

ZUTATEN – EINKAUFLISTE

FÜR 4 PERSONEN *



VOM METZGER:

- 500 g Fleischwurst / 1 Lyoner Ring
- 500 g Rumpsteak
- 8 Hähnchen-Drumsticks
- 1 Rack / 800 g Babyback-Ribs – vorgekocht, aber darauf achten, dass die Silberhaut abgezogen ist.
- 400 g Lammhack (alternativ: Lammschulter selbst kleinhacken oder Rinderhack)
- 1,2 kg Spanferkelkeule
- 4 – 6 Scheiben Bacon

AUS DEM GARTEN (GEMÜSE):

- 2 Packungen gemischter Pflücksalat
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Packung Cherrytomaten
- 1 Zucchini
- 8 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 2 Möhren
- 3 große weiße Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stück Ingwer (daumengroß)
- 1 Packung Rosmarin
- 1 Bio-Zitrone

AUS DEM KÜHLFACH:

- 175 g Butter
- 100 g Parmesan am Stück
- 2 Packungen Feta
- 1 Packung Camembert (alternativ: Gouda für den Burger)

SONSTIGES:

- 2 Päckchen Pinienkerne (50 g)
- ca. 2 TL flüssiger Honig
- fertige Fladenbrote oder Zutaten zum Selbermachen auf dem Grill: 500 g Mehl, 1 Packung Trockenhefe, Salz
- 5 Pfefferkörner
- 2 rote Chilischoten
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Rapsöl / Sonnenblumenöl
- Eiswürfel
- 1 Liter Sodawasser / Sprudel

EQUIPMENT:

- Gasgrill, Kugelgrill, Kohlegrill – ganz wie Ihr Euch wohlfühlt
- Grillpfanne (Pfanne mit abnehmbarem Griff), Grillplatte / Grillschale
- Grillzange
- Grillhandschuh
- Grillschürze
- Alufolie
- 2 kleine Grillschalen (ca. 20 × 10 cm)
- Grillpfanne (wenn vorhanden)
- verschiedene kleine und mittlere Schüsseln zum Vorbereiten
- scharfes Messer
- Cocktail- / Longdrinkgläser

* Das BBQ-Grill-Set ist auf 4 Personen ausgelegt. Dementsprechend sind die Zutaten der Rezepte und der Einkaufsliste ausgerichtet. Sollten Sie das Tasting mit weniger Personen machen, denken Sie daran, die Mengen entsprechend anzupassen. Bei mehr Teilnehmern ist ggf. ein weiteres Tasting-Set erforderlich.

CHECKLISTE



ALLES ERLEDIGT?

- Einkauf erledigt.
- Lyoner-Haut eingeritzt.
- Kräuterbutter angerührt und den Parmesan gehobelt.
- Gemüse für den Salat kleingeschnitten und Dressing angerührt.
- Gemüse-Feta-Päckchen fertig vorbereitet.
- Hähnchen-Drumsticks mariniert.
- Babyback-Ribs gekocht und die Marinade vorbereitet.
- Teig für das Fladenbrot vorbereitet (oder fertiges Fladenbrot gekauft).
- Hackfleisch für den Burger vorbereitet, die Zwiebel und den Käse kleingeschnitten.
- Sodawasser / Sprudel kaltgestellt.
- Speck angebraten.
- Grillzubehör vorbereitet.
- Tisch gedeckt.
- Saucen und Gewürze bereitgestellt.
- Live-Link griffbereit.
- Um 17:00 Uhr geht's live los. Nach einer kurzen Begrüßung legen wir sofort los, also den Grill am besten frühzeitig vorheizen.