

---

# BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

---

## KANADISCH GRILLEN

---

### GERÄUCHERTES BISON TOMAHAWK MIT GERÄUCHERTEM KRAUTSALAT

---

#### BISON TOMAHAWK

##### Zutaten:

- 1 Bison Steak
- 4 Knoblauchzehen
- Grillgewürzmischung
- Zucker
- Ahornsirup
- Barbecue-Sauce
- Whiskey

##### Zubereitung:

Grillgewürze und Zucker vermengen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben und bei etwa 120°C in den Smoker geben.

Die Knoblauchzehen ebenso in den Smoker geben und etwa 30 Minuten räuchern. Die Barbecue-Sauce mit Whiskey und Ahornsirup verfeinern und den geräucherten Knoblauch untermengen.

Das Fleisch nach einer guten Stunde im Smoker mit der Sauce glasieren. Das Ganze etwa 1 Stunde lang immer wieder wiederholen. Danach das Fleisch aus dem Smoker holen und portionieren.

#### GERÄUCHERTER KRAUTSALAT

##### Zutaten:

- 1 Weißkohl
- Speck

- Ahornsirup
- Whiskey
- Petersilie
- Essig

#### **Zubereitung:**

Den Weißkohl vierteln und bei etwa 120°C in den Smoker geben.

Den Speck in dünne Streifen schneiden, anbraten und mit Ahornsirup karamellisieren. Den geräucherten Kohl in dünne Streifen schneiden und mit dem Speck und der kleingehackten Petersilie vermengen. Den Salat mit Essig und Ahornsirup anmachen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **KÖNIGSLACHS VOM GRILL MIT GRILL-GEMÜSE AUS DER KÜRBISSCHALE**

### **KÖNIGSLACHS VOM GRILL**

#### **Zutaten:**

- 1 Lachs im Ganzen
- Öl
- Zitrone
- Salz
- Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Den Lachs mit Öl, Salz und Pfeffer einreiben, im Ganzen auf den Grill geben und bei leichter Hitze ca. 30 Minuten grillen. Dann vom Rost nehmen, weitere 15 Minuten in der Folie ruhen lassen. Aus der Folie nehmen und portionieren.

### **GRILL-GEMÜSE AUS DER KÜRBISSCHALE**

#### **Zutaten:**

- 1 Kanocha Kürbis
- 500g Cherrytomaten
- 2 Zwiebeln
- Petersilie
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Ahornsirup

### **Zubereitung:**

Die Tomaten halbieren und Zwiebeln in Streifen schneiden. Beides vermengen und mit Öl, Salz und Pfeffer würzen. In einer Schale in den Smoker geben.

Den Kürbis halbieren und aushöhlen. Die Außenseite mit Öl einreiben, die Innenseite mit Ahornsirup einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kürbis in den Smoker geben. Nach etwa 30 Minuten herausnehmen, Gemüse einfüllen und mit Petersilie garnieren.