

01

Knusprige BBQ-Frühlingsrolle

8 kleine Röllchen



Zubereitung

1. Möhren waschen, schälen und in dünne Stifte schneiden
2. Lauch waschen, halbieren und in dünne Stifte schneiden
3. Bohnenkeimlinge waschen und trocknen
Chili aufschneiden, Kerne restlos entfernen und Fruchtfleisch fein würfeln
4. In einer heißen Pfanne das Gemüse mit Öl kurz und schnell anbraten
5. Mit Salz , Pfeffer und Chinagewürz würzen und abkühlen lassen
6. Das Gemüse in 8 Portionen teilen
7. Das Reispapier einzeln kurz in lauwarmes Wasser tauchen
8. Auf einem leicht geölten Untergrund ausbreiten und mit einer Gemüseportion belegen
9. Erst die Seiten zur Mitte einschlagen, dann von vorne nach hinten zu einer Rolle aufrollen
rundherum mit Öl bepinseln

Zutaten

8	Blätter	Reispapier (Asialaden)
		Wasser
4	EL	Öl zum Anbraten
2	St.	Möhren
1	Stange	Lauch
1	kleine	Chili
1	Handvoll	Bohnenkeimlinge / Sprossen
4	EL	Öl zum Einpinseln
		Salz/Pfeffer/Chinagewürz

Grilltechnik

- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und auf ca. 200 Grad einregeln
- Den Grillrost gut einölen oder eine Alu-Grillschale verwenden
- Die Frühlingsrollen 25 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt grillen
- Die Frühlingsrollen sind jetzt fest und können vorsichtig mit einer Grillzange über der direkten Hitze auf dem Grillrost platziert werden.
- Für 4 – 6 Minuten bei direkter Hitze grillen und dabei mehrmals wenden bis der Teig schön braun und knusprig ist.

02

Kleine Steaks vom Spieß

4 Spieße



Zutaten

240	g	Putenbrust
280	g	Schweinefilet
320	g	Rumpsteak
8	St.	Cherrytomaten
4	kleine	Zwiebeln
4	EL	Öl
4	EL	BBQ-Gewürz (s. unten)
4	St.	Grillspieße

Zubereitung

- Die Steaks werden in unterschiedliche Größen geschnitten:
4 Putensteaks mit je 60 g, 4 Schweinesteaks mit je 70g, und 4 Rindersteaks mit je 80 g.
- Da die Steaks unterschiedliche Garzeiten haben, werden sie so geschnitten: Die Pute muss durch sein, das Schweinefilet noch leicht rosa und das Rindersteak medium.
- Die Zwiebeln halbieren.
- Spieße stecken: erst eine Tomate, dann eine kleine Zwiebelhälfte, je ein Steak der verschiedenen Sorten, wieder eine Zwiebelhälfte und eine Tomate.
- Rundherum mit Öl bepinseln und mit BBQ-Gewürz würzen.

GutGlut's Grillgewürz

50g süßlich, pikante Würzmischung

3	EL	Meersalz, grobes
2	EL	Paprikapulver, edelsüß
2	EL	Zucker, brauner
1	TL	Nelken, gemahlen
1	TL	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1	TL	Zwiebelpulver
¼	TL	Muskatnuss, gerieben
½	TL	Oregano

Gewürze sorgfältig mischen und in ein verschließbares Glas geben.

Grilltechnik

- Den Grillrost gut einölen.
- Die Spieße über direkter Hitze für 8 Minuten grillen und dabei mehrmals wenden.
- Dann in einem nicht zu heißen Bereich auf dem Grillrost platzieren und für weitere 8 – 10 Minuten nachgaren lassen. Dabei ab und zu wenden.
- Ein Probestück anschneiden: Das Rindersteak sollte medium sein – dann passen auch die anderen Garstufen.



03

Don Papa Burger

4 saftige Burger



Zutaten

800	g	Hackfleisch vom Rind
4	XXL	Hamburgerbrötchen mit Sesam
4	St.	Salatblätter
2	St.	Zwiebeln
1	EL	Butter
4	St.	Ananasscheiben
2	St.	Gewürzgurken
2	EL	Don Papa Rum
4	TL	brauner Zucker
4	Sch.	Cheddar-Käse
		BBQ-Sauce
		Mayonnaise mit Pfeffer
		Salz, Pfeffer, etwas Piment

Zubereitung

1. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit Butter, Pfeffer, Salz und etwas Piment in Alufolie wickeln.
2. Ananasscheiben abtropfen, mit Don Papa Rum beträufeln und braunem Zucker bestreuen.
3. Die Gewürzgurken in Scheiben schneiden.
4. Hackfleisch mit Pfeffer und Salz würzen und in 4 gleiche Teile aufteilen.
5. Daraus 4 flache Hamburger Patties formen, die etwas größer als die Brötchen sein sollten.
6. Nach der untenstehenden Grilltechnik grillen.
7. Auf die Unterseite des Brötchens etwas BBQ-Sauce geben.
8. Das Salatblatt auflegen, dann das Fleisch mit der Ananas und den Käse darauflegen.
9. Hierauf kommen die Zwiebeln und die Gewürzgurke.
10. Zum Schluss einen Löffel Pfeffermayonnaise darauf geben und das Oberteil vom Hamburger Brötchen aufsetzen .

Grilltechnik

- Den Grillrost gut einölen
- Zuerst die Zwiebeln in der Alufolie auf den Grill legen
- Dann das Fleisch und die Ananasscheiben auf den heißen Grillrost über direkter Hitze legen. Nach 6 Minuten am besten mit einem Pfannenwender Fleisch und Ananas Scheiben wenden.
- Nach weiteren 6 Minuten sind das Fleisch und die Ananas fertig gegrillt. Die Ananas auf das Fleisch legen und jeweils eine Scheibe Käse darauf geben.
- Auch die Zwiebeln sind jetzt fertig und können vom Grill genommen werden.
- Die Brötchen aufschneiden und von beiden Seiten knusprig grillen.

04

Don Papa's Chicken

4 fruchtige Filets (über Nacht marinieren)



Zutaten

4	große	Hähnchenbrustfilets à 200 g
4	St.	Orangen
2	EL	Don Papa Rum
2	Zweige	Rosmarin (oder 2 TL)
1	Zweig	Thymian (oder 1 TL)
2	Zweige	Oregano (oder 2 TL)
1	großer	Gefrierbeutel
		Salz, Pfeffer, etwas GutGlut's Grill- Gewürz

Zubereitung

1. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und säubern.
2. Die Orangen auspressen und den Saft auffangen.
3. Rosmarin, Thymian und Oregano sehr fein hacken und mit dem Orangensaft vermischen.
4. Den Don Papa Rum dazugeben.
5. Die Hähnchenbrüste mit Kräuter-Rum-Orangensaft in den Gefrierbeutel geben, die Luft aus dem Beutel drücken und verschließen.
6. Über Nacht im Kühlschrank marinieren
7. Hähnchenbrüste am nächsten Tag aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
8. Fleisch mit Salz, Pfeffer und dem BBQ-Gewürz würzen.

Grilltechnik

- Den Grillrost gut einölen.
- Die Hähnchenbrüste über direkter Hitze für 10 Minuten grillen und dabei nur einmal nach 5 Minuten wenden.
- Dann in einem nicht zu heißen Bereich auf dem Grillrost platzieren und für weitere 8 – 10 Minuten nachgaren lassen. Dabei ab und zu wenden.

05

BBQ Schweinebraten

Der saftige Braten für bis zu 8 Personen



Zutaten

2,5	kg	Schweinenacken, ganz
6	EL	GutGlut's Grillgewürz
100	ml	Don Papa Rum
1	großer	Gefrierbeutel / Marinierbeutel
1	St.	Alu-Tropfschale Alufolie

Zubereitung

1. Schweinenacken mit dem Grillgewürz rundum gut einreiben.
2. Den Braten in den Gefrierbeutel geben und den Don Papa Rum dazugeben.
3. Die Luft aus dem Beutel drücken und verschließen.
4. Den Braten über Nacht im Kühlschrank gut marinieren.
5. Am nächsten Tag Braten aus der Marinade nehmen und nur leicht trocken tupfen.

Grilltechnik

- Der Braten wird über längere Zeit komplett indirekt gegrillt. Hierfür braucht man einen Grill mit Deckel.
- Unter den Grillrost eine Alutropfschale gefüllt mit Wasser stellen und den Grillrost mit etwas Speiseöl bepinseln.
- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und bei geschlossenem Deckel auf 160 Grad einregeln.
- Den Schweinebraten über der Alutropfschale auf dem Grillrost platzieren und für ca. 3 Stunden grillen.
- Dabei immer wieder die Garraumtemperatur kontrollieren und ggf. nachregulieren oder durchgeglühte Holzkohlebriketts nachfüllen. Wenn man ein Kerntemperaturthermometer hat sollte die Kerntemperatur am Ende 72 Grad betragen.
- Nach dem Grillen den Schweinebraten in Alufolie einwickeln und für 15 Minuten neben dem Grill ruhen lassen. Die Fleischfaser entspannt sich hierdurch und der Fleischsaft verteilt sich gleichmäßig im Braten.
- Den Braten in fingerdicke Scheiben aufschneiden.

Tipp: Für intensiveren Rauch- und Rum-Geschmack in der ersten Stunde Holzchips mit auf die Glut geben. Dafür zwei händevoll Holzchips in 0,4 Liter Wasser mit 2 cl Don Papa Rum für 20 Minuten einlegen. Abtropfen und in der ersten Stunde jede Viertelstunde einige Holzchips auf die Glut geben.



06

Don Papa BBQ-Sauce

Fruchtig, pikant und mit dem besonderen Kick



Zubereitung

1. Alle Zutaten, bis auf den Don Papa Rum, für die Barbecue Sauce in einen Kochtopf geben und gründlich umrühren.
2. Kurz aufkochen lassen und etwa 10 Minuten köcheln lassen, hierbei ständig umrühren.
3. Zum Schluss mit Don Papa Rum abschmecken.

Zutaten

3	Tassen	Tomatenketchup
1	EL	Tomatenmark
1/2	Tasse	brauner Zucker
1/2	Tasse	Honig
1	EL	Essig
2	EL	Senf
2	EL	Worcestershire-Sauce
2-3	EL	Don Papa Rum
2	EL	Paprikapulver, edelsüß
1	EL	Salz
1	EL	Pfeffer, schwarz und frisch gemahlen
1	TL	grobes Meersalz

Zum Aufbewahren:

- Die noch heiße Sauce in heiß ausgespülte Marmeladengläser füllen.
- Den Deckel dicht aufdrehen, das Glas auf den Kopf stellen und sofort kaltstellen
- Die Sauce hält sich im Kühlschrank gut 4 Wochen.
- Die Sauce kann heiß oder kalt serviert werden.

07

Fisch im Grillpäckchen

Feine Filets für 4 Personen



Zubereitung

1. Zwiebeln, Staudensellerie und Möhre fein würfeln.
2. Tomaten fein würfeln.
3. Zucchini in kleine Würfel schneiden.
4. Zu einem Gemüsemix untereinander rühren.
5. Zimmerwarme Butter mit der gepressten Knoblauchzehe, der Zwiebel und den Gewürzen zu einer Kräuterbutter verkneten.
6. Die 4 Backpapierstücke ausbreiten. Den Gemüsemix mittig auf die Alufolienstücke aufteilen.
7. Je 1 Fischfilet aufsetzen.
8. Die Kräuterbutter auf die 4 Päckchen aufteilen.
9. Nun die Päckchen dicht verschließen.

Zutaten

4	St.	Kabeljau, Dorsch oder Skrei (Winter Kabeljau) Filets à 200 g
4	St.	Backpapier (ca. 30 x 30cm)
1	St.	Zwiebel
1	Stange	Staudensellerie
1	St.	Möhre
2	kleine	Tomaten
1	St.	Zucchini
125	g	Butter
1	St.	Knoblauchzehe
1/2	St.	Zwiebel, fein gewürfelt
		Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch

Grilltechnik

- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und auf ca. 220 Grad einregeln.
- Den Fisch im Päckchen für 14 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt grillen. Achtung: Die Päckchen nicht über direkter Hitze grillen – sie würden sonst verbrennen.
- Die Päckchen vom Grill nehmen und die Oberseite aufreißen. Im Backpapier servieren.

Tipp: Für intensiveren Rauch- und Rum Geschmack am Anfang Holzchips mit auf die Glut geben. Dafür eine Handvoll Holzchips in 0,2 Liter Wasser mit 1 cl Don Papa Rum für 20 Minuten einlegen. Abtropfen und vor dem Grillen auf die Glut geben. Der Rauch kann das Backpapier durchdringen.



08

Schoko-Rum-Muffins

Für süße 10 Muffins



Zubereitung

1. Die Orangen sorgfältig waschen.
2. Mit einem Zestenreißer oder einer Gabel feine Streifen abreißen.
3. Den Muffinteig gemäß der Packungsanleitung zubereiten.
4. Die Formen jeweils zu 1/3 mit Teig füllen.
5. Je 1 TL Nuss Nougat Creme und ein paar Orangenzesten darauf geben und mit 2-3 Tropfen Don Papa Rum beträufeln.
6. Nun wieder 1/3 Teig auffüllen.
7. 1/3 bleibt frei, da der Teig beim Grillen noch aufgeht.

Zutaten

2	St.	Orangen, unbehandelt
10	TL	Nuss-Nougat-Creme
10		Muffin Formen (meist sind bei der Backmischung schon Papierförmchen dabei)
1	EL	Don Papa Rum
1	Pck.	Muffin-Backmischung
		Zutaten gem. Backmischung-Angaben
		Puderzucker zum Bestreuen

Grilltechnik

- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und auf ca. 180 Grad oder die in der Anleitung angegebene Temperatur einregeln.
- Die Muffins für ca. 22 Minuten (oder nach Anleitung) bei geschlossenem Deckel indirekt grillen. Achtung: Die Förmchen nicht über direkter Hitze grillen – sie würden sonst verbrennen.
- Gegen Ende der Grillzeit mit einem Holzspieß in einen Muffin stechen und kontrollieren, dass kein Teig am Spieß klebt. Eventuell länger grillen.
- Die Muffins vom Grill nehmen und mit Puderzucker bestäuben.



09

Süß-würzige Moink-Rolls

16 gegrillte Röllchen



Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit der BBQ-Sauce und der gehackten Zwiebel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
2. Aus dem Hackfleisch 16 Zeigefinger-lange Hackröllchen formen.
3. Jeweils eine Scheibe Frühstücksspeck um die Röllchen wickeln.
4. Für die Glasur die BBQ Sauce, das Apfelmus und den Don Papa Rum gut verrühren und kurz aufkochen.

Zutaten

500	g	Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
6	EL	BBQ-Sauce (z.B. Don Papa BBQ-Sauce)
1/2	St.	ganz fein gehackte Zwiebel
16	Sch.	Frühstücksspeck (Bacon)
1	Tasse	BBQ-Sauce (z.B. Don Papa BBQ-Sauce)
1/2	Tasse	Apfelmus
1	EL	Don Papa Rum
		Salz, schwarzer Pfeffer

Grilltechnik

- Den Grillrost mit etwas Speiseöl dünn einpinseln.
- Über direkter Hitze für ca. 15 Minuten von allen Seiten heiß angrillen, sodass der Schinken schön knusprig wird.
- Dann in einem nicht zu heißen Bereich auf dem Grillrost platzieren und für weitere 10 Minuten nachgaren und dabei immer wieder mit der warmen Apfelglasur bepinseln.
- Anschließend an einem Probestück testen, ob das Hackfleisch vollständig durchgegart ist, und bei Bedarf die Grillzeit nochmals verlängern.
- Nach dem Grillen ganz mit der süßen Apfelglasur bepinseln und servieren.

P.S.: Der Name „Moink-Rolls“ kommt aus dem amerikanischen und setzt sich zusammen aus „Mooo“ und „Oink“ – also Rind und Schwein.



10

Schweinesteak mit Vanille-Kräuterbutter

4 saftig, verführerische Steaks



Zubereitung

1. Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen.
2. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen und zur Butter geben.
3. Die Butter aufschlagen und mit Kräutern vermengen.
4. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
5. Die Butter in einen Spritzbeutel füllen, Rosetten auf einen Teller spritzen und im Kühlschrank kühlen.
6. Die Steaks mit dem Grillgewürz würzen.

Zutaten

4	St.	Nackensteaks vom Schwein
4	EL	Grillgewürz (s. o2 kleine Steaks)
125	g	Butter
1/2		Vanilleschote
3	EL	gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch)
		Salz, schwarzer Pfeffer

Grilltechnik

- Den Grillrost gut einölen.
- Die Steaks werden nun folgendermaßen für insgesamt 16 Minuten über direkter Glut gegrillt:
Zunächst auf den sehr heißen Grillrost legen. Nach 4 Minuten um 90 Grad versetzen, damit das schöne, rautenförmige Grillmuster entsteht. Weitere 4 Minuten später wenden und nach wiederum 4 Minuten erneut um 90 Grad versetzen.
- Die Nackensteaks vom Grill nehmen und mit der Kräuterbutter servieren.

11

Süßkartoffel-Curry-Auflauf

1 große Schale für 4 Personen



Zutaten

1	kg	Süßkartoffeln
300	ml	Sahne
150	g	Emmentaler gerieben
50	g	Butter, zimmerwarm
3	EL	Mehl
1	St.	Knoblauchzehe
2	TL	Currypulver
		Salz, schwarzer Pfeffer
		Butter für die Auflaufform

Zubereitung

1. Süßkartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Sahne in einem Topf erhitzen.
3. Die zimmerwarme Butter mit dem Mehl klumpenfrei vermischen.
4. Sahne mit Currypulver, Salz und Pfeffer sehr pikant abschmecken. Die Knoblauchzehe schälen und in die Sahnemischung pressen.
5. Die Mehlbutter in die heiße Sahne einrühren und mit den Süßkartoffelscheiben vermengen.
6. Eine Auflaufform gut ausbuttern und die Masse einfüllen.
7. Den geriebenen Käse darüber streuen.

Grilltechnik

- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und auf ca. 180 Grad einregeln.
- Die Auflaufform mittig auf dem Grillrost platzieren und den Deckel schließen.
- Die Grillzeit liegt bei ca. 40 – 45 Minuten. Der Auflauf ist fertig wenn sich eine schöne, braune Kruste gebildet hat.

12

Gegrillte Banane

4 süße Portionen



Zubereitung

1. Vanillesauce in eine Schüssel geben und mit Sahne und Don Papa Rum verrühren.
2. Die Bananen mit einer Gabel mehrmals einstechen
3. Nach dem Grillen die Bananen mit einem spitzen Messer um den Strunk, sowie links und rechts einschneiden.
4. Den Deckel nach vorne abziehen.
5. Die Vanillesauce darauf geben und mit Schokoflocken bestreuen.
6. Noch warm mit einem Löffel zum Auslöffeln servieren.

Grilltechnik

- Den Grillrost mit etwas Speiseöl dünn einpinseln.
- Den Grill für indirektes Grillen einrichten und auf ca. 200 Grad einregeln.
- Die Bananen für ca. 25 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt grillen bis die Schale rundherum dunkelbraun ist.

Zutaten

4	große	Bananen
2	EL	Sahne
125	ml	Vanillesauce (Fertigprodukt)
1	EL	Don Papa Rum
4	TL	dunkle Schokoladenflocken



Über Don Papa Rum

In der Zuckerhauptstadt der Philippinen, der Insel Negros Occidental, wird Don Papa Rum aus einer der besten Zuckerrohrsorten der Welt destilliert. Über 7 Jahre reift er in amerikanischen Eichenfässern am Fuße des Mount Kanlaon Vulkans, bevor er dem Blending unterzogen wird und so sein vollendetes Aroma erhält. Das milde Klima in Kombination mit dem reichhaltigen vulkanischen Boden der Insel begünstigt das Wachstum und die Qualität des Zuckerrohrs. Aus den zwei Komponenten - der fruchtbaren Natur und sorgfältiger menschlicher Handarbeit - entsteht so einer der beliebtesten Premium Aged Rums der Welt. Leicht und fruchtig am Gaumen, mündet der bernsteinfarbene Don Papa Rum in einem langanhaltend reichen Abgang, dessen Aromen sich zu Vanille, Honig und kandierten Früchten entfalten.

Benannt wurde der Rum nach Dionisio Magbuelas, der auf der Insel Negros lebte und auch als Papa Isio bekannt war. Er war der charismatische Anführer der schamanischen Gruppe der *babaylanes*, die sich als spirituelle Heiler, Weisheitsbewahrer und Philosophen der Gemeinde verstanden. In den 80er-Jahren des 19. Jahrhunderts führte Papa Islo ein Volksaufbegehren an, das seiner Insel kurzzeitig zur Unabhängigkeit von Spanien verhalf.

Mehr Informationen gibt es auf unserer Webseite: www.donpaparum.com

Oder auf Facebook: www.facebook.com/donpaparum

Über Sierra Madre GmbH

1995 gründete sich die Sierra Madre GmbH. Das Unternehmen ist führend im Vertrieb von Premium-Spirituosen. Sierra Madre GmbH verantwortet seit der Markteinführung den Vertrieb und die Vermarktung von Don Papa in Deutschland.

Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.

Mehr Informationen oder Bildmaterial finden Sie unter folgendem Link: <http://bit.ly/2ot8xPs>

Für Rückfragen können Sie sich gerne jederzeit an uns wenden.

Pressekontakt

Styleheads GmbH

Nicole Raseck

Email: raseck@styleheads.de

Tel.: 030 69 59 72 592