

Barbecue Basis-Grillseminar

(Speisenfolge)

Chickenwings & Hühnerkeulen
(Cobb-Grill & Barbecue Smoker)

★★★

Forellenfilet im eigenen Saft mit Gemüse
Forelle mit Bauchspeck umwickelt
(Cobb-Grill & Barbecue Smoker)

Beiriedscheiben
(Garstufenbestimmung)

★★★★★

Surschopf
(Big Green Egg)

Spare Ribs
(Barbecue Smoker)

Beer-Can-Chicken
(Water Smoker)

Schweinsschulter
(Dutch-Oven)

★★★

Gemüse-/Pilzvariation & Rosmarinerdäpfel
Grillkäse auf Zucchini mit Caprese
(Cobb-Grill bzw. Wok & Water Smoker)

★★★★★

Buchteln mit Vanille-Kiwisauce
(Big Green Egg bzw. Gasgrill)