



Stüssi's Grill-Coaching



Bloody Mary

Zutaten

Longribs
Stüssi BBQ Rub (Gewürz)
4 kleine Tomaten
4 Jalapenos
2 Schalotten (Rote Zwiebeln)
Knoblauch
Selleriestange
1 Olive
Chorizo
8 Tranchen Frühstücksspeck
Woodchester Sauce
Pfeffer
Limette
Absolut Vodka

Zubereitung

- 1 Longribs auf Grill und auf beiden Seiten mit Stüssi BBQ Rub würzen
- 2 Tomaten, 2 Jalapenos, Schalotten, Knoblauch auf den Grill
- 3 Chorizo, 2 Jalapenos, mit einer Olive und zweimal 4 Tranchen Speck auf Spiesse aufspießen und auf Grill legen
- 4 Nach 10 Minuten Gemüse, ausser Spiesse vom Grill nehmen
- 6 Spiesse in zweiten Grillstock legen
- 5 Tomaten die Haut wegnehmen und Jalapenos den Stiel wegschneiden, dann das Gemüse in den Mixer
- 6 Mixen
- 7 BBQ Rub, einen Schuss Woodchester Sauce, Pfeffer und einen Selleriestängel in den Mixer geben
- 8 Mixen
- 9 Limetten Saft und Eis, sowie zwei Drittel Vodka dazugeben
- 10 Mixen und in Glas einfüllen
- 11 Spiesse auf das Glas spießen und Ribs quer über das Glas legen

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

