

# **Barbecue Smoker - Kurs**

## **(Speisenfolge)**

**Pita m. Räuchereiaufstrich & Röstknoblauch**  
(Holzbefeuerung)

★★★

**Forelle in Salzkruste auf Zedernholz**  
**Kräuterforelle auf Zwiebelbett m. Speck**  
(Holz- & Holzkohlenbefeuerung)

**Geräucherte Hühnerkeulen m. Honigsenf-Dill-Dip**  
(Kanadischer Räucherofen)

**Bab's Stuffed & Smoked Burger**  
(Holzbefeuerung)

★★★★★

**Geräucherter Tafelspitz m. Rotwein-Charlottensauce**  
(Hickory Wood Chips auf Kokoskohle)

**Spare Ribs Low & Slow**  
(Bradley Smoker & Holzbefeuerung)

**Schweinebraten mediterran**  
(Holzkohlenbefeuerung)

**Texas Ribs**  
(Dutch-Oven)

★★★

**Thymian-Kartoffelsäckchen**  
**Baked Beans**

★★★★★

**Räucherbirnen mit Vanillesauce**  
(Holzbefeuerung)