

**Develey**  
FOOD SERVICE

*Gemeinsam Gutes besser machen.*

**Grillen, wie die  
Weltmeister!**





## Alternative gesucht?

Grillgemüse geht auch ideal im leicht erwärmten Pita-Brot. Fleischliebhaber können das glasierte Gemüse gemeinsam mit Steakstreifen aus der Rinderhüfte ergänzen, um die orientalische Interpretation vollends exotisch mit Relish abzurunden.



### Zutaten

10	Funtastic
	Grilled Tortillas 30 cm
1kg	Räuchertofu
5	Rote / gelbe Paprika
5	Zucchini und Auberginen
500 g	Champignons
2-3	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer
	nach Geschmack

### Für die BBO-Soja-Glasur

10 EL	Kikkoman Sojasauce
7-8 EL	Develey® Barbecue Sauce
2-3 EL	Ahornsirup
2-3 EL	TABASCO® Sriracha Sauce
2-3 EL	Sesamöl oder Olivenöl
2-3 TL	Ingwer, frisch gerieben
2-3	Knoblauchzehen, gehackt

### Zum Servieren

Develey® Onion Relish  
und frische Kräuter  
Optionale Sesamsamen

# Grillgemüse Wraps

## Glasiertes Grillgemüse mit Räuchertofu in Tortilla-Wraps



Portionen: 10



Zubereitung: 20 Minuten

### Vor- und Zubereitung

1. Gemüse waschen und würzen. Glasurzutaten gut vermischen und vor dem Grillen auf Gemüse pinseln.
2. Gemüse grillen und regelmäßig mit Glasur bestreichen. Räuchertofu in dünne Streifen schneiden und leicht anbraten. Alternativ Gemüse im Rational Garer bei 180°C Heißluft vorgaren, anschließend glasieren und erneut garen.
3. Gemüse und Tofu in Wraps füllen, mit Onion Relish, Kräutern und Sesam garnieren.
4. Wraps fest einrollen und genießen.





### Profi-Tipp: ButcherPaper!

Ungebleichtes, lebensmittelechtes Metzgerpapier, das robust und atmungsaktiv ist. Ermöglicht knusprigere Krusten, eine bessere Fleischtextur und einen intensiveren Rauchgeschmack.

# Asian BBQ Finger Ribs

Der Barbecue-Klassiker in asiatischer Interpretation



Portionen: 10



Zubereitung: 180 Minuten

## Vor- und Zubereitung

1. Asia BBQ-Sauce-Zutaten fein mixen und abschmecken. Silberhaut der Ribs entfernen, dicht am Knochen schneiden, reichlich würzen und für 1 Stunde grillen.
2. Ribs mit Butter und Asia BBQ-Sauce in einen GN geben, mit ButcherPaper und Deckel fest verschließen. Erneut garen, nach halber Zeit durchmischen.
3. Pak Choi halbieren, ölen, einpinseln und salzen. Kurz grillen oder scharf anbraten und nachziehen lassen. Währenddessen Dressing vorbereiten und abschmecken.
4. Ribs aus Schüssel heben, gegebenenfalls nachgaren. Ribs-Flüssigkeit mit BBQ-Sauce vermengen.
5. Pak Choi mit vorbereitetem Dressing anrichten. Ribs darauf drapieren. Mit Sesam und Frühlingszwiebeln garnieren. Aufgehobene Sauce als Dip mitservieren.



### Zutaten

- 8 kg fleischige Baby Back Ribs
- 10 Pak Choi
- Butter und BBQ/Asia Streetfood Gewürze

### Für die Asia BBQ Sauce

- 500 ml Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
- 300 ml Develey® Barbecue Sauce
- 50 ml Reiswein
- 50 ml Wasser
- 50 ml Limettensaft
- 3 EL TABASCO® Sriracha Sauce
- 5 Knoblauchzehen und gleiche Menge Ingwer
- 50 g Rohrzucker
- 100 g Honig oder Ahornsirup

### Für das Pak-Choi-Dressing

- 100 ml Kikkoman Sojasauce
- 50 ml Ahornsirup
- 10 ml Sesamöl
- 10 ml TABASCO® Original Red Sauce
- 2 Knoblauchzehen und gleiche Menge Ingwer
- Limettensaft und Abrieb

### Als Topping

- Frühlingszwiebel und gerösteter Sesam



## MagicDust Rub: DIY

Ein Allzweck Rub zum selber machen.  
Harmonisch abgestimmt, speziell für Griller.

- 1 EL Rohrzucker oder brauner Zucker
- 1 – 2 EL feines Meersalz (nach Geschmack)
- 1 EL Schwarzer Pfeffer gemahlen
- 1 EL Paprika Edelsüß
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 TL Knoblauchgranulat
- 1 TI Chiliflocken oder gemahlene Chilis
- 1 Messerspitze Kreuzkümmel-Pulver
- 1 Messerspitze Cayennepeffer
- 1 TL Senfpulver

# Pulled Beef mit Cole Slaw

Alternativ auch als Burger servierbar



## Zutaten

- 3 kg Rindernacken
- BBQ-Gewürz
- Rub für Rindfleisch
- Butter
- Kirschsaft
- Devely® Barbecue Sauce
- Devely® Onion Relish

## Für das Cole Slaw

- 1kg Karotten, geraspelt
- 1kg Weißkohl, geraspelt
- 1kg Rotkohl, geraspelt
- Granatäpfel zum Garnieren

## Für das Cole-Slaw-Dressing

- 400g Devely® Mayonnaise
- 100ml Bautz'ner Apfelessig
- 150ml Zitronensaft
- 600g Schmand
- 150ml Devely® Senf mittelscharf
- Salz, Pfeffer nach Geschmack



Portionen: 10



Zubereitung: 8 Stunden  
zzgl. Marinierzeit.

## Vor- und Zubereitung

1. Fleisch vor dem Grillen großzügig mit dem Rub würzen und marinieren lassen.
2. Fleisch für 2 bis 3 Stunden indirekt grillen. Anschließend mit Butter und Kirschsaft in einen GN legen und mit ButcherPaper und Deckel fest verschließen. Weiter garen bis Fleisch zupfbar ist. Pulled Beef ist fertig, wenn ein Thermometer widerstandslos hindurch geht.
3. Währenddessen Dressing verarbeiten, abschmecken und mit Cole Slaw vermischen. Mit Granatäpfeln verfeinern.
4. Pulled Beef zupfen. Saft aus dem GN aufheben und gemeinsam mit Barbecue Sauce mischen.
5. Pulled Beef mit Cole Slaw servieren und Onion Relish garnieren.





### Schon gewusst?

Senf ist die beliebteste Marinade-Zutat unter den deutschen Grillgenießern.

# Schweinefilet mit Honig-Senf

Klassisch würzig oder deftig mit geröstetem Speck



Portionen: 10



Zubereitung: 45 Minuten

## Vor- und Zubereitung

1. Kartoffeln vorkochen und kühlend lagern. Glasurzutaten vermischen und vorbereiten.
2. Kartoffeln würfeln und goldbraun braten. Schweinefilet würzen und scharf anbraten.
3. Aus der Pfanne nehmen und großzügig mit Glasur einpinseln. Anschließend indirekt fertig garen. In der Zwischenzeit die Pimientos de Padron scharf anbraten und mit Maldon würzen.
4. Röstkartoffeln, Pimientos und aufgeschnittenes Filet platzieren. Filet nochmals und bei Bedarf die Kartoffeln ebenfalls mit Glasur einpinseln und servieren. Bei Bedarf mit süßem Senf als Dip ergänzen.



## Zutaten

- 2-3 kg Schweinefilet
- 2-3 kg junge Kartoffeln
- 1 kg Pimientos de Padron
- Meersalz, Pfeffermischung

## Für die Honig-Senf-Glasur

- 6 EL Honig (je nach gewünschter Süße)
- 9 EL Develey® Senf mittelscharf
- 2-3 EL Olivenöl
- 4-5 Knoblauchzehen
- 5 Zweige Rosmarin
- 5 Zweige Thymian





# Pollo Fino Tortilla

## mit Avocado, Mango Relish und Zitronen-Mayo



Portionen: 10



Zubereitung: 25 Minuten

### Zutaten

- 20 Funtastic
- Grilled Tortillas 16 cm
- 10 Pollo Fino
- 5 Avocado
- 500 g Cocktailtomaten
- 200 g Rucola
- Zitronensaft
- Salzflocken
- Develey® Mango Relish

### Für die Marinade

- 1-2 Knoblauchzehen
- 2 TL gehackter frischer Ingwer
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 240 ml Kikkoman Sojasauce
- 120 ml Dijon Dijon-Senf
- 120 ml Wasser
- 60 ml Tabasco® Original Red Sauce

### Für die Zitronen-Mayo

- Develey® Mayonnaise
- Zitronensaft und Abrieb

### Vor- und Zubereitung

1. Marinadezutaten verrühren. Das Pollo Fino Fleisch gut marinieren, idealerweise über Nacht.
2. Avocados in Scheiben schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen. Tomaten halbieren.
3. Zitronen-Mayo anrühren und Tortillas damit bestreichen. Tortillas mit restlichen Zutaten befüllen. Mango Relish dazugeben.
4. Pollo Fino Fleisch gar grillen, in Stücke schneiden und in den Tortilla geben.