



BBQ versus Grillen – das Grillfest

Veranstaltungsdatum: 25.05.2024, 10.00 – 18.00 Uhr

Veranstaltungsort: Steffis Hof, Cunnersdorfer Straße 17, 01824 Gohrisch (OT Cunnersdorf)

Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen

Programm

1. **BBQ versus Grillen – wie geht das?**

Was wird gegrillt, was kommt in den Smoker?

Welcher Grill ist denn jetzt der Beste?

Die 3-2-1 – Methode beim BBQ – direktes Grillen

2. **Genug der Theorie: jetzt wird produziert**

Fleisch:

- Schweinekamm: Pulled Pork und eine eigene BBQ-Sauce

- Haxen

- Rippchen St.Louis-Cut

- Hähnchen auf der Bierdose

- Rinder-Teriyaki

Beilagen:

- Zwiebelringe mit Bacon; - Tzaziki; - Tomaten-Zucchini-Salat mit Minze; - Sauce Tatar; - BBQ-

Sauce; - BBQ-Sauce ohne Ketchup; - Geröstete Zwiebelsauce; - Cole-Slaw; - Pastasalat mit

Pfifferlingen und Tomatendressing; - Kartoffelsalat ohne Mayonnaise; - Cowboy Bohnentopf;

- Buttermischungen; Brot

Seminarleistungen

1. Seminarunterlagen und Rezepte
2. Getränke (Kaffee, Tee, AFG, Bier, Wein)

Preis: 69,00 Euro je Person

Wer das Seminar buchen möchte, der besucht meinen Shop: <https://spitspot.shop> und gibt als Suchbegriff BBQ versus Grillen ein.

Wer gerne ein Wochenende im Rahmen des Seminars in der Sächsischen Schweiz verbringen will, der kann hier (soweit verfügbar) eine unserer Ferienwohnungen buchen: <https://innosol.info/steffies-hof.html>