

A banner for 'American BBQ Edition 2025' featuring a close-up of a barbecue grill. On the left, a piece of meat is being cooked on the grill, with a green onion stalk visible. On the right, bright orange and yellow flames are rising. The text 'American BBQ Edition 2025' is overlaid in a white, distressed, sans-serif font.

American BBQ Edition 2025

Moink Balls mit Cola-Kirsch-Glazing

Knusprige Chicken Wings mit gegrillten Maiskolben
und Hot-Lime-Mayo-Dip

Pork Ribs St. Louis Cut mit Garlic-Honey Glaze
Onion Smashed Potatoes & Sour Cream

School of BBQ
Pulled Pork Burger mit Cole Slaw

Banana Pudding Cheese Cake



Moink Balls mit Cola-Kirsch-Glazing

Moink Balls

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Smoker oder Smokerbox

Vorheizen: 130°

400 g Rinderfaschiertes
20 Scheiben Bacon
100 g Cheddar Käse (1 Stück)
3 EL BBQ Sauce
2 EL Roter BBQ Rub
1 TL Senf

Zitronenpfeffer

Salz

Cola-Kirsch-Glazing

150 g Schwarzkirschmarmelade
100 ml Coca Cola
20 ml Siracha-Sauce

Alle Zutaten für das Glazing verrühren.

Käse in Würfeln schneiden. Faschiertes mit dem Rub, der BBQ Sauce und Senf vermengen und solange mit den Händen kneten bis es Fäden zieht. Anschließend in Kugeln portionieren und mit Käsewürfeln füllen.

Die Bällchen mit bis zu 2 Speckscheiben einwickeln.

Auf dem Smoker bei 130° ca. 30 min smoken, am Ende mit dem Cola-Kirsch-Glazing glasieren bis die Oberfläche der Moink Balls leicht karamelisiert. Heiß servieren.



Knusprige Chicken Wings mit gegrillten Maiskolben & Hot-Lime-Mayo-Dip

Knusprige Chicken Wings

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Gusspfanne, Plancha

Vorheizen: 165°

16 Stk. Hühnerflügel

50 ml Sojasauce

2 EL Maiskeimöl

4 EL Chicken Rub

Hot-Lime-Mayo-Dip

125 g Mayonnaise

125 g Crème fraîche

0,5 TL Sambal Oelek

1 Stk. Abrieb und Saft einer Limette

Salz, Pfeffer

Gegrillte Maiskolben

4 Stk. Maiskolben, vorgekocht

1 EL Maiskeimöl

2 EL frische Kräuter, gehackt (Rosmarin, Petersilie, Thymian, Oregano)

1 EL Butter

Salz, Pfeffer

Die Hühnerflügel mit Sojasauce vermengen und für mehrere Stunden zum Marinieren kühl stellen.

Danach mit Küchenpapier trockentupfen und mit Maiskeimöl und Geflügelgewürz einreiben. Flügel in den Geflügelhalter klemmen und in den heißen Grill/Pelletsgrill bei 165° stellen. Nach ca. 50 Min prüfen, ob die Flügel dem gewünschten Gargrad entsprechen.

Tipp: Wenn man die Flügel schon am Vorabend mariniert und im Kühlschrank lagert, ziehen sie geschmacklich noch besser durch

Alle Zutaten für den Hot-Lime-Mayo-Dip vermengen.

Die Maiskolben mit einem scharfen Messer in 2–3 cm große Scheiben schneiden, mit Maiskeimöl vermengen und am heißen Grillrost knusprig grillen. Danach in eine Schüssel legen und mit der Butter, den Kräutern, etwas Salz und Pfeffer vermengen.

Tipp: Je nach Gewürzmischung verleiht man den Maiskolben einen eigenen Touch.



St. Louis Cut Ribs mit Garlic-Honey Glaze, Onion Smashed Potatoes & Sour Cream

Pork Ribs St. Louis Cut

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Smoker oder Smokerbox

Vorheizen: 180°

4 Stk. Schweinerippchen St. Louis Cut
Rub für Ribs

Zitronenpfeffer

Salz

Garlic-Honey Glaze

5 Stk.. Gepresste Knoblauchzehen

4 EL Honig

2 EL Sojasauce

Alle Zutaten für die Glaze miteinander vermengen.

Die Spareribs vom überschüssigen Fett befreien die Haut (Membran) an der Innenseite der leicht gebogenen Rippchen entfernen. Dieser Schritt ist wichtig, denn die Membran wird beim Grillen zäh, ist nicht essbar, hält das Fett vom Abfließen zurück und lässt auch die Gewürze nicht gut einziehen.

Wer es gerne rauchig mag, gibt die Rippchen in einen Rippchen-Halter, entzündet Holz-Chunks nach Wahl und räuchert die Ribs je nach Wunsch. Danach wird der Grill richtig heiß gemacht, du solltest die Rippchen bei ca. 280 °C und eingöltem Rost ordentlich angrillen.

Gewendet wird, wenn sie sich leicht lösen lassen. Ist die zweite Seite fertig angegrillt, werden sie nun auf beiden Seiten gut gewürzt und in Backpapier oder Butcherpaper und danach zur Stabilität in Grill-Alufolie gepackt.

Es werden in jedes Paket 2 Rippchen gelegt. Dabei sollen die Knochenenden nach oben ausgerichtet sein, da ansonsten das Papier und die Folie beschädigt werden kann und Fett und Saft ausläuft. Wer möchte, kann beim Einpacken etwas Apfesaft hinzugeben. Somit sind sie etwas früher gar und haben einen fruchtigen Geschmack je nach Zugabe.

Nach ca. 1 ¼ Stunden indirekten Grillens bei 180–190 °C prüft man, ob die Rippchen schon den gewünschten Gargrad erreicht haben. Man prüft, ob sich das Fleisch am Knochen schon ca. 1 cm zurückgezogen hat und sich ein Knochen leicht herauslösen lässt. Danach alle Rippchen auspacken und mit der Fleischseite nach oben auf den Rost legen. Die Oberfläche nun mit der Glaze einpinseln und den Grill indirekt etwas heißer aufdrehen, damit die Sauce nun rascher trocknet und zu glänzen beginnt.

Tipp: Um eine gleichmäßigere Garung zu erhalten, wendet man die Grillpakete alle 30 Min. und schließt den Deckel.



St. Louis Cut Ribs mit Garlic-Honey Glaze, Onion Smashed Potatoes & Sour Cream

Onion Smashed Potatoes

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Gusspfanne, Plancha

Vorheizen: Vollgas

4 Stk. Kartoffeln

2 Stk. Zwiebeln gelb

Gewürze nach Wahl

Sour Cream

4 EL Sauerrahm

2 TL Sour Cream Gewürz von
Stay Spiced!

Kartoffeln vorkochen.

Zwiebeln schälen halbieren und in feine Streifen schneiden.

Auf einer Plancha oder Grillplattein etwas Öl den Zwiebel anbraten, Kartoffeln darauf legen mit einem Burger Smasher oder einer großen Spachtel flachquetschen. Vorsichtig wenden. Am Besten nicht öfter als einmal wenden, sonst kann der Kartoffel zerfallen. Am Ende mit Salz, Pfeffer oder einer beliebigen Gewürzmischung abschmecken.

Alle Zutaten für die Sour Cream miteinander vermengen.



School of BBQ Pulled Pork Burger mit Cole Slaw

Pulled Pork Burger

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180°

400 g Schweineschopf
2 Stk. Zwiebel gelb
200 g geschälte Dosentomaten
3 EL. BBQ-Sauce rauchig
2 EL Honig
1 TL Liquid Smoke
2 EL Senf
4 EL Pulled Pork Rub (Stay Spiced!)
1 EL Pfeffer schwarz geschrottet
Evtl. Salz
4 Stk. Brioche Buns

Coleslaw

1 Stk. Weißkraut
200 g Karotten
40 ml Maiskeimöl
1 Stk. Knoblauchzehe
4 EL Dijonsenf
125 g Mayonnaise
250 g Creme Fraiche
Apfelessig
Salz, Pfeffer

Schweineschopf in 1 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und in große Würfel schneiden.

Mit den restlichen Zutaten in einen Dutch Oven geben und so lange schmoren lassen bis sich das Fleisch schön zerreißen lässt.

Nach einieger Zeit nachsehen, ob genügend Flüssigkeit noch im Dutch Oven und eventuell etwas Wasser dazu geben, damit es nicht anbrennt.

Man halbiert das Weißkraut, entfernt den Strunk und schneidet es in feine Streifen mit einer Länge von ca. 4 Zentimetern. Je feiner der Schnitt ist, desto zarter der Biss. Man würzt das Kraut mit etwas Salz dem Maiskeimöl und feingehacktem Knoblauch und knetet es kräftig durch, bis man spürt, dass das Kraut wesentlich weicher geworden ist. Wenn man es zusammendrückt sollte der Saft herauslaufen.

Nun fügt man geschälte und ebenso fein geschnittene Karotten, Dijonsenf, Mayonnaise und Creme Fraiche dazu, schmeckt es mit Apfelessig, Salz und Pfeffer ab und lässt es vor dem Servieren noch mind. 30 Minuten durchziehen.

Brioche Buns halbieren und antoasten. Pulled Pork auf den Bun platzieren eventuell mit einer Scheibe Cheddarkäse und dem Coleslaw belegen.



Banana Pudding Cheese Cake

Banana Pudding Cheese Cake

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Pizzastein

Vorheizen: 170°

220 g Butterkekse
75 g Pecannüsse
40 g Butter, geschmolzen
2 Stk. Bananen, gewürfelt 1x1 cm
2 Stk. Bananen, püriert
1 EL Zitronensaft + Abrieb
4 EL brauner Zucker
500 g Topfen
200 g Kristallzucker
6 Stk. Eier Größe L
1 Pk. Bourbon Vanillezucker
Obers und Butterkekse zum Garnieren

Butterkekse zerbröseln, mit gehackten Pecannüssen und Butter vermengen und als Böden in die feuerfesten Gläser oder Keramikformen füllen, mit einem kleineren Glas leicht andrücken.

Zwei Bananen pürieren und mit Zitronensaft, Abrieb einer Zitrone, braunem Zucker, Topfen, Kristallzucker, Vanillezucker und den Eiern gut verrühren und die Gläser zu 2/3 füllen. Den Grill auf 170 °C aufheizen und einen kalten Pizzastein auf einem umgedrehten Bräter platzieren (Backrohreffekt). Die Gläser darauf stellen und ca. 30 Min. bei geschlossenem Deckel backen.

Mit einem Holzspießchen testen, ob die Masse durch und durch gar ist und gegebenenfalls noch etwas im Grill belassen. Wenn sie fertig ist, entnehmen, abkühlen lassen und mit geschlagenem Obers und Keksstückchen verzieren.

Tipp: Mit einem Eisportionierer lassen sich die Gläser leichter füllen.