

**DER LUDWIG.
DAS BBQ.
DER FÄCHER.**



HART ZU LERNEN.
ZART ZU MEISTERN!

Du machst das! Mit deinem BBQ-Fächer von DER LUDWIG wirst du die Low & Slow-Challenges wie ein echter Pitmaster meistern. Vom Einkauf der Zutaten über das benötigte Setup – also die Ausstattung, die du zum Gelingen benötigst. Von hilfreichen Temperatur- und Zeitangaben über Tipps zum passenden Feuerholz bis hin zur perfekten Smoker-, Gar- und Ruhezeit. Werde bei deinen Jungs zur BBQ-Legende. Viel Spaß und immer heiße Kohlen!



DIRK LUDWIG, Fleischsommelier



HOLY SMOKE!
BEEF
BRISKET

BEEF BRISKET

BEEF BRISKET AUS DEM SMOKER

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	RUHE-ZEIT
10 – 12 Personen (evtl. bleibt etwas übrig)	Hot-Smoking	20 min	10 – 12 h	1 h
AUSSTATTUNG Eine Alu-Tropfschale; ein Kernthermometer; Metzgerpapier; eine Isolierbox	BEFEUERUNG Brisket verbindet man mit Eiche, Apfel, Mesquite oder Hickory. Du brauchst ausreichend Holz für mindestens 10 Stunden Smoker-Zeit		 ZUM REZEPT 	
	EINKAUF Für dieses Rezept verwenden wir den Full-Packer-Schnitt eines Briskets mit einer großzügigen Fettschicht			

GUT ZU WISSEN Während des Smokens wird die Kerntemperatur beständig steigen und nach ca. 1 Stunde oder mehr bei ca. 71 °C stagnieren (plus/minus einige Grad, abhängig von den Bedingungen). Die Ursache ist das Austreten von Feuchtigkeit aus dem Fleisch; manchmal entstehen sogar kleine Lachen auf der Fleischoberseite. Vergleichbar ist das mit dem Schwitzen: Es hilft dem Körper bzw. dem Fleisch, sich abzukühlen. Dieser „Strömungsabriss“ (stall) dauert nur kurz, dann steigt die Temperatur wieder. Mehr Infos unter www.bbq-brisket.de



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

HOLY SMOKE! PASTRAMI



PASTRAMI

PASTRAMI IM KORIANDER- PFEFFERMANTEL

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	RUHE-ZEIT
10 – 12 Personen (evtl. bleibt etwas übrig)	Hot-Smoking	30 min	8 – 10 h	1 h
AUSSTATTUNG Zwei extragroße, wiederverschließ- bare Plastikbeutel, eine Alu-Tropfschale; ein Kernthermome- ter, Metzgerpapier, eine Isolierbox	BEFEUERUNG Eine Mischung aus Apfel, Kirsche und Eiche, aber jedes andere Hartholz tut es auch. Du brauchst ausreichend Holz für 10 Stunden Smoker-Zeit	 ZUM REZEPT 		
	EINKAUF Traditionell verwendet man für Pastrami Fleisch aus der Dünung			
GUT ZU WISSEN Am besten mit einem leckeren Brot servieren. Mehr Infos unter www.bbq-pastrami.de			 DER LUDWIG	



HOLY SMOKE!
PULLED
PORK

PULLED PORK

PULLED PORK

SCHWEINENACKEN

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	RUHE-ZEIT
10 – 12 Personen	Hot-Smoking	20 min (+ 1 – 4 h mehr, wenn du das Holz wässerst)	12 h	20 min
AUSSTATTUNG Ein Kern- oder Digitalthermometer, ein Hackmesser, Fleischklauen und hitzeisolierende Handschuhe zum Zerzupfen des Fleisches	BEFEUERUNG Holzscheite aus Eiche oder Hickory, oder zu gleichen Teilen Chunks. Alternativ Chips aus Eiche und Hickory. Du brauchst ausreichend Holz für 12 Stunden Smoker-Zeit	 ZUM REZEPT 		
	EINKAUF Schweinenacken ohne Knochen. Ca. 2 bis 2,5 kg			
	GUT ZU WISSEN Das perfekte Stück mit schönem und gleichmäßigem Fettanteil, damit's zart und saftig wird. Mehr Infos unter www.bbq-pulledpork.de	 DER LUDWIG DIE MARKE. DAS FLEISCH.®		



®

HOLY SMOKE!
**PULLED
BEEF**

PULLED BEEF

PULLED BEEF

VOM RINDERNACKEN

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	RUHE-ZEIT
10 – 12 Personen	Hot-Smoking	20 min (+ 1 – 4 h mehr, wenn du das Holz wässerst)	15 h	45 min
AUSSTATTUNG Ein Kern- oder Digitalthermometer, ein Hackmesser, Fleischklauen und hitzeisolierende Handschuhe zum Zerzupfen des Fleisches	BEFEUERUNG Holzscheite aus Eiche oder Hickory, oder zu gleichen Teilen Chunks. Alternativ Chips aus Eiche und Hickory. Du brauchst ausreichend Holz für 12 Stunden Smoker-Zeit	 ZUM REZEPT 		
	EINKAUF Rindernacken ohne Knochen. Wiegt gut 2 kg			
	GUT ZU WISSEN Für fortgeschrittene Puller. Mehr Infos unter www.bbq-pulledpork.de	 DER LUDWIG DIE MARKE. DAS FLEISCH.®		



HOLY SMOKE!
**SHORT-
RIBS**

SHORTRIBS

CENTRAL TEXAS BEEF SHORT RIBS

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	RUHE-ZEIT
3 ausgehungerte Pers. (oder 4 Pers. mit normalem Appetit)	Hot-Smoking	10 min	6 – 7 h	1 – 2 h
AUSSTATTUNG Ein schnurloses Digital- oder Kernthermometer, damit du die Kern- temperatur wäh- rend des Smokens jederzeit im Blick hast; ein Schneide- brett mit ausge- fräster Saftrille	BEFEUERUNG Eine Mischung aus Eiche und Apfel, aber jedes andere Hartholz tut es auch. Du brauchst ausreichend Holz für 7 Stunden Smoker-Zeit		 ZUM REZEPT 	
	EINKAUF Beef Short Ribs Bone-in			
	GUT ZU WISSEN Die Fettschicht hält das Fleisch beim Smoken saftig und erzeugt eine spektakuläre Kruste. Mehr Infos unter www.bbq-beefribs.de		 DER LUDWIG	DIE MARKE. DAS FLEISCH.®



HOLY SMOKE!
**SPARE-
RIBS**

SPARERIBS

STEAKSCHAFT CLASSIC RIBS

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	RUHE-ZEIT
4 Rippenbögen, ausreichend für 4 ausgehungerte Pers. oder für 6-8 Pers. als Hauptgang	Hot-Smoking	20 min (+ 12 h oder eine Nacht zur Vorbehandlung der Rippchen	3 – 4 h	–
AUSSTATTUNG Ein Rippchenhalter (optional); ein Kernthermometer	BEFEUERUNG Hickory und/oder Pekannuss, ausreichend für 4 Stunden Smoker-Zeit			 ZUM REZEPT
	EINKAUF Schweinebauchrippchen St. Louis Style			

GUT ZU WISSEN Für ein Optimum an Aroma solltest du die Rippchen über Nacht im Kühlschrank mit dem Rub marinieren. Keine Zeit dafür? Die Rippchen schmecken auch, wenn du sie direkt nach dem Einreiben mit dem Rub in den Smoker gibst. Silberhaut vorher von den Rippchen entfernen. Mehr Infos unter www.bbq-spareribs.de



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®



HOLY SMOKE!
BURGER

®

BURGER

HAMBURGER

HEU-SMOKED

PORTIONSGRÖSSE	GRILL-METHODE	VORBEREITUNGS-ZEIT	SMOKER-ZEIT	GAR-ZEIT
4 Hamburger	Smoken mit Heu	15 min	3 min	8 min
AUSSTATTUNG Eine Alu-Tropfschale (ca. 20 x 30 cm) und ein Drahtgestell, das groß genug ist, um es auf der Schale zu platzieren; ein Kernthermometer	BEFEUERUNG Holzkohle und ca. 2,5 kg Heu – ausreichend für 3 Minuten Raucherzeugung		 ZUM REZEPT 	
	EINKAUF Frisches Rinderhackfleisch oder fertige Smoked Burger; Heu bekommst du im Gartencenter			
GUT ZU WISSEN Die Burger sollten mit mindestens 70 °C Kerntemperatur gegart werden.			 DIE MARKE. DAS FLEISCH.®	

WOOD.SMOKE.LEGENDE!

WELCHES RÄUCHERHOLZ PASST ZU DEINEM GRILLGUT?

	RIND	SCHWEIN	GEFLÜGEL	WILD	FISCH
MILD	BUCHE	X	X	X	X
	ERLE		X		X
	APFEL		X		X
	KIRSCH		X	X	
NORMAL	ZEDERNHOLZ				X
	PFLAUME	X	X	X	
	EICHE	X			
	PEKANHOLZ	X	X	X	X
KRÄFTIG	HICKORY	X	X		
	MESQUITE	X		X	



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

Fuldaer Straße 2 • 36381 Schlüchtern • Tel. 06661 70999-60

www.Der-Ludwig.de