

Bevor wir starten!	9
Den Smoker einbrennen:.....	9
Pflegen Sie ihren Smoker.....	9
Der Grillrost.....	9
Smokertemperatur einregeln:.....	11
Welche Hölzer zum Smoken:	12
Der Minion Ring ca. 10h Hitze! (Kugelgrill)	14
Zubehör.....	15
Das Fleisch ruhen lassen!.....	16
Rezepte.....	18
SNACKS	18
1. Zucchini Feta Häppchen mit Bacon	18
2. Kandierter Bacon	19
3. Bacon Zwiebel Hackbällchen	20
4. Jalapeno-Käse-Hackys.....	22
5. Bacon Cocktailwurst.....	24
6. Bacon Zwiebelringe.....	25
b. Variante: Ananas Bacon-Ringe	25
7. Rauchige Fleischbällchen	26
HAUPTGERICHTE.....	28
Schwein	28
8. Pork Belly Burnt Ends	28
9. Pulled Pork.....	30
10. Variante mit glasiertem Pulled Pork.....	33
11. Gefüllte Schweinelachse.....	34
12. Schweinelachse Pur	35
13. Honig Schweinenacken	36
14. Duroc-Schweinebauch mit Süßkartoffelspaghetti	38
15. Schweinekotelett vom Iberico-Schwein	40

16.	Steak aus dem Smoker- rückwärts grillen	41
17.	Porchetta – Italienischer Rollbraten	42
18.	Schweinekeule /- braten aus dem Rauch	44
19.	Knackiger Krustenbraten	46
20.	Schweinefilet im Baconmantel	48
21.	Spanferkels Keule.....	49
	Spareribs in 4 Varianten	52
22.	Rippchen in der Folie 1/4	54
23.	Cola Spareribs 2/4	55
24.	Malz Rippchen 3/4:	56
25.	Bier Spareribs 4/4	56
26.	Karamellisierte Burnt Ends vom Schwein.....	57
27.	Gyros Schichtfleisch.....	58
28.	Lummerkotelett	60
29.	Knusprige Spanferkelkeulen mit Cranberrys	62
	Bacon.....	63
30.	Flammkuchen – Bacon Style	63
31.	Käse Bacon Kartoffel	64
32.	Champignon Bacon Spieße	66
	Rind.....	67
33.	Grikos Spieß	67
34.	Roastbeef-Roulade mit Schafskäse-Pilz-Füllung	68
35.	Beef Brisket	70
36.	Roastbeef	72
37.	Bacon Bomb Cheese.....	73
	b. Die Pizza Bacon Bomb:.....	75
	c. Pasta Bacon Bomb:.....	75
38.	Pastrami (20-22Tage)	76
39.	Variante Puten Pastrami:	79

40.	Glasierte Rinderbrust mit Lebkuchen und Spekulatius	80
41.	Hohe Rippe	82
42.	Pute mit Anis und Fenchel (Pastrami-Art)	83
43.	Swineapples – Rauchende Ananas	84
44.	Bier Hähnchen – Drunken Chicken.....	86
	b. Cola Hähnchen.....	87
	c. Rum Cola Hähnchen.....	87
45.	Gans – geht immer.....	88
46.	Hähnchenbrust Hawaii.....	90
47.	Chicken Wings / Drumsticks	92
	b. Bacon Drumsticks	93
48.	Pulled Chicken.....	94
49.	Roadkill Maishuhn mit Schoko-Glasur	96
50.	Smoked Bologna im scharfen Eintopf.....	98
51.	Kaninchen gewickelt	100
	Fisch	102
52.	Forellen heiß geräuchert	102
53.	Garnelenspieße mit getrockneten Tomaten und Artischockenherzen	104
54.	Lachs Nuggets im Pflaumenchipsrauch.....	105
55.	Sweet Lachs Blocks	106
	Nudeln, Pilze und Co.	108
56.	Gefüllte Pilze griechischer Art	108
57.	Kräuterseitlingspieße mit Pflaumen + Maronen	109
58.	Scharfe Maultaschen in 3 Variationen.....	110
59.	Geräucherter Blumenkohl-Romanesco-Mix.....	111
60.	Spargel-Flammkuchen mit Pinienkernen	112
61.	Überbackene Nachos mit Jalapeños und Oliven	114
62.	Käse-Makkaroni mit Röstzwiebeln	116

Süßes aus dem Rauch!	118
63. Die Schoko Banane	118
64. Variante 2 Schoko Banane mit Marshmallows .	119
65. Variante 3 Banane mit Erdnüssen und Co.....	120
66. Obstsalat mit Pepp	121
67. Ananas mit Schuss.....	122
68. Blätterteig mit Schokolade und Marzipan	123
Burger	124
69. Das Patty (die Fleischscheibe):.....	124
70. Das Bun – Burger Brötchen.....	126
71. Der Käse	128
72. Gemüse	129
73. Weitere Auflagen:.....	130
Die Soße – Der Geschmacksträger	131
74. Käse Paprika Soße:	131
75. BIG Soße	132
76. BBQ Soße- Einfach	132
Die Hochzeit	133
BEILAGEN	134
77. Mariniertes Smokergemüse	134
78. Gefüllte Champignonköpfe	135
79. Fladenbrot Naan	136
80. Kartoffel Bacon Spieß	138
Rubs	140
81. Carolina Rub.....	140
82. Magic Dust	140
83. Memphis Dust.....	141
84. Hot Pork Rub: Achtung scharf	141
85. Gyros Rub.....	142

86.	Chic Chicken Rub.....	142
87.	Gemüse Rub Mediterraneo.....	143
88.	Schweinehack Rub.....	143
Soßen		144
89.	Karamellsirup	144
90.	Cola Tomaten Soße.....	145
91.	BBQ Soße SCHARF.....	146
92.	BBQ Soße nicht scharf	147
93.	Ailoi mit Chili.....	148
Special: Zedernplanke		150
94.	Black Tiger Prawns mit fruchtigem Lemoncurd	150
95.	Tafelspitz von der Holzplanke.....	152
96.	Smoked Lachsfilet	154
97.	Geräuchertes Thunfischfilet an Guacamole.....	155
98.	Knusprige Gänsebrust mit Holunderblütenglasur	156
Special: Salzfliese / Salzblock.....		158
99.	Schollenröllchen auf Salzfliese mit Basilikumpesto	158
100.	Lammlachs von der Salzfliese mit Sesamkartoffeln	160
101.	Jakobsmuscheln von der Salzfliese in Prosecco	162
102.	Tafelspitz von der Salzplanke mit Meerrettich-Dip	163
103.	Entenbrust asiatisch von der Salzfliese.....	164
Bonus: Plancha Feuerplatte		167
104.	Melonenspieße mit Feigen und Datteln.....	168
105.	Süße Datteln im Speckmantel.....	169
106.	Knusprige Bisonbäckchen	170
107.	Arabische Grillspieße	171
108.	Karibische Putenbrustspieße.....	172
109.	Meerrettichpuffer mit Speck.....	174
110.	Heidschnuckenspieße mit grünem Pfeffer.....	175