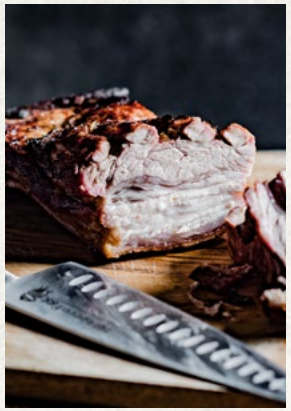
11 einfache Rezepte für Ihr Big Green Egg

The Evergreen Since '74

Big Green Egg



Einfache Rezepte für Ihr Big Green Egg sind immer willkommen. Ganz gleich, ob Sie das EGG erst noch kennenlernen müssen oder ob Sie auf die Schnelle etwas Leckeres mit Ihrem EGG zubereiten wollen. Mit diesen 11 einfachen und leckeren BBQ-Rezepten können Sie sofort anfangen. Das Niveau ist für Anfänger, der Geschmack für Fortgeschrittene!

LET THE PARTY BEGIN!

Sie haben gerade erst ein Big Green Egg erworben? Ganz klar, dass Sie am liebsten noch am gleichen Tag etwas damit zubereiten wollen. Vielleicht haben Sie gleich ein Rezeptbuch dazu gekauft oder sich bereits auf unserer Website nach leckeren Rezepten umgesehen und die nötigen Einkäufe gemacht. Unser Tipp ist aber, mit einem einfachen Rezept zu beginnen. So lernen Sie die vielen Möglichkeiten Ihres EGGs am besten kennen. Und Sie stellen schnell fest, dass es überhaupt nicht kompliziert ist, mit Ihrem neuen Gerät etwas zuzubereiten. Schon mit wenigen Zutaten und Handgriffen können Sie ganz einfach leckere Big Green Egg-Gerichte zubereiten. Let the party begin!

11 LECKERE REZEPTE

Um Ihnen den Einstieg zu erleichtern, haben wir Ihnen einige Basisrezepte nebst Varianten für das Big Green Egg zusammengestellt. Dabei werden verschiedene Kochtechniken angewandt, für die Sie Ihr EGG verwenden können. Dabei lernen Sie u.a. das Räuchern, Grillen, Rösten, das indirekte Garen, Braten, Schmoren und die Methode des „Reverse Grilling" kennen, die zwar schwierig klingt, aber eigentlich ganz einfach ist. Sie finden darunter schnelle Rezepte und andere, bei denen die Zubereitung zwar etwas länger dauert, die aber alle recht einfach sind. Das Schwierigste dabei? Ist sicher die Entscheidung, mit welchem dieser 11 leckeren Rezepte Sie Ihr neues EGG einweihen!

KNUSPRIGES HÄHNCHEN
MIT BASIC RUB

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Hähnchenschenkel oder 8 Drumsticks
- Olivenöl
- Grillsauce nach Wahl, zum Beispiel weiße Grillsauce

Für den Rub

- ½ TL Kümmel
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL feines Meersalz
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 EL brauner Basterdzucker
- ½ EL Zwiebelpulver
- ½ EL getrockneter Thymian
- ½ EL geriebene Zitronenschale
- 1 TL Chiliflocken
- ½ TL Cayennepfeffer

Zubehör

- convEGGtor

ZUBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und das EGG mit dem convEGGtor auf 200 bis 210 °C erhitzen. In der Zwischenzeit den Kümmel für den Rub in einem Mörser zerkleinern und gut mit den anderen Zutaten vermischen.

2 Den Rub bei der von Hähnchenkeulen unter die Haut reiben, indem Sie die Haut vorsichtig anheben. Dadurch hat der Rub direkten Kontakt zum Fleisch, was dem Geschmack zugute kommt. Sie können dies bei allen Hähnchenteilen anwenden, an denen noch ein größeres Stück aut ist (bei Drumsticks oder bei Flügeln hat das keinen Sinn). Die Außenseite Hähnchen leicht mit Olivenöl bestreichen, dann den Rub darüber streuen und leicht andrücken. Den restlichen Rub für ein anderes Gericht aufheben.

3 Die Hähnchenschenkel und/oder die Drumsticks auf dem Rost verteilen, den Deckel EGG schließen und das Hähnchen ca. 20 Minuten grillen.

4 Danach wenden und noch 15 bis 25 Minuten grillen. Das Hähnchen aus dem EGG herausnehmen und mit der Sauce servieren.

TIPP Sie können mit dem Rub natürlich auch ein ganzes Hähnchen einreiben. Heben Sie dabei die Haut ebenfalls vorsichtig an und reiben Sie den Rub zwischen Haut und Fleisch. Reiben Sie auch die Bauchhöhle Hähnchen mit dem Rub ein. Bestreichen Sie die Haut leicht mit Olivenöl, streuen Sie den Rub darüber und drücken Sie ihn leicht an. Garen Sie das Hähnchen auf einem Hähnchensitz aus Edelstahl oder Keramik bei einer Kuppeltemperatur von etwa 180 bis 190 °C für die Dauer von 60 bis 75 Minuten.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 35-45 Minuten
Insgesamt: 55-65 Minuten

Sind Sie ein Fan von klassischen Ofenkartoffeln mit Crème fraîche und Schnittlauch? Probieren Sie zur Abwechslung einmal dieses Rezept mit gerösteten Süßkartoffeln als vegetarische Beilage. Nehmen Sie dafür doch das Big Green Egg, weil es genau so einfach wie im Ofen geht, aber der Geschmack viel besser ist!

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten
Insgesamt: 105 Minuten

FÜR 4 PERSONEN

OFEN-SÜSSKARTOFFELN
MIT FETA UND PETERSILI

- 4 mittelgroße Süßkartoffeln
- 200 g Feta-Käse
- ½ Bund glatte Petersilie

Zubehör
convEGGtor

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 180 °C aufheizen.

ZUBEREITUNG

2 Die Süßkartoffeln auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Die Kartoffeln ca. 90 Minuten rösten, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit den Feta-Käse in Streifen schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken.

3 Die Süßkartoffeln aus dem EGG nehmen und in der Länge etwa zwei Drittel einschneiden. Die Kartoffeln mit den Feta-Streifen füllen und mit der feingehackten Petersilie bestreuen.

TIPP Haben Sie keine Süßkartoffeln im Haus oder möchten Sie Ihre Gäste wählen lassen? Sie können auch normale Kartoffeln auf dieselbe Art zubereiten. Damit sie richtig gut und lecker werden, sollten Sie am besten eine mehlig kochende Sorte verwenden.

GERÄUCHERTER LACHS

- 1 Lachsseite oder Lachssteaks mit Haut
- 1 Teil grobes Meersalz
- 1 Teil Zucker

Zubehör

- Apfel Holzchips
- convEGGtor

1 Den Lachs mit der Haut nach unten in eine Schüssel oder Schale legen. Erst gleichmäßig mit Salz, danach mit Zucker bestreuen. Den Lachs mit Plastikfolie abdecken und die Salz-Zuckermischung 4 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.
2 Die Luftzufuhr unten an der Keramik-Basis des Big Green Egg vollständig öffnen. Die Holzkohle im Big Green Egg mit drei Zündwürfeln entzünden und den Deckel ungefähr 12 Minuten geöffnet lassen. Inzwischen eine Handvoll Apfelholzspäne in Wasser einweichen.
3 Den Lachs aus dem Kühlschrank nehmen, Salz und Zucker unter fließendem Wasser abspülen. Mit Küchenkrepp abtrocknen und, bei Verwendung einer Lachsseite, in gleichmäßige Scheiben der gewünschten Größe schneiden.
4 Die eingeweichten Holzspäne auf die glühende Holzkohle streuen. Den convEGGtor im EGG platzieren und den Rost einlegen. Die Lachssteaks auf den Rost legen und den Deckel schließen. Das Zuluftventil ganz unten etwa einen halben cm öffnen und das Einstellrad etwa 1 mm öffnen, sodass im EGG eine Temperatur von etwa 90 °C erreicht wird. Den Lachs ungefähr 20 Minuten räuchern lassen.
5 Die Lachssteaks aus dem EGG nehmen, die Haut entfernen und mit Beilagen Ihrer Wahl servieren.

WEITERE REZEPTE AUF BIGGREENEGG.DE

In diesem Rezept wird der Lachs heiß geräuchert mit der Trockensalzmethode. Es ist ganz leicht und das Resultat ist unübertroffen!

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Insgesamt: 25 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 55 Minuten
Insgesamt: 75 Minuten

DAS PERFEKTE **CÔTE DE BOEUF**

FÜR 4 PERSONEN

- 1 (Irisches) Côte de Boeuf à 1 kg
- Grobes Meersalz

Zubehör

- convEGGtor
- Edelstahlrost
- Gusseisenrost
- Digital-Thermometer

1 Das Big Green Egg mit dem convEGGtor und dem Stainless Steel Grid bis auf 120 °C erhitzen. Dann einen Fettrand vom Côte de Boeuf abschneiden, diesen vorsichtig kreuzweise einschneiden und mit grobem Meersalz einreiben. Das Stück Fett 1 bis 2 Minuten auf den Rost des EGG legen, sodass es ein wenig schmilzt.

2 Mit dem Fett über den Rost reiben, das Côte de Boeuf darauflegen und das Stück Fett auf das Fleisch legen. Den Deckel des EGG schließen und das Fleisch langsam 30 Minuten garen lassen. Nun das Fett vom Fleisch nehmen, das Fleisch umdrehen und das Fett wieder darauflegen. Das Fleisch wird nämlich noch schmackhafter, wenn das Fett darauf liegt. Den Deckel schließen und das Fleisch weitergaren lassen, bis eine Kerntemperatur von 42 °C erreicht ist. Prüfen Sie die Temperatur mit dem digitalen Thermometer.

3 Das Fleisch aus dem EGG nehmen, mit Alu-Folie abdecken und den Standardrost und den convEGGtor mit dem Grillhandschuh aus Aramidgewebe herausnehmen. Den gusseisernen Rost ins EGG einlegen, den Deckel schließen und das EGG wieder auf eine Temperatur von 250 °C erhitzen.

4 Das Côte de Boeuf nun ca. 2 Minuten von beiden Seiten grillen. Dann das Fleisch vom Rost nehmen, mit grobem Meersalz bestreuen und 10 Minuten ruhen lassen.

5 Das Fleisch in schöne Scheiben schneiden und servieren. Dazu reichen Sie zum Beispiel Zwiebelpüree aus gerösteten weißen Zwiebeln, die mit Sushi-Essig abgeschmeckt wurden, eine gegrillte Zwiebel, gegrillten Spargel und gebratene Kirschtomaten.

FÜR 2 PERSONEN

BEER CAN CHICKEN

- 1 Bio-Hähnchen
- Olivenöl
- 1 Dose Radler (halb voll)
- 1 Limone
- 1 Zitrone

Für den Rub

- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Salz
- 2 gehäufte EL Paprikapulver
- 3 gehäufte EL dunkler Basterdzucker
- 1 TL gemahlene Nelken
- 1 gehäufter TL Zwiebelpulver
- 1 gehäufter TL Kreuzkümmelpulver
- 1 gehäufter TL Knoblauchpulver
- 1 gehäufter TL Chilipulver

Zubehör

- convEGGtor
- Runden Auffangschale

1 Zünden Sie das Big Green Egg an. Stellen Sie den convEGGtor mit den Füßen nach oben in das EGG, schließen Sie den Deckel und erhitzen Sie das EGG auf 180 °C. In der Zwischenzeit alle Zutaten der Gewürzmischung zum Einreiben miteinander vermischen. Vorsichtig die Haut vom Hähnchenfleisch lösen, indem Sie mit den Fingern unter die Haut fahren und sie von links nach rechts bewegen. Verteilen Sie etwas von der Gewürzmischung zwischen Haut und Fleisch und reiben Sie das Fleisch gut damit ein. Streuen Sie auch etwas von der Gewürzmischung in das Innere des Hähnchens. Reiben Sie die Haut gut mit Olivenöl ein und bestreuen Sie diese ebenfalls mit der Gewürzmischung, bis sie ganz bedeckt ist.

2 Klemmen Sie die halbvolle Dose Radler in den Beer Can Chicken Roaster und stülpen Sie das Hähnchen darüber. Legen Sie alles in die Round Drip Pan und stellen Sie diese in die Mitte des convEGGtors. Deckel des EGG schließen und das Bierhähnchen ca. 60-70 Minuten garen.

3 Die Auffangschale mit dem EGGmitt aus dem EGG herausnehmen und vor dem Servieren noch etwas Limonen – und Zitronenschale über das Hähnchen raspeln.

WEITERE REZEPTE
AUF BIGGREENEGG.DE

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 70 Minuten
Insgesamt: 90 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Insgesamt: 40 Minuten

GEGRILLTER BLUMENKOHL, KNOLLENSELLERIE UND AUBERGINE

FÜR 6 PERSONEN

- 1 Blumenkohl
- 2 Scheiben Knollensellerie, 2 cm dick
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zweig Thymian
- ½ Zweig Rosmarin
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Ras el Hanout

Zubehör
Gusseisenrost

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 220 °C erhitzen. Inzwischen die Blätter vom Blumenkohl abschneiden und in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Knollenselleriescheiben schälen. Die Aubergine der Länge nach halbieren. Den Knoblauch schälen und die Zehe fein hacken. Die Blättchen vom Thymian und die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken.

ZUBEREITUNG

2 Die Auberginenhälften mit 1 EL des Olivenöls einreiben und mit Pfeffer und Salz nach Geschmack sowie mit dem Knoblauch, dem Thymian und dem Rosmarin bestreuen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Die Auberginen ca. 5 Minuten grillen und dann wenden, sodass sie auf der Schale liegen. Nochmals ungefähr 10 Minuten grillen.

3 Inzwischen die Blumenkohlscheiben mit 1 Esslöffel des Olivenöls einreiben und mit dem Ras el Hanout bestreuen. Die Selleriescheiben mit dem restlichen Olivenöl einreiben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Blumenkohl und den Knollensellerie zu den Auberginen auf den Rost legen und die Scheiben von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.

4 Das gegrillte Gemüse aus dem EGG nehmen.

T-BONE-STEAKS

FÜR 6 PERSONEN

- 4 T-Bone-Steaks von ca. 750 g (gut 2,5 cm dick)

Zubehör

- Gusseisenrost
- Funkthermometer mit zwei Fühlern

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzündenund zusammen mit dem Gusseisenrost auf 250 °C erhitzen. Inzwischen die Anzahl der Steaks, die gleich zubereitet werden sollen, aus dem Kühlschrank holen. Den Rest noch im Kühlschrank liegen lassen.

ZUBEREITUNG

2 Die T-Bone-Steaks mit Salz bestreuen und auf den Rost legen. Den Deckel des EGGs schließen und das Fleisch ca. 2 Minuten grillen. Die Steaks dann um 90 Grad drehen und weitere 2 Minuten grillen, sodass ein schönes Grillmuster entsteht.

3 Die Steaks wenden und nochmals grillen wieoben beschrieben, sodass das Fleisch an beiden Seiten ein schönes Grillmuster erhält und die Steaks eine Kerntemperatur von ungefähr 52 ˚C (medium-rare) haben. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen.

4 Die Steaks ein paar Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in appetitliche Scheiben schneiden und nach Geschmack mit Pfeffer sowie eventuell mit noch etwas Salz bestreuen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Insgesamt: 30 Minuten

WEITERE REZEPTE
AUF BIGGREENEGG.DE

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Insgesamt: 35 Minuten

CLASSIC **HAMBURGER** MIT **BACON**, **CHEDDAR** UND **JALAPEÑOS**

FÜR 4 PERSONEN

- 600 g grobes Rinderhackfleisch
- 1 Ei
- 5 g geräuchertes Paprikapulver (Pimentón)

- 1 große Zwiebel
- 1 Jalapeño-Schote
- 1 große Tomate
- 4 Hamburgerbrötchen
- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 4 Scheiben Cheddar
- 4-8 Salatblätter

Für die sauce

- 100 g Mayonnaise
- 25 g Ketchup
- 25 g Senf
- 10 g Sriracha-Soße (scharfe Chilisoße)

Zubehör

- Halbrunde Grillplatte aus Gusseisen

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost und der halben Grillplatte (mit der glatten Seite nach oben) auf 180 °C aufheizen. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Ei und dem Paprikapulver vermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Hackfleischmischung in vier gleiche Portionen verteilen und Hamburger daraus formen. Die Zwiebel schälen. Die Zwiebel und die Jalapeño-Schote in dünne Ringe schneiden. Die Tomate in Scheiben schneiden. Die Hamburgerbrötchen halbieren. Alle Zutaten für die Soße miteinander vermischen und in eine Schale geben.

2 Den Frühstücksspeck auf die halbe Grillplatte aus Gusseisen legen und in wenigen Minuten schön knusprig anbraten. Frühstücksspeck von der Grillplatte herunternehmen. Die Zwiebelringe im Fett des Specks goldbraun anschwitzen. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schließen. Die Zwiebelringe von der Grillplatte nehmen und die Platte mit dem Grillhandschuh herausnehmen.

3 Die Hamburger auf den Rost legen, Deckel schließen und ca. 3 Minuten grillen. Die Burger dann umdrehen und noch 1 Minute grillen. Die Burger auf dem Rost liegen lassen und mit den Zwiebelringen, dem ausgebackenen Frühstücksspeck, der Jalapeño-Schote und einer Scheibe Cheddar belegen. Beide Hälften der Hamburgerbrötchen mit der Schnittfläche auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Nach 2 Minuten kontrollieren, ob der Käse geschmolzen ist und die Brötchen schön knusprig geröstet wurden. Alles aus dem EGG herausnehmen.

4 Die untere Hälfte der Brötchen mit der Soße bestreichen und mit Salat und Tomatenscheiben belegen. Darauf den belegten Burger legen, einen Löffel Soße darauf geben und mit der anderen Hälfte des Brötchens zudecken.

GEPÖKELTER UND GERÄUCHERTER **BAUCHSPECK**

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 250 Minuten
Insgesamt: 265 Minuten

FÜR 20 PERSONEN

- 1 Stück Bauchspeck von 1,5 kg ohne Schwarte
- 100 ml Ahornsirup

Salzlake

- 100 g feines Meersalz
- 50 g Zucker
- 5 Knoblauchzehen
- 4 Zweige Rosmarin
- 6 Zweige Thymian
- 2 Lorbeerblätter

Zubehör

- Rechteckige Auffangschale
- Hickory Wood Chunks (Holzstücke, 3x)
- convEGGtor
- Einweg-Auffangschale
- Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

1 Für die Sole ca. 200 ml Wasser erhitzen und Meersalz und Zucker darin auflösen. Gießen Sie diese Lösung in die rechteckige Auffangschale. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Geben Sie 1 Liter kaltes Wasser in die rechteckige Auffangschale und geben Sie Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter dazu. Die gesamte Sole ganz abkühlen lassen und dann den Bauchspeck hineingeben; der Speck muss vollständig darunter liegen. Alles in den Kühlschrank stellen und 24 Stunden pökeln lassen.

ZUBEREITUNG

2 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf ca. 110 °C aufheizen. Den Bauchspeck aus dem Kühlschrank nehmen und abtropfen lassen; Sie brauchen ihn nicht trocken tupfen.

3 Ein Hickory Wood Chunk auf die glühende Holzkohle legen und den convEGGtoreinsetzen. Eine Einweg-Auffangschale darauf legen und 1 cm Wasser beigeben. Dann den Rost ins EGG einsetzen und den Bauchspeck mit der Fettschicht nach oben darauflegen. Den Deckel des EGGs schließen und den Bauchspeck 75 Minuten garen lassen.

4 Den Rost mit dem Bauchspeck und den convEGGtor mit der Auffangschale aus dem EGG herausnehmen und ein zweites Holzstückchen auf die Holzkohle legen. Alles zurückstellen und den Bauchspeck 75 Minuten garen. Sie brauchen jetzt kein Wasser mehr in die Auffangschale zu geben.

5 Dann entfernen Sie vorsichtig den Rost mit dem Bauchspeck und den convEGGtor mit der Auffangschale aus dem EGG und legen ein drittes Holzstückchen auf die Holzkohle. Alles zurückstellen und die Oberseite des Bauchspecks mit dem Ahornsirup bestreichen. Den Deckel des EGGs schließen und den Bauchspeck noch ca. 1,5 Stunden garen lassen, bis er eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht hat; alle halbe Stunde mit Ahornsirup bestreichen. Verwenden Sie ein Kernthermometer, um die Kerntemperatur zu überprüfen.

6 Nehmen Sie den Speck aus dem EGG undbereiten Sie ihn zu oder lassen Sie ihn abkühlen und bewahren Sie ihn im Kühlschrank auf, bis Sie ihn verwenden.

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20-25 Minuten
Insgesamt: 35-40 Minuten

ZALMFOREL

FÜR 4 PERSONEN

Aufstrich
- 1 Lachsforelle (gesäubert)
- 7 Zweige Kerbel
- 100 g Crème fraîche

Servieren
- Toast

Zubehör
- convEGGtor
- Pekannuss Holzchips

VORBEREITUNG

1 Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf eine Temperatur von 120 °C erhitzen. Eine Handvoll Pekannuss-Holzchips in Wasser einweichen.
2 Die Innen- und Außenseite der Lachsforelle unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier gut trocken tupfen. Die Bauchhöhle der Lachsforelle mit Pfeffer und Salz bestreuen.

ZUBEREITUNG

3 Die eingeweichten Holzchips ohne sie abtropfen zu lassen über die glühende Holzkohle streuen. Den convEGGtor und den Rost einsetzen und die Lachsforelle darauf legen. Den Deckel des EGGs schließen und die Temperatur wieder auf 120 °C erhitzen. Lassen Sie die Forelle 15 bis 20 Minuten lang räuchern.
4 Die Lachsforelle aus dem EGG nehmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Kerbelblätter abzupfen und fein hacken. Die Haut von der Forelle entfernen und das Fischfleisch vorsichtig von den Gräten schaben. Die Crème fraîche mit dem fein gehackten Kerbel unter die Lachsforelle mischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5 Den Aufstrich mit geräucherter Lachsforelle auf oder mit Toast servieren.

TIPP Es ist auch köstlich, eine ganze geräucherte Lachsforelle als Gericht zu servieren. Dann 1 Lachsforelle pro Person rechnen und den Fisch mit Zitronenscheiben und Thymianzweigen oder Rosmarin füllen, für einen zusätzlichen Geschmacksakzent.

KNUSPRIGER **ASIATISCHER BAUCHSPECK**

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 120 Minuten
Insgesamt: 135 Minuten

FÜR 8-10 PERSONEN

- 1 Stück Bauchspeck von 1,5 kg mit Schwarte

Marinade

- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 4 cm Ingwerwurzel
- 2 rote Chilischoten
- 3 Bio-Limetten
- 80 ml Fischsauce
- 40 ml Sesamöl

Zubehör

- Rechteckige Auffangschale
- convEGGtor
- Einweg-Auffangschale
- Digital-Thermometer

VORBEREITUNG

1 Für die Marinade: Die Zwiebeln häuten und schneiden. Den Knoblauch schälen und die Zehen fein hacken. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Stiel und Samenstränge entfernen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Die Schale der Limette fein raspeln, die Frucht halbieren und den Saft auspressen. Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen.

2 Legen Sie den Bauchspeck auf die Schwarte in die rechteckige Auffangschale und bestreichen Sie ihn mit viel Marinade. Die unmarinierte Schwarte mit Küchenpapier trocken tupfen und das Fleisch 24 Stunden lang unbedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

ZUBEREITUNG

3 Den Bauchspeck aus dem Kühlschrank nehmen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und das EGG mit dem convEGGtor auf 220 °C erhitzen.

4 Stellen Sie eine Einweg-Auffangschale auf den convEGGtor und setzen Sie den Rost in das EGG. Den Bauchspeck mit der Schwarte nach oben darauflegen. Den Deckel des EGGs schließen und den Speck noch ca. 1,5 Stunden garen lassen, bis er eine Kerntemperatur von mindestens 70 °C erreicht hat. Diese kann mit dem Instant Read Thermometer gemessen werden. Ist die Kerntemperatur noch nicht erreicht? Dann den Bauchspeck noch etwas länger garen lassen.

5 Nehmen Sie den Bauchspeck aus dem EGG und legen Sie ihn auf ein Schneidebrett. Decken Sie ihn danach locker mit Alufolie ab und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten ruhen.

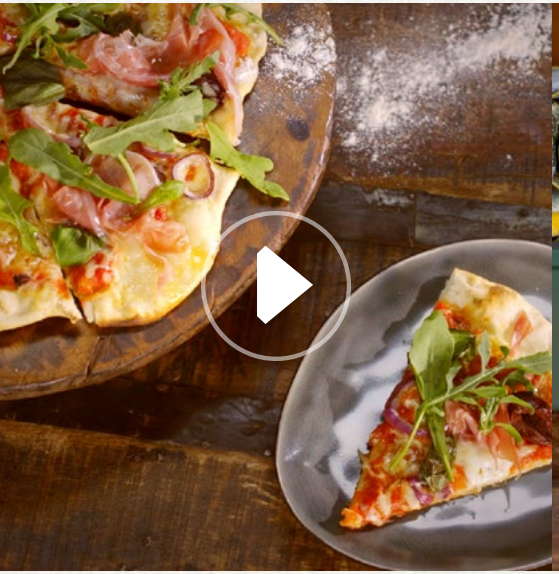
6 Entfernen Sie die Alufolie und legen Sie den Speck (falls noch nicht bereits getan) auf dem Schneidebrett auf die Schwarte. Mit der knusprigen Seite nach oben ist er nämlich schwer zu schneiden. Den Speck in schöne Scheiben schneiden und mit einer Garnierung Ihrer Wahl servieren.

WEITERE REZEPTE
AUF BIGGREENEGG.DE

WOLLEN SIE LIEBER SEHEN, WIE ES GEMACHT WIRD?

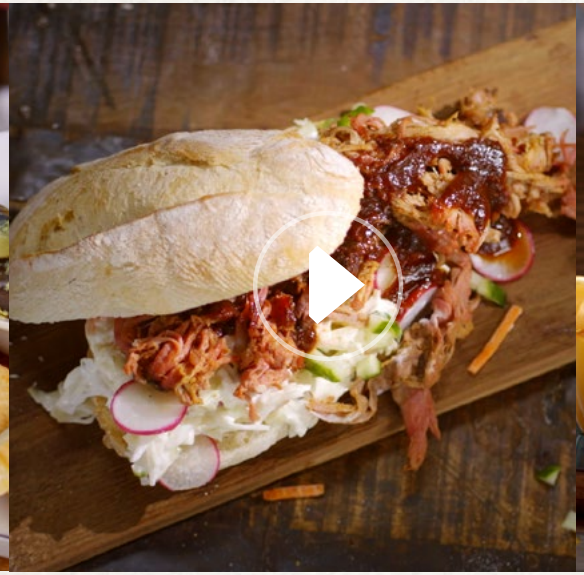
SEHEN SIE SICH DIESE VIDEO-REZEPTE AN

PULLED-PORK-SANDWICH



SCHINKEN-PIZZA

MIESMUSCHELN ASIATISCH MIT **KOKOSMILCH**



GEFÜLLTE **PAPRIKASCHOTEN**

PRAKTISCHE TIPPS

NUTZEN SIE DIE VIELSEITIGKEIT IHRES **BIG GREEN EGGS**

KOCHEN MIT **GUSSEISEN**: BENUTZUNG UND PFLEGE

Smoke, roast, steam, bake, grill.

A new day, a new dish. Forever.

The Evergreen Since '74

Big Green Egg

BIGGREENEGG.DE