

A banner for 'American BBQ Edition 2026' featuring a close-up of a grill with flames and a piece of meat being cooked. The text is in a bold, white, distressed font.

American BBQ Edition 2026

Skirt Steak vom Grill
auf gegrillten Salatherzen mit Alabama White Sauce

Cowboy Candy Cheese Steak Sandwich
von der Plancha

Bacon Drumsticks
mit BBQ-Glasur & Butter Corn

Pork Belly Burnt Ends aus dem Smoker

Reverse Apple Pie vom Grill



REZEPTE

Skirt Steak auf Salatherzen mit Alabama White Sauce

Skirt Steak

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

600–800 g Skirt Steak
4 Mini-Römersalatherzen
Olivenöl
Salz
Pfeffer

Alabama White Sauce

200 g Mayonnaise
2 EL Apfelessig
1 TL Zitronensaft
1 TL Senf
1 TL Worcestersauce
1 TL Tafelkren
½ TL Zucker
½ TL Knoblauchpulver
Salz
Pfeffer

Alle Zutaten für die Alabama White Sauce in einer Schüssel verrühren und bis zum Servieren kalt stellen.

Skirt Steak etwa 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Plancha auf 250–300 °C vorheizen und leicht einölen.

Steak auf der heißen Plancha 1–2 Minuten pro Seite kräftig angrillen. Danach etwa 3 Minuten ruhen lassen und gegen die Faser in dünne Streifen schneiden.

Salatherzen längs halbieren und die Schnittfläche leicht mit Olivenöl bestreichen. Auf der Plancha 1–2 Minuten angrillen, bis leichte Röstaromen entstehen.

Salatherzen mit Steakstreifen belegen und mit Alabama White Sauce servieren.



REZEPTE

Cowboy Candy Cheese Steak Sandwich

Sandwich

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

600 g Rindfleisch (Ribeye, Hüfte oder Flank)

4 Sandwich- oder Sub-Buns

2–3 EL Öl

Salz

Pfeffer

3 große Zwiebeln

3–4 EL Cowboy Candy

Käsesauce

200 g Crème Fraîche

150 g Cheddar (gerieben)

1 kleine Schalotte

1 TL Butter

1 TL Senf

½ TL Worcestersauce

½ TL Knoblauchpulver

Prise Cayenne

Salz

Pfeffer

Schalotte in Butter glasig anschwitzen. Crème Fraîche einrühren und leicht erwärmen.

Cheddar nach und nach unterrühren und schmelzen lassen. Senf, Worcestersauce, Knoblauchpulver und Cayenne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

Plancha auf 230–250 °C vorheizen und etwas Öl auf die Fläche geben.

Zwiebeln mit Salz und Pfeffer 5–6 Minuten braten, bis sie weich und leicht karamellisiert sind.

Dünn geschnittenes Fleisch auf der Plancha 1–2 Minuten scharf anbraten, ständig wenden und anschließend mit den Zwiebeln vermischen.

Cowboy Candy und etwas Sirup unterrühren und kurz warmziehen lassen.

Buns auf der Schnittfläche 30–60 Sekunden toasten. Fleisch-Zwiebel-Mischung einfüllen und mit Käsesauce servieren.



REZEPTE

Bacon Drumsticks mit BBQ-Glasur & Butter Corn

Steak

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt / indirekt

8 Hühnerkeulen
8–16 Scheiben Bacon
Salz
Pfeffer
Geflügel-Rub

Glasur

4 EL BBQ-Sauce
2 EL Honig oder Ahornsirup
1 TL Senf
1 TL Worcestersauce

Butter Corn

4 Maiskolben
50 g Butter
Salz
Optional: Chili oder Paprika

Drumsticks trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Rub würzen. Anschließend mit Bacon umwickeln.

Grill auf 160–180 °C indirekte Hitze vorbereiten.

Drumsticks etwa 35–40 Minuten indirekt grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 80–85 °C erreicht ist.

BBQ-Sauce, Honig, Senf und Worcestersauce zu einer Glasur verrühren.

Drumsticks mit der Glasur bestreichen und kurz in die direkte Hitze legen, damit die Glasur karamellisiert.

Maiskolben auf der Plancha oder über direkter Hitze 5–8 Minuten grillen, bis sie Röstaromen bekommen. Mit geschmolzener Butter und Salz bestreichen.



REZEPTE

Pork Belly Burnt Ends

Pork Belly Burnt Ends

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt / Smoker

1–1,5 kg Schweinebauch (ohne Schwarte)

BBQ-Rub nach Wahl

3 EL Butter

2–3 EL brauner Zucker

150–200 ml BBQ-Sauce

Optional: Honig oder Ahornsirup

Schweinebauch in 3 × 3 cm große Würfel schneiden und großzügig mit BBQ-Rub würzen.

Smoker oder Grill auf 120–130 °C indirekte Hitze vorbereiten.

Die Würfel etwa 2,5–3 Stunden smoken, bis sie Farbe und eine leichte Kruste entwickelt haben.

Anschließend in eine Schale geben und mit Butter, braunem Zucker und optional Honig oder Ahornsirup vermengen.

Schale abdecken und weitere 1,5 Stunden schmoren, bis das Fleisch weich wird.

Zum Schluss BBQ-Sauce unterheben und nochmals 20–30 Minuten karamellisieren lassen, bis die Burnt Ends glänzend und klebrig sind.



REZEPTE

Reverse Apple Pie vom Grill

Apple Pie

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt

Zubehör: Gusseisenpfanne

4–5 große Äpfel

3 EL Butter

3–4 EL brauner Zucker

1 TL Zimt

Prise Muskat

1 Rolle Blätterteig

1 Ei

Grill auf 180–200 °C indirekte Hitze vorbereiten.

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Butter in einer Gusseisenpfanne auf dem Grill schmelzen. Apfelspalten hineingeben, mit Zucker und Zimt bestreuen und 5–8 Minuten karamellisieren lassen.

Blätterteig über die Äpfel legen und die Ränder leicht nach innen drücken. Teig mit Ei bestreichen.

Pfanne zurück in den Grill stellen und etwa 20–25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist.

Kurz abkühlen lassen, auf einen Teller stürzen und warm servieren.