

ENJOY!

DE - #09 Atlanta - USA



MAGAZIN

ATLANTA - USA

★ ★ ★ special ★ ★ ★

Der Geschmack von Atlanta • Chefkoch Terry Koval
• Zurück zu den Wurzeln des Big Green Eggs

OPEN FLAVOUR™

BIG GREEN EGG

ZURÜCK ZU DEN WURZELN

Diese wunderbare, besonders dicke Ausgabe des Enjoy! Magazins steht ganz im Zeichen von Atlanta, der Heimatstadt des Big Green Eggs. Ein guter Anlass für ein wenig Geschichte über die Entstehung des EGGs in den USA und die Entwicklungen rund um diesen inspirierenden grünen Alleskönner in Europa. Ed Fisher, der Gründer von Big Green Egg Inc., ist nach wie vor an diesem außergewöhnlichen Unternehmen beteiligt und erzählt Ihnen in dieser Ausgabe von Enjoy!, wie alles angefangen hat. Seine Geschichte liest sich wie ein spannendes Abenteuerbuch. Und seine Vision, seine Durchsetzungskraft und sein Unternehmergeist sind für Tausende Fans in aller Welt eine sprudelnde Quelle der Inspiration. Auch für Wessel Buddingh', den Gründer von Big Green Egg Europe, der im Folgenden seine Geschichte erzählt..

"Im Jahr 2000 lernte ich über einen guten Bekannten aus der Ziegelsteinbranche, mit dem ich damals exklusive Ziegelsteine aus den Ziegelwerken Baalberge in Sachsen-Anhalt importiert habe, das Big Green Egg kennen. Ich konnte mir einen eventuellen Import des Big Green Eggs nach Europa gut vorstellen und knüpfte per Fax die ersten Kontakte mit dem Unternehmen Big Green Egg Inc. Ein Jahr später schüttelte ich Ed Fisher bei einem Besuch in seinem Unternehmen in Atlanta die Hand. Nach einem unvergesslichen Abendessen mit Ed im Atlanta Fish Market im Buckhead District war ich davon überzeugt: Das Big Green Egg ist ein großartiges und innovatives Produkt. Und Big Green Egg Inc. war ein tolles Unternehmen mit einem fantastischen Mann am Ruder. Ich wollte unbedingt dazu gehören!

Wieder ein Jahr später wurde der erste Container mit EGGs im Hafen von Rotterdam ausgeladen. Die Anfangszeit war dann doch schwierig. Nur wenige Menschen konnten sich für dieses grüne Kochgerät begeistern. Zum Glück gab es aber auch einige echte Kochfans, die den Mehrwert des EGGs sofort erkannt haben (und diesen nach wie vor als unverzichtbar betrachten). Mit ihrer Unterstützung ist das fantastische Abenteuer des Big Green Eggs in Europa dann zu einem großen Erfolg geworden. Inzwischen werden im Rotterdamer Hafen jedes Jahr viele Container gelöscht, und wir sind in nicht weniger als 43 europäischen Staaten aktiv. Das haben wir zu einem großen Teil unseren großartigen Botschaftern zu verdanken. So viel Leidenschaft für ein Produkt begegnet einem nur selten. Wirklich unglaublich! Es erfüllt mich jeden Tag aufs Neue wieder mit großem Stolz.

Einem dieser Botschafter begegnen Sie in jeder Ausgabe von Enjoy! Diesmal fliegen wir mit Thomas und Jenny nach Atlanta. Dieses begeisterte Paar aus Schweden ist seit Jahren versessen auf seine (mittlerweile 13!) EGGs. Ab diesem Frühjahr verwirklicht sich ein gemeinsamer Traum, über den Sie auf Seite 31 dieser Enjoy! mehr erfahren können.

Ich möchte gern diese Gelegenheit nutzen, mich bei allen treuen Fans von ganzem Herzen zu bedanken. Wir werden uns als Big Green Egg Europe auch weiterhin dafür einsetzen, Sie zu inspirieren und Ihnen die beste Qualität und den besten Service zu bieten. Genießen Sie diese neue Enjoy! und lassen Sie sich dazu inspirieren, die wundervollen Gerichte auf Ihrem treuen grünen Freund nachzukochen."

Wessel Buddingh'
General Manager Big Green Egg Europe



Impressum

Enjoy! ist eine Veröffentlichung der Big Green Egg Europe BV
Jan van de Laarweg 18
2678 LH De Lier, Niederlande
E-Mail: enjoy@biggreenegg.eu
www.biggreenegg.eu

Redaktion
Inge van der Helm

Rezepte
Coen van Dijk, Thomas und Jenny Eriksson Fröhlich,
Ralph de Kok und Terry Koval.

Konzept und Umsetzung
Big Green Egg Europe BV

Fotos
Ton van Veen, Sven ter Heide und Ivo Geskus.

Distribution
Big Green Egg Europe BV

Druck
Rodi Rotatiedruk



Die Übernahme von in Enjoy! veröffentlichten Beiträgen ist nur mit schriftlicher Genehmigung von Big Green Egg Europe zulässig. Diese Ausgabe wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch können weder die verantwortlichen Redakteure noch Big Green Egg Europe für eventuelle Schäden, die mit den darin enthaltenen Informationen in Zusammenhang gebracht werden können, haftbar gemacht werden.

Big Green Egg®, EGG®, convEGGtor®, MiniMax® und EGGmitt® sind geschützte Handelsnamen bzw. eingetragene Handelsmarken der Big Green Egg inc.

© 2017 Big Green Egg Europe
Enjoy! #09 Atlanta 2017

Rezeptindex

DE - #09 Atlanta - USA

- 04** Classic Hamburger mit Bacon, Cheddar und Jalapeño
 - 05** Kartoffelauflauf mit Kohl, Tomaten und Bratwurst
Gegrilltes Schweinekotelett mit gerösteten Süßkartoffeln und Pfirsichkompott
 - 08** Glasierter Bauchspeck mit Süßkartoffeln
 - 11** Bacon-Brot
 - 12** Bruschettas aus Bacon-Brot im Georgia-Stil
 - 13** Pimento-Käse à la Flaming Pig
Apfelcrumble mit Kirsch- und Pfirsichmarmelade
 - 18** Ein 3-Gänge-Menü vom Big Green Egg:
Knusprig frittierte grüne Tomaten mit Speck
Cola-Huhn mit Grits und Steckrüben
Pfirsich-Tarte
 - 20** Pulled pork
Vitello tonnato
Langsam gegarter Bauchspeck
 - 26** Salat mit gegrilltem Kürbis, Ziegenkäse und pikanten Nüssen
Pikante Nüsse
 - 28** Eingelegte Waldbeeren
Maisbrot
 - 29** Gegrillte Ente mit gerösteten Okraschoten und Süßkartoffeln
 - 30** Salat mit gegrillten Radieschen
Eingelegte Paprika
Biersenf
Biersenf-Vinaigrette
- Und weiter ...**
- 06** Auf nach Atlanta!
In die Geburtsstadt des Big Green Egg
 - 14** Produktinformationen
 - 16** So eroberte das Big Green Egg die Welt.
 - 23** Online-Inspiration
Anzündern, Temperaturen und Garzeiten
 - 25** Die Heimat des Chefkochs
Die Inspirationsquelle von Terry Koval
 - 31** Wildfire on Tour
Big Green Egg Online
Nächstes Mal in Enjoy!



Neu!

NEU: UNVERWÜSTLICHES ZUBEHÖR

Womöglich nutzen Sie den gusseisernen Dutch Oven ja bereits seit vielen Jahren. In dem Fall konnten Sie sich zweifellos schon oft von den Vorteilen dieses langlebigen Materials überzeugen. Gusseisen nimmt die Wärme gut auf und gibt sie sehr konstant und gleichmäßig ab, sodass eine perfekte Wärmeverteilung entsteht. Das Material ist unempfindlich gegen hohe Temperaturen und nahezu unverwüstlich. Kurz, Gusseisen eignet sich ausgezeichnet als Kochzubehör für das Big Green Egg. Die neue Gusseisenpfanne und der Saucenpfopf aus Gusseisen sind daher unverwüstliche Ergänzungen in unserem Zubehörsortiment.

Sich für eine der beiden Pfannen entscheiden zu müssen, ist eigentlich unmöglich. Die Gusseisenpfanne, geeignet für die Modelle Large bis XXLarge, ist eine überaus vielseitige Pfanne zum Backen,

Braten, Schmoren und Dämpfen. Außerdem kann sie als Wok verwendet werden. Sie können darin also eine leckere Quiche oder auch ein schnelles Wok-Gericht zubereiten. Ein besonderer Pluspunkt dieser Pfanne im Vergleich zu herkömmlichen Bratpfannen ist die Tatsache, dass der Stiel durch zwei praktische Griffe ersetzt wurde. Dadurch kann der im Big Green Egg verfügbare Platz sehr effizient genutzt werden. Sie verwenden die Pfanne für die Zubereitung eines Eintopfs? Dann legen Sie einfach einen hitzefesten Untersetzer auf den Tisch und servieren Sie das Gericht direkt in dieser formschönen Pfanne. Da das Gusseisen die Hitze lange festhält, wird auch Ihre zweite Portion noch schön warm sein.

Lange warm

Auch der neue Saucenpfopf mit Silikonpinsel profitiert von der guten Wärmespeicherung

von Gusseisen. Wenn Sie in diesem Topf eine leckere Soße oder eine köstliche Glasur zubereitet oder etwas Butter geschmolzen haben, bleibt sein Inhalt noch lange warm. Auch wenn der Saucenpfopf nicht mehr auf dem Rost des EGGs steht. Ein praktisches Zubehörteil bei der Verwendung für eine Glasur oder für zerlassene Butter ist der dazugehörige Silikonpinsel. Dieser Silikonpinsel passt genau in den Stiel des Saucenpfopfs, sodass eventuelle Reste am Pinsel einfach wieder in den Topf tropfen.

Tipp:

Zubehörteile aus Gusseisen sind sehr pflegeleicht. Nach der Verwendung brauchen Sie diese nur mit heißem Wasser abzuspülen und kurz mit Pflanzenöl einzufetten. Auf diese Weise bleibt das Gusseisen wie neu.

EINE SCHNELLE MAHLZEIT

Die Zubereitung einer kompletten Mahlzeit mit dem Big Green Egg muss überhaupt nicht lange dauern oder kompliziert sein. Nach dem Anzünden der Holzkohle können Sie die notwendigen Vorbereitungen, wie Putzen und Schneiden, treffen. In der Zwischenzeit wird das EGG erhitzt. Danach können Sie gleich mit der Zubereitung anfangen, sodass Sie im Handumdrehen eine leckere und schnelle Mahlzeit auf den Tisch zaubern!



CLASSIC HAMBURGER

MIT BACON, CHEDDAR
UND JALAPEÑOS



Für 4 Personen
Vorbereitung: 15 Minuten
Zubereitung: 20 Minuten

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)

Benötigtes Zubehör:
Halbe Grillplatte aus Gusseisen
EGGmitt-Grillhandschuh

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.

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.

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.

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.



KARTOFFELAUFLAUF MIT KOHL, TOMATEN UND BRATWURST VON PINE STREET MARKET

Pine Street Market ist die Metzgerei von Rusty Bowers in der Pine Street in Atlanta. Er stellt köstliche, traditionelle Produkte her, über die Sie ab Seite 7 mehr lesen können. Natürlich können Sie für dieses Rezept auch die frische, hausgemachte Bratwurst Ihres eigenen Metzgers verwenden.

Für 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten + Zubereitung: 60 Minuten

4 Kartoffeln (etwa 600 g)	1 EL Sonnenblumenöl
1 weiße Zwiebel	1 grobe frische Bratwurst (750 g)
1 Knoblauchzehe	
1/4 Kopf Weißkohl	Benötigtes Zubehör:
3 große Tomaten	• Dutch Oven
50 g Schmalz oder Butter	
3 Zweige Thymian	

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 180 °C erhitzen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken. Den Kohl in dünne Streifen und die Tomaten in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- Den Dutch Oven auf den Rost des EGGs stellen. Das Schmalz (oder die Butter) zugeben, den Deckel des EGGs schließen und den Schmalz schmelzen lassen.
- Den Dutch Oven kurz aus dem EGG herausnehmen und auf einen feuerfesten



Untergrund stellen. Danach die Kartoffelscheiben, die Zwiebelringe, den Knoblauch und den Kohl im Topf aufeinanderschichten. Jede Schicht immer mit Pfeffer und Salz bestreuen. Abschließend eine Schicht Tomaten darauflegen, die Blättchen vom Thymian abzupfen und über die Tomaten verteilen. Den Dutch Oven mit dem Deckel schließen, den Deckel des EGGs schließen und das Ganze ca. 45 Minuten garen lassen.

- Nach 45 Minuten den Deckel vom Dutch Oven abnehmen und umgedreht auf den Rost des EGGs legen. Der Deckel wird nun als Pfanne benutzt. Das Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen und die Bratwurst von allen Seiten goldbraun anbraten. Den Deckel mit der Wurst nun auf den Kartoffelaufbau im Dutch Oven stellen, den Deckel des EGGs schließen und alles noch ca. 10 Minuten garen lassen.



Für 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten + Zubereitung: 25 Minuten

2 Schweinekoteletts à 400 g (etwa 3 cm dick)	1 EL Sonnenblumenöl
2 Süßkartoffeln	50 ml Apfelweinessig
1 EL Sonnenblumenöl	Zum Einreiben:
2 süße Spitzpaprika	5 g Koriandersamen
	5 g Kümmel
	5 g geräuchertes Paprikapulver (Pimentón)
	5 g Senfpulver

Für das Kompott:

2 Pfirsiche (frische oder aus der Dose)
1 Schalotte
½ Zehe Knoblauch
¼ rote Chilischote
½ cm frischer Ingwer

Benötigtes Zubehör:

• Gusseisenrost
• Saucenpfanne aus Gusseisen

GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETT MIT GERÖSTETEN SÜßKARTOFFELN UND PFIRSICHKOMPOTT

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Gusseisenrost auf 180 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Schweinekoteletts mit den angegebenen und vermischten Zutaten einreiben (die heruntergefallenen Reste dieser Gewürzmischung aufheben). Die Süßkartoffeln schälen und in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Für das Kompott die Pfirsiche in kleine Stücke schneiden (bei frischen Pfirsichen zuerst die Schale entfernen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen). Die Schalotte und den Knoblauch schälen und klein schneiden. In der Zwischenzeit von der Chilischote den Stiel und die Samen entfernen und die Schote in sehr dünne Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und klein schneiden.
- Die Süßkartoffelscheiben von beiden Seiten mit Sonnenblumenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Die Paprika auf den Rost legen. Die Süßkartoffelscheiben ca. 10 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen. Die Paprika regelmäßig wenden, sodass sie rundherum schwarz werden.
- Die Süßkartoffelscheiben und die Paprika aus dem EGG herausnehmen. Die Paprika in einer Plastiktüte verschließen, dadurch lassen sie sich später besser schälen und sie bleiben auch ein wenig warm.
- Das Sonnenblumenöl im Saucenpfanne aus Gusseisen auf dem Rost des EGGs erhitzen. Schalottenwürfel, Knoblauch, Chilischote und Ingwer hinzugeben und alles anbraten, bis die Schalotten glasig sind. Den Apfelweinessig in den Topf gießen, die Pfirsichstücke und die Reste von der Gewürzmischung, mit der Sie die Schweinekoteletts eingerieben haben, zugeben.
- Während das Kompott köchelt, die Schweinekoteletts auf den Rost legen und diese bei geschlossenem Deckel in ca. 10 Minuten goldbraun grillen. Die Koteletts etwa alle 2,5 Minuten wenden. In der Zwischenzeit die Haut der gerösteten Paprika entfernen. Die gegrillten Süßkartoffelscheiben eventuell noch kurz zum Erwärmen auf den Rost legen.
- Die Koteletts, die Süßkartoffelscheiben, die Paprika und das Kompott z.B. auf einem großen Brett servieren, damit Sie diese Köstlichkeiten gemeinsam genießen können!



‘Nun ist es aber Zeit, sich auf die Suche nach den Wurzeln des Big Green Eggs zu machen und Atlanta zu entdecken’

Thomas



Auf nach Atlanta!

In die Geburtsstadt des Big Green Eggs

Es ist zweifellos der Traum vieler leidenschaftlicher Fans eines Big Green Eggs: Eine Reise nach Atlanta. Dorthin, wo die Wiege des Big Green Eggs steht, um die regionalen Zutaten und Essgewohnheiten einmal kennen zu lernen. Jenny und Thomas Eriksson Fröhlich von Flaming Pig BBQ haben sich diesen Traum erfüllt und nehmen Sie mit in diese amerikanische Metropole, die Hauptstadt des Staates Georgia.

Das schwedisch-deutsche Ehepaar Jenny und Thomas Eriksson Fröhlich sind keine gewöhnlichen Fans des Big Green Eggs. Die Holzkohle in ihren EGGs wird fast täglich angezündet. Sie sind nämlich Profis, die unter anderem einige Jahre lang ein Restaurant betrieben haben. Sie organisieren Caterings, Vorführungen und Workshops mit ihren Big Green Eggs und gehören bei den Grillturnieren seit Jahren zur europäischen Spitze. Kurz, richtige Foodies mit Sachverstand, die ganz verrückt sind nach Outdoor-Cooking!

Schmackhaftes Ergebnis

Thomas ist schon lange in dieser Branche aktiv. Anfang der 1990er Jahre nahmen amerikanische Freunde ihn mit zu einem Grill Wettbewerb und seitdem ist er dieser Leidenschaft verfallen. Was einst als Hobby mit Outdoor-Cooking für Freunde begann, entwickelte sich zu einem professionellen Unternehmen, das er gemeinsam mit Jenny weiter ausdehnte. Thomas: "Als wir uns mit dem Kauf eines Kamado-Grills beschäftigten, stießen wir sehr

schnell auf das Big Green Egg. Und das haben wir bis heute nicht bereut. Ein Big Green Egg macht den gesamten Kochvorgang noch einfacher und sorgt für ein schmackhaftes Ergebnis. Fleisch bleibt beispielsweise sehr saftig und die Temperaturkontrolle ist denkbar einfach. Die Temperatur bleibt auch sehr stabil. Einfach ideal! Bei längeren Zubereitungszeiten kann man während des Garvorgangs einfach etwas anderes machen, weil das Big Green Egg sehr zuverlässig ist. Nun ist es aber Zeit, sich auf die Suche nach den Wurzeln des Big Green Eggs zu machen und Atlanta zu entdecken."

Inspirierender kulinarischer Trip

Sobald sie auf amerikanischem Boden angekommen sind, gehen Jenny und Thomas zunächst auf Erkundung in Downtown, dem Herzen der Stadt Atlanta. Am nächsten Tag beginnt dann die richtige Arbeit: Ein Besuch bei Pine Street Market, der Metzgerei von Rusty Bowers, steht auf dem Programm. Rusty arbeitet selbst auch mit dem Big Green Egg und bietet Kochvorführungen im Big Green Egg Culinary Center in der Hauptniederlassung in Atlanta an. Seine Produkte sind für ihren unvergleichlichen Geschmack und die hervorragende Qualität bekannt. Es heißt sogar, dass Pine Street Market zu den besten Metzgereien in ganz Atlanta gehört. Ein vielversprechender Start eines inspirierenden kulinarischen Trips.

Wurst und Aufschnitt von Meisterhand

Pine Street Market liegt in Avondale Estates, einem ruhigen Außenbezirk von Atlanta. Es ist eine außergewöhnliche, ganz und gar nicht alltägliche Metzgerei. >>

GLASIERTER BAUCHSPECK

MIT SÜßKARTOFFELN



Für 6 Personen Zubereitung: 2,5 bis 3 Stunden

800 g Bauchspeck
Agavendicksaft
Maldon-Meersalzlocken
12 kleine Thymianzweige

Für die Glasur:

250 ml Pflsichmarmelade
100 ml Barbecuesauce
40 ml Bourbon-Whiskey
3 EL Agavendicksaft
3 EL Blütenhonig

Zum Einreiben:

6 EL geräuchertes süßes Paprikapulver
(Pimentón dulce)
2 EL getrockneter Thymian
1 EL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver
1 EL frisch gemahlene schwarze Pfefferkörner
2 EL Muscovado-Zucker oder brauner
Basterdzucker
1 EL gemahlener Ingwer
eine Prise Chilipulver

Für die Süßkartoffeln:

6 Süßkartoffeln
7 TL gemahlener Zimt
300 g Butter + etwas Butter zum Einfetten

Benötigtes Zubehör:

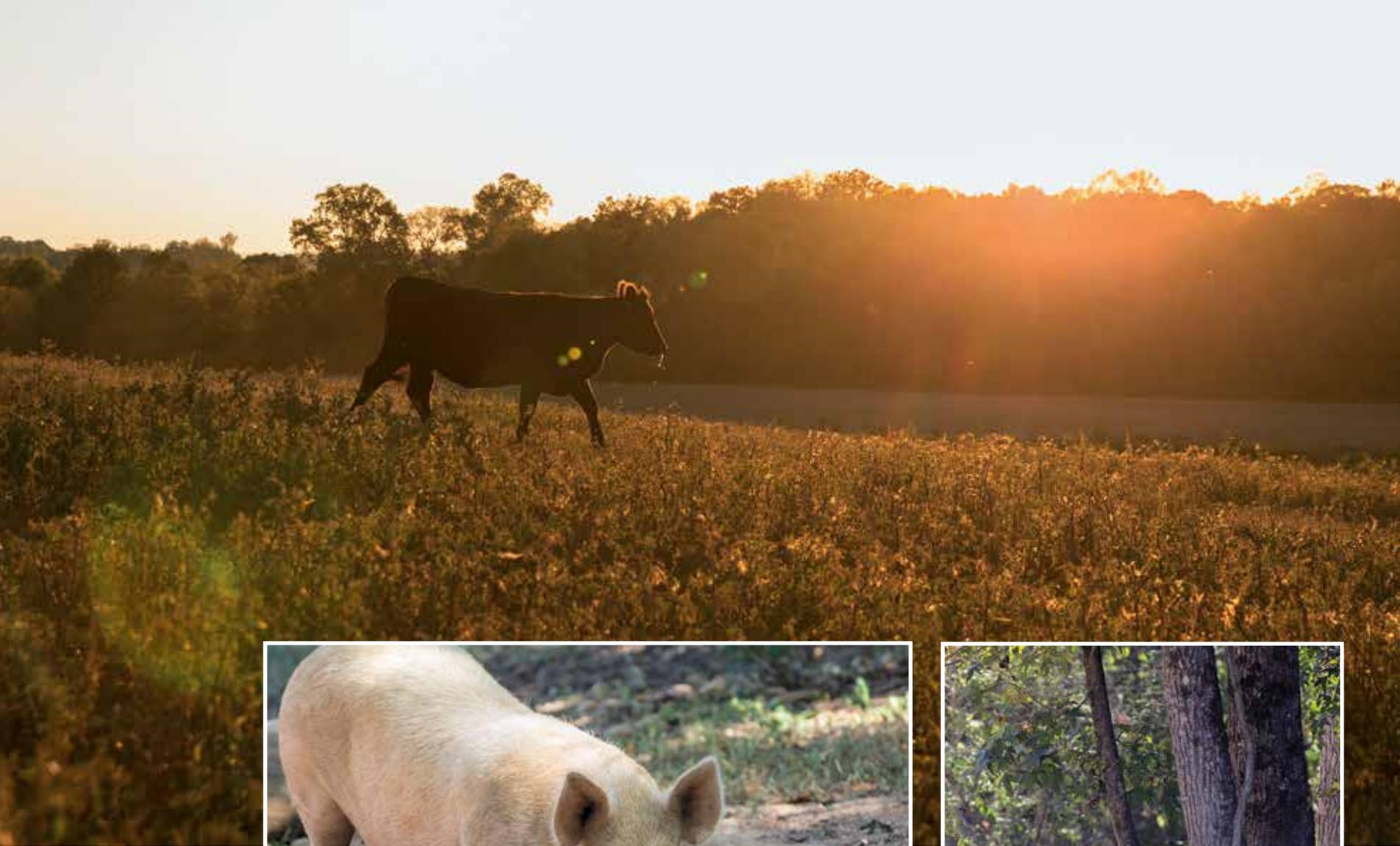
• Pekannuss-Holzchips
• convEGGtor
• Funkthermometer mit zwei Fühlern
• Gusseisenpfanne
• Plancha-Grillplatte aus Gusseisen
• 2 EGGmitt-Grillhandschuhe

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und auf ca. 215 °C aufheizen.
- In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Glasur in einen Topf geben und unter regelmäßigem Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen. Alle Zutaten für die Gewürzmischung zum Einreiben miteinander vermischen.
- Den größten Teil der Fettschicht vom Bauchspeck abschneiden. Das Fleisch sollte noch eine Schicht von 3 bis 4 mm des weichen, weißen Fettes haben. Eventuelle lose Teile vom Speck entfernen. Die Fettschicht am Bauchspeck kreuzweise einschneiden. Den Bauchspeck leicht mit der Gewürzmischung einreiben und mit etwas Agavendicksaft beträufeln. Mit Meersalzlocken bestreuen und die Agavenmischung gut in das Fleisch einreiben.
- Eine Handvoll Pekannuss-Holzchips auf die glühenden Holzkohlen streuen, den convEGGtor einsetzen und den Rost ins EGG legen. Den Bauchspeck mit der Fettschicht nach oben auf den Rost legen und den EGG-Deckel schließen. Durch das Einsetzen des convEGGtors wird die Temperatur im EGG auf etwa 165 °C absinken. Regulieren Sie diese sofern erforderlich auf 165 °C und räuchern Sie den Bauchspeck 35 bis 40 Minuten.
- Bestreichen Sie die Fettschicht und die Seiten des Bauchspecks mit der Glasur, wenden Sie den Bauchspeck und bestreichen Sie auch die Fleischseite mit der Glasur. Stecken Sie den Messfühler des Funkthermometers in die Mitte des Fleisches und schließen Sie den Deckel des EGGs. Stellen Sie die Kerntemperatur auf 72 °C ein.
- Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, nehmen Sie den Speck aus dem EGG heraus und decken ihn locker mit Alufolie ab. Nun bringen Sie die Temperatur des EGGs auf 190 °C.
- Gusseisenpfanne mit Butter einfetten. Die Süßkartoffeln waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in

die Gusseisenpfanne legen. Die Kartoffeln mit 6 TL Zimt bestäuben, 250 g Butter in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben auf den Süßkartoffeln verteilen. Prüfen Sie noch kurz, ob die Kartoffelhälften stabil in der Pfanne liegen, sodass sie nicht umkippen.

- Die Pfanne mit Alufolie abdecken und auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und die Kartoffeln circa 45 Minuten garen, bis sie weich sind. In der Zwischenzeit den Bauchspeck in etwa 4 x 4 cm große Würfel schneiden und auf die Gusseisen-Grillplatte legen. Den Speck noch einmal mit der Glasur bestreichen und leicht mit der Gewürzmischung zum Einreiben bestäuben.
- Die Gusseisenpfanne mit den Kartoffeln mit den EGGmitt-Handschuhen aus dem EGG herausnehmen und die Grillplatte mit dem Speck auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und das Fleisch ca. 5 Minuten grillen, bis die Glasur karamellisiert und der Speck warm ist.
- In der Zwischenzeit das Innere aus den sechs garen Kartoffelhälften herausholen und in eine Schüssel geben. Die restliche Butter in Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Die Mischung mit dem restlichen Zimt bestäuben und vorsichtig unterheben.
- Auf jede der Kartoffelhälften ein Sechstel der Kartoffelmischung geben. Den Speck auf die Teller verteilen, auf jeden Teller eine Kartoffelhälfte legen und mit Thymian garnieren.





Was man auch vom Metzger selbst sagen kann, der nach seiner Ausbildung am Culinary Institute of America in New York erst einmal 17 Jahre lang als Chefkoch sein Geld verdiente. Hier findet man keine mit rohem Fleisch vollgestopften Verkaufstheken, sondern nur ein erlesenes Sortiment an Fleisch und Wurstwaren. Rusty und sein Team stellen beispielsweise köstliche frische, geräucherte und getrocknete Würste und Wurstwaren von Meisterhand her, wie zahlreiche Salami-Sorten, gepökelte und getrocknete Pancetta, rohen und gekochten Schinken und diverse Sorten geräucherten Frühstücksspeck. Darüber hinaus verkauft er unter anderem hausgemachte Fertigprodukte, wie Pulled Pork und geräucherte Spareribs, und in kleinen Mengen auch andere traditionelle Produkte von mehreren Bauern aus der Region. Bei einer Verkostung erzählt Rusty Jenny und Thomas voller Begeisterung seine Geschichte.

Regional und nachhaltig

Rusty: "Schon während meiner Zeit als Chefkoch gehörten Fleischzubereitungen und die Herstellung von Wurst zum bevorzugten Teil meiner Arbeit. Anfang 2008 lernte ich auf einem Bauernmarkt Charlotte Swancy von Riverview Farms in Ranger, Nord-Georgia, kennen. Ihre Arbeitsweise und die Qualität ihres Fleisches haben mich sehr beeindruckt. Das war für mich der Anlass, eine Metzgerei zu eröffnen, in der ich nur mit dem besten, nachhaltig hergestellten Fleisch aus der Region arbeiten wollte. Bei der Herstellung von Wurst und Aufschnitt verwende ich nur eine minimale Menge an

Gewürzen, sodass der Geschmack des Fleisches richtig zur Geltung kommt. Wir verkaufen unsere Produkte nicht nur hier im Geschäft, sondern auch auf den Bauernmärkten in der Umgebung. Und wir beliefern gut 35 Restaurants mit unseren Produkten."

Vollmundiger Geschmack

"Riverview Farms beliefert uns wöchentlich mit fünf Schweinen, die wir als halbe Karkassen bekommen. Das Ausbeinen übernehmen wir selbst", setzt Rusty seine Geschichte fort. "Wir arbeiten mit mehreren Bauern aus der Umgebung, die alle nach derselben Philosophie arbeiten wie Charlotte und ihr Mann Wes. Unser Rindfleisch beziehen wir z.B. von Brasstown Beef. Hormone und Antibiotika sind für diesen Betrieb, ebenso wie für Riverview Farms, absolute Fremdwörter. Die Rinder fressen während ihres ganzen Lebens nur Gras, die natürliche Futterquelle für ein Rind. Sie werden nicht mit Mais gefüttert, sodass die Omega-Fettsäuren im Fleisch eine gute Ausgewogenheit haben und das Fleisch viel vollmundiger im Geschmack ist. Neben dem Geschmack und der Qualität des Fleisches steht für mich auch das Tierwohl im Mittelpunkt."

Familienbetrieb

"Kommt mal mit nach hinten", fordert der begeisterte Fleischermeister Thomas und Jenny auf. "Unsere Metzger sind gerade bei der Wurstherstellung. Ich zeige euch dann auch die Räucherei und den Trockenraum. Und

habt ihr vielleicht Lust, mich morgen zu Riverview Farms zu begleiten? Ich wollte noch bei Charlotte und Wes vorbeifahren, dann könnt ihr gleich sehen, wie die Tiere dort leben. Ich frage dann meinen Freund Terry Koval, den Chefkoch der Wrecking Bar, ob er uns begleiten möchte. Er ist, ebenso wie Charlotte und Wes, ganz vernarrt in das Big Green Egg, also werdet ihr Gesprächsstoff genug haben. Nach der Besichtigung des Bauernhofs können wir die Holzkohle im EGG anzünden und etwas Leckereres zubereiten." >>

Chop Shop

Mitte 2017 werden Rusty Bowers und die Familie Swancy im zurzeit angesagten Wohnviertel Grant Park gemeinsam den Chop Shop eröffnen. Dieser Shop ist allerdings viel mehr als eine Metzgerei. Neben Fleisch werden unter anderem auch Molkereiprodukte, Gemüse und Eingemachtes angeboten. Dieses Geschäft wird den Bauern aus der Region eine Verkaufsplattform bieten und ist zugleich ein Standort, an dem Pop-up-Dinner und sonstige Events, wie Workshops und Verkostungen stattfinden werden. Der Chop Shop wird ein Treffpunkt im Herzen von Atlanta für alle, die das Beste genießen möchten, was Georgia im Bereich von Lebensmitteln zu bieten hat. Selbstverständlich mit einem Big Green Egg im Innenhof!

NOCH MEHR KOCHSPASS MIT DEM RICHTIGEN ZUBEHÖR!



1.



2.



3.



4.

1. Flat Baking Stone

Flacher Back- und Pizzastein

Legen Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost des Big Green Eggs und backen Sie darauf mühelos Dinge wie knuspriges Brot oder Pizza mit richtig krossem Boden. Lieferbar für die Modelle Medium bis XLarge (auch für das Modell XXLarge geeignet).

2. Cast Iron Plancha Griddle

Gusseisen-Grillplatte

Diese Gusseisen-Grillplatte mit einer glatten und einer geriffelten Seite macht Ihr Big Green Egg noch vielseitiger. Auf der geriffelten Seite können Sie empfindliche Speisen wie Fleisch und Fischfilets mit Kräuterkruste grillen, oder kleine Speisen, die sonst durch die Roststäbe fallen würden. Die glatte Seite eignet sich u.a. sehr gut für die Zubereitung von Pfannkuchen, Blinis und Eiern. Geeignet für die Modelle Large bis XXLarge.

3. Green Dutch Oven Round & Oval

Grüner Deckeltopf, rund und oval

Zwei einzigartige Töpfe für das Big Green Egg, die sich durch Funktionalität, Haltbarkeit und Komfort auszeichnen. Die Deckeltopfe sind so konstruiert, dass der Deckel auch separat benutzt werden kann, z.B. als flache Pfanne oder als Form für Kuchen und Desserts. Dadurch ist es möglich, die Deckeltopfe zum Backen, Braten und Kochen zu verwenden, aber auch für die Zubereitung einer leckeren Suppe, eines Currys oder anderer Eintopfgerichte. Die Deckeltopfe vertragen eine Temperatur bis zu 232°C. Geeignet für die Modelle Large bis XXLarge.

4. Wood Chips

Holzchips

Wenn Sie feuchte Holzchips über die glühende Holzkohle streuen, können Sie Ihre Speisen und Gerichte perfekt räuchern und ihnen damit einen ganz besonderen Geschmack verleihen. Die Holzchips von Big Green Egg sind in den Geschmacksrichtungen Hickory, Pekannuss, Apfel und Kirsche verfügbar.

Die komplette Kollektion finden Sie unter biggreenegg.eu



Whisky und Bier

Charlotte erwartet uns schon und ist sehr stolz, dass sie uns ihren Familienbetrieb zeigen kann. Als die Gruppe über den Hof schlendert, beginnt Charlotte begeistert zu erzählen: "Wir sind ein Betrieb mit einem geschlossenen Kreislauf. Alle unsere Jungtiere sind hier auf unserem Bauernhof gezüchtet, geboren und aufgewachsen. Sie leben von der Natur, und die Schweine füttern wir teilweise mit selbst angebauten Pflanzen. Mein Mann Wes ist für die Tiere und für den Anbau von Getreide und Gemüse zuständig. Wir züchten unter anderem alte, nicht genetisch veränderte Getreidesorten, wie weißen, gelben und roten Mais. Sein Zwillingbruder Brad befasst sich hauptsächlich mit dem Mahlen von Mais für Maismehl, Polenta und das typisch amerikanische Grits. Darüber hinaus mahlt er das Getreide, das als Rohstoff für die Herstellung von Whisky und Bier dient, das wir wiederum an Whisky-Brenner und Mikro-Brauereien verkaufen. Insgesamt haben wir 130 Kühe, 4 Zuchtbullen, 80 Zuchtsäue, 5 Zuchteber, die für Nachwuchs sorgen."

Natürliche Bedingungen

"Die Zucht von Schweinen zur Fleischproduktion ist unser Kerngeschäft", erzählt die Bäuerin weiter. "Die Kühe sind durch die lange Trächtigkeit nur einmal jährlich schwanger. Die Jungtiere werden im Alter von 18 bis 24 Monaten geschlachtet. Im Allgemeinen bekommt eine Kuh nur ein einziges Kalb, Mehrlinge sind eher die Ausnahme als die Regel. Bei Schweinen ist das natürlich anders, die haben immer große Würfe und eine viel kürzere Trächtigkeit." Die Black Angus Rinder werden bei Riverview Farms regelrecht verwöhnt. Sie stehen ganzjährig draußen und können nicht weniger als zehn unterschiedliche Grassorten genießen, die extra für sie eingesät wurden. Die Kälber bleiben fünf Monate bei der Mutter und wachsen unter natürlichen Bedingungen auf.

Fleischqualität

Mittlerweile ist Wes dazugestoßen und schlägt vor, sich die Schweine anzusehen. "Insgesamt haben wir etwa 500 Schweine", erzählt er, "die einen Großteil ihres Lebens auf den Wiesen und in den Wäldern rund um die Farm verbringen. Kurz bevor die Sau wieder Ferkel wirft, bringen wir sie in einen Spezialstall. Der ist so eingerichtet, dass das Muttertier sich nicht auf die Kleinen legen und sie erdrücken kann. Die Ferkel bleiben vier Wochen bei der Mutter. Die Zuchtsäue gehören im Allgemeinen zur Yorkshire-Rasse, nicht zuletzt wegen der guten Milchproduktion. Die Zuchteber gehören der Berkshire-Rasse an, was sich positiv auf die Fleischqualität des Nachwuchses auswirkt. Die Jungtiere werden im Alter

von 7 bis 10 Monaten geschlachtet. Sie wiegen dann 100 bis 125 Kilo. Ehe es so weit ist, leben sie einige Wochen in halboffenen Ställen, wobei wir nach einem System arbeiten, bei dem sie jede Woche in einen anderen Stall umziehen, bis der Zeitpunkt gekommen ist, wo sie zum Schlachthof müssen."

Gemeinsam genießen

"Die Fahrt zum Schlachthof dauert nur 10 Minuten, sodass die Tiere kaum Stress ausgesetzt sind. Das ist angenehm für die Tiere und es fördert wiederum die Fleischqualität. Am nächsten Tag holen wir dann die Schweinehälften und ausgebeinten Teile wieder ab. Charlotte führt Buch über die Bestellungen und beliefert sämtliche Abnehmer. Zu ihren Kunden gehören nicht nur Metzger wie Rusty oder Chefköche wie Terry, sondern auch die Community Supported Agriculture. Eine Genossenschaft, bei der Verbraucher wöchentlich eine Kiste mit Lebensmitteln von Bauern aus der Region bestellen können. Die nicht bestellten Teile verkaufen wir auf einem der Bauernmärkte", schließt Wes seine Erläuterungen.

Mittlerweile ist es Zeit für Jenny und Thomas, die Holzkohle im Big Green Egg anzuzünden. Damit sie später gemeinsam einige leckere Gerichte genießen können, zubereitet mit den tollen Zutaten, die in und rund um Atlanta hergestellt werden.

BAUERN- MÄRKTE

In der Region Atlanta gibt es eine Vielzahl von wöchentlichen, manchmal saisonalen Bauernmärkten, unter anderem:

Peachtree Road Farmers Market
Marietta Square Farmers Market
Avondale Estates Farmers Market
Freedom Farmers Market
Piedmont Park Green Market
Morningside Farmers Market
Decatur Farmers Market
Tucker Farmers Market
Chattanooga Main Street Market
Ponce City Farmers Market
Grant Park Farmers Market



BACON-BROT

Für 1 Brot

Vorbereitung: 20 Minuten (zusätzlich 45 + 30 Minuten zum Gehenlassen des Teigs)

Zubereitung: 25 Minuten (zusätzlich 30 Minuten Abkühlzeit)

20 g Butter + etwas Butter zum Einfetten
 400 g (kleine) Speckwürfel
 500 g Weißmehl + etwas Mehl zum Bestäuben
 50 g frische Hefe
 2 EL Olivenöl
 1 EL Agavendicksaft
 ½ TL Salz

Benötigtes Zubehör:

- Runder Green Dutch Oven
- Pekannuss-Holzchips
- convEGGtor

- Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Speckwürfel darin kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.
- Das Mehl in eine große Rührschüssel geben. Die Hefe über einer zweiten Rührschüssel zerbröseln, 300 ml lauwarmes Wasser dazugeben und mit dem Olivenöl, dem Agavendicksaft, dem Salz und den abgekühlten Speckwürfeln verrühren. Die Hälfte der Wassermischung unter das Mehl mischen und nach und nach unter ständigem Kneten den Rest zugeben. Den Teig zuerst immer gut kneten, ehe neue Flüssigkeit hinzugefügt wird.
- Kneten Sie weiter (und bestäuben Sie die Hände dabei mit etwas Mehl), bis ein geschmeidiger und elastischer Teig entstanden ist. Geben Sie bei Bedarf noch etwas Mehl dazu, damit der Teig die richtige Konsistenz bekommt. Den Teig rund herum mit Mehl bestäuben, in die Rührschüssel legen und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig das Doppelte seines ursprünglichen Umfangs erreicht hat.
- Den ovalen Green Dutch Oven mit Butter einfetten. Eine saubere Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und den Teig darauf stürzen. Die Luft aus dem Teig herauskneten (bei

Bedarf etwas zusätzliches Mehl zugeben) und eine ovale Form daraus bilden. Den Teig in den Dutch Oven legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Rost auf etwa 260 °C erhitzen.

- Mit einem scharfen Messer ein Rautenmuster in den Teig schneiden. Eine Handvoll Pekannuss-Holzchips auf die glühende Kohle streuen und den convEGGtor und den Rost einsetzen. Den Dutch Oven auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Durch das Einsetzen des convEGGtors wird die Temperatur im EGG auf etwa 210 °C sinken. Regulieren Sie die Temperatur bei Bedarf auf 210 °C.
- Das Brot in 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Kontrollieren Sie, ob das Brot gar ist, indem Sie es vorsichtig aus dem Dutch Oven herausnehmen und auf die Unterseite klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot gar. Wenn es nicht hohl klingt, sollten Sie das Brot noch etwas in den Dutch Oven legen. Dann den Deckel des EGGs wieder schließen, das Brot noch 5 Minuten backen und erneut den Klopf-Test machen.
- Das Brot aus dem Dutch Oven herausnehmen und etwa 30 Minuten auf einem Rost abkühlen lassen.

BRUSCHETTA AUS BACON-BROT

IM GEORGIA-STIL

Tipp

Möchten Sie den Bruschettas einen subtilen Rauchgeschmack und zusätzlich Farbe geben? Dann streuen Sie vor dem Einsetzen des convEGGtors eine Handvoll Apfelholz-Chips auf die glühende Holzkohle. Allerdings müssen Sie dann zunächst eine etwas höhere Kuppeltemperatur erreichen und dürfen den convEGGtor mit dem Rost erst kurz bevor Sie den flachen Back- und Pizzastein auf den Rost legen in das EGG einsetzen. Durch das Einsetzen von convEGGtor und flachem Back- und Pizzastein wird die Kuppeltemperatur dann um etwa 50 °C sinken.

Für 6 Personen
Vorbereitung: 10 bis 15 Minuten
(zusätzlich 1 Stunde marinieren)

Zubereitung: 30 Minuten

2 rote Tomaten
2 gelbe Tomaten
1 grüne Tomate
1 gelbe Paprika
1 rote Paprika
1 Mini-Aubergine
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine süße Zwiebel
3 Frühlingszwiebeln
6 Okra-Schoten
1 Knoblauchzehe
1 kleine rote Chilischote
1 Jalapeño-Schote
ca. 3 EL süße ChilisaUCE
ca. 1 EL Apfelweinessig
ca. 1 TL Honig
1 TL Oregano, fein gehackt
2 TL Thymian, fein gehackt
1 EL Salz
½ EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
6 Schnitten frisch gebackenes Bacon-Brot (siehe Grundrezept)
300 g Pimento-Käse (siehe Grundrezept)

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Flacher Back- und Pizzastein
2 EGGmitt-Grillhandschuhe

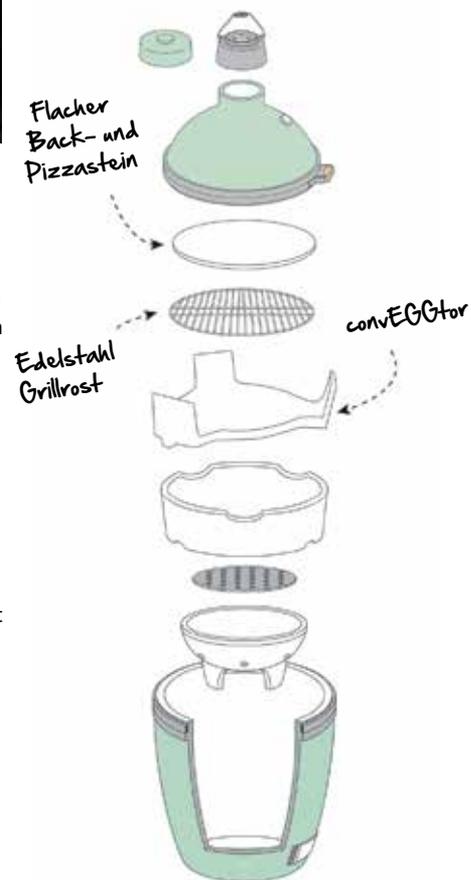
Tomaten halbieren, Samenkerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Paprika halbieren, Stiel und Samen entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Das Fruchtfleisch der Mini-Aubergine ebenfalls würfeln. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die Okraschoten in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen, die Samen der Chilischoten entfernen und die Schote in sehr dünne Ringe schneiden.

Alle fein geschnittenen und fein gehackten Zutaten in eine Schüssel geben. Die süße ChilisaUCE sowie den Apfelweinessig mit Honig, Oregano und Thymian mischen, das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken und unter das geschnittene Gemüse heben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken, in den Kühlschrank stellen und das Gemüse 1 Stunde marinieren lassen.

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem convEGGtor und dem Rost auf 250 °C erhitzen. Das Gemüse noch einmal kurz durcheinander mischen, dann kosten und bei Bedarf noch etwas ChilisaUCE, Apfelweinessig, Honig, Pfeffer und/oder Salz hinzufügen, sodass eine schöne Geschmacksbalance aus süßsauer und scharf entsteht.

Die Bacon-Brotschnitten auf den flachen Back- und Pizzastein legen und die Gemüseemischung auf die Brotschnitten verteilen. Das Gemüse mit dem Pimento-Käse bestreuen. Den flachen Back- und Pizzastein vorsichtig (mit den EGGmitt-Handschuhen) auf den Rost legen, den Deckel des EGGs schließen und die Bruschettas in 12 bis 15 Minuten goldbraun und leicht knusprig werden lassen.

Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Backen auf Stein

Für das Backen von Torten, Brot, Pizzen und das Dünsten von beispielsweise (Süß-)Kartoffeln und Gemüse.

Unter anderem geeignet für:

Brot / Pizza /

Warmen Schokoladenkuchen /
Gedünstete Kartoffeln und Gemüse

APFEL-CRUMBLE MIT KIRSCH- UND PFIRSICHMARMELADE

Tipp

Das Crumble schmeckt auch köstlich, wenn Sie es vor dem Backen mit fein gehackten Pekannüssen bestreuen.



Für 6 bis 8 Personen
Zubereitung: 40 Minuten

180 g kalte Butter + etwas Butter zum Einfetten

350 g Mehl

200 + 40 g brauner Basterdzucker

1 Eigelb

3 Äpfel

Saft von ½ Zitrone

2 TL gemahlener Zimt

4 bis 6 EL Kirschmarmelade (mit Fruchtstückchen)

4 bis 6 EL Pfirsichmarmelade (mit Fruchtstückchen)

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 150 °C erhitzen. Inzwischen eine runde (Ø 20 cm) Gusseisen-Backform mit Butter einfetten.

Die Butter in kleine Würfel zerteilen. Das Mehl und 200 g Basterducker in einer Rührschüssel vermischen. Die Butter und das Eigelb zugeben, alles gut vermischen und mit dem Knethaken des Elektromixers zu einem schönen Streuselteig verrühren.

Die Backform mit zwei Dritteln des Streuselteigs belegen, indem Sie diesen Teig in die Form drücken. Dabei einen aufstehenden Rand von ca. 2 cm Höhe formen. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden

und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelscheiben kreisrund und dachziegelartig auf den Teigboden verteilen, sodass dieser komplett bedeckt ist, und das Ganze mit Zimt bestreuen. Den restlichen Teig auf die Äpfel krümeln. Mit einem Löffel die Kirsch- und die Pfirsichmarmelade auf den Kuchen verteilen und mit den restlichen 40 g Zucker bestreuen.

Die Backform auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und das Apfel-Crumble in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

PIMENTO-KÄSE À LA FLAMING PIG

Für ca. 400 g Brotaufstrich
Zubereitung: 15 Minuten
(zusätzlich 6 bis 12 Stunden Ruhezeit)

100 g eingelegte Piquillo-Paprika
(aus der Dose oder aus dem Glas)

300 g extra scharfer Cheddar-Käse

8 EL Mayonnaise

6 EL Frischkäse

¼ TL Zwiebelpulver

¼ TL Knoblauchpulver

¼ TL geräuchertes Paprikapulver
(Pimentón, mild oder pikant, je nach Wahl)

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ TL Senfpulver

½ TL Worcestersoße

¼ TL Meerrettichpaste

½ TL Sriracha-Chilisoße

Pimento-Käse ist in den südlichen Staaten Amerikas ein sehr beliebter Brotaufstrich auf der Basis von Cheddar und/oder Frischkäse, Mayonnaise und kleinen Stückchen Piquillo-Pfeffer. In den USA heißt dieser Aufstrich auch "Pâte oder Kaviar des Südens".

Die Paprika sehr fein schneiden und den Cheddar fein reiben. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer sahnigen Konsistenz pürieren. Mit Frischhaltefolie abdecken und 6 bis 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, ehe Sie den Aufstrich genießen.

Tipp
Wenn Sie den Pimento-Käseaufstrich als Belag für die Bruschettas im Georgia-Stil verwenden, kann der Aufstrich auch etwas grober sein. Dazu pürieren Sie die Zutaten nicht, sondern zerkleinern sie nur mit einer Gabel.



MIT EINEM MIX AUS ALTEM WISSEN UND INNOVATIVEN MATERIALIEN ...

Der Ausgangspunkt des Big Green Egg ist ein gut 3000 Jahre alter asiatischer Lehmofen, der traditionell mit Holz befeuert wurde und mit dem sich schon damals auffallend gute Geschmacksergebnisse erzielen ließen. Auf dieser traditionellen Basis wurde mit dem Wissen, den Herstellungsmethoden und den innovativen Materialien von heute ein perfektes Kochgerät entwickelt. Die hochwertige Keramik sorgt in Kombination mit dem Deckel für einen überaus sparsamen Verbrauch von Holzkohle. Nicht zuletzt wegen der perfekten Luftzirkulation, mit deren Hilfe die Zutaten bei der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen, werden Sie mit einem Big Green Egg erstaunlich leckere und saftige Gerichte mit einem unvergleichlichen Geschmack auf den Tisch bringen.



Die natürliche Holzkohle von Big Green Egg besteht aus Eichenholz und Hickory (Walnuss), eine perfekte Mischung! Die größeren Stücke brennen lange, erzeugen - anders als viele andere Holzkohlesorten - sehr wenig Asche und sorgen für einen dezenten Rauchgeschmack. Eine Ladung Holzkohle reicht im Durchschnitt für 8 bis 10 Betriebsstunden bei konstanter Temperatur.

Das gusseiserne Abluftventil reguliert den Luftstrom und ermöglicht eine genaue Temperaturkontrolle.



... UND ZUSAMMEN GENIEßEN!

Da ein Big Green Egg sehr zuverlässig ist, können Sie es absolut sorglos genießen. Die Temperatur lässt sich hervorragend regulieren und ist sehr stabil. Externe Temperaturen haben dank der hochwertigen, wärmeisolierenden Keramik keinerlei Einfluss auf die Temperatur im EGG. Die beiden verstellbaren Belüftungsöffnungen - das Zuluftventil und das scheibenförmige Abluftventil - ermöglichen es, die Temperatur bis auf ein Grad genau zu regulieren und einzustellen. Je kleiner die Öffnungen, umso niedriger die Temperatur und umgekehrt. Auch wegen der breiten Temperaturskala des Big Green Eggs, die von 70 bis 350°C reicht, ist das Gerät ggf. zusammen mit bestimmten Zubehörteilen für unterschiedliche Kochtechniken verwendbar, beispielsweise zum Grillen, Backen, Kochen, Dünsten, Räuchern und für Slow Cooking. Der Geschmack der Gerichte wird Sie überraschen und überzeugen!

14 enjoy!



Mit dem keramischen convEGGtor bauen Sie das Big Green Egg ganz einfach in einen Ofen um. Er fungiert als Hitzeschild und sorgt dafür, dass die Holzkohle keine direkte Hitze in Richtung der Lebensmittel abstrahlt, was für das Garen von empfindlicheren Zutaten oder das Slow Cooking ideal ist. Wenn Sie darüber hinaus den flachen Back- und Pizzastein verwenden, können Sie die leckersten Brote und Pizzen mit herrlich knusprigem Boden backen.

... GESCHMACKSERLEBNISSE ERZEUGEN...

Gemeinsam das gute Leben genießen, das ist der Anspruch des Big Green Egg. Durch das Zusammenspiel von schönem, funktionalem Design und der Verwendung hochwertiger Materialien holen Sie sich mit einem Big Green Egg einfach das Beste ins Haus. Ein Big Green Egg wird aus exklusiver und überaus hochwertiger Keramik hergestellt, welche für NASA-Zwecke entwickelt wurde. Die außergewöhnliche Keramik hat extrem isolierende Eigenschaften und macht das Big Green Egg in Kombination mit den diversen patentierten Einzelteilen einzigartig. Die Keramik hält extreme Temperaturen und Temperaturschwankungen aus. Das Material dehnt sich weder aus noch zieht es sich zusammen. Das EGG kann mindestens hunderttausend Mal erhitzt werden, ohne an Qualität zu verlieren. Big Green Egg Europe gewährt dem Verbraucher daher eine eingeschränkte lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des EGG. Kein anderes vergleichbares Kochgerät ist so zuverlässig, widerstandsfähig, witterungsbeständig und wärmeisolierend. Außerdem reflektiert die Keramik die Wärme, wodurch ein Luftstrom entsteht, der einen besonders angenehmen Einfluss auf den Geschmack aller Gerichte hat, die Sie im EGG zubereiten. Dadurch wird ein ultimatives Geschmackserlebnis erzeugt.

MIT NUR 3 ZÜNDBLÖCKEN INNERHALB VON 15 MINUTEN GEBRAUCHSBEREIT!



Big Green Egg Charcoal Starters sind natürliche Zündblöcke, die keine chemischen Bestandteile enthalten und weder Geruch noch Geschmack abgeben.



Mini

Rost: Ø 25 cm
Kochfläche: 507 cm²
Gewicht: 17 kg

MiniMax

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 35 kg

Der Mini wird standardmäßig ohne EGG Carrier geliefert

SO IST DAS BIG GREEN EGG AUFGEBAUT

ZUVERLÄSSIGE QUALITÄT & PATENTIERTE KERAMIK

KERAMIK-KAPPE

Verschließen Sie das Big Green Egg nach Benutzung mit der Keramik-Kappe und schieben Sie den Luftzufuhrregler zu. Aufgrund des Sauerstoffmangels erlischt die Glut. Die Holzkohle kann dann zu einem späteren Zeitpunkt weiter verwendet werden.



ABLUFVENTIL

Gusseiserne Scheibe mit Doppelfunktion: Regulierung des Luftstroms, sowie genaue Temperaturkontrolle.

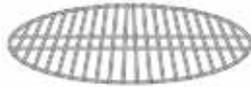
THERMOMETER

Zeigt die Temperatur im EGG auch bei geschlossenem Deckel genau an.



KERAMIK - OBERTEIL

Keramikkupe mit Schornstein, die sich mit einem Federmechanismus einfach öffnen und schließen lässt. Die Keramik ist mit einer doppelten Schutzglasur beschichtet. Durch die Isolierung und Rückstrahlung der Keramik im EGG zirkuliert Heißluft, wodurch die Zutaten sehr gleichmäßig gegart und besonders aromatisch werden.

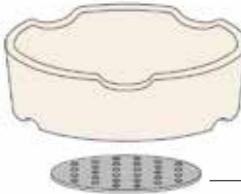


EDELSTAHL GRILLROST

In der Basisausführung aus Edelstahl. Auch aus Gusseisen erhältlich.

KERAMIK-FEUERRING

Der Innenring aus Keramik ist auf die Keramik Brennkammer aufgelegt und sorgt für den richtigen Abstand zwischen der glühenden Holzkohle und dem Rost.

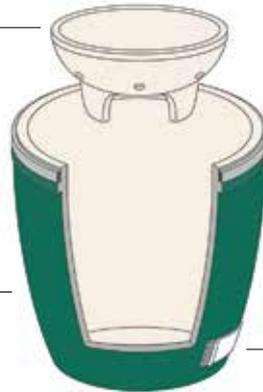


KOHLEROST

Der Rost liegt in der Brennkammer. Durch die Öffnungen im Rost strömt die Luft nach oben, die Asche fällt in das Unterteil und lässt sich über das Zuluftventil leicht entfernen.

KERAMIK-BRENNKAMMER

Der Feuerkorb steht in dem Basisteil aus Keramik und muss mit Holzkohle gefüllt werden. Durch die raffinierten Öffnungen im Korb, sowie die Abzugsöffnungen an der Unterseite entsteht – wenn der Luftzufuhrregler und das Einstellrad geöffnet sind – konstante und optimale Heißluftzirkulation.



ZULUFVENTIL

In Kombination mit dem Abluftventil reguliert das Zuluftventil die Sauerstoffzufuhr. Hierdurch können Sie die Temperatur kontrollieren. Außerdem lässt sich die Asche über den Luftzufuhrregler leicht aus dem EGG entfernen.

KERAMIK-BASIS

Hitzeisolierendes Unterteil aus Keramik, das außen mit einer doppelten Glasurschutzschicht versehen ist.

SICHERHEIT STEHT AN ERSTER STELLE

Beim Kochen muss der convEGGtor® regelmäßig eingesetzt oder aus dem EGG® herausgenommen werden oder der Rost aus Edelstahl muss durch den gusseisernen ersetzt werden (oder umgekehrt). Verwenden Sie dazu stets das richtige Zubehör, wie zum Beispiel die Grillhandschuhe EGGmitt® Aramidgewebe und den Rostheber. Achten Sie darauf, das angezündete EGG immer in zwei Schritten zu öffnen: Öffnen Sie den Deckel zunächst einige Zentimeter, sodass langsam Sauerstoff zugeführt wird. Halten Sie den Deckel einige Sekunden in dieser Position, bevor Sie den Grill ganz öffnen. Auf diese Weise werden Stichflammen vermieden. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch Ihres EGG alle Sicherheitstipps unter biggreenegg.eu sorgfältig durch!

Weitere Informationen finden Sie unter: biggreenegg.eu



Small

Rost: Ø 33 cm
Kochfläche: 855 cm²
Gewicht: 36 kg

Medium

Rost: Ø 38 cm
Kochfläche: 1.140 cm²
Gewicht: 51 kg

Large

Rost: Ø 46 cm
Kochfläche: 1.688 cm²
Gewicht: 73 kg

XLarge

Rost: Ø 61 cm
Kochfläche: 2.919 cm²
Weight: 99 kg

XXLarge

Rost: Ø 74 cm
Kochfläche: 4.336 cm²
Weight: 192 kg



So eroberte das Big Green Egg die Welt...

Es gibt auf der ganzen Welt keinen Ort, an dem Vergangenheit und Gegenwart von Big Green Egg so deutlich spürbar werden, wie in der Hauptverwaltung in Atlanta. Da Jenny und Thomas Eriksson Fröhlich immer auf der Suche nach noch mehr Informationen und den neuesten Zubehörteilen und Küchenhelfern von Big Green Egg sind, machen sie vor ihrer Heimfahrt noch einen Besuch im BGE-Flagshipstore am Dekalb Technology Parkway. Ein Besuch, der von einer ganz besonderen Begegnung gekrönt wird.

Das Geschäft ist ein wahres Paradies für jeden EGGhead, wie die Freunde des Big Green Eggs sich selbst in den USA nennen. Alle verfügbaren Zubehörteile sind im Überfluss vorhanden und obwohl gerade keine Vorführung stattfindet, sind Jenny und Thomas sehr beeindruckt vom angrenzenden Culinary Center. Fachleute wie Rusty Bowers und der Chefkoch Terry Koval bieten hier Vorführungen und Workshops für alle an, die die Basics des Kochens auf dem Big Green Egg erlernen oder ihre

Fähigkeiten verbessern möchten oder die sich für eine ganz besondere Zubereitungstechnik interessieren. Kurz nachdem Jenny und Thomas das hinter dem Geschäft gelegene Museum betreten haben, betritt Ed Fisher, der Begründer des Unternehmens Big Green Egg, den Raum und fragt Jenny und Thomas, ob sie die Geschichte hinter dem Big Green Egg kennen. "Natürlich!", bestätigt Jenny. "Aber zweifellos nicht so gut, wie Sie sie uns erzählen können."

Big Green Egg-Lifestyle

Um den Wünschen unserer Kunden (nachhaltig) gerecht zu werden, ist die Marke Big Green Egg immer in Bewegung. Die verwendeten Materialien werden kontinuierlich getestet und mit neuen Produktentwicklungen verglichen. Das Angebot an Zubehörteilen wird jedes Jahr erweitert, um den BGE-Lifestyle noch weiter zu vervollständigen. Nach der Einführung der Modelle Mini, Small, Medium und Large als moderne keramische Varianten Mitte der neunziger Jahre wurde das Sortiment mittlerweile um drei weitere Modelle erweitert, nämlich XLarge (2005), XXLarge (2013) und MiniMax (2014). Damit wird den Bedürfnissen der Kunden Rechnung getragen, denn es gibt heute ein passendes Modell für jede Gelegenheit.

Vom Kamado zum Big Green Egg

Im Big Green Egg Museum in Atlanta ist die Entwicklung vom Kamado bis zum modernen Big Green Egg gut nachvollziehbar. Die hier ausgestellten ersten Exemplare, die Prototypen und die zeitgenössischen EGGs erzählen die Geschichte dieses außergewöhnlichen Kochgeräts. Die anfangs importierten Kamados aus Ton waren in mehreren Farben erhältlich, je nach der Region in Japan, aus der der Kamado stammte. Die modernen keramischen Big Green Eggs sind alle grün. Ausgenommen einige wenige blaue Exemplare, die zu Beginn dieses Jahrhunderts hergestellt wurden, und ein kupferfarbenes Testexemplar, das nur im Museum bewundert werden kann, aber niemals auf den Markt gebracht wurde.

Ein Allround-Kochgerät

"In den 1950er Jahren war ich als Marineoffizier in Japan stationiert", beginnt Ed Fisher (geboren 1934) seine Geschichte. "Dort lernte ich unter anderem die Pachinko-Automaten, vertikale japanische Flipperautomaten, und die Kamados kennen. Ebenso wie einige andere Soldaten erkannte ich in meinem Heimatland eine Marktlücke für die Pachinko-Automaten. Wieder zu Hause begann ich damit, diese zu importieren und zu verkaufen. Aber auch der Geschmack der in einem Kamado zubereiteten Gerichte hatte bei mir einen unvergesslichen Eindruck hinterlassen. Diese Kamados waren eine Weiterentwicklung der gut 3000 Jahre alten Kochtöpfe aus Ton. Um 1900 herum wurden diese Kochtöpfe mit einem abnehmbaren Deckel versehen und in den japanischen Haushalten als Reiskocher verwendet. In Anlehnung an unsere amerikanische Barbecue-Kultur statteten wir diesen Kochtopf mit einem Grillrost aus und konnten darauf nun die leckersten Steaks grillen und weitere Zutaten räuchern. Auf diese Weise entwickelte sich der Reiskocher zu einem Allround-Kochgerät."



Typische Farbe

Ed: "Der Verkauf der Pachinko-Automaten war anfangs die Kernaktivität des Geschäfts, das ich 1974 in der Clairmont Road in Atlanta eröffnet hatte. Unsere Kunden waren nicht auf Anhieb begeistert von den Kamados aus Ton, die ich aus Taiwan und Japan importierte. Der japanische Begriff Kamado, der sich mit Herd übersetzen lässt, sprach sie nicht an. Der Name musste griffiger werden und ich wollte den Kamados eine typische, einheitliche Farbe geben. Die Wahl fiel auf die Farbe Grün und das Kochgerät war eiförmig und groß. Die Marke Big Green Egg war geboren! Um die Leute mit den leckeren und saftigen Ergebnissen vertraut zu machen, stellte ich ein EGG vor mein Geschäft, auf dem ich beispielsweise Hähnchenflügel zubereitete und zur Verkostung anbot. Das erzeugte Neugier, und der einzigartige Geschmack der mit dem Big Green Egg zubereiteten Gerichte überzeugte die Menschen vom Mehrwert dieses Kochgeräts."

Der beste Kamado der Welt

"Der Verkauf zog an", erzählt Ed weiter, "aber ich war nicht zufrieden mit der Qualität der damals importierten EGGs. Die Keramik war sehr empfindlich und es kam häufig vor, dass sie beim Transport zerbrachen und bei Kochtemperaturen über 200 °C Risse aufwiesen. Wofür wir sogar Reparatursets verkauften. Auf der Grundlage meiner eigenen Erfahrungen und der meiner Kunden wurde die Konstruktion Schritt für Schritt geändert, und wir entdeckten dabei auch, dass sich die Temperatur viel besser kontrollieren ließ, wenn man zum Heizen hochwertige Holzkohle anstatt Briketts verwendete. Deshalb raten wir heutzutage auch dringend von der Verwendung von Briketts ab. Das Big Green Egg wurde mit einem Thermometer ausgestattet und wir machten uns auf die Suche nach einem besseren Material als Alternative zu dem Ton, um auf diese Weise den besten Kamado der Welt zu entwickeln."



Überaus hochwertige Keramik

"Mitte der 1990er Jahre vereinbarten wir eine Zusammenarbeit mit einer hochmodernen Fabrik in Mexiko", setzt Ed seine Geschichte fort. "Dieses Land hat eine beeindruckende Geschichte im Bereich der Keramikherstellung vorzuweisen und ist für seine ausgezeichneten Produktionsmethoden und Fachkenntnisse bekannt. Fortan wurde das Big Green Egg aus überaus hochwertiger Keramik hergestellt. Dabei kamen von der NASA entwickelte Technologien zum Einsatz. Die Keramik kann mindestens 100.000 Mal erhitzt werden, ohne dass die Qualität darunter leidet. Darüber hinaus wurde die Keramik mit einer schützenden und nahezu unverwundlichen, ultraharten Porzellanlasur versehen. Diese sorgt dafür, dass die typische grüne Farbe nicht mehr verblasst oder sich verfärbt, was zuvor, vor allem unter extremen Wetterbedingungen, ab und zu vorgekommen war."

Oft kopiert, aber niemals erreicht

"Wir hatten ein Kochgerät der Premiumklasse entwickelt. Es war nicht nur widerstandsfähiger, sondern in vielen Aspekten auch langlebiger. Die Wärmeisolierung war und ist einzigartig. Man brauchte viel weniger Holzkohle und die Temperatur im EGG war viel stabiler, völlig unabhängig von der Außentemperatur. Außerdem konnten diese EGGs mühelos auf eine Temperatur von 350 °C erhitzt werden, was das Big Green Egg noch vielseitiger machte. Ich hatte mein Ziel erreicht! Mittlerweile ist das Big Green Egg schon oft kopiert worden, aber seine Qualität wurde niemals erreicht. Ein Big Green Egg ist ein Kamado, aber ein Kamado ist noch lange kein Big Green Egg und darauf sind wir unglaublich stolz!", beschließt Ed Fisher seine Geschichte. Eine Erfolgsgeschichte, die erklärt, warum das Big Green Egg so beliebt ist und allmählich die ganze Welt erobert hat."



EIN DREI-GÄNGE-MENÜ VOM BIG GREEN EGG

Einer der Gründe für die Beliebtheit des Big Green Eggs ist die Tatsache, dass jedes Gericht, das auf diesem Kochgerät zubereitet wird, eine charakteristische Geschmacksnote erhält. Sie können gar nicht genug davon bekommen? Dann bereiten Sie doch einmal ein 3-Gänge-Menü mit dem Big Green Egg zu! Alle Ihre Gäste werden angenehm überrascht sein, wie gut auch Vor- und Nachspeisen mit dem Big Green Egg gelingen.

Knusprig frittierte
grüne Tomaten mit
Speck

Für 4 Personen

Vorbereitung: 50 Minuten (zusätzlich 4 bis 12 Stunden für das Marinieren vom Huhn)

Zubereitung der Vorspeise: 45 Minuten

Zubereitung der Hauptspeise: 55 Minuten

Zubereitung der Nachspeise: 30 Minuten

Vorspeise: Tomaten mit Speck

500 g fetter Bauchspeck
1 Zweig Rosmarin
250 ml Sonnenblumenöl
4 (unreife) grüne Tomaten
ca. 150 g Mehl
4 Eiweiß (das Eiweiß wird für die Nachspeise verwendet)
ca. 150 g Panko

Für die Sauce:

200 g Mayonnaise
50 g Ketchup
25 g Sriracha-Sauce (scharfe Chilisauce)

Hauptspeise: Cola-Huhn

1 Huhn (ca. 1,2 kg)
50 g frischer Ingwer
2 Knoblauchzehen
1 EL scharfer Senf (Colman's)
650 ml Coca Cola

400 g Steckrüben
750 ml Vollmilch
250 g Grits oder Polenta
100 g Butter
100 g Cheddar, gerieben

Nachspeise: Pfirsich-Tarte

3 frische Pfirsiche (alternativ aus der Dose)
Butter zum Einfetten
100 g Mehl mit Backpulver versetzt
50 g Zucker
200 ml Vollmilch
4 Eigelb (das Eiweiß wird für die Vorspeise verwendet)
100 g Waldbeeren
Puderzucker

Benötigtes Zubehör:

- Rechteckige Auffangschale
- Dutch Oven
- Digitales Thermometer
- Rostheber
- Grillrost aus Gusseisen
- Saucentopf aus Gusseisen mit Silikonpinsel
- convEGGtor
- EGGmitt-Grillhandschuh

VORBEREITUNG

Cola-Huhn

- Das Huhn teilen, indem Sie mit einer Geflügelschere

an beiden Seiten entlang der Wirbelsäule die Rippen durchschneiden. Das Huhn wenden, mit den Händen flach drücken und zwei große, stabile Metallspieße durch das geteilte Huhn stecken, damit dieses die Form behält.

- Den Ingwer und 1 Knoblauchzehe schälen und beides fein hacken. Den Senf mit einem Schuss Cola versetzen und zu einer glatten Sauce verrühren. Das restliche Cola unterrühren und die Marinade in die rechteckige Auffangschale gießen. Das Schmetterlingshuhn in die Marinade legen und mit Frischhaltefolie abdecken. Die rechteckige Auffangschale in den Kühlschrank stellen und das Huhn 4 bis 12 Stunden marinieren lassen. Das Huhn während des Marinierens (nach der Hälfte der Zeit) einmal wenden.

- Die Steckrüben in Spalten schneiden und in leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Rüben ca. 4 Minuten kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank lagern.

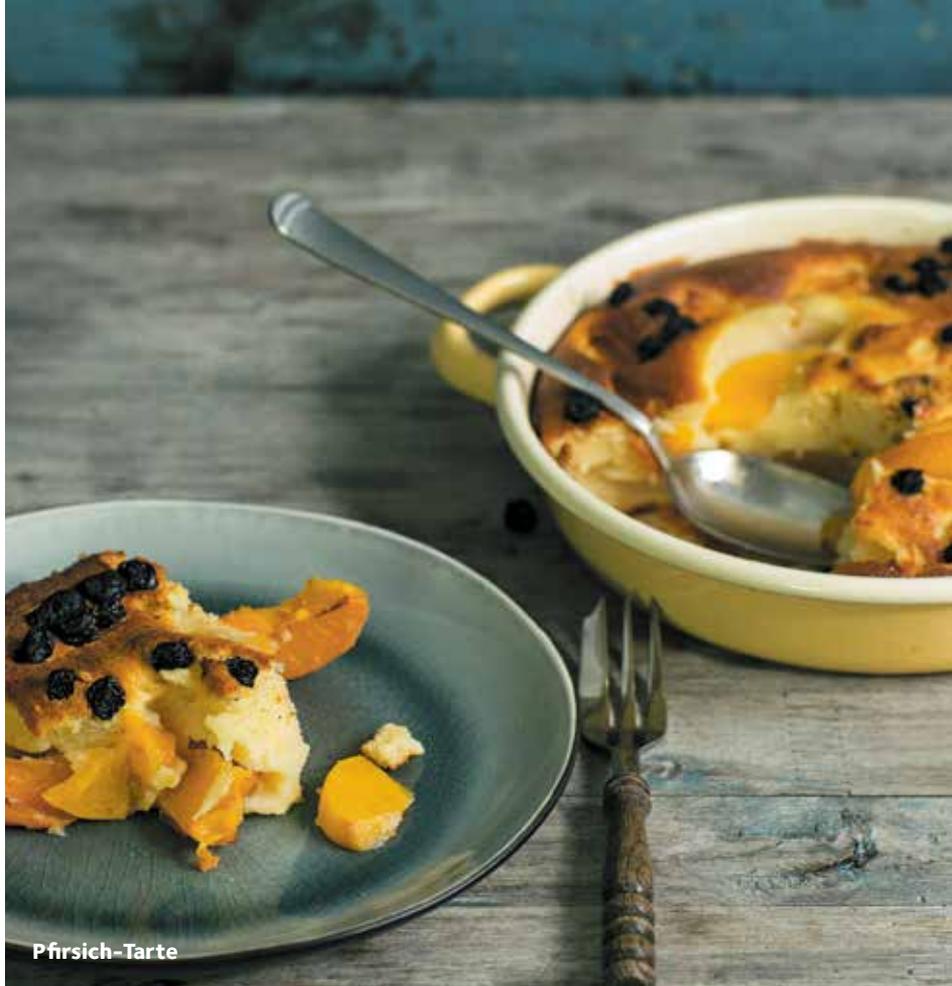
Tomaten mit Speck

- Den Bauchspeck in dicke Streifen schneiden. Die Nadeln von dem Rosmarinzweig abstreifen und fein hacken. Alle Zutaten für die Sauce vermischen und in ein Glas oder in eine Schale geben. Einzeln und abgedeckt im Kühlschrank lagern.





Cola-Huhn mit Grits und Steckrüben



Pfirsich-Tarte

Pfirsich-Tarte

- Die Pfirsiche häuten. Pfirsiche halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Bis zur Zubereitung abgedeckt im Kühlschrank lagern.
- Eine runde Backform (Ø 18 cm mit ca. 3 cm Rand) mit der Butter einfetten. Mehl, Zucker, Milch und Eigelb in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die Form gießen, mit Frischhaltefolie abdecken und bis zur Zubereitung im Kühlschrank verwahren.

ZUBEREITUNG

Tomaten mit Speck

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Rost auf 200 °C erhitzen. Inzwischen die Tomaten in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Salz bestreuen. Mehl auf einen Teller streuen und das Eiweiß in einer flachen Schale verquirlen. Den fein gehackten Rosmarin mit dem Panko vermischen und auf einen Teller geben.
- Das Sonnenblumenöl in den Dutch Oven gießen und diesen auf den Rost stellen. Die Speckstreifen in das noch nicht heiße Sonnenblumenöl legen, den Deckel des EGGs schließen und den Speck in 10 bis 15 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit die Tomatenscheiben der Reihe nach durch das Mehl (überschüssiges Mehl abklopfen), durch das Eiweiß und danach durch den Panko ziehen.
- Den Speck mit einem Schaumlöffel aus dem Dutch Oven herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit dem Thermometer vorsichtig kontrollieren, ob das Sonnenblumenöl eine Temperatur von 160 °C erreicht hat. Wenn das Öl zu heiß ist, den Dutch Oven kurz vom Rost nehmen (und wieder daraufstellen, sobald das Öl genügend abgekühlt ist), bzw. noch länger erhitzen, wenn das Öl noch nicht heiß genug ist.

- Eine erste Portion der panierten Tomaten in das Öl geben und in ca. 4 Minuten von beiden Seiten goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel aus dem Dutch Oven

herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pfeffer und Salz bestreuen. In der Zwischenzeit die nächste Portion panierte Tomaten frittieren. Auf diese Weise vorgehen, bis alle Tomaten frittiert sind.

- Die frittierten Tomaten mit dem ausgebackenen Speck und der Dipsauce servieren.

Cola-Huhn

- Den Edelstahlrost entfernen und mit dem Rostheber den Gusseisenrost in das EGG einsetzen. Bringen Sie die Temperatur auf 180 °C.
- Das Huhn aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier abtupfen. Ein wenig Marinade in den Saucentopf aus Gusseisen gießen. Das Huhn einige Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen. Das Huhn vom Rost nehmen, den Gusseisenrost mithilfe des Rosthebers aus dem EGG herausheben und den convEGGtor einsetzen. Die Auffangschale mit der Marinade darauf setzen, dann den Edelstahlrost in das EGG einsetzen und das Huhn darauf legen (mit der Hautseite nach oben). Den Saucentopf mit der Marinade auf den Rost neben das Huhn stellen. Den Deckel des EGGs schließen, die Temperatur auf 150 °C reduzieren und das Huhn etwa 45 Minuten garen. Das Huhn regelmäßig und großzügig mit der Marinade aus dem Topf bestreichen. Diese und die Marinade in der Auffangschale werden langsam einkochen. Wenn die Marinade zu dick wird, können Sie bei Bedarf einen Schuss Wasser hinzugeben.
- Während das Huhn im Big Green Egg gart, die zweite Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Milch mit 750 ml Wasser und dem feingehackten Knoblauch im (gespülten) Dutch Oven auf dem Herd zum Kochen bringen. Den Grits (oder die Polenta) einrühren und bei schwacher Hitze 30 Minuten garen.
- Den gegarten Grits vom Herd nehmen und bei geschlossenem Deckel noch etwas ruhen lassen. Das Huhn aus dem EGG herausnehmen und locker mit Alufolie

abdecken. Den Rost entfernen und die Steckrüben in die Marinade in der Auffangschale legen. Den Deckel des EGGs schließen und die Steckrüben in circa 5 Minuten erwärmen.

- In der Zwischenzeit die Butter in Würfel schneiden und den geriebenen Cheddar mit dem Grits vermischen. Mit Salz abschmecken. Die Spieße aus dem Huhn herausnehmen und das Huhn in schöne Stücke schneiden. Die Auffangschale mit den Steckrüben aus dem EGG herausnehmen. Den Rost für die Zubereitung des Desserts wieder einsetzen. Der convEGGtor bleibt dabei im EGG.
- Das Huhn und die Steckrüben mit etwas eingekochter Marinade auf den Tellern anrichten und einen ordentlichen Löffel Grits dazugeben.

Pfirsich-Tarte

- Die Backform mit dem Teig aus dem Kühlschrank nehmen. Prüfen Sie, ob das EGG mit convEGGtor und Rost nach wie vor eine Temperatur von 180 °C hat und korrigieren Sie diese bei Bedarf.
- Die Pfirsichscheiben auf den Teig verteilen und mit den Waldbeeren bestreuen. Die Backform auf den Rost des EGGs stellen, den Deckel schließen und die Tarte in ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- Die Form aus dem EGG herausnehmen, die warme Tarte mit Puderzucker bestreuen und in Stücke schneiden.

MÖCHTEN SIE REZEPTE PER E-MAIL ERHALTEN?

Sie möchten regelmäßig per E-Mail die neuesten Saisonmenüs und Rezept-Specials für das Big Green Egg erhalten? Dann melden Sie sich einfach unter **biggreenegg.eu** für unseren Newsletter "Inspiration Today" an, damit Sie sich immer wieder von den leckersten Rezepten inspirieren lassen können.

3x LOW & SLOW



Slow Cooking ist eine der Zubereitungstechniken, für die sich das Big Green Egg außerordentlich gut eignet. Sie brauchen dazu gar nicht viel: Ein schönes Stück Fleisch, einige Gewürze und das Big Green Egg reichen vollkommen aus. Die Zubereitung ist denkbar einfach, macht kaum Arbeit und das saftige und schmackhafte Ergebnis wird Sie überraschen.



Pulled pork

Wenn Sie das Bürgermeisterstück während des Garens räuchern, wird der Geschmack noch intensiver. Wenn Sie vor dem Anzünden zuerst einige Holzchips unter die Holzkohle mischen, wird beim ersten Teil dieser Slow Cooking-Methode immer auch ein wenig Rauch freigesetzt. Servieren Sie das Pulled Pork beispielsweise auf einem Brötchen mit Krautsalat, Salat, süßsaurem Gemüse und Grillsauce.



Für ca. 20 Personen
(als Belag auf einem Brötchen)
Vorbereitung: ca. 10 Minuten
Zubereitung: 14 bis 16 Stunden
(zzgl. Ruhezeit)

1 Bürgermeisterstück, ca. 2 bis 2,25 kg schwer

Zum Einreiben:

10 EL brauner Basterdzucker
2 EL gemahlene Curcuma
3 EL Zwiebelpulver
3 EL Knoblauchpulver
1,5 EL Cayennepfeffer
7 EL Paprikapulver
7 EL Salz

Benötigtes Zubehör:

Cherry Wood Chips
convEGGtor
Funkthermometer mit zwei Fühlern
EGGmitt-Grillhandschuh
Fleischkrallen

Das Bürgermeisterstück aus dem Kühlschrank nehmen, alle Gewürze gut miteinander vermischen und das Fleisch von allen Seiten großzügig damit einreiben. Die Gewürze dabei richtig gut in das Fleisch einmassieren. Die restliche Gewürzmischung können Sie in einem geschlossenen Behälter für das nächste Mal aufheben.

Eine gute Handvoll Cherry Wood Chips in Wasser einweichen. Einige Hände voll (nicht eingeweichten) Cherry Wood Chips unter die noch nicht entzündete Holzkohle mischen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und den Deckel des EGGs 10 bis 12 Minuten geöffnet lassen.

Eine Handvoll Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen. Den convEGGtor und den Rost in das EGG einsetzen. Das Bürgermeisterstück auf den Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Das EGG auf eine Temperatur von 95 bis 110 °C bringen. Bei diesen Temperaturen wird das Pulled Pork schön saftig. Das Bürgermeisterstück ca. 8 Stunden garen, bis es eine Kerntemperatur von 71 °C erreicht hat. Diese Kerntemperatur können Sie mit dem Kernthermometer messen. Bei dieser Temperatur haben Sie die sog. Ebene

erreicht, was bedeutet, dass die Kerntemperatur von jetzt an nur noch sehr langsam auf etwa 77 °C ansteigt.

Wenn die Kerntemperatur von 77 °C erreicht ist, nehmen Sie das Fleisch aus dem EGG heraus, wickeln es in Alufolie und legen das eingepackte Fleisch wieder auf den Rost. Schließen Sie nun den Deckel des EGGs und lassen Sie das Fleisch langsam etwa 6 bis 8 Stunden in der Folie (weiterhin bei einer Temperatur zwischen 95 und 110 °C) weiter garen, bis eine Kerntemperatur von 86 bis 96 °C erreicht wurde. Es kommt dabei nicht auf ein Grad mehr oder weniger an, solange die Temperatur nur über 86 °C liegt.

Nehmen Sie das Bürgermeisterstück mit dem EGGmitt-Handschuh aus dem EGG heraus und lassen Sie das in Folie eingewickelte Fleisch in einer Kühlbox 2 bis 6 Stunden ruhen. Die Folie und die Kühlbox haben eine isolierende Wirkung und das Fleisch kann dadurch gut die Temperatur halten. Kühlelemente sind also überflüssig.

Ziehen Sie das Bürgermeisterstück dann mithilfe der Fleischkrallen auseinander.



VITELLO TONNATO

Slow Cooking auf dem Big Green Egg ist perfekt für die Zubereitung von Vitello tonnato geeignet. Das Fleisch bleibt auf diese Weise wunderbar zart. Wenn Sie dieses Rezept für 4 bis 6 Personen machen, bleibt noch ein gutes Stück des gegarten Kalbsfilets übrig. Dieses können Sie am nächsten Tag beispielsweise für ein Brötchen mit Vitello tonnato verwenden. Oder Sie schneiden das Fleisch in dünne Scheiben und belegen damit ein mit Senf bestrichenes Butterbrot.

Die Kalbsnuss aus dem Kühlschrank nehmen und mit den Gewürzen zum Einreiben bestreuen. Das Fleisch von allen Seiten gut mit den Gewürzen einreiben.

Eine gute Handvoll Hickory-Holzchips in Wasser einweichen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und den Deckel des EGGs 10 bis 12 Minuten geöffnet lassen.

Die eingeweichten Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen. Den convEGGtor und den Rost in

das EGG einsetzen. Die Kalbsnuss auf den Rost legen, den Deckel des EGGs schließen und das EGG auf eine Temperatur von 100 °C bringen. Die Kalbsnuss etwa 50 Minuten garen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 °C erreicht hat. Diese Kerntemperatur können Sie mit dem Kernthermometer messen.

In der Zwischenzeit die Thunfischsauce zubereiten. Dazu den Thunfisch und die Kapern abtropfen lassen und in einem Standmixer mit den übrigen Zutaten zu einer Sauce mixen. Diese darf noch eine leicht grobe Konsistenz haben. Die Sauce mit Pfeffer und Salz abschmecken und bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht wurde, nehmen Sie die Kalbsnuss aus dem Big Green Egg heraus und lassen sie abkühlen. Das Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und bis zum Servieren im Kühlschrank verwahren.

Die Kalbsnuss zum Servieren des Vitello tonnato in schöne, dünne Scheiben schneiden. Die Kapernäpfel und die Kapern abtropfen lassen und die Hälfte der Kapernäpfel längs halbieren. Den gemischten Salat auf die Teller verteilen und die Kalbsnusscheiben darauf anrichten. Mit der Thunfischsauce, den ganzen und halbierten Kapernäpfeln und den Kapern servieren. Kurz vorher noch die Zitronenschale darüber raspeln.

Für 4 bis 6 Personen
Vorbereitung: ca. 5 Minuten
Zubereitung: 60 Minuten
(zuzüglich Abkühlzeit)

1 Kalbsnuss, ca. 800 g bis 1,2 kg schwer

Zum Einreiben:

2 EL Pimentón dulce
(geräuchertes süßes Paprikapulver)
2 EL (edelsüßes) Paprikapulver
½ EL Nanami togarashi / Shichimi togarashi
(Asia-Shop)

Für die Sauce:

1 Dose Thunfisch in Wasser à 160 g
1 EL Kapern
3 bis 4 EL Mayonnaise
Saft von ½ Zitrone

Zum Garnieren:

8 Kapernäpfel
1 EL Kapern
100 g gemischter Salat
Fein geriebene Schale von ½ Zitrone

Benötigtes Zubehör:

🔥 Hickory-Holzchips
🔥 convEGGtor
🔥 Funkthermometer mit zwei Fühlern

LANGSAM GEGARTER BAUCHSPECK

Aufgrund der großen Menge Fett kann bei langsam gegartem Bauchspeck eigentlich nichts schiefgehen. Im Grunde ist es nichts Anderes als die nicht geschnittene Variante der beliebten Speckscheiben, nur besser!

Für 4 Personen

**Vorbereitung: ca. 10 Minuten
(zzgl. 1 Nacht marinieren)**

Zubereitung: 3 Stunden + 15 Minuten

1 kg Bauchspeck ohne Schwarte
2 EL Knoblauchpüree
Meersalz
½ Bund Thymian
½ Bund Rosmarin
6 bis 8 Lorbeerblätter

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Funkthermometer mit zwei Fühlern



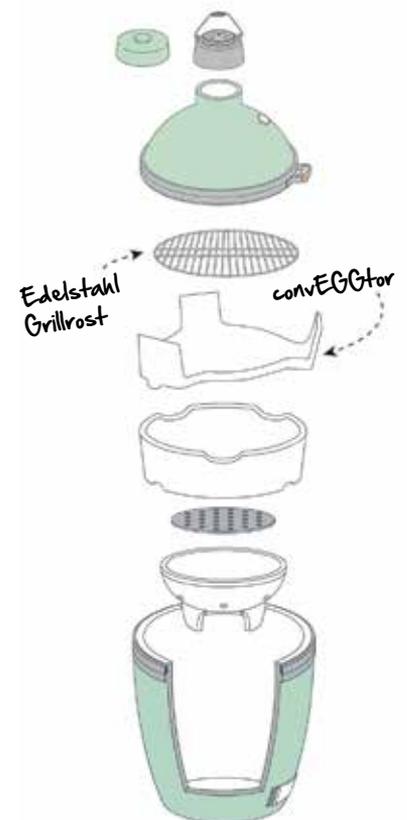
Den Fettrand des Bauchspecks kreuzweise einschneiden. Auch die Fleischseite kreuzweise leicht einschneiden, damit die Aromastoffe gut in das Fleisch einziehen können. Den Speck von beiden Seiten mit dem Knoblauchpüree einreiben und großzügig mit Meersalz bestreuen. Je die Hälfte vom Thymian, vom Rosmarin und von den Lorbeerblättern auf die Fettseite und die andere Hälfte auf die Fleischseite legen. Abgedeckt eine Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Bauchspeck aus dem Kühlschrank nehmen. Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und den Deckel des EGGs 10 bis 12 Minuten geöffnet lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter von der Fleischseite des Bauchspecks und teilweise auch von der Fettseite abreiben. Wenn beim Garen noch einige wenige Kräuter auf dem Fett liegen, bekommt dieses und somit das Fleisch dadurch zusätzlich Geschmack.

Den convEGGtor und den Rost in das EGG einsetzen. Den Bauchspeck mit der Fettseite nach oben auf den Rost legen, sodass das schmackhafte Fett schön in das Fleisch eindringen kann. Das Fleisch beträufelt sich sozusagen selbst mit dem Fett. Außerdem tropft das Fett dann fast gar nicht auf den convEGGtor, sonst gäbe es nämlich eine enorme Rauchentwicklung. Den Deckel des EGGs schließen und dieses auf eine Temperatur von ca. 100 °C bringen. Den Bauchspeck etwa 3 Stunden garen lassen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von mindestens 77 °C erreicht hat. Diese Kerntemperatur können Sie mit dem Kernthermometer messen.

Nachdem die Kerntemperatur erreicht wurde, können Sie den Bauchspeck aus dem EGG herausnehmen. Sie können den Speck nun entweder in schöne, dünne Scheiben schneiden und servieren oder die Scheiben bei einer Temperatur von 230 °C (ohne convEGGtor) von jeder Seite noch etwa eine Minute grillen. Oder Sie lassen den Speck abkühlen (und verwahren ihn abgedeckt im Kühlschrank), damit Sie ihn am nächsten Tag aufschneiden und grillen können.

Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Indirektes Garen

Durch das Einsetzen des convEGGtors verwandeln Sie Ihr Big Green Egg in einen Ofen. Einsetzbar für niedrige und hohe Temperaturen, eventuell mit Zugabe von Holzchips zum Räuchern von Zutaten.

Unter anderem geeignet für:
Garen von Braten / Fisch /
Räuchern von Braten und Fisch



Haben Sie Lust auf eine ordentliche Portion Inspiration von Big Green Egg?

Dann melden Sie sich doch einfach für den offiziellen Big Green Egg-Newsletter „Inspiration Today“ an und freuen Sie sich darauf, leckere Rezepte und praktische Tipps in Ihrer Mailbox vorzufinden.

Gehen Sie dazu auf:
biggreenegg.eu/de/anmelden



Temperaturen & garzeiten

Zubereitung	Weight	Temperatur Big Green Egg	Kern-Temperatur	Zeit (ca.)
Grillen				
Obst & Gemüse	20-100 g	220°C	-	2-5 min.
Schalentiere	20-100 g	220°C	55°C	13 min.
Fisch	150-250 g	220°C	55°C	13 min.
Rib eye am Knochen	1 kg	230-250°C	52-58°C	16-20 min.
Rib-eye	100-250 g	220°C	50-68°C	5-10 min.
Lammkoteletts	100-250 g	220°C	50-68°C	5 - 10 min.
Hähnchen	150-250 g	150°C	77°C	16-20 min.
Entenbrust	300 g	190-200°C	54°C	6-8 min.
Indirekt Kochen				
Schweinenacken	2-5 kg	120°C	65°C	4 h
Lammkeule	2-5 kg	120°C	55°C	3 h
Rinderschwanzstück	2-5 kg	120°C	48°C	1,5 h
Ofenhähnchen	1,5 kg	180°C	77°C	75-90 min
Hähnchenkeule	250 g	180°C	77°C	35-34 min.
Hühnerbrust	250 g	180°C	77°C	16-20 min.
Räuchern				
Schweinenacken	2-5 kg	90°C	65°C	8-9 h
Rinderschwanzstück	1-3 kg	90°C	48°C	1,5 h
Lachs	180 g	90°C	50°C	20-25 min.
Schmoren				
Schmorgericht mit Fleisch	2-8 kg	150°C	-	3-4 h
Schmorgericht mit Gemüse	1-5 kg	150°C	-	20 min
Backen auf Stein				
Pizza (Kruste 2-3 mm)	-	250°C	-	6-10 min.
Röstkartoffeln	-	150°C	-	2-3 h
Geröstetes Knollengemüse	-	150°C	-	2-3 h
Warmer Schokoladenkuchen	-	200°C	-	10 min.



So zünden sie das Big Green Egg an

1. Füllen Sie den keramischen Feuerkorb bis ca. fünf Zentimeter über den Rand mit Holzkohle. Legen Sie drei Big Green Egg Holzkohle-Grillanzünder darauf.
2. Öffnen Sie das Zuluftventil an der Keramikbasis vollständig und zünden Sie die Grillanzünder an. Lassen Sie den Deckel offen stehen. Durch die große Menge an Sauerstoff wird die Holzkohle schnell zu glühen beginnen.
3. Setzen Sie nach 10 bis 15 Minuten, wenn die Grillanzünder verbrannt sind, die Zubehörteile für den gewünschten Aufbau ein.
4. Schließen Sie den Deckel und setzen Sie das Abluftventil darauf. Stellen Sie die Temperatur mittels dem Zuluft- und Abluftventil ein.

Achtung! Halten Sie den Deckel vom Big Green Egg nach dem Anzünden möglichst geschlossen, damit die gewünschte Temperatur im EGG erhalten bleibt.

FLAVOUR VIRTUOSO

OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST
BIGGREENEGG.EU

Terry Koval

Terry Koval
Wrecking Bar Brewpub
Atlanta, USA

OPEN FLAVOUR™





Die Region des Chefkochs

Die Inspirationsquelle von Terry Koval

Vielleicht liegt es an den allseits bekannten Fastfood-Ketten, dass man die USA auch immer gleich mit Hamburgern und Hot Dogs in Verbindung bringt. Oder es liegt daran, dass die Essgewohnheiten, abgesehen von den Klassikern, in jeder Region des Landes so unterschiedlich sind. Wer aber die richtigen Adressen kennt, kann dort die leckersten Gerichte genießen, zubereitet mit den besten Produkten der Region. So zum Beispiel im Wrecking Bar Brewpub in Atlanta, wo Chefkoch Terry Koval sich von regionalen Zutaten inspirieren lässt.

Der Wrecking Bar Brewpub ist in Atlanta und im gesamten US-Bundesstaat Georgia ein Begriff. Ein gemütliches Restaurant in einem wundervollen historischen Gebäude im District Little Five Points. Das obere Stockwerk, The Marianna, dient als Location für Empfänge, Hochzeiten und sonstige Feierlichkeiten. Im unteren Stock befindet sich das Restaurant mit einer daran angeschlossenen, eigenen Bierbrauerei, in der jährlich etwa 120 Chargen Bier gebraut werden. Die Gäste stammen aus allen Bevölkerungsschichten. Familien, Freundescliquen, Studenten und Geschäftsleute kommen alle gleich gern, was der entspannten Atmosphäre und der großartigen Küche zu verdanken ist. In dieser Küche schwingt Terry das Zepter, Geschäftsführer Stevenson Rosslow managt das Serviceteam und Bob Sandage befasst sich hinter den Kulissen hauptsächlich mit der Brauerei.

Talentierte und engagiert

Terry: "Bob und Kristine haben das Gebäude 2010 gekauft und den Wrecking Bar Brewpub nach einer Umbauzeit

von 16 Monaten eröffnet. Nach einem Jahr, in dem drei verschiedene Chefköche in der Küche gestanden hatten, zogen sie Bilanz und kamen zu dem Schluss, dass das Bier und der Service gut waren, das Essen aber höchstens als passabel durchgehen konnte." Stevenson: "Das Essen war tatsächlich verbesserungswürdig. Wir machten uns auf die Suche nach einem talentierten und engagierten Chefkoch, der Lust auf die Herausforderung hatte, die Qualität unserer Gerichte zu verbessern. Am besten einer, der direkt in die Geschäftsleitung mit einsteigen wollte. Unsere Vision passte perfekt zu der von Terry, den ich 2000 kennen gelernt hatte, als wir beide in demselben Restaurant arbeiteten. Ich wusste, dass er ein Fachmann ist, und kannte seine Vorliebe für ehrliche, nachhaltig produzierte Zutaten. Er war genau der Chefkoch, den Bob, Kristine und ich suchten."

Direkt vom Hof auf den Teller

"Damals arbeitete ich für Farm Burger", erläutert Terry. "Ich war seit der Eröffnung an diesem Konzept beteiligt. Wir servierten hier unter anderem hausgemachte Burger aus trocken gereiftem Fleisch von Rindern, die mit Gras gefüttert werden. Alle Zutaten stammten aus nachhaltiger und verantwortungsbewusster Produktion von Bauern aus der Region. Ab dem Moment, da Farm Burger über drei Niederlassungen verfügte, war es für mich an der Zeit, weiterzuziehen. Ich stellte mir selbst dabei eine einzige Bedingung: Ich wollte weiterhin unbedingt mit ehrlichen und regional erzeugten Produkten arbeiten. Das war auch der Ausgangspunkt von Stevenson, Bob und Kristine. Wir würden uns also gegenseitig stärken und nach dem Grundsatz 'Direkt vom Hof auf den Teller' arbeiten." >>



SALAT MIT GEGRILTEM KÜRBIS, ZIEGENKÄSE UND PIKANTEN NÜSSEN

Für 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Zubereitung: 25 Minuten

Für den Kürbis:

1 Flaschenkürbis, ca. 750 g schwer
30 ml Olivenöl Extra vergine
3,5 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
7 g Meersalz

Für die Vinaigrette:

60 g Honig
60 ml Champagner-Essig
80 g frische Thymianblätter
120 ml Olivenöl Extra vergine
1 g Meersalz

Sonstige Zutaten:

1 Strunk Bleichsellerie (nur die inneren, hellen Blätter des Strunks verwenden)
1 Bund glatte Petersilie
200 g Ziegenkäse
55 g pikante Nüsse (siehe Grundrezept)
Ringelblumenblüten (ungespritzt, siehe Tipp auf Seite 30)

Benötigtes Zubehör:

Grillrost aus Gusseisen

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem Gusseisenrost auf 250 °C erhitzen. Inzwischen den Kürbis schälen, der Länge nach halbieren und die Samenkörner mit einem Löffel herausschaben. Die Kürbishälften mit der Schnittfläche auf ein Schneidebrett legen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine große Schüssel geben und mit Olivenöl, frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz vermischen.

Die Kürbisscheiben auf dem Rost verteilen und Deckel des EGGs schließen. Die Scheiben 3 Minuten grillen, dann wenden und ca. weitere 2 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, bis der Kürbis weich und gar ist. Aus dem EGG herausnehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das EGG ausmachen, indem Sie das Zuluft- und das Abluftventil schließen.

In der Zwischenzeit für die Vinaigrette Honig, Essig und Thymian miteinander vermischen. Das Olivenöl in einem dünnen Strahl und unter ständigem Rühren hinzugeben und die Vinaigrette mit Salz abschmecken.

Die Bleichsellerie in Scheiben schneiden und die Blätter der Petersilie abzupfen. Alles in einer Schüssel miteinander mischen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Den Ziegenkäse, den gegrillten Kürbis und den Salat auf den Tellern anrichten und mit den pikanten Nüssen und den Ringelblumenblüten bestreuen.

PIKANTE NÜSSE

Diese leckeren Nüsse werden in der Wrecking Bar häufig als Snack serviert, aber sie schmecken auch gut als knusprige Zutat im Salat.

Für 500 Gramm Nüsse

Vorbereitung: 15 Minuten

Zubereitung: 50 bis 65 Minuten

2,5 g Rohrzucker
5 g Salzflocken
5 g Kümmel, gemahlen
2,5 g Zimtpulver
2,5 g Ingwerpulver
2,5 g Cayennepfeffer
2,5 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 g Muskatnuss, frisch gemahlen
250 g ungebrannte Pekannüsse
250 g ungebrannte Walnüsse
30 ml Zuckersirup (auf der Grundlage von 1 Teil Zucker und 1 Teil Wasser)
1 EL Traubenkernöl + etwas Öl zum Einfetten

Benötigtes Zubehör:

convEGGtor
Gusseisenpfanne

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 150 °C erhitzen. In einer Schale den Zucker, die Salzflocken und die Gewürze vermischen und diese Gewürzmischung beiseite stellen.

Die Nüsse in der Gusseisenpfanne verteilen, die Pfanne auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Nüsse ca. 10 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind. Zwischendurch öfter wenden. Die Pfanne aus dem EGG herausnehmen, die Nüsse auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die Temperatur des EGGs auf 135 °C reduzieren.

Die Gusseisenpfanne mit Traubenkernöl einfetten. Die abgekühlten Nüsse grob hacken. In der großen Schüssel die Nüsse, den Zuckersirup und das Traubenkernöl mischen. Mit der Gewürzmischung bestreuen und diese vorsichtig unterheben, sodass die Nüsse gut und gleichmäßig mit der Gewürzmischung bedeckt sind. Die Nüsse dann in die eingefettete Pfanne geben.

Die Pfanne auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Nüsse 20 Minuten rösten und dann wenden. Die Nüsse weitere 15 bis 20 Minuten rösten, bis sie leicht geröstet und karamellisiert sind. Sie können das kontrollieren, indem Sie ein paar Nüsse aus der Pfanne nehmen und diese einige Minuten abkühlen lassen. Wenn sich die Nüsse trocken anfühlen, sind sie fertig. Die Pfanne aus dem EGG nehmen und die Nüsse vollständig abkühlen lassen.



Vom Kopf bis zur Schwanzspitze

"Unsere Speisekarte enthält nur Fleischprodukte von Tieren, die ein gutes Leben gehabt haben. Die frei auf der Wiese herumlaufen und sich artgerecht ernähren konnten. Die Qualität ist dadurch wirklich großartig. Das Fleisch schmeckt tatsächlich nach Fleisch. Unser Schweinefleisch beziehen wir beispielsweise komplett von Riverview Farms. Das Ausbeinen und Verarbeiten der halben Karkassen übernehmen wir selbst. Das gesamte Tier wird verwertet, vom Kopf bis zur Schwanzspitze. Unser Rindfleisch und die Enten beziehen wir von White Oak Pastures, einer gigantischen Farm in Bluffton mit etwa 100 Beschäftigten, wo die Tiere in ihrem eigenen Tempo aufwachsen können", erläutert Terry. "Unser Menü wechselt auch jeden Tag. Zwar bieten wir immer ein Gericht mit Schweinefleisch an, aber das Fleischteil, das wir dafür verwenden, wechselt. Ein Schwein hat schließlich nur zwei Filets, wenn die also aufgebraucht sind, verarbeiten wir ein anderes Teil vom Schwein."

Wrecking Barn Farm

Stevenson teilt mit, dass er sich auf den Weg zur Wrecking Barn Farm macht, weil dort noch eine Menge Arbeit auf ihn warte. Wrecking Barn Farm ist der Gemüse- und Obsthof von Bob und Stevenson in Loganville, östlich von Atlanta, wo die beiden ihre eigenen Gewächse anbauen. Terry kommt gleich mit, um diverse Produkte abzuholen. Um das Tagesgeschäft des 26 Hektar großen Hofes kümmert sich Rachel Hennon, die ebenso leidenschaftlich denkt und arbeitet wie die beiden Herren. "Ich bin eigentlich Grafikdesignerin von Beruf", erzählt Rachel. "Aber ich da ich das Leben auf dem Land, die harte Arbeit und das Wühlen in der Erde liebe, habe ich auf der Love is Love Farm von Joe Reynolds gearbeitet. Joe züchtet in meinen Augen das beste Obst und Gemüse in Atlanta. Bevor Bob und Stevenson diesen Bauernhof gekauft haben, bezogen sie das Gemüse für den Wrecking Bar Brewpub bei Joe. Und als sie sagten, dass sie jemand für die Leitung der Farm

suchten, hat Joe mich dafür vorgeschlagen. Er setzt sich sehr dafür ein, dass Nachwuchsbauern den Beruf erlernen, um sie anschließend aus dem Nest zu stoßen, damit sie lernen, auf eigenen Beinen zu stehen."

Biologischer Anbau

Rachel: "Terry ist eng an der Auswahl der Produkte beteiligt, die wir hier biologisch anbauen und kommt regelmäßig einen Tag vorbei, um bei uns mitzuarbeiten. Er durchforstet jährlich den Samenkatalog und sagt uns dann, welche Gemüse- und Obstsorten wir anpflanzen sollen. Stevenson unterstützt ihn dabei und ich erstelle einen Masterplan. Bei uns wachsen zurzeit unter anderem vierzehn verschiedene Tomatensorten, vier Gurkensorten, Muskattrauben, Blaubeeren, zwei Sorten Erdbeeren, Wassermelonen, zwei Sorten Grünkohl, Brokkoli und Rüben, Blumenkohl, Flaschenkürbis, Spinat und mehrere Sorten Radieschen. Wir arbeiten vor allem mit schmackhaften alten Sorten, den sogenannten vergessenen Gemüsesorten, wie Capperino-Paprika und besonderen Okra-Schoten." Terry: "Übrigens ist nicht alles, was hier wächst, für den Wrecking Bar Brewpub bestimmt. Dazu ist unsere Ernte viel zu groß. Einige befreundete Chefköche gehören ebenfalls zu den Abnehmern der Produkte der Wrecking Barn Farm und ein Teil der Produktion ist für die Gemüseboxen der Community Supported Agriculture bestimmt oder wird samstags auf dem Freedom Farmers Market vor dem Carter Center in Atlanta verkauft."

Freie Natur

Ehe Terry sich wieder auf den Weg zum Wrecking Bar Brewpub macht, legt er noch einen kurzen Zwischenstopp in Conley auf der Decimal Place Farm von Mary Hart Rigdon ein. Ein Ziegenhof, auf dem die Ziegenmilch zur Käseproduktion verwendet wird. "Normalerweise kommt Mary immer bei mir vorbei, aber ab und zu statte ich ihrem Hof auch gern einen Besuch ab", gibt Terry zu. >>

NOCH MEHR KOCHSPASS MIT DEM RICHTIGEN ZUBEHÖR!



1. convEGGtor®

Der aus Keramik bestehende convEGGtor wirkt als Hitzeschild und schützt die Gerichte vor einem direkten Kontakt zur Hitzequelle. Dadurch arbeitet das EGG mit indirekter Hitze wie ein Ofen. Die ideale Methode für die Zubereitung aller Ofengerichte, zum Kochen empfindlicher Speisen, zum Niedrigtemperaturgaren und für den Einsatz in Kombination mit dem Dutch Oven (Kochtopf aus Gusseisen). Der convEGGtor kann mit dem Back- und Pizzastein kombiniert werden, sodass man die wunderbarsten Brote und Pizzen mit richtig knusprigem Boden backen kann. Lieferbar für alle Modelle.

2. Cast Iron Sauce Pot with Basting Brush Gusseisen-Saucetopf mit Saucenpinsel

Dieser Gusseisentopf ist ideal z.B. für das Schmelzen von Butter oder das Erwärmen von Saucen oder Marinaden auf dem Grillrost des Big Green Eggs. Da das Eisen die Hitze gut hält, bleibt der Inhalt des Topfes noch lange warm, auch wenn er nicht mehr auf dem Rost des EGGs steht. Der Griff des Silikonpinsels passt perfekt in den Griff des Topfes, sodass überschüssige Sauce einfach in den Topf abtropfen kann. Lassen Sie den Pinsel aber nicht am Topf, wenn Sie ihn in das EGG stellen. Geeignet für die Modelle MiniMax bis XXLarge.

3. Cast Iron Dutch Oven Gusseisentopf

Der Dutch Oven (Ø 27 cm) ist ein vielseitiger Gusseisentopf, der sich ideal für das Kochen, Schmoren und Braten im Big Green Egg eignet. Der Topf kann beispielsweise für die Zubereitung verschiedener Eintopfgerichte verwendet werden, wie Aufläufe, Stews, Suppen oder einfach ein schönes Stück Schmorfleisch. Geeignet für die Modelle Medium bis XXLarge.

4. Cast Iron Grid Rost aus Gusseisen

Der Rost aus Gusseisen verleiht Ihrem Essen den charakteristischen Grillgeschmack sowie einen Abdruck in Form eines Diamantmusters auf Speisen wie Gemüse, Fleisch und Geflügel. Lieferbar für die Modelle Mini bis Large.

Die komplette Kollektion finden Sie unter biggreenegg.eu



"Es ist nach wie vor großartig zu sehen, wie sie mit den Tieren umgeht. Mary geht so liebevoll und aufmerksam mit ihren Ziegen um. Sie kennt jede einzelne Ziege beim Namen." Mary: "Ich möchte einfach nur gut für sie sorgen und sie sind ja leicht wiederzuerkennen!" Sobald sich Mary unter die Ziegen mischt, zeigt sich, dass die Liebe wirklich beidseitig ist. Auch diese Tiere haben ein gutes Leben, das sie das ganze Jahr über in der freien Natur verbringen. Die Lämmer stehen allerdings im Stall, unter den wachsamen Augen von Marys Hunden. Die offenen Seiten des Stalls sorgen aber für viel Licht und frische Luft. In den Wintermonaten werden sie mit mobilen, transparenten Wänden geschlossen, sodass es schön warm bleibt, aber dennoch genügend Licht hereinkommt. Die Muttertiere können sich frei bewegen, je nach Lust und Laune drinnen oder draußen.

Gute Milchrasse

"Draußen fressen die Ziegen, was sie wollen", erzählt Mary, "und sie mögen einfach alles. Wenn es gestürmt hat und die Pinienzapfen von den Bäumen geweht wurden, müssen die Tiere aber notgedrungen mal kurz im Stall bleiben, bis ich alle Früchte eingesammelt habe. Denn wenn sie die fressen, schmeckt der Käse später nach Gin. Ich füttere die Ziegen allerdings wohl zu. Jeden Morgen und jeden Abend, wenn ich die Tiere melke, bekommen sie Getreide, wie Mais und Hafer, das mit Melasse angereichert wird. Dieses zusätzliche Futter brauchen sie, weil die Milchproduktion

ihnen viel Energie abverlangt. Alle meine Ziegen und die drei Böcke gehören zur Schweizer Saanenrasse, die seit Anfang des 20. Jahrhunderts in Georgia heimisch ist. Das ist eine sehr gute Milchrasse. Die Milchmenge liegt je nach Ziege zwischen 3 und 4 Litern pro Tag. Über die Ergebnisse führe ich sorgfältig Buch. Beim Kauf von neuen Böcken berücksichtige ich auch die Milchergebnisse der Mutter des betreffenden Bocks.

Die gleiche Philosophie

"Die Milch wird über ein Rohr in der Wand in einen Tank gepumpt, wo sie anschließend bei einer Temperatur von 63 °C 30 Minuten lang pasteurisiert wird. Danach wird sie auf 29 °C zurückgekühlt, damit man anschließend Chevre, Feta, Mozzarella oder Cheddar daraus herstellen kann", beschließt Mary ihre Geschichte. "Das ist doch wunderbar!", ruft Terry begeistert aus. "Marys Ziegenhof ist keine 20 Autominuten vom Wrecking Bar Brewpub entfernt. Wenn ich meine Bestellung aufgegeben habe, bringt sie diese mit ihrem Pick-up persönlich vorbei. Ebenso wie alle meine Lieferanten übrigens. Ich kenne die Herkunft aller Produkte und auch die Bauern. Sie arbeiten hart und mit viel Leidenschaft und haben die gleiche Philosophie wie wir. Und manchmal kommen die Bauern auch einfach auf einen Sprung vorbei, ohne dass sie eine Bestellung liefern, sondern einfach um mit uns etwas Leckeres zu essen!"

EINGELEGTE WALDBEEREN

240 g Zucker
225 g frische Waldbeeren
1 Zweig Thymian
60 ml Zitronensaft

▶ In einem kleinen Stieltopf auf dem Herd den Zucker mit 240 ml Wasser zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, und den Zuckersirup abkühlen lassen.

▶ Die Waldbeeren, den Thymian und den Zitronensaft in ein sauberes Glas mit einem Inhalt von ca. 800 ml geben. Mit dem Zuckersirup aufgießen und das Glas verschließen. Abkühlen lassen und vor Gebrauch mindestens 1 Woche im Kühlschrank verwahren.

MAISBROT

Für 4 Personen

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung: 30 Minuten

2 frische Jalapeño-Schoten
60 g Butter oder Schmalz + etwas Butter zum Einfetten
355 g Maismehl
235 g ungebleichtes Mehl
15 g Backpulver
3 g Backsoda (Natron)
15 g Salz
350 ml Buttermilch
3 Eier
1 EL Honig

Benötigtes Zubehör:

• convEGGtor
• Dutch Oven

▶ Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 230 °C erhitzen. In der Zwischenzeit die Jalapeño-Schoten halbieren, die Stiele und Samenleisten entfernen und das Fruchtfleisch in feine Ringe schneiden. Die 60 g Butter oder Schmalz auslassen. Die Butter zum Einfetten separat auslassen. Den Dutch Oven einfetten. Die 60 g Portion kommt erst später zum Einsatz.

▶ Maismehl, Mehl, Backpulver, Backsoda und Salz in einer großen Schüssel mischen. In einer zweiten Rührschüssel die Buttermilch mit den Eiern verquirlen. Die fein geschnittenen Jalapeños, die 60 g zerlassene Butter bzw. Schmalz und den Honig unter den Teig heben. Den Teig in den Dutch Oven gießen.

▶ Den Deckel auf den Dutch Oven legen, diesen auf den Rost stellen und den Deckel des EGGs schließen. Die Temperatur des EGGs sollte 220 °C betragen. Das Maisbrot in ca. 30 Minuten goldbraun backen.



GEGRILLTE ENTE

MIT GERÖSTETEN OKRASCHOTEN UND SÜSSKARTOFFELN

- Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und mit dem convEGGtor und dem Rost auf 260 °C aufheizen. In der Zwischenzeit die Ente mit Petersilie und Thymian füllen. Für die Glasur den Ingwer schälen und über dem Saucentopf aus Gusseisen fein reiben. Den Essig und den Honig dazu geben.
- Die Ente mit der Glasur bestreichen. Die Ente auf den Rost legen, den Deckel des EGGs schließen und die Temperatur des EGGs auf 175 °C reduzieren. Die Ente 2 Stunden garen lassen und alle 30 Minuten mit der Glasur bestreichen.
- Die Ente aus dem EGG nehmen und locker mit Alufolie abdecken. Den EGGmitt-Grillhandschuh anziehen, den Rost und den convEGGtor aus dem EGG herausnehmen und den Gusseisenrost mithilfe des Rosthebers in das EGG einsetzen. Den Deckel schließen und das EGG wieder auf eine Temperatur von 250 °C aufheizen.
- Die Süßkartoffeln waschen und trocken tupfen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und in eine Schale geben. Die Okraschoten in eine zweite Schale geben. Beide Gemüsesorten mit Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Meersalz bestreuen. Alles gut durchmischen, damit sich das Olivenöl richtig verteilt.
- Die Süßkartoffelhälften auf dem Gusseisenrost verteilen, den Deckel des EGGs schließen und das Gemüse ca. 3 bis 4 Minuten grillen. Die Okraschoten auf den Rost legen und die Kartoffelhälften wenden. Den Deckel des EGGs schließen und das Gemüse weitere 2 Minuten grillen. Die Okraschoten wenden, den Deckel wieder schließen und das Gemüse noch 1 bis 2 Minuten grillen. Nun zuerst die Süßkartoffelhälften und danach die Okraschoten vom Rost nehmen.
- Die Entenbrustfilets und die Schenkel von der Ente abschneiden. Die Entenbrustfilets in schöne Scheiben schneiden. Mit den gegrillten Süßkartoffeln und den Okraschoten auf einem Servierbrett (oder auf vier Tellern) anrichten. Jeweils einen Löffel eingelegte Waldbeeren dazugeben und das Ganze mit den Grünkohlblättchen und den Ringelblumenblüten garnieren. Servieren Sie als Beilage das Maisbrot.

für 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Zubereitung: 2 Stunden + 30 Minuten

- 1 ganze Ente
- ½ Bund Petersilie
- 4 Zweige Thymian
- 450 g kleine Süßkartoffeln
- 450 g frische Okraschoten (Asia-Shop)
- Olivenöl
- 200 g eingelegte Waldbeeren
- Ringelblumenblüten (ungespritzt, siehe Tipp auf Seite 30)
- Grünkohlblätter von Setzlingen oder sehr feingeschnittener Grünkohl
- Maisbrot als Beilage

Für die Apfelicidre-Glasur:

- 3 cm frische Ingwerwurzel
- 400 ml Apfelwein-Essig
- 60 ml Honig

Benötigtes Zubehör:

- convEGGtor
- Saucentopf aus Gusseisen mit Streichpinsel
- EGGmitt-Grillhandschuh
- Grillrost aus Gusseisen
- Rostheber

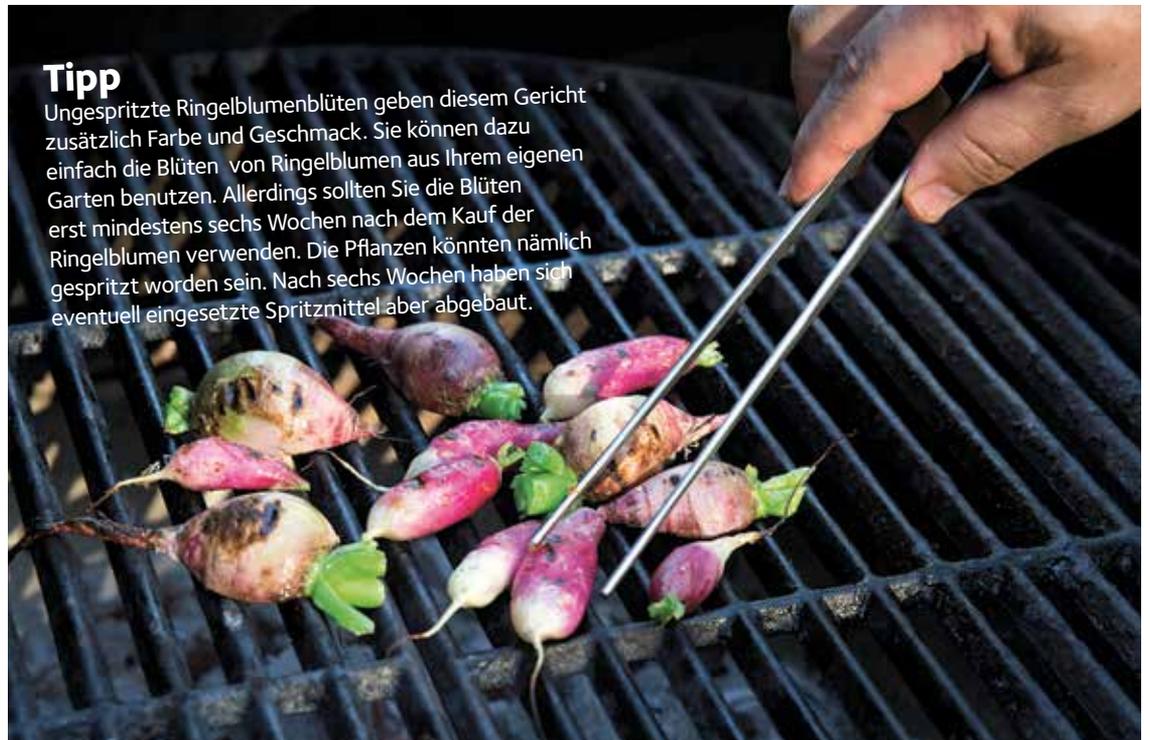
Die ideale Aufstellung für dieses Gericht



Die Kunst des Grillens!

Durch die Verwendung des Grillrostes aus Gusseisen bei der direkten Garung bekommen Ihre Lebensmittel die schönen, typischen Grillstreifen. Gusseisen speichert die Temperatur außerdem besser als Edelstahl.

Unter anderem geeignet für:
Fleisch mit kurzen Garzeiten / Gemüse / Fisch / Obst / Jakobsmuscheln



Tipp

Ungespritzte Ringelblumenblüten geben diesem Gericht zusätzlich Farbe und Geschmack. Sie können dazu einfach die Blüten von Ringelblumen aus Ihrem eigenen Garten benutzen. Allerdings sollten Sie die Blüten erst mindestens sechs Wochen nach dem Kauf der Ringelblumen verwenden. Die Pflanzen könnten nämlich gespritzt worden sein. Nach sechs Wochen haben sich eventuell eingesetzte Spritzmittel aber abgebaut.

SALAT MIT GEGRILLTEN RADIESCHEN

Für 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten

Zubereitung: 15 Minuten

- 1 Bund Radieschen "French Breakfast" (längliche Radieschen mit weißer Spitze)
- 1 Bund Radieschen "Easter Egg" (mehrfarbige, runde Radieschen)
- Olivenöl Extra vergine
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Meersalz
- 110 g eingelegte Paprika (siehe Grundrezept)
- 85 g Senfblatt-Salat
- 90 ml Biersenf-Vinaigrette (siehe Grundrezept)
- Ringelblumenblüten (ungespritzt, siehe Tipp)

Benötigtes Zubehör:

- ☛ Gusseisenrost

- ☛ Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 250 °C erhitzen.
- ☛ Die Radieschen putzen und unter fließendem kaltem Wasser waschen. Die Radieschen abtropfen lassen, trocken tupfen und die größeren Exemplare halbieren. Die Radieschen in eine Schüssel geben, großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz bestreuen. Alles gut umrühren, sodass die Radieschen rundum bedeckt sind.
- ☛ Die Radieschen auf dem Gusseisenrost verteilen, den Deckel des EGGs schließen und die Radieschen ca. 2 Minuten grillen. Die Radieschen wenden und weitere 2 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Dann die Radieschen vom Rost nehmen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
- ☛ Die eingelegten Paprika abtropfen lassen. Die Senfblätter in eine Schüssel geben und mit den gegrillten Radieschen, den eingelegten Paprika und der Biersenf-Vinaigrette vermischen. Den Salat auf den Tellern anrichten und mit den Ringelblumenblüten garnieren.

BIERSENF

Ein leckerer, selbst hergestellter Senf, den Sie beispielsweise auch zu Dauerwurst und Aufschnitt reichen können.

Für ca. 600 ml Senf

- 150 g gelbe Senfkörner
- 150 g braune Senfkörner
- 3 g Koriandersamen
- 225 ml Apfelwein-Essig
- 80 ml Roggenbier
- 20 ml Honig
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

- ☛ Die beiden Sorten Senfkörner und den Koriandersamen mit dem Apfelweinessig und dem Roggenbier in eine Schüssel geben. Abdecken und 20 Stunden lang bei Zimmertemperatur einweichen lassen.
- ☛ Die Senfkörnermischung in einen Standmixer geben und zu einem glatten Brei mixen. Den Mixer weiter drehen lassen und den Honig zugeben. Den Senf mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken und in ein sauberes Glas füllen. Das Glas verschließen und bis zur Verwendung im Kühlschrank verwahren.

BIERSENF-VINAIGRETTE

Diese köstliche Vinaigrette ist im Kühlschrank einige Wochen haltbar. Vor Gebrauch der Vinaigrette sollten Sie die Flasche immer kurz schütteln.

Für ca. 460 ml Vinaigrette

- 65 ml Biersenf (siehe Grundrezept)
- 120 ml Champagner-Essig
- 15 ml Honig
- 250 ml Olivenöl Extra vergine

- ☛ Senf, Essig und Honig in einen Standmixer oder in eine Rührschüssel geben und gut vermischen.
- ☛ Unter ständigem Rühren das Olivenöl in einem dünnen Strahl zugeben, sodass eine schöne Emulsion entsteht. Bis zur Verwendung in einer sauberen (verschließbaren) Flasche verwahren.
- ☛ Slowly pour in the olive oil while beating to create a nice emulsion. Store until needed in a clean (closable) bottle.

EINGELEGTE PAPRIKA

- 3 bis 4 süße Spitzpaprika (etwa 450 g)
- 475 ml Weißweinessig
- 235 ml Wasser
- 60 g Meersalz
- 10 g Koriandersamen
- 10 g gelbe Senfkörner
- 5 g schwarze Pfefferkörner
- 10 g Chiliflocken
- 1 Lorbeerblatt

- ☛ Die Paprika unter kaltem Wasser abspülen. Der Länge nach halbieren und Stiele sowie Samenleisten entfernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden und anschließend in ein sauberes Einmachglas (1 l) füllen.
- ☛ Den Weißweinessig und das Wasser mit den restlichen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit vorsichtig in das Einmachglas füllen.
- ☛ Das Glas schließen, abkühlen lassen und 7 Tage im Kühlschrank verwahren, damit alles gut durchziehen kann.



WILDFIRE ON TOUR!

Ein lang gehegter Traum wird Wirklichkeit

Die Begeisterung von Thomas und Jenny ist so ansteckend, dass wir beschlossen haben, unseren Fans die Möglichkeit zu bieten, die beiden einmal live zu treffen. Und dazu brauchen Sie nicht unbedingt nach Schweden zu reisen. Denn Thomas und Jenny kommen zu Ihnen! Seit diesem Frühjahr reisen sie nämlich mit dem Big Green Egg Wildfire Truck durch Europa!

Wir haben diesen Truck für unsere Zwecke umgebaut, um damit noch mehr Fans inspirieren zu können, und damit ist ein lang gehegter Traum von Big Green Egg in Erfüllung gegangen. Thomas und Jenny bieten seit vielen Jahren Workshops, Vorführungen und Masterclasses zum Big Green Egg an. Sie haben Big Green Egg mittlerweile in vielen Ländern als Botschafter vertreten und ihre Fähigkeiten, ihr Humor und ihre Leidenschaft sind überaus ansteckend! Der unverwüsthliche, umgebaute Mercedes Truck hat früher im Ruhrgebiet 30 Jahre lang als Einsatzleitwagen bei der Feuerwehr gedient. Der passende Auflieger mit nicht weniger als 7 EGGs an Bord wurde speziell für die Reisen von Thomas und Jenny umgebaut und macht das Erlebnis komplett!

Tipps und Empfehlungen

Die Staaten und Regionen, die Thomas und Jenny mit ihrem Wildfire Truck besuchen, sind oft auch entscheidend dafür,

was auf den EGGs gekocht wird. Aber unabhängig von der Speisekarte und von dem Anlass, zu dem der Wildfire Truck anreist: Thomas und Jenny stehen Ihnen immer zu Diensten. Nicht nur, damit Sie etwas Leckeres aus dem EGG probieren können, sondern auch, um mit Ihnen ihre Erfahrungen zu teilen und Ihnen Tipps und Empfehlungen für den Umgang mit dem Big Green Egg zu geben.

Möchten Sie wissen, ob der Wildfire on Tour demnächst in Ihre Nähe kommt? Besuchen Sie unsere Website biggreenegg.eu oder liken Sie uns bei [Facebook.com/WildfireOnTour](https://www.facebook.com/WildfireOnTour) für weitere Informationen und den Tourplan des Wildfire on Tour.



Thomas und Jenny reisten kürzlich in die Heimatstadt des Big Green Eggs (siehe Seite 6).



Big Green Egg online

Stellen Sie Fragen, teilen Sie Ihre Erfahrungen und genießen Sie inspirierende Rezepte, Geschichten und Updates auf:

Big Green Egg Deutschland
Big Green Egg Schweiz
Big Green Egg Österreich



Biggreeneggeu

Biggreeneggeu

Tag **@Biggreenegg** und verwenden Sie die Hashtags **#BigGreenEgg #FlavourFair**

NÄCHSTES MAL IN ENJOY!

Hoffentlich haben Ihnen die Rezepte, Menüs und Hintergrundberichte in dieser Ausgabe von Enjoy! gefallen! Auch das nächste Heft bietet wieder eine Fülle von Inspirationen, aber dann für den Herbst und seine Saisonprodukte. Möchten Sie schon jetzt wissen, was Sie erwartet? Hier folgt eine kleine Vorschau!

Die Region von Küchenchef Edwin Vinke
 Entdecken Sie den Geschmack von Zeeland

Kochtechniken
 Räuchern

Komplettes Saisonmenü
 Ein 3-Gänge-Menü vom Big Green Egg

Lecker und schnell
 Die einfache Mahlzeit

Die nächste Ausgabe von Enjoy! ist Ende Oktober 2017 bei Ihrem Big Green Egg Händler erhältlich.

**WE ARE BIG GREEN EGG.
CALL US FOODIES,
FOOD FREAKS OR CULINARY HEDONISTS.
WE JUST BELIEVE
THAT LIFE TASTES GOOD,
THAT OUR SENSES ARE A GIFT
TO ENJOY LIFE TO THE FULLEST.**

WWW.BIGGREENEGG.EU



OPEN FLAVOUR™

