



## Pico de Gallo

---

### Zutaten:

- 4 Fleischtomaten
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Jalapeno
- 1 Bund Koriander
- 1 Limette
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Jalapeno fein hacken, Knoblauch durchpressen, Korianderblättchen fein schneiden, alles miteinander vermischen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken, 1-2 Stunden durchziehen lassen, als Beilage zu Fajitas servieren.



## Pulled Pork aus dem Smoker

---

### Zutaten:

- 8 kg Schweinenacken (Boston Butt)
- Sonnenblumenöl
- 2 EL Salz
- 2 EL Paprika Pulver
- 2 EL Zwiebel Granulat
- 2 EL Knoblauch Granulat
- 2 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 1 EL Senf Pulver
- 1 EL Chili Pulver
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL grober schwarzer Pfeffer
- 500 ml Barbecue Sauce
- 100 ml Malzbier
- Hamburgerbrötchen oder Weißbrot
- Salat (Coleslaw und Grüner Salat)

### Zubereitung

Schweinenacken mit Sonnenblumenöl einreiben. Für die Marinade Gewürze und Kräuter miteinander verrühren, das Fleisch damit bestreuen und die Marinade rundherum einmassieren. Fleisch anschließend für mindestens 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank legen, besser noch über Nacht.

Fleisch auf den eingheizten Smoker legen und den Schweinenacken mit geschlossenem Deckel bei 100-110 Grad etwa 16-18 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von ungefähr 90 Grad erreicht ist, bei Bedarf Räucherchips zugeben. Dann Fleisch vorsichtig mit Wender und Zange vom Smoker nehmen und 30 Minuten ruhen lassen.

Fleisch mithilfe einer Gabel zerrupfen, so dass sich die Fleischfasern lösen. Nun die Barbecuesauce über das zerkleinerte Fleisch geben, für eine süße Note auch Malzbier darüber geben und alles gut durchkneten.

Weißbrot 1 Minute grillen, anschließend etwa 200 g Fleisch und Coleslaw (Krautsalat) auf ein Sandwichbrötchen legen.



## Salsa

---

### Zutaten für ca. 4 Personen:

- 5 Tomaten geschält
- 2 Paprikaschoten rot
- 2 Paprikaschoten grün
- 3 mittel große Zwiebeln
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 1 EL Salz
- 2 EL Zucker

### Zubereitung

Die geputzten, gewaschenen, in Würfel geschnittenen Zutaten in einen Topf ohne Deckel geben und ca. 1-1/2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen, bis die Salsa eine sämige Substanz hat. Dabei oft umrühren.

Die Menge von Zucker, Salz und Chili, kann nach Belieben geändert werden.



## Brisket auf dem Smoker

---

### Zutaten:

- 2 kg Rinderbrust (Brisket)
- 6 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Meersalz
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL Paprikapulver
- 2 EL Chilipulver
- 2 EL Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Zwiebel Pulver
- 2 EL Knoblauch Pulver

### Zubereitung

Die Rinderbrust von Fett und Sehnen befreien, den Fettdeckel an der Außenseite jedoch dran lassen. Aus den Gewürzen einen Rub mischen. Dann das Fleisch auf der oberen Seite mit Sonnenblumenöl einreiben und kräftig mit dem vorbereiteten BBQ-Rub würzen. Dann umdrehen und die andere Seite ebenfalls ölen und würzen. Nun sollte das Fleisch 2-3 Stunden ziehen, bevor es auf den Grill bzw. Smoker kommt.

Nach der Ruhezeit die Rinderbrust und eine gute Hand voll Räucherchips auf den Grill bzw. in den Smoker geben und den Deckel sofort wieder schließen. Das Fleisch sollte bei einer konstanten Temperatur von 110-115 Grad Celsius gegrillt werden. So wird das Brisket schön zart. In den ersten 1,5 Stunden regelmäßig Räucherchips nachlegen. Das Fleisch sollte insgesamt ca. 8 Stunden grillen, je nach Fleischstärke. Gegen Ende zwischendurch einen Drucktest machen, das Fleisch sollte sich weich-elastisch anfühlen.

Nach dem Grillen das Brisket noch etwas ruhen lassen und dann gegen die Faser aufschneiden und servieren.

Tipp: die Rinderbrust am besten beim Metzger vorbestellen, da diese in der Regel bereits zerteilt in die Auslage kommt.



## Grüne mexikanische Salsa

---

### Zutaten für ca. 4 Personen:

- 1 Dose Tomatillos (300g) abgetropft
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt
- 1 Chilischote grün fein gehackt (z.B. Jalapeno)
- 3 Zehen Knoblauch zerdrückt
- 2 EL Koriander gehackt
- 1 TL Limettensaft

### Zubereitung

Tomatillos, Zwiebeln, Chilischote, Knoblauch und 1 EL Koriander Blätter in der Küchenmaschine glatt pürieren. Mit Limettensaft abschmecken. Den restlichen Koriander hinzufügen und noch einmal kurz durchmischen.



## Cole Slaw

---

### Zutaten:

- 1 großer Weißkohl
- 1 große Karotte
- 1 Tasse Zucker
- 2 TL Salz
- 4 TL Pfeffer
- 4 Tassen Milch
- 1 TL Senf
- 2 Tassen Mayonnaise
- 4 Tassen Buttermilch
- 2 TL Essig
- 4 TL Zitronensaft

### Zubereitung

Den Strunk aus dem Weißkohl entfernen und den Kohl dann so fein wie möglich raspeln (am besten mit der Küchenmaschine und ca. so groß wie Reiskörner). Die Karotte schälen und ebenso klein raspeln. Kraut, Karotten, Zucker, Salz, Pfeffer, 2 TL Zitronensaft und die Milch miteinander mischen.

Die Mayonnaise mit Buttermilch, 2 TL Zitronensaft und Essig gut verrühren und über den Krautsalat geben. Nochmal alles kräftig durchmengen.

Anmerkung: Am besten lässt man den Krautsalat über Nacht ziehen (die Amerikaner lassen ihn sogar 2 Tage ziehen, da so der Krautsalat am besten schmeckt!)

Vor dem Servieren nochmal mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



## Spezial Spare Ribs

---

### Zutaten für ca. 4 Personen:

- 6 Rippchen, flache Spareribs
- 200 ml Apfelsaft ungesüßt

### Für die Marinade (trockene, Dry Rub)

- 3 EL grobes Meersalz
- 3 EL Paprikapulver edelsüß
- 2 EL brauner Zucker
- 2 TL Zwiebel Pulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Piment, gemahlen oder Nelkenpulver
- ¼ TL Muskat, frisch gemahlen
- ½ TL Zimt Pulver

### Für die Glasur (Finishing Glaze)

- 2 Tassen Tomatenketchup
- ½ Tasse brauner Zucker
- ½ Tasse Honig
- 2 EL Senf
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestershiresauce
- 2 TL Zwiebel Pulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Meersalz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer
- Apfelsaft

### Zubereitung

Die Ribs verbringen mindestens 4 Stunden im Grill. Die Temperatur sollte die gesamte Garzeit zwischen 110° und 130° Celsius gehalten werden.

Die Silberhaut von der Knochenseite der Ribs entfernen und das Fett trimmen. Jeden Knochen auf der Unterseite leicht einschneiden. Die Zutaten für den Dry Rub gut vermischen, die Spare Ribs mit dem Dry Rub bestreuen und in Frischhaltefolie einwickeln. Über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Die Zutaten für das Finishing Glaze in einen Kochtopf geben, gut umrühren, kurz aufkochen lassen und 20 Minuten simmern lassen, hierbei immer wieder umrühren.

Metzgerei Brunner & Rüdlin GmbH | Höllbergstr. 2 | 79379 Müllheim | 07631 2325

[|info@dermetzger.eu](mailto:info@dermetzger.eu)

[www.dermetzger.eu](http://www.dermetzger.eu) | <http://www.shop.dermetzger.eu> | [www.facebook.com/derMetzger.eu](http://www.facebook.com/derMetzger.eu)



Die Spare Ribs auswickeln und mit der Fleischseite nach unten in den Smoker (oder bei indirekter Hitze\* in den Kugelgrill) geben. Am Anfang mit etwas mehr Rauch arbeiten, im Kugelgrill sollte man an dieser Stelle mit Holzchips arbeiten. Nach 45 Minuten die Ribs wenden und weitere 45 Minuten im Smoker (Kugelgrill) lassen.

Die Spare Ribs vom Grill nehmen und die einzelnen Reihen in Alufolie wickeln. Pro Reihe 2-3 EL Apfelsaft mit in die Folie geben. Nun die Spare Ribs in der Alufolie für weitere 1,5 Stunden in den Smoker (Kugelgrill) geben.

Die Spare Ribs aus der Alufolie nehmen und dünn mit dem warmen Finishing Glaze bepinseln, weitere 60 Minuten grillen und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Ab und zu erneut mit dem Finishing Glaze bepinseln.

Die Ribs im sogenannten "Cadillac Cut" servieren - ein Knochen mit jeweils Fleisch rechts und links davon.

\* Indirekte Hitze im Kugelgrill besagt, dass man das Grillgut nicht über der Kohle zubereitet, sondern die Kohle rechts und links im Grill verteilt und in die Mitte der Kohle eine Aluschale mit etwas Wasser stellt. Das Fleisch wird mit geschlossenem Deckel über der Aluschale gegrillt. Auf diese Weise kann auch kein Fett in die Glut tropfen.





## Eingelegter Mais zum Grillen

---

### Zutaten für ca. 4 Personen:

- 4 Maiskolben
- 3 EL Honig
- 3 EL Essig
- 3 TL Thymian
- 1 Liter Fleischbrühe

### Zubereitung

Mais blanchieren und abschrecken. Den Mais in eine Schüssel legen.

Den Honig, Essig und die Fleischbrühe aufkochen und über den Mais gießen. Das Ganze über Nacht ziehen lassen.

Den Mais aus der Schüssel nehmen und auf dem Holzkohlegrill grillen.

.



## Metzger`s Rub

---

### Metzger`s Rub \*Basic

- 250g Luisenhaller Tiefensalz
- 30g weißer Pfeffer
- 50g Paprikapulver
- 30g Koriander gemahlen
- 5g Rosmarin gemahlen
- 5g Kümmel gemahlen

### Metzger`s Rub \*Pulled

- 200g Metzger`s Rub \*Basic
- 200g Rohrzucker
- 5g Rosamrin gemahlen
- 20g Zwiebel gemahlen
- 10g Senfsaat gemahlen
- 5g Ingwer gemahlen