

---

# BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

---

## UNGARISCH GRILLEN

### GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN IM KOHLMANTEL, PAPRIKA-HÜHNCHEN, KÄSE-PAPRIKA-NOCKEDLI UND 3ERLEI SAUCEN

---

#### GERÄUCHERTE SCHWEINERIPPCHEN IM KOHLMANTEL

##### Zutaten:

- 1 Weißkohl
- 2kg Schweinerippchen
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Geräucherte Paprika
- 1 TL Cayenne Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Brauner Zucker
- BBQ Sauce

##### Zubereitung:

Die Kohlblätter blanchieren.

Rub zusammenmischen (Kümmel, Geräucherte Paprika, Cayenne Pfeffer, Salz, Brauner Zucker). Die Rippchen mit dem Rub einreiben und ihn von beiden Seiten einmassieren. Im Bestfall danach im Kühlschrank mehrere Stunden einziehen lassen

Rippchen bei etwa 120 Grad in den Smoker geben. Nach 2 Stunden herausnehmen und in Backpapier einpacken. Danach wieder in den Smoker geben. Nach gut einer weiteren Stunden aus dem Papier nehmen und die Knochen herausziehen. Das Fleisch mit der BBQ-Sauce einstreichen und in die blanchierten Kohlblätter einwickeln. Dann für weitere 30 – 60 Minuten in den Smoker geben.

## **KÄSE-PAPRIKA-NOCKEDLI**

### **Zutaten:**

- 150g Käse (z.B. Mittelalter Gouda, Bergkäse usw.)
- 200g Mehl
- 4 Eier
- 2 EL Paprikapaste
- 1 TL Salz
- Ca. 100ml kaltes Wasser
- Salz & Pfeffer zum Würzen

### **Zubereitung:**

Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Salz und Wasser dazugeben und mit dem Kochlöffel zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Paprikapaste dazugeben, mit dem Teig vermengen und rühren, bis der Teig Blasen wirft. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch eine Spätzlereibe oder mit einer Presse in das kochende Wasser geben. Sobald die Nokedli oben schwimmen, sind sie fertig. Mit der Schaumkelle herausnehmen und abschrecken.

Den Käse über die Nokedli reiben und alles vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In eine große Auflaufform geben oder in kleinen Formen portinieren und in den Ofen oder den Smoker geben, bis der Käse schön braun ist.

## **PAPRIKA HÜHNCHEN**

### **Zutaten:**

- 6 Hähnchenkeulen
- Paprikapaste
- Salz

### **Zubereitung:**

Die Hähnchenkeulen entbeinen. Die Haut im Ganzen ablösen. Das Fleisch mit scharfer Paprikapaste einreiben. Das Fleisch einrollen und mit der Haut umwickeln, sodass kleine Rouladen entstehen. Die Haut von außen mit Salz würzen. Für etwa 45 – 60 Minuten bei max. 150 Grad in den Smoker geben.

## 3-ERLEI SAUCEN

### BBQ SAUCE

#### Zutaten:

- 1 Flasche Ketchup
- 0,5l Cola
- 2 EL Zucker
- 4 cl Whiskey
- 2 EL Scharfe Paprikapaste
- 2 Msp. Thymian
- 2 Msp. Rosmarin
- ½ Knoblauchzehe
- 1 – 2 TL Salz
- 1 EL Sojasauce

#### Zubereitung:

Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Cola ablöschen und danach den Whiskey aufgießen. Alles reduzieren lassen, bis es auf die Hälfte eingekocht ist. Die Reduktion leicht abkühlen lassen, Ketchup und Paprikapaste dazugeben und alles gut verrühren. Die Gewürzmischung begeben und alles aufköcheln lassen. Wenn die Sauce zu dickflüssig wird, ein wenig Wasser beimengen. Mit Sojasauce abschmecken.

### PAPRIKAMUS

#### Zutaten:

- 2 rote Paprikaschoten
- 1 Zwiebel
- 100g Tomaten
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Scharfe Paprikapaste
- 1 TL Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Zucker

**Zubereitung:**

Paprika mit Öl einreiben und auf den Grill legen, bis die Haut schwarz ist. Die Zwiebeln kleinhacken und anschwitzen. Mit dem Zucker karamellisieren. Tomaten und Paprika häuten und in kleine Stücke schneiden. Paprikapulver begeben und alles mit den Zwiebeln vermengen und erhitzen. Alles gut vermengen, sodass eine homogene Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen

**SOUR CREME DIP****Zutaten:**

- 120g Sauerrahm
- 60g Crème fraîche
- 40g Mayonnaise
- Zitronensaft
- ½ Knoblauchzehe
- Salz & Pfeffer
- Bei Bedarf Petersilie, Schnittlauch oder Dill

**Zubereitung:**

Mayonnaise, Sauerrahm und Crème fraîche zu einer glatten Masse verrühren. Knoblauchzehe kleinhacken und zur Masse geben. Mit Zitronensaft, Salz & Pfeffer würzen. Bei Bedarf mit den frischen Kräutern vermengen.