



ROCK AM GRILL

VOLUME II

südwest





ROCK AM GRILL

VOLUME II

INHALT



Vorwort 8

EARLY MORNING 13

Hangover Breakfast	15
Moldy Cheese Sandwich	17
New Orleans Muffuletta	19
Breakfast à la Plancha	20
Rhode Island Johnny Cake	23
Cowboy Breakfast to go	25
Skirt Steak Burger & Texas-Ranch-BBQ-Sauce	27
Spicy Cloud Eggs	28

BOSS: LOOK, SOUND & FEEL 30

20 F**KING YEARS 34

HIGH NOON 39

Naked Prawn Burger	41
Hot Buffalo Wrap	43
Arizona Hotdog	45
Spicy Reuben Sandwich with a Twist	46

HOSS: IT'S ALL ABOUT THE SOUND! 48



Summer Break Salad	53
Shrimps & Grits Memphis Style	55
Blackened Salmon & Hot Caesar Salad	56
Sweet and Hot Redfish & Corn Dodgers	59
Bitter-Sweet Salad	61
Sweet Potato Waffles	62



RUSS T. ROCKET: SHUT UP 'N PLAY YER GUITAR 64

Fish-Kokoda North American Style	68
Orange Tuna Bang-Bang Style	71
Surf and Turf	72
BBQ-Potato-Muffins	75
Smoked Tofu & Cowboy-Candy	77



SUNSET 79

Smoked Flanksteak Southern Style	81
Steak »Mucha Suerte« & Hot Tequila-Mayo	83
Glossy Pork Roast	84
Pork Belly & Black Tiger Prawns	87
Healthy Carmel-by-the-Sea-Salad Clint Eastwood Style.....	89



SIR FRANK DOE: GET INTO THE GROOVE 90

Chicken & Pink Coconut	94
Steak & Cheese de luxe	97
Tasty Picanha & Chimichurri	99
Juicy Swordfish	100
Memphis BBQ-Duck	103





ERNESTO ESCOBAR DE TIJUANA: SHAKE, RATTLE & ROLL

104

Tri Tip Beef & Santa-Maria-Salsa	109
Sloppy-Joe-Burger Vegan Edition	111
Rocky Mountain Lamb Chops	112
Drunken Dry Aged Roastbeef	115
Spare Ribs St. Louis	117

HANK WILLIAMSON: WHOOPIN' THE BLUES

118



LATE NIGHT SHOW 123

Texas Twinkies	125
Shotgun Shells & Dynamite Sticks	127
Pork Belly Burn Ends Mexican Style	129
Bacon Chocolate Stick »State Fair of Texas«	130
What a Burger, Baby	133
Texas Style Po'Boy Sandwich	135



GUSS BROOKS: MR. BASS MAN

136

SWEETS



141

Waffle-Pops	143
NY-Cheesecake vom Grill mit Pistazien-Topping	145
Louisiana-Muffins mit Nüssen und Kokosflocken.....	146
Apple Cobbler Hot and Cold	149
BBQ Pineapple Sticks	151
S'mores	152

BEHIND THE SCENES: SOPHIE, LUCAS & ROLAND 154

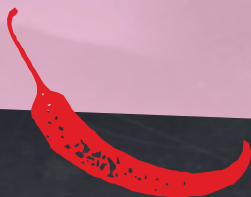
RUBS & DRINKS 159

Pioneer Rub	160
Magic Dust Rub	161
Memphis-BBQ-Sauce	162
Texas-Ranch-BBQ-Sauce	163
Kansas-Style-BBQ-Sauce	164
Dos Bros-BBQ-Sauce	165
Cowboy-Candy »home made«	166
Whiskey Bacon Jam	167
Gin Fizz & Margarita	168
Cocktail Black Velvet & Sazerac zum Mardi Gras	169



BADASS WINERY 170

Impressum	176
-----------------	-----



Ein paar Hinweise vorweg

Wir setzen voraus, dass Leserinnen und Leser Gemüse und Salat waschen, dass Fisch und Fleisch trocken getupft, eventuell auch gewaschen werden. Die Grillzeiten können nur eine grobe Richtlinie sein. Jeder Grill ist anders und es spielt eine große Rolle, ob es warm, kalt oder windig ist. Wir verzichten auf Formulierungen wie »Du musst deinen Grill vorheizen ...«. Die Rezepte sind nicht immer, aber in der Regel für 4 Portionen berechnet.

Bei den Getränketipps findet ihr auch Empfehlungen zu unseren eigenen Signature-Weinen. Ihr müsst nicht, aber ihr könnt ... Mehr Informationen zu unseren Weinen auf Seite 170.

HOWDY & GLÜCKWUNSCH ZU DEINER GRANDIOSEN BUCHWAHL!

Nachdem wir mit unserem ersten BBQ-Buch »Rock am Grill« den renommierten Gourmand World Cookbook Award als bestes deutschsprachige Grillbuch gewonnen haben, legen wir jetzt nach – und wie! Unser neues Werk »Rock am Grill Volume II« ist kein normales BBQ-Buch, sondern die eine, wahre, eierlegende Wollmilch-Grillbuchsau!

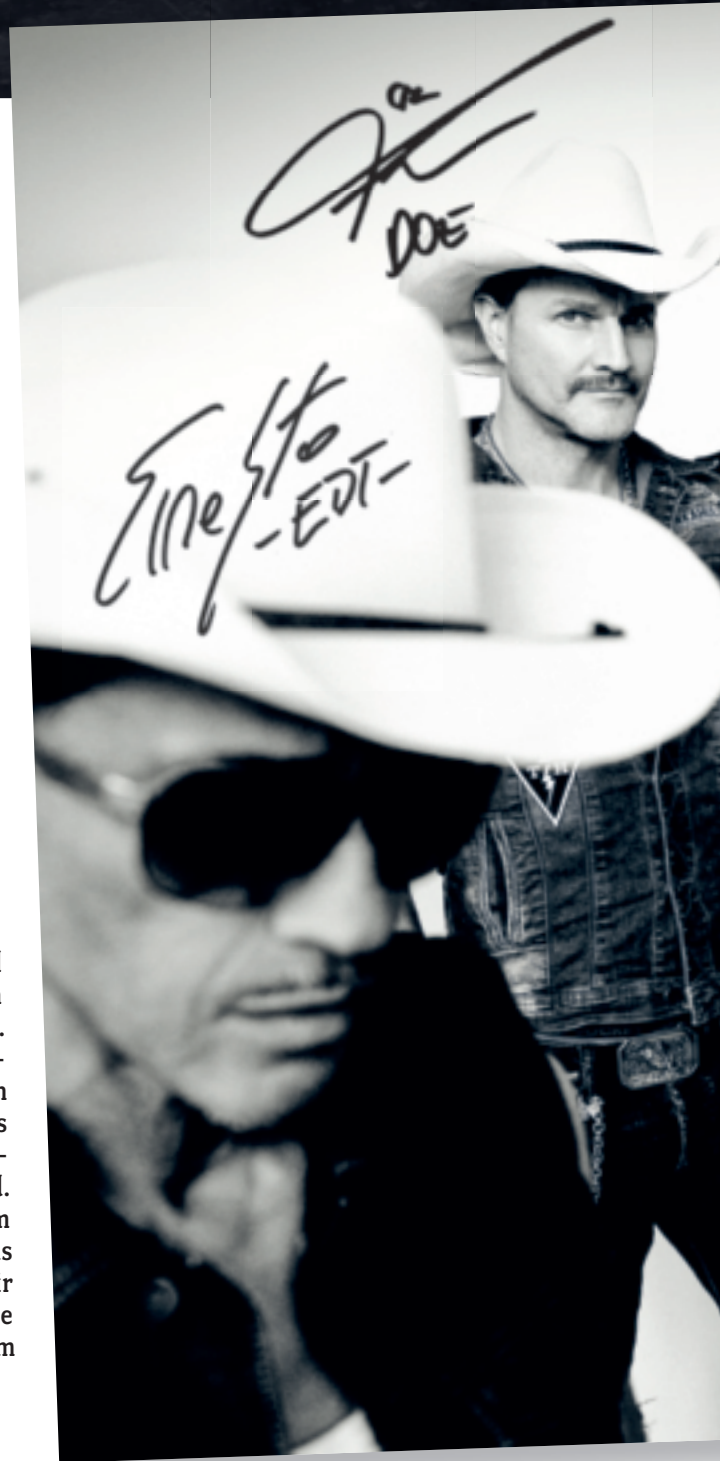
Okay, das klingt jetzt sehr auf die Zwölf, aber tatsächlich bieten wir euch hier eine Menge mehr als nur Grillrezepte. Aber was heißt schon »nur« Rezepte. Dieses kulinarische Cowboy-Werk beinhaltet eine exzellente Auswahl an neuen, grandiosen Gerichten, inspiriert aus dem Süden der USA, und zwar FROM DUSK TILL DAWN. Bei uns gibt es Grill-Gut all day long! Vom Frühstück über Lunch bis hin zum Late-Night-Snack – in diesem Buch findest du die besten Rezepte vom Rost für jede Tageszeit und jeden Anlass! Natürlich jeweils mit passenden Empfehlungen für Drinks und Songs.

Mit unseren weiteren Features haben wir euer Grillerlebnis auf ein nächstes Level: Zu fast allen Rezepten gibt es QR-Codes, die dich zu Video-Tutorials führen. In diesen zeigen wir dir persönlich, wie du die Gerichte perfekt zubereitest. Und das Bequemste an der Grill-

geschichte: Von dort aus kannst du dir die meisten Zutaten direkt online bestellen und liefern lassen. Wer also keinen Fleischer des Vertrauens in seiner Nähe hat, kommt trotzdem bequem und schnell an die besten Stücke und Zutaten. Und natürlich haben wir im Netz auch die perfekte Playlist für dein BBQ-Erlebnis zusammengestellt. Also einfach die QR-Codes bei den Rezepten scannen und der Spaß beginnt!

Und das ist noch nicht alles: Denn »Rock am Grill Volume II« ist auch ein sehr persönliches Buch. BBQ-Liebe trifft auf Boss-Hoss-Lifestyle! Wir geben dir intime Einblicke aus 20 Jahren Bandgeschichte – Storys from the road. Hier erfährst du, warum wir Musik machen, was uns inspiriert, wie wir Songs schreiben und wie wir das alles gemeinsam auf die Bühne bringen.

**IN DIESEM SINNE:
BE ALWAYS READY
TO ROCK & GRILL!
DEINE COWBOYS**





ACHTET AUF DIE QR-CODES!

- Für Video-Tutorials, in denen Boss & Hoss zeigen, wie du die Gerichte zubereitest.
- Bestell direkt online die Zutaten in Spitzenqualität zu fairen Preisen.
- Die ganze Playlist für dein BBQ-Event.