



# MÄNNER

DAS BUCH, DAS **MANN** BRAUCHT!

# AM GRILL

FOTOS VOLKER DEBUS

HEEL



# INHALT

Vorwort

8

## BIG MEATS

Brisket hot & fast	12
Smoked Roastbeef, Wasabi-Mayo	14
Pulled Pork, Mac & Cheese, Creamy Coleslaw	16
Cajun-Style Pork Roast	18
Rib Eye Roast, grüne Bohnen	20
Iberico French-Rack, Paprikagemüse	22
Porkbelly Roast	24
Döner vom Drehspieß	26

## STEAKS

Tomahawk Caveman Style	28
Skorpion-Steak – nach einer Idee von Chef Eric Gephart	30
Porterhouse mit Sofrito	32
T-Bone mit Kräuterbutter	34
Flank mit Pimientos	36
Skirt Steak	38
Rib Eye mit Chimichurri	40
Rib Eye oder Rumpsteak, rückwärts gegrillt, mit Aioli	42
Filet Surf & Turf	44
Pin Wheels	46

## BURGER & SANDWICHES

In & out Burger Animal-Style	48
Double Chili-Cheese-Burger	50
Pork Belly Sandwich	52
Pulled-Pork-Burger	54
Chopped-Brisket-Sandwich	56
Roastbeef-Sandwich	58
Hot & spicy Chicken Sandwich	60
Smashed Burger	62

## CHICKEN

Chicken Wings sweet & spicy	66
Smoked Chicken, Alabama White Sauce	68
Smoked Bacon-wrapped Chicken breast	70
Rôtisserie-Chicken	72

## RIBS

St. Louis Ribs 3-2-1	74
Baby-Back-Ribs hot & fast	76
Grilled Lambracks	78

## TACOS & FAJITAS

Smoked Brisket Tacos	80
Grilled Pork Fajita	82
Chili-Cheese Pulled Pork Quesadilla	84



## DUTCH OVEN

Redneck Beans	88
Kalbsbacken in Schwarzbiersauce	90
Chili Blanco	92
Texas Chili	94
Schicht-Fleisch	96

## WÜRSTCHEN

Grilled Hot Dog	98
Bacon-wrapped Chili-Cheese-Sausages	100

## WAS SONST NOCH LECKER IST

Kotelett von der Milchkuh	102
Dry aged Schweinekotelett	104
Gepunktetes Schweinefilet	106
Kalbs-Tafelspitz	108
Ente	110

## BEILAGEN

Knobibrot	114
Chinakohl	115
Mac & Cheese	116
Green Sofrito	117
Creamy Coleslaw	118
Süßkartoffelstampf	119

Party-Brot	120
Pimento Cheese	121
Röstkartoffelsalat mit Pesto	122
Grünes Pesto	122

## SAUCEN & DIPS

Alabama White Sauce	124
BBQ-Aioli	124
Mojo Verde	124
Kräuterbutter	125
Chimichurri	125
Wasabi-Mayo	125

## RUBS

Pork-Rub	126
Kräuter-Rub	126
Einer für alles	126
Chicken-Rub	126
Hot & Spicy	127
Cajun-Rub	127
Beef-Rub	127

Dank	128
------	-----

Wenn nicht anders vermerkt,  
sind die Rezepte für  
4 Personen berechnet.

Hochwertige Zutaten  
sorgen für ein leckeres  
Ergebnis mit „Wow-Effekt“.



Das Schönste beim Grillen  
ist die gemeinsame Zeit,  
die man mit Familie und  
Freunden verbringt.

Mein Strohhut ist ungewollt zu  
meinem Markenzeichen geworden,  
zuerst nur „Ersatzfrisur“ –  
jetzt ständiger Begleiter.



# MÄNNER AM GRILL!



Manchmal reichen ein Lagerfeuer  
und ein Stück Fleisch schon  
für eine gute Show und  
ein leckeres Essen.



Nachhaltigkeit und Qualität  
der Brennstoffe spielen heute  
eine wichtige Rolle.



Grillen pur –  
Fleisch und offenes Feuer,  
mehr braucht es manchmal nicht.



# MÄNNER AM GRILL!

So oft, wie es für mich und mein Team der BBQ Wiesel in den letzten Jahren ein „erstes Mal“ gab, musste ich es einfach tun ... und ich hab es getan. Vor euch liegt mein erstes Buch. Männer am Grill. Den ersten großen Erfolg verzeichneten wir mit den Wieseln mit dem Gewinn der Deutschen Grillmeisterschaft 2014, damals noch in der Amateurklasse. Es folgten die ersten Einladungen zu namhaften amerikanischen Meisterschaften wie dem American Royal, den Jack Daniels BBQ World Championships und den World Food Championships. Es ist nicht mal zwei Jahre her, da wurden wir in Limerick, Irland, zum ersten Mal BBQ Weltmeister, ein Jahr später dann vielleicht einer der schönsten Erfolge: World BBQ Champion bei den World Food Championships in Alabama. Das alles, man merkt es schon, ist nur noch bedingt steigerungsfähig ... und da kam dann die Idee mit dem ersten Buch.

So oft und gerne wir zu mehrwöchigen Wettkampf-Reisen in die USA unterwegs sind, verwundert es sicherlich nicht, dass sehr viel Inspiration zu meinen Rezepten aus dem Mutterland des BBQs kommt. Aber keine Sorge, die Adaption trägt immer auch dem deutschen Gaumen Rechnung.

Und wie der Titel verheißen lässt, geht es vielleicht hier und da ein bisschen robuster und archaischer her bei der Zubereitung, wird der Focus mehr auf den Protagonisten Fleisch als auf Beilagen und Dekoration gelegt.

Lasst euch einfach überraschen, inspirieren und probiert einfach aus. Entspannte und spannende, aber immer genussvolle Stunden am Grill wünscht euch

O L I V E R   S I E V E R S