



# 5 Fingerfood / Super Bowl

## Rezepte

by Joscha Bastians



5 einfache und schnelle Fingerfood Rezepte passend zum Super Bowl oder für eine kleine Grillparty.

## So wird's Perfekt!

### Zubereitung:

#### Rezept 1:

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem [BBQ Rub](#) vermengen. Eine kleine Kugel formen, diese dann flach drücken und mit etwas Cheddar befüllen. Wenn ihr Cheddar Würfel habt, einfach einen Würfel hinein geben, wenn ihr den geriebenen Cheddar habt, dann diesen einfach zu einer Kugel fest zusammen drücken und hinein legen. Den Käse mit dem Hackfleisch vollständig umschließen. Die Bacon Scheiben in einem Kreuz auf das Brett legen, eine Kugel in der Mitte platzieren. Den Bacon mit leichter Spannung über den Moinkball ziehen, damit alle Seiten mit Bacon bedeckt sind.

- Falls eure Hackfleischkugeln zu groß sind, könnt ihr ein Bacon Netz machen, was ihr euch am besten im Video einmal anschaut.

Egal ob Kohlegrill, Gasgrill oder Smoker, die Temperatur muss bei 160°C eingependelt werden.

Die Moinkballs indirekt platzieren und garen. (Ihr könnt die Shot Gun Shells direkt gleichzeitig mit vorbereiten und mit auf den selben Grill legen)

Nach ca. 20min mit [BBQ Sauce](#) bestreichen. Bei 75°C Kerntemperatur sind sie genussfertig.

#### Rezept 2:

Die Jalapenos ganz klein Haken und das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem Cheddar und ca. 80ml der [BBQ Sauce](#) vermengen. Die Hackfleisch Mischung ganz locker in die Cannellonis schieben, nicht zu viel, da die Nudeln sonst brechen. Jede Nudel mit Bacon umkurven, wenn ihr dicke Scheiben Bacon habt, reicht eine Schicht, ansonsten 2 Schichten Bacon drumherum legen, da die Nudel sonst nicht gar wird. Egal ob Kohlegrill, Gasgrill oder Smoker, die Temperatur muss bei 160°C eingependelt werden.

Die Shot Gun Shells indirekt platzieren, nochmals mit [BBQ Sauce](#) bestreichen, dann

### Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: [www.meat-n-great.de](http://www.meat-n-great.de)

- Schneidebrett
- Kernthermometer
- Messer
- Gewürzmühlen
- Silikonpinsel
- Marinandenhandschuhe
- 1 kleiner Gusstopf
- Kernthermometer

Unsere Lieblingssaucen und Gewürze findet ihr auf: [www.grillgoods.de](http://www.grillgoods.de)

Menge	Lebensmittel
500g	Hackfleisch >30%
1 EL	BBQ Rub
Etwas	BBQ Sauce
Ca. 200g	Cheddar
Etwas	Bacon
500g	Hackfleisch
1 EL	BBQ Rub
200g	Cheddar
1 Pck.	Cannellonis
80-100g	Jalapenos
Etwas	BBQ Sauce
Etwas	Bacon
1	Brie o. Camenbert
1 TL	Honig
2 Zehen	Confierte Knoblauch
Etwas	BBQ Rub o. Chiliflocken
8	Hähnchenkeulen
Etwas	BBQ Rub
Etwas	Salz
1	Blätterteigrolle
4	Bratwurst (am besten Chili Cheese)
1 Flasche	Meat n Great BBQ Sauce
1 Flasche	Eatventure Baconnaise

den Grill schließen zum Garen.  
Bei 75°C Kerntemperatur sind sie genussfertig.

#### **Rezept 3:**

Den Brie in den [kleinen Gusstopf](#) legen und an der Oberseite bzw. auch Unterseite einritzen (ca. 1cm große Quadrate). Mit confiertem Knoblauch einreiben, den Honig drüber geben und mit etwas [BBQ Rub](#) oder Chiliflocken bestreuen. Anschließend ebenfalls bei 160°C auf den Grill stellen.



#### **Rezept Confierter Knoblauch**

Zutaten: 2 Knollen Knoblauch, 150g Olivenöl

- a) Den Grill auf 120° Deckeltemperatur einstellen
- b) Den Knoblauch schälen und die einzelnen Zehen aus der Knolle herauslösen
- c) Den Knoblauch mit dem Öl in das [Gusseisenpfännchen](#) o. den [Mini Dutch Oven](#) geben
- d) Das Ganze darf jetzt ca. 1 Stunde auf den Grill o. in den Backofen und ist dann verzehrfertig
  1. Verzehrmöglichkeiten: Kann weiterverarbeitet werden als Paste oder auf ein Baguette gestrichen werden. Außerdem kann es verschiedenen Gerichten beigemengt werden, da die Schärfe des Knoblauchs nun weg ist und nur das Knoblaucharoma noch hervorkommt
  2. Alles was ihr nicht braucht, könnt ihr unendliche lange in einem Einmachglas, welches mit Öl gefüllt ist, im Kühlschrank aufbewahren

#### **Rezept 4:**

Die Drumsticks auf der nicht so schönen Seite mit einem scharfen [Messer](#) einritzen bis zum Knochen. Am Knochen auch das Fleisch und den Knorpel seitlich ablösen, damit das Fleisch dann aufgefächert werden kann. Die Keulen an der Fleischseite, also nicht die Hautseite, mit einem [BBQ Rub](#) bestreuen und etwas einreiben. Dann einmal rum drehen, die Haut nach unten ziehen und auch das Fleisch unter der Haut mit dem [BBQ Rub](#) einreiben. Anschließend die Haut wieder drüber stülpen und diese mit etwas [Salz](#) bestreuen. Nun die Drumsticks zum Rest auf den Grill legen bei 160°C mit der Hautseite nach unten auf das Rost.

Bei 75°C - 80°C Kerntemperatur sind sie genussfertig. Kurz davor dreht sie gerne nochmal rum und glasiert sie mit [BBQ Sauce](#)

#### **Rezept 5:**

Den Blätterteig in ca. 2 Fingerdicke Streifen schneiden und die Wurst in der Mitte einmal durchschneiden. Die Wurst leicht schräg in die Blätterteig Streifen rollen. Anschließend mit auf den Grill legen.

Wenn ihr eine BBQ Platte mit allen Gerichten macht, nehmt euch noch 2 geniale BBQ Saucen zum Dippen dazu. Wir haben die [Meat n Great BBQ Sauce](#) genutzt und von [Eatventure die Baconnaise](#)