

WIRTSCHAUS



SEIT 1466

*Berg*

# GRILLZEIT IST BERGZEIT REZEPTE

**REZEPT  
TIPP**

**LACHS MIT BIER-LACK UND KARTOFFELPÜREE**

---

**CHICKEN WINGS MIT BIER INFUSION**

---

**BÜRGER MIT BIER-MAYO UND COLESLAW**

---

**STEAK IM SMOKER PERFEKT ROSA**

---

**GESMOKTE ZUCCHINI MIT FETA**

---

**ZARTE SPARERIBS IN 6 STUNDEN**

---

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



**VIDEO ZUM  
REZEPT  
ANSCHAUEN**

# 20-MINUTEN-LACHS MIT BIER-LACK UND KARTOFFELPÜREE

Smoken bedeutet nicht immer lange Garzeiten! In diesem Rezept erfahren Sie, wie in nur wenigen Minuten ein perfekt gegarter Lachs mit rauchigem Aroma auf dem Smoker zubereitet werden kann. Verfeinert wird er mit einer selbstgemachten Bier-Lack-Marinade und gesmokten Kartoffelbrei als Beilage.

## REZEPT für 4 Personen

### Zutaten

- Grilltemperatur: 120-140 °C
- Grillzeit: ca. 25-30 Minuten
- Kerntemperatur: 58-62 °C
- Sonstiges: Zedernholzbrett

### Smoked Salmon

- 1 Seite Lachs
- Grobes Salz & Pfeffer
- 1 Zedernholzbrett

### Bier-Lack

- 500 ml Ulrichsbier
- 100 g Honig
- 50 g brauner Zucker

## ZUBEREITUNG

- 1** Für den Bierlack den Honig und den Zucker in einem Topf leicht zum Schmelzen bringen.
- 2** Das Ulrichsbier ebenfalls in den Topf geben und unter rühren mit dem Zucker und dem Honig vermischen, bis diese sich vollständig aufgelöst haben.
- 3** Die Biermischung unter ständigem Rühren einköcheln lassen, bis sie dickflüssig wird.

**VORSICHT** Zum Ende hin ist die Flüssigkeit fast vollständig verdampft und es befindet sich fast hauptsächlich nur noch Zucker im Topf. Darum zum Ende hin den Topf ausschalten, den Bierlack gleich in eine Schüssel füllen und noch ein wenig weiter rühren.



# GESMOKTE CHICKEN WINGS MIT ULRICHSBIER-INFUSION

Chicken Wings mal ganz neu interpretieren! In diesem Rezept erfahren Sie, wie das Bier in die Wings kommt und wie sie in nur einer Stunde Garzeit auf die perfekte Kerntemperatur gebracht werden. Zusätzlich wird ein leckeres Knoblauch Fladenbrot direkt in der Side-Fire-Box gebacken.

**REZEPT** für 6 Personen

## Zutaten

- Grilltemperatur: 110-130 °C
- Grillzeit: ca. 50-75 Minuten
- Kerntemperatur: ca. 80 °C

## Für die Chickenwings

- 2 g Cumin
- 5 g Paprikapulver, edelsüß
- 15 g feines Meersalz
- 5 g Knoblauchpulver
- 15 g brauner Zucker
- 3 g Zwiebelpulver
- 2 g getrockneter Thymian
- 2 g Cayennepfeffe
- 32 Chickenwings

## Mob Sauce

- 50 ml Apfelessig
- 150 ml Ulrichsbier
- 50 g Butter
- 50 brauner Zucker
- Salz, Pfeffer, Cayenne

## Für die Sauce

- 150 g BBQ Sauce
- 50 ml Ulrichsbier
- 100 g Gorgonzola

## Für die Infusion

- Ulrichsbier

## Garlic Flat Bread

- Grilltemperatur: 250-280 °C
- Grillzeit: ca. 3-5 Minuten
- Sonstiges: Wird in Side-Fire-Box gebrillt
- 180 ml Wasser
- 1 Pack Trockenhefe
- 5 g Salz, 3 g Pfeffer, 1 g Zucker
- 20 g Knoblauch, gepresst (50 % für Glasur)
- 100 g Butter, geschmolzen (50 % für Glasur)
- 400 g Mehl Typ 405

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



# BURGER MIT BIER-MAYO UND COLESLAW

Normalerweise ist es schwierig, kross gebratenen Burger auf einem Smoker zuzubereiten, da die Hitze indirekt erzeugt wird. Sie erfahren Schritt für Schritt, wie Sie mithilfe einer Kohle-Schale den Smoker vorbereiten und wie Sie die Temperatur optimal steuern, um ein saftiges, rosafarbenes Patty zu bekommen.

**REZEPT** für 6 Personen

## Zutaten

- Grilltemperatur: 250-280 °C
- Grillzeit: ca. 10-15 Minuten
- Kerntemperatur: 50-55 °C
- Sonstiges: Grillkohle und Kohle-Schale

## Für die Bier-Mayonnaise

- 1 Ei
- 15 g Senf, mild
- 10 ml Zitronensaft
- 150 ml Rapsöl
- 50-60 ml Berg Ulrichsbier

## Für die Ulrichsziebeln

- 200 g Gemüsezwiebeln, in Ringe geschnitten
- 100 ml Ulrichsbier
- 50 g Butter
- 50 g brauner Zucker
- Salz, Pfeffer, Cayenne

## Für die Sliderpattys

- 600 g grobes Hackfleisch aus dem Rinderhals Geschroteter Pfeffer und feines Meersalz

## Für die Burger

- Buns mit Knuspermalz
- Butter
- Salatblatt
- Tomate (Cour de Boeuf)

## Cole Slaw

- 250 g Weißkraut
- 250 g Rotkraut
- 1 Karotte (optional)
- 50 g Zwiebel in Würfel
- 30 ml Apfelessig
- 30 ml Zitronensaft
- 50 g Mayonnaise
- 50 g Schmand
- Salz, Pfeffer, Zucker

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



**VIDEO ZUM  
REZEPT  
ANSCHAUEN**

# STEAK IM SMOKER PERFEKT ROSA

Das perfekte Steak auf dem Smoker bei direkter Hitze grillen – geht das? Mithilfe der Side-Fire-Box können Sie das Steak richtig scharf anbraten und danach ganz schonend für eine Stunde in der Garkammer auf die ideale Kerntemperatur bringen – schön rosafarben und ganz ohne graue Ränder!

**REZEPT** für 6 Personen

## Zutaten

- Grilltemperatur: 250-280 °C (direkt) + 120-140 °C (indirekt)
- Grillzeit: ca. 3-4 Minuten (direkt) + ca. 60 Minuten (indirekt)
- Kerntemperatur: 52-58 °C

## Steak

- 1,2 Kg Dry Aged Rib Eye (Bone in)
- 1 Fingersalz (Salzflocken, Salzflakes oder Pyramidensalz)



**VIDEO ZUM  
REZEPT  
ANSCHAUEN**

# GESMOKTE ZUCCHINI MIT FETA-GRANATAPFEL-CRUMBLE

So lecker ist Zucchini noch nie gewesen! Durch das 45-minütige Smoken reduziert sich das Volumen um die Hälfte, der Geschmack konzentriert sich und die Zucchini schmecken wunderbar intensiv. Der leckere Feta-Granatapfel-Crumble rundet unser Gericht perfekt ab. Definitiv nicht nur für Vegetarier!

**REZEPT** für 4 Personen

## Zutaten

- Grilltemperatur: 120-130 °C
- Grillzeit: ca. 45-55 Minuten
- Kerntemperatur: Soft beim Einstechen

## Für die Zucchini

- 6 Zucchini ca. 250 g
- 25 ml Apfelessig
- 80 ml Olivenöl
- 150 ml Rapsöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, edelsüß

## Für die Spritz

- 50 ml Apfelessig
- 100 ml Ulrichsbier

## Für das Feta-Granatapfel-Crumble

- 200 g Schafskäse
- ½ Granatapfel
- Salz, Pfeffer
- 80 ml Olivenöl
- 4-5 Zweig Petersilie
- 60 g Grüne Oliven (optional)

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



# ZARTE SPARERIBS IN 6 STUNDEN

Alle lieben Ribs, die fast von allein vom Knochen fallen. Mit dieser Methode butterweiche Ribs in nur 6 Stunden zubereitet. Zusätzlich erfahren Sie alles über den selbstgemachten Rub, die Bier-BBQ-Soße bis hin zu genialen, aber simplen Beilagen wie eingelegten Zwiebeln und leckeres Apfelkompott.

## REZEPT für 6 Personen

### Zutaten

- Grilltemperatur: Je nach Fortschritt
- Grillzeit: ca. 6 Stunden
- Kerntemperatur: ca. 85 °C
- Sonstiges: Alufolie und Backpapier

### Spareribs

- 5-6 St Baby Back Ribs
- 100 ml Ulrichsbier
- 10 ml Zitronensaft
- 150 ml Rapsöl
- 50-60 ml Berg Ulrichsbier

### Mobsauce / Spritz

- 150 ml Ulrichsbier oder Apfelsaft
- 50 ml Apfelessig

### Bier BBQ Sauce

- 300 g Ketchup
- 500 ml Ulrichsbier, einreduziert auf ca. 50 ml
- 25 ml Worcestershiresauce
- 150 g Brauner Zucker
- 120 ml Ahornsirup
- 30 ml Apfelessig
- 5 g Senfpulver
- 5 g Paprikapulver
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

### Pickled Onions

- 100 g geschälte rote Zwiebel, in Segmente aufgeteilt
- 80 ml Weißweinessig
- 140 ml Wasser
- 10 g Salz
- 5 g Zucker