

# GERÄUCHERTE SPARERIBS

## aus der Hochrippe

### ZUTATEN FÜR 2-4 PERSONEN

- **1 kg Rippe (dicke Schweinerippe), am Stück**
- **150 ml BBQ Soße**
- **2 EL Senf**
- **1 EL Honig**
- **Mirepoix, Lorbeer, Piment, Wacholderbeeren und Nelken, für die Kochbrühe**

### ZUBEREITUNG

Die Rippen in einem Topf mit Wasser, Mirepoix und den Gewürzen ca. 1 Stunde kochen, bis die Knochen sich etwas lösen.

Anschließend alles mit der BBQ Soße, Senf und Honig marinieren.

Den Grill für indirekte Hitze auf 170 °C vorbereiten und Räucherchunks einlegen.

Die Rippen für ca. 20-30 Minuten bei 160-200 °C im Kugelgrill, indirekt unter Zugabe von Räucherchunks, heiß räuchern. (Die Chunks vorher in Bier einlegen und nach etwa 10 Minuten 1/3 der Chunks direkt auf die Kohle geben. Diesen Vorgang 2-3mal wiederholen.)

Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden und nochmals mit der Marinade bestreichen.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE**<sup>®</sup>  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!

# SPITZKOHL-RÜBEN-SALAT

## ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- **3-6 bunte Rüben**
- **1 kleiner Spitzkohl**
- **200 ml Orangensaft**
- **Salz und Pfeffer**
- **Zucker**

## ZUBEREITUNG

Den Spitzkohl vierteln, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden.

Die Rüben schälen und fein raspeln.

Alles gut vermischen, salzen und zum Ziehen lassen, beiseite stellen.

Nach dem Ziehen, den Orangensaft und etwas Zucker zugeben und alles mit Pfeffer und Salz abschmecken.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE**<sup>®</sup>  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!

# BBQ SOÙE

## mit leicht rauchigem Aroma

### ZUTATEN FÜR CA. 400 ML

- 160 g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Thymian, gehackt
- 1 TL Rauchpaprikapulver
- 4 EL Aceto Balsamico
- 250 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 3 EL Worcestershiresauce
- 4 EL SojasoÙe
- 5 EL Tomatenketchup
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL helle Senfsaat
- Salz
- Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb anbraten. Das Olivenöl und die Zwiebeln zugeben und alles glasig dünsten.

Den Thymian und das Paprikapulver zugeben und kurz mitdünsten.

Alles mit Essig und Johannisbeersaft ablöschen und die restlichen Zutaten unterrühren.

Zum Schluss mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze auf ca. 400 ml einkochen lassen.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE®**  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!

# GEGRILLTES ROASTBEEF

## mit Kräuter-Pilz-Kruste

### ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN

- **500-600 g Roastbeef**
- **Salz**
- **Pfeffer**
- **Senf**
- **500 g Champignons**
- **1 Bund Frühlingszwiebeln**
- **1 Bund Petersilie**
- **2 Knoblauchzehen**
- **100 g Butter**
- **Semmelbrösel**
- **1 Packung Bacon**

### ZUBEREITUNG

Das Roastbeef parieren und mit Senf bestreichen.

Den Bacon auf der Arbeitsfläche überlappend auslegen.

Die restlichen Zutaten fein hacken, in einer Pfanne leicht anschwitzen und mit den Semmelbrösel binden.

Das Roastbeef in der Kräuter-Pilz-Mischung wenden und mit dem Bacon umwickeln (ggf. mit Zahnstochern fixieren).

Den Weber® Kugel Grill für Indirektes Grillen vorbereiten und den Braten im direkten Bereich scharf anbraten.

Nun, unter Verwendung des Bratenkorbs und des Thermometers, das Roastbeef medium garen und dünn aufgeschnitten servieren.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE**<sup>®</sup>  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!

# FEURIGE CHIMICHURRI

## ZUTATEN

- ½ TL Safranfäden
- ½ Tasse Olivenöl
- ½ Tasse Essig (Weißweinessig)
- 1 Zwiebel, rot
- 2 Zehen Knoblauch, zerdrückt
- ¼ Tasse Petersilie, gehackt
- 1 TL Thymian
- 1 EL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 Chili, gehackt

## ZUBEREITUNG

Den Safran ca. 20 Minuten im Zitronensaft einweichen und ziehen lassen.

Danach alle anderen Zutaten hinzugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE**<sup>®</sup>  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!

# BAKED POTATOES

## mit Sour Cream

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- **4 große Kartoffeln, gewaschen und längs, bis zur Mitte eingeschnitten**
- **2-3 Becher Sour Cream**
- **Schnittlauch**
- **Petersilie**
- **Kresse**
- **Salz und Pfeffer**
- **Rauchpaprikapulver**
- **Alufolie**

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln vorbereiten und einzeln in Alufolie wickeln.

Die Kartoffeln im indirekten Bereich mindestens 40 Minuten grillen.

Die Kräuter hacken, zur Sour Cream geben und mit Salz, Pfeffer und Rauchpaprikapulver abschmecken.

Die Kartoffeln aus dem Grill nehmen und die Folie öffnen (Vorsicht heiß!). Die Kartoffel auseinander drücken, in der Folie auf Tellern anrichten und mit der verfeinerten Sour Cream darauf servieren.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE**<sup>®</sup>  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!

# NEW YORK CHEESECAKE

## ZUTATEN

### KUCHENBODEN

- **400 g Butterkekse**
- **200 g Butter, geschmolzen**

### FÜLLUNG

- **1,6 kg Frischkäse**
- **400 g Zucker**
- **2 Pck. Vanillezucker**
- **400 g Sauerrahm**
- **8 Eier**
- **1 Zitrone, Abrieb**
- **6 EL Mehl**
- **250 g Himbeeren, frisch, alternativ TK**

(Falls du keine hast, kannst du sie auch weglassen und den Kuchen separat mit rotem Beerenkompott servieren.)

**GRILLMETHODE: Indirekt**

**GRILLTEMPERATUR: 160 °C**

**GRILLZEIT: 45 Minuten**

**ZUBEHÖR: Keramik-Backform**

## ZUBEREITUNG

Die Kekse (mit Gefrierbeutel und Nudelholz) zerbröseln und mit der Butter vermischen. Die Mischung in die, mit Backpapier ausgelegte, Backform geben.

In einer Schüssel Frischkäse, Zucker, Vanillezucker, Sauerrahm, Eier und Zitronenabrieb mischen. Danach das Mehl untermischen.

Die Himbeeren auf dem Keksboden verteilen und die Frischkäsemasse vorsichtig in die Backform über die Beeren gießen.

Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten. Die Backform bei indirekter Hitze auf den Grill stellen.

Den Käsekuchen ca. 20 Minuten backen. Dann für ein gleichmäßiges Backergebnis um 180 Grad drehen und nach ca. 25 Minuten erneut kontrollieren.

Den Kuchen abkühlen lassen, danach im Kühlschrank platzieren und optimaler Weise kalt servieren.

WEITERE EVENTS,  
TERMINE, MENÜS UND  
INFORMATIONEN ONLINE  
EINSEHEN UND BUCHEN:  
[www.moebel-starke.de.de](http://www.moebel-starke.de.de)  
[www.xxl-kuechen-ass.de](http://www.xxl-kuechen-ass.de)

**STARKE®**  
MÖBEL UND KÜCHEN

WIR WÜNSCHEN  
EINEN GUTEN  
APPETIT!