



REZEPTE

LYONER VOM GRILL

Das wird gebraucht: 500 g Fleischwurst / 1 Lyoner Ring, eine Pfanne oder Grillschale zum Grillen.

Die Vorbereitung: Die Haut / Pelle der Fleischwurst abziehen und mit einem scharfen Messer ein Karomuster einritzen – ca. $\frac{1}{3}$ tief.

Zubereitung beim Tasting: Die Fleischwurst in der Pfanne auf dem Grill bei mittlerer Temperatur grillen.

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER

Das wird gebraucht: 500 g Rumpsteak, 125 g Butter, 2 EL Wajos Kräuterbutter Blend, Wajos Steakpfeffer, 100 g Parmesan.

Die Vorbereitung: Butter erwärmen, bis sie leicht flüssig ist. Den Kräuterbutter Blend mit etwas Wasser aufquellen lassen und unter die Butter rühren – bis zum Servieren kaltstellen. Den Parmesan hobeln und beiseitestellen.

Zubereitung beim Tasting: Das Rumpsteak am Stück grillen, tranchieren, mit Steakpfeffer würzen und mit Parmesanhobeln bestreuen. Dazu die Kräuterbutter und den Pflücksalat servieren.



PFLÜCKSALAT MIT PAPRIKA UND PINIENKERNEN

Das wird gebraucht: 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 1 große weiße Zwiebel, 2 Packungen gemischter Pflücksalat, Wajos Dattel-Speck Crema, Wajos Rucola Würzöl, Salz, Pfeffer, 1 Packung Pinienkerne.

Die Vorbereitung: Den Salat waschen, Paprika in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln kleinhacken, Pinienkerne anrösten. Alles zusammen mit dem Salat in eine Salatschüssel geben – die Pinienkerne darüber verteilen. Das Dressing aus Dattel-Speck Crema und Rucola Würzöl anrühren und mit Salz und Pfeffer würzen – alles beiseitestellen.

Zubereitung beim Tasting: Den Salat mit dem Dressing mischen. Dazu gibt es das Rumpsteak mit Kräuterbutter.

JERK-CHICKEN-HÜHNCHEN-DRUMSTICKS

Das wird gebraucht: 8 Hühnchen-Drumsticks, 50 g weiche Butter, 2 – 3 EL Wajos Jerk Chicken Rub.

Die Vorbereitung: Die Butter mit dem Jerk Chicken Rub mischen, die Haut der Drumsticks leicht anheben und Gewürzbutter großzügig darunter verteilen, zur Seite legen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Alternativ die Hähnchenunterschenkel mit einer Schere zwei bis drei Mal quer bis zum Knochen einschneiden und mit der Marinade bestreichen.

Zubereitung beim Tasting: Auf dem Rost bei indirekter oder wenig Hitze grillen – dabei oft wenden.



GEMÜSE-FETA-PÄCKCHEN

Das wird gebraucht: 1 Packung Cherrytomaten, 1 Zucchini, 8 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 2 Möhren, 1 große weiße Zwiebel, 2 Packungen Feta, 2 EL Wajos Toskana Blend, ca. 2 TL Honig, Alufolie.

Die Vorbereitung: Zuerst die Kartoffeln kochen. Parallel dazu schon mal die Zucchini, Zwiebel und die Cherrytomaten kleinschneiden, die Möhren raspeln und die Pinienkerne ohne Öl goldgelb anrösten. Aus der Alufolie eine kleine Schale von ca. 20 x 10 cm falten und die Kanten hochstellen. Die gekochten Kartoffeln schließlich in Scheiben schneiden und als „Bett“ in das Alufolien-Päckchen verteilen, gefolgt von den geraspelten Möhren, der Zucchini und den Tomaten. Den Feta der Länge nach halbieren und als „Deckel“ auf das Gemüse legen. Zum Schluss alles mit Toscana Blend würzen und etwas Honig drübergeben.

Zubereitung beim Tasting: Das Gemüse in der Alufolie (oder zusätzlich noch mit einer Grillschale) grillen.

MAGIC-DUST-RIPPCHEN

Das wird gebraucht: 1 Rack/800 g Babyback-Ribs, Salz, 5 Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer (daumengroß), 2 rote Chilischoten, 2 Lorbeerblätter, 2 – 3 EL Wajos Magic Dust Rub, Rapsöl/Sonnenblumenöl.

Die Vorbereitung: Babyback-Ribs in einen großen Topf mit reichlich, leicht siedendem Wasser geben. 12 g Salz pro Liter Wasser dazugeben sowie Lorbeerblätter, Pfeffer, Ingwer und Chili. Für 45 Minuten leicht köcheln lassen, herausnehmen und beiseite stellen. Für die Marinade den Magic Dust Rub mit Rapsöl oder Sonnenblumenöl mischen (ca. im Verhältnis 1 zu 1.)

Zubereitung beim Tasting: Die Babybacks kurz bei stärkerer Hitze angrillen und dann indirekt ziehen lassen. Währenddessen mehrmals mit der Marinade bestreichen.



FLADENBROT

Das wird gebraucht: 500 g Mehl, 1 Packung Trockenhefe, 1 1/2 TL Salz, 375 ml lauwarmes Wasser. Optional: 1 TL Wajos Toskana Blend.

Die Vorbereitung: Mehl, Hefe und Salz (optional auch etwas vom Toskana Blend) in einer Schüssel vermischen und dann das Wasser dazugeben. Alles mit einer Gabel zu einem klebrigen Teig verrühren. Mit einem Tuch abgedeckt bei Zimmertemperatur für 20 – 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend auf einer reichlich bemehlten Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel formen, diese mit einem scharfen Messer erst in Viertel, dann Achtel zerteilen. Jedes Teigstück zu einer kleinen Kugel formen, plattdrücken und ausrollen. Sollte der Teig zu klebrig sein, einfach mit mehr Mehl arbeiten.

Zubereitung beim Tasting: Den Grill vorheizen, beziehungsweise die Grillpfanne auf den Holzkohle- oder Gasgrill stellen oder den Pizzastein auf den Grill legen (dieser sollte für 30 Minuten vorheizen). Die Teigfladen auf den Grill (oder den Pizzastein oder in die Grillpfanne) geben und für etwa 4 Minuten auf der ersten Seite, 3 Minuten auf der zweiten Seite garen. Dabei regelmäßig die Unterseite checken, um ein zu schnelles Bräunen oder Anbrennen einer Seite zu vermeiden.

BBQ GIN TONIC

Das wird gebraucht (pro Drink): Eiswürfel, 5 cl BBQ Gin, 2 cl Wajos Botanical Tonic Sirup, 2 cl Wajos Dattel-Speck Crema – mit Balsamico, Abrieb von einer Zitronenschale, Rosmarinzweig, 160 ml Sodawasser / Sprudel, 1 Scheibe Speck.

Die Vorbereitung: Den Speck kross anbraten.

Zubereitung beim Tasting: Gin, Tonic Sirup, Dattel-Speck Crema, Sodawasser / Sprudel, Zitronenschale und Rosmarin mit viel Eis in ein Glas geben und umrühren. Mit einer gebratenen Speckscheibe garnieren.



MINI LAMMBURGER

Das wird gebraucht: 400 g Lammhack (alternativ: Lammschulter selbst kleinhacken oder Rinderhack), 2 EL Wajos Jerk Chicken Rub, 5 g Salz, Pfeffer, 1 große weiße Zwiebel, Käse (z. B. Camembert), Wajos Balsamico-Röstzwiebel Sauce.

Die Vorbereitung: Falls man kein Hack bekommen hat, die Lammschulter mit dem Messer kleinhacken (alternativ ein Stück Roastbeef kleinhacken). Mit dem Rest des Jerk Chicken Rubs, Salz und etwas Pfeffer mischen und kaltstellen. Die Zwiebel in Ringe und den Käse in Scheiben schneiden.

Zubereitung beim Tasting: Gewürztes Hackfleisch zu einem Burger-Pattie formen, grillen und schließlich mit dem gegrillten Fladenbrot, den Zwiebeln und dem Käse zu einem Burger zusammenbauen. Nach Geschmack mit der Balsamico-Röstzwiebel Sauce verfeinern.



SPANFERKELKEULE / SCHULTER

Das wird gebraucht: 1,2 kg Spanferkelkeule, Wajos Teriyaki Sauce, Auflaufform / Grillschale.

Die Vorbereitung: Keine.

Zubereitung beim Tasting: Das Spanferkel auf ein Rost über eine Auflaufform oder Grillschale legen und bei 200° C für ca. 1 – 1,5 Stunden auf den Grill geben. Zum Schluss mehrmals mit der Sauce einstreichen / lackieren.