
KAYA&KATO

Grill

BLOGGER

KAYA&KATO – STYLE AT WORK

Unser junges Label KAYA&KATO stellt seit 2015 Arbeitskleidung aus innovativen Stoffen her und verbindet dabei schickes Design mit hochwertiger Qualität und konsequenter Nachhaltigkeit. Mit zwei verschiedenen Linien setzen wir neue Maßstäbe: Unsere Bio-Baumwolle stammt aus Uganda und Kirgisistan. Mit dem Kauf unterstützen wir Bauernkooperativen vor Ort. Darüber hinaus bieten wir Mischgewebe, für dessen Herstellung Plastikmüll aus dem Meer recycelt und wiederverwertet wird. Fischer vor der Küste Spaniens haben täglich Plastikmüll als Beifang in ihren Netzen, den wir für die Verarbeitung in unseren Stoffen nutzen. In einer Latzschürze ist eine recycelte Plastikmüllmenge von 6 PET Flaschen enthalten.

Wir bieten mit KAYA&KATO coole, neue Looks in der Berufsbekleidung. Unsere Schürzen, Kochjacken und Hemden sind aber nicht nur für die Profigastronomie geeignet, sondern auch für jeden, der leidenschaftlich gern kocht oder grillt. So wie unsere Freunde, von denen ihr auf den folgenden Seiten echte Highlights für die Grillsaison findet. Viel Spaß beim Lesen und Nachgrillen.

www.kaya-kato.de

INHALT

- | | |
|--------------|---------------------------------------|
| DonCaruso | Greater Omaha Short Beef Ribs |
| Onkel Kethe | Billionaires Bacon Popcorn |
| Bacon Bakery | Chocolate Baconstripes |
| Sunshine BBQ | Rustikales Kartoffelgratin aus dem K4 |
| Westwood BBQ | Ei Loco Bacon Shots |



Camillo Tomanek  Grillweltmeister • 3 x Deutscher Grillmeister



 /DonCaruso_BBQ



Greater Omaha Short Beef Ribs

- 2,5 kg Greater Omaha Short Beef Ribs
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 100ml Jack Daniel's Honey
- 150ml Blues Hog BBQ Soße
- 30g Butter
- 6 EL Olivenöl
- 2 EL Tonki-Kong (Würzmischung)
- grober Pfeffer und Salz mit etwas Rohrzucker oder Butt Rub 1 zu 1 mit Rohrzucker vermischt
- 3 Blocks Smokewood Whisky

1. Die Greater Omaha Short Beef Ribs würzen und für 3-4 Stunden kaltstellen.
2. Grill (im diesem Fall schwöre ich auf das Big Green Egg) auf 110 Grad vorheizen, Smokewood Whisky Blocks auf die Glut legen.
3. Sobald es zur Rauchentwicklung kommt (der beste Rauch ist sehr hell und verflüchtigt sich so leicht wie Wasserdampf), die Ribs auflegen.
4. Jack Daniel's Honey, Butter und den Blues Hog erhitzen und um ca. 1/3 reduzieren.
5. Ribs bis zu einer Kerntemperatur von 85 Grad smoken und dann 2 bis 3 Mal mit der BBQ Soße einpinseln, bis die Ribs eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht haben. Dauert ca. 4-5 Stunden.
6. Kürbis in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und mit Tonki-Kong würzen.
7. Dann den Kürbis auf ein Blech legen und bei 160 Grad indirekt grillen bis der Kürbis weich ist.
8. Wenn alles fertig ist, geht's ans servieren.

Lasst es euch schmecken!!!



Kevin Theermann  Koch & Grill-Blogger



 /onkelkethe



Billionaires Bacon Popcorn

- 150g Popcornmais
- 100g Zucker
- 1 Schluck Wasser
- 50ml Ahornsirup
- 150g Bacon

1. Bacon in kleine Würfel schneiden, auslassen und knusprig braten. Speck auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.
2. Mais auf mittlerer Hitze in ein geeignetes Gefäß oder eine Popcornmaschine geben (am besten das Gefäß, in dem ihr den Speck zubereitet habt – Topf oder Pfanne mit Deckel, Dutch Oven etc.).
3. Während der Mais zu Popcorn transformiert schon mal den Zucker mit einem Schluck Wasser aufstellen, karamellisieren lassen und mit Ahornsirup oder ähnlichem ablöschen.
4. Das fertige Popcorn zusammen mit den krossen Baconbits in die heiße Zuckermasse geben und schnell vermengen.

Genießen - Guten Appetit



Martin Block  Küchenchef „Fette Kuh“

Bacon
BAKERY

 /baconbakery

A photograph of two chocolate-coated bacon strips standing upright in a clear glass. The background is a blurred green plant. The text 'Chocolate Bacon Stripes' is overlaid in a large, red, distressed font.

Chocolate Bacon Stripes

- 450g Bacon
- 500ml Bier
- 150g Zucker
- 200g Kuvertüre

1. Das Bier auf 150ml herunter reduzieren.
2. Zu der Bierreduktion den Zucker geben und unter Hitze auflösen, so dass quasi ein Bier-Läuterzucker entsteht.
3. Bacon flach auf das Backblech auslegen. Alufolie, Silikonmatte oder Backpapier darunterlegen, damit der Bacon später nicht klebt.
4. Den Bacon im Ofen auf 140 Grad alle 10 Minuten mit dem Läuterzucker bepinseln. Nach ca. 40 Minuten Bacon wenden.
5. Dann nochmal für 20 Minuten den Bacon weiter trocknen und im gleichen Takt bepinseln.
6. Den kandierten Bacon kalt werden lassen und mit der Kuvertüre bepinseln und erkalten lassen.
7. Die Baconstreifen lassen sich prima im Kühlschrank abgedeckt mehrere Tage lagern.



Josephine Schmidt  Grill-Bloggerin



 /your_little_miss_sunshine_



Rustikales Kartoffel- gratin aus dem K4

- 1,3 kg Kartoffeln (am besten festkochend)
- 125g Schinkenspeckwürfel
- 1 große Zwiebel
- 120-160g Baconscheiben
- 400ml Sahne
- 200ml Milch
- Pfeffer
- Salz
- 1/2 Tl Muskat
- 2Tl Kartoffelknaller (Bio-Kräutermischung) von Spicebar
- 200-250g gemischter Käse bestehend aus Mozzarella und Cheddar (nach Belieben)

1. Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Mit einer handelsüblichen Küchenreibe funktioniert das am besten.
2. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese dann zusammen mit den Schinkenspeckwürfeln im Topf andünsten. Sahne, Milch sowie die Gewürze in den Topf geben und sanft aufkochen lassen. Nach Bedarf abschmecken und nachwürzen.
3. Die Kartoffelscheiben nun dem Sahne-Milchgemisch beifügen und für 10 Minuten leicht köcheln lassen. Vorsicht, dass nichts anbrennt. Gelegentlich rühren. Den Dutch Oven in der Zeit vollständig mit Bacon auskleiden. Wenn sich das Milch-Sahnegemisch mit den Kartoffeln verbindet (andickt), kann es in den mit Bacon ausgelegten Dutch Oven gegeben werden. Nun noch den Käse gleichmäßig drauf streuen.
4. 25 Kohlebriketts durchglühen, unter dem Dutch Oven 8 Stück sowie 17 Stück auf dem Deckel platzieren. Nach 50 Minuten das erste mal schauen, sollte der Käse schon zum rein beißen aussehen ist das Gratin fertig.

Deckel drauf und ab in den Garten.



Christian Seibert  Grill-Blogger



 /westwoodbbq



Ei Loco Bacon Shots

- 3 Bratwürste in je 6 Stücke geschnitten
- 5 Scheiben Cheddar
- 18 Streifen Bacon
- 18 TL Mole Paste (mexikanische Würzpaste)

1. Jede Wurst in 6 Stücke schneiden. Diese bilden den Boden der Shots.
2. Je einen Streifen Bacon um die Wurststückchen wickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
3. In den überstehenden Bacon füllen wir jeweils einen Teelöffel Mole.
4. Auf die Mole geben wir zum Schluss den Cheddar.
5. ca. 25 Minuten bei 160 Grad verweilen die Shots im Dutch Oven.
Der vorgeheizte Stapelrost gibt den Bratwürsten ein schönes Branding in der Zeit.

Guten Appetit!



KAYA&KATO GmbH

Maria-Hilf-Straße 15-17

50677 Köln

Telefon: +49 (0)221 998891-00

info@kaya-kato.de

www.kaya-kato.de