

# **Gerichte**

## **„Internationale German Barbecue Meisterschaften“**

### **15./16. Mai in Gotha, Thüringen**

#### **1. Gang (Bratwurst)**

##### **Bratwurst „Dreisessel“ vom Grill mit Beilagen**

Salbei Knoblauchbratwurst auf Bayr. Kraut

Gefüllte Kalbsbratwurst (mit Thymian und Bergkäse) auf Rote Beete - Meerrettich Mus

Scharfe Bratwurst gespickt mit Ananas und Majoran auf „Erdäpfelkas“

#### **2. Gang (Fisch)**

**Lachsfilet „Arbersee“** mit Kohlrabischuppen, Spargel-Pfirsichsalat und mit frischer Bärlauchsauce gefüllten Kartoffelhälften

#### **3. Gang (Spaerrips)**

„**Holzhauser**“ **Spaerrips** mit Chili Knoblauchsauce, altbayr. Rettichsalat und Knödeln vom Grill

#### **4. Gang (Rind)**

**Rinderhüftsteak „Nationalpark“** mit Kräuterhaube Süßkartoffeln vom Grill, Rauke und Tomaten mit Bayerwald Whisky Sauce

#### **5. Gang (Dessert)**

„**Bayerwaldschmankerl**“ Gegrillter Rhabarber mit Basilikum Waldhonig, frischen Erdbeeren und Chili Limonen Eis, Nuss - Creme und gegrillter Rohrnudel

Bayerwald Grill- und Kochteam  
Bergmann Bernhard, Teamchef