



Team 4 Promotion · Thomas Schmitt u. Marco Zimmermann GbR · Event- und Werbeagentur · Ravensteinstraße 53 · 56076 Koblenz  
 Telefon +49 2619730538 · Telefax +49 2619730539 · info@team4promotion.de · www.team4promotion.de  
 Unsere Smoker und Grills, können Sie hier bestellen: www.team4living.com

<b>Hauptspeise</b>	
<p><b>Beef-Flanks Rezept:</b></p> <p>Die Flanks im Smoker oder auf dem Grill kurz und kräftig auf beiden Seiten angrillen. Danach in der indirekten Grillzone etwas ziehen lassen, sodass das Fleisch etwas an Spannung verliert.</p> <p>Mit Pfeffer und Salz (ich empfehle Meersalz, oder noch besser, mit Fleur de Sel) würzen, evtl. einen Rosmarin- und ein paar Thymianzweige darauf legen.</p> <p>Durch die klassische Druckprobe erkennen Sie den Garpunkt. Ich mag es gern medium, so sind die Flanks extrem saftig.</p> <p>Nehmen Sie das Steak vom Grill bzw. aus dem Smoker und schneiden es quer zur Faser in dünne, ca. 5 mm, starke Tranchen.</p> <p>Wenn jetzt der Saft aus dem guten Stück fließt, sollte man immer ein Stück Baguette zur Hand haben, um diesen damit vorab zu genießen, denn allein dies ist schon eine kleine Köstlichkeit für den Grillmeister!</p> <p>Legen Sie 3-4 Scheiben pro Person auf den Teller.</p>	<p><b>Zutaten:</b></p> <p>Flank-Steaks          schwarzer Pfeffer          Salz          Rosmarinzweige          Thymianzweige          Baguette</p>

<b>Hauptspeise</b>	
<p><b>Muttis weltbestes Kartoffelsalat</b></p> <p>Kartoffel mit Schale ca. 20-30 Min. in Salzwasser kochen.</p> <p>Währenddessen bereiten Sie die Majo wie folgt zu: 2 Eigelb mit einem Schuss Zitronensaft und etwas Senf mit dem Schneebesen verquirlen, dann das Öl in Form eines dünnen Fadens in die Masse kräftig mit dem Schneebesen verquirlen, bis die typische Majokonsistenz erreicht ist.</p> <p>Kartoffel abgießen, schälen und in Scheiben schneiden, mit der Majo verrühren, mit etwas Salz, Pfeffer, Schnittlauch und etwas Gurkenwasser abschmecken und lauwarm servieren.</p>	<p><b>Zutaten:</b></p> <p>2 Kg festkochende Kartoffeln Salz schwarzer Pfeffer Pflanzenöl 2 Eigelb Senf Zitronensaft Schnittlauch Gurkenwasser</p>

<p><b>Gegrillte Maiskolben</b></p> <p>Maiskolben mit etwas Butter oder Olivenöl bestreichen und auf dem Holzkohlegrill unter gelegentlichem Wenden goldbraun grillen. Etwas Meersalz darüber streuen, fertig!</p>	<p><b>Zutaten:</b></p> <p>Für 1 Portionen. einen halben Maiskolben Butter oder Olivenöl Meersalz Holzspießchen zum Servieren</p>
---	--

<b>Nachspeise</b>	
<p><b>Gegrillter Black Forest Muffin mit Turbo, auf Wunsch mit Alpenpanorama</b></p> <p>Zucker, Mehl, weiche Butter, etwas Vanillezucker, Eier, Milch und Backpulver mit dem Schneebesen verrühren. Den Teig etwas ruhen lassen. Geben Sie etwa einen cm dick Teig in die Muffinform, dann setzen Sie ein Mon Chérie oder Ähnliches in die Mitte. Jetzt noch etwas Teig darüber geben und das Ganze auf indirekter Hitze im Grill backen. Auf Wunsch setzt man ein Sahnehäubchen darauf und erzielt ein schönes Alpenpanorama ;-)</p> <p>Und schon ist die kleine Köstlichkeit servierfertig!</p> <p>Guten Appetit!</p>	<p><b>Zutaten für ca. 30 Stück:</b></p> <p>225g Zucker 300g Mehl 180g weiche Butter etwas Vanillezucker 3 Eier ca. 185ml Milch 1 1/2 TL Backpulver 30 Mon Chérie</p>