



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



**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.



**VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN**

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



**VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN**

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

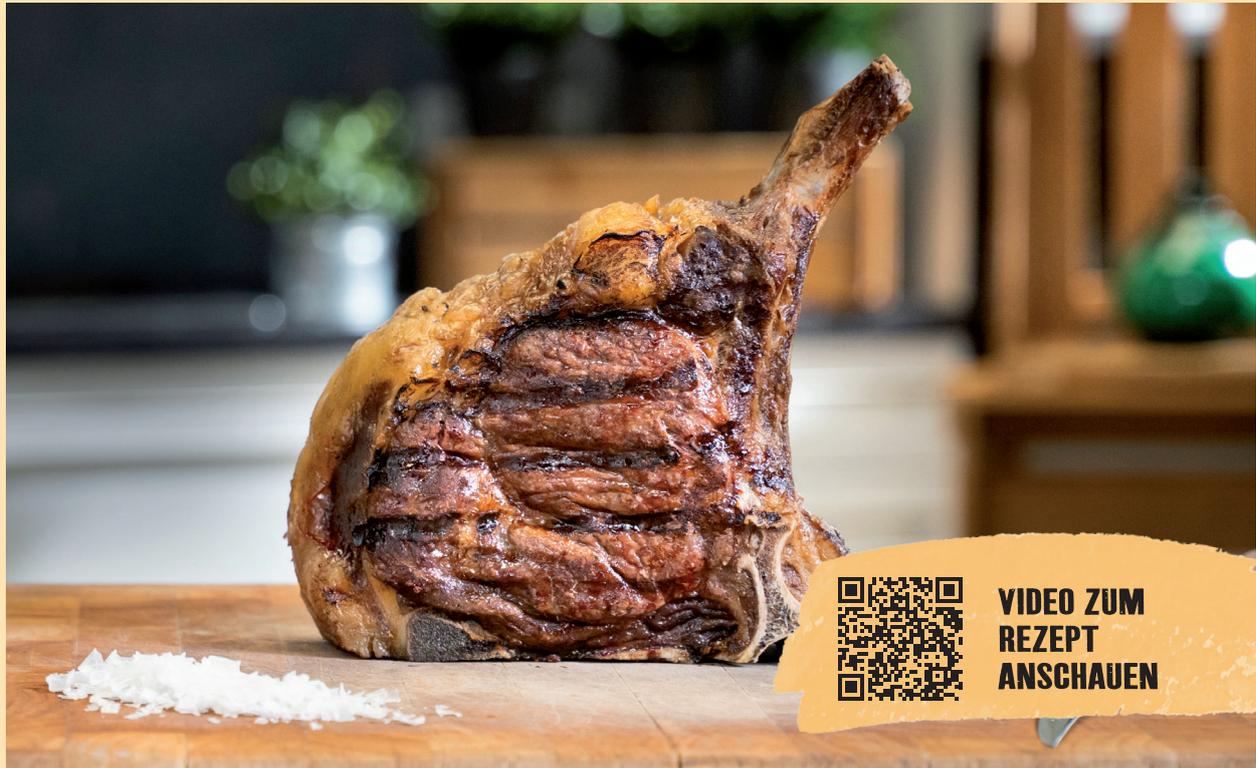
Für die Burger

- 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



**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)



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)



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