben.
2. Zwiebeln fein würfeln, Chilis entkernen und mit Knoblauch und Ingwer fein hacken.
3. Öl im Dutch Oven erhitzen. Hähnchenbrüste darin anbraten, bis sie goldbraun sind.
4. Hähnchenbrüste aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Tomatenmark, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer und die Hälfte der Chili in den Topf geben und kurz anrösten.
5. Passierte und stückige Tomaten, BBQ Sauce, Chilipulver, Saft der Limette und Salz und Pfeffer dazugeben.
6. Hähnchenbrüste in den Topf zur Sauce geben und mit Sauce bedecken.
7. Deckel schließen und alles 1,5 Stunden bei ca. 160 °C schmoren lassen.
8. Paprika würfeln, rote Zwiebel in Spalten schneiden. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.
9. Die Hälfte der Parikas zusammen mit Lauchzwiebeln nach 1,5 Stunden für 30 Minuten mit in den Topf geben.

10. Die Hälfte der Parikas zusammen mit Lauchzwiebeln nach 1,5 Stunden für 30 Minuten mit in den Topf geben.
11. Die Tacos mit dem Pulled Chicken befüllen und mit der restlichen Paprika, Chili und den roten Zwiebeln garnieren.

## Zutaten

- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 120 g passierte Tomaten
- 80 g stückige Tomaten
- 1/2 Gelbe Paprika
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/3 Chilischote
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Taco-Shells
- BBQ Soße und BBQ Rub
- Saft einer Limette

# Chicken Lollipops

## Zubereitung

1. Die Haut vom Hähnchen abziehen. Das Fleisch vom Knorpel weg nach unten drücken.
2. Ordentlich mit dem Rub bedecken und diesen einmassieren.
3. Grill für indirekte mittlere Hitze Vorbereiten.
4. Lollipops im indirekten Bereich platzieren und alle 15 Min moppen.
5. Nach ca. 60 min bzw. Bei 80 Grad Kerntemperatur sind die Lollipops fertig.

## Zutaten

- Hähnchenunterschenkel in der gewünschten Menge
- 6 EL Scharfes Paprika-Pulver
- 0,5 EL Chiliflocken
- 3 EL Salz
- 3 EL Brauner Zucker
- 2 EL Zwiebelgranulat
- 2 EL granulierter Knoblauch
- 2 EL Cumin
- 1 EL Cayenne-Pfeffer
- 1 EL schwarzer Pfeffer

### Für die Mop Sauce

- Barbecue-Sauce
- Etwas Honig
- Etwas Sojasoße
- Spritzer Zitrone

# New York Cheesecake

## Zubereitung

1. Die Butterkekse fein zerkrümeln und mit der zerlassenen Butter vermischen.
2. Die Masse in eine feuerfeste Weber Form geben und im Grill goldbraun backen.
3. Die 4 Eier mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote schaumig schlagen, den Frischkäse unterheben und mit dem Abrieb der Zitrone vermischen.
4. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben, mit Himbeeren garnieren und bei indirekter Hitze bei ca. 180 Grad für ca. 35 Minuten backen.

## Zutaten

- 1 Packung Butterkekse
- 900 g Frischkäse
- 150 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 1 Vanilleschote
- 4 Eier
- 100 g Butter
- Frische Himbeeren