

**ROBIN SCHULZ**

PRESENTS



**Rob's  
Barbecue**

MEINE BESTEN GRILLREZEPTE

GRÄFE  
UND  
UNZER



**Vorwort**

**7**

## **THEORIE**

---

<b>All this Love – Grilleidenschaft</b>	<b>9</b>
<b>Meine große Liebe zum BBQ</b>	<b>10</b>
<b>Grillausstattung – meine Top 15</b>	<b>14</b>
<b>Meine 10 besten Preview-SOS-Tipps – damit von Anfang an nichts schiefgehen kann</b>	<b>16</b>
<b>Welcher Grill passt zu mir?</b>	<b>18</b>
<b>Grillen mit Kohle – die Basics</b>	<b>20</b>
<b>Grillen mit Gas – die Basics</b>	<b>21</b>
<b>Die Techniken des Grillens</b>	<b>22</b>
<b>Meine 10 besten After-Hour-SOS-Tipps – falls doch mal etwas schiefgegangen oder unklar ist</b>	<b>24</b>
<b>Rubs, Marinaden, Lake für aromareiches Grillgut</b>	<b>26</b>
<b>Dressings, Dips, Saucen für noch mehr Würze</b>	<b>28</b>



# REZEPTE

---


<i>All we got</i> – WENIGE ZUTATEN		31
Grillen mit wenigen Zutaten		32

<i>Oxygen</i> – FESTIVALFOOD		49
Auf Tour – Snacks für zwischendurch		50

<i>Speechless</i> – GÄSTE BEEINDRUCKEN		75
Die perfekte Atmosphäre – so geht Gastgeber		76

<i>Unforgettable</i> – LIEBLINGSGERICHTE		99
Essen ist Heimat – Meine Helden		100

<i>Sun goes down</i> – BARBECUE-PARTY		125
Grillen für viele Gäste		126

<i>Waves</i> – SIDES & SNACKS		147
Mein Ruhepol – Zeit für mich		148

<i>Sugar</i> – SÜSSES ZUM GENIESSEN		173
Ups & Downs – meine persönliche Reise		174

Register		188
----------	--	-----

Impressum		192
-----------	--	-----



# VORWORT



## »GRILLEN IST LEICHT UND MACHT RICHTIG BOCK, PROBIER'S MAL AUS!«

**M**ir ist wichtig, dass niemand denkt, ich sei ein DJ, der einfach irgendein Kochbuch rausbringt. Wenn du mich kennst, weißt du: Wenn ich etwas mache, dann stets aus tiefster Leidenschaft. Das gilt fürs Musikproduzieren genauso wie fürs Grillen. Wenn ich Feuer gefangen habe und für ein Thema brenne, will ich es auch perfektionieren. Kein Witz, wenn ich nicht auf Tour bin, koche ich fast jeden Tag. Und glaube mir, es ist überhaupt nicht kompliziert - was ich dir mit Rob's Barbecue zeigen möchte.

Weil ich über Instagram und etliche andere Kanäle oft nach meinen Rezepten gefragt werde, habe ich meine Lieblingsgrillgerichte hier für dich gesammelt - und damit auch mir selbst meinen Traum vom eigenen Kochbuch erfüllt. Ich möchte dich dazu ermutigen, die Angst vorm Kochen und Grillen zu verlieren. Trau dich, nimm mal frische Sachen in die Hand, anstatt einfach die Fertig-

packung aufzureißen. Genau das habe ich früher auch getan, darum weiß ich, wie viel besser selbst gemachtes Essen schmeckt. Klar muss es manchmal schnell gehen, weswegen du in diesem Buch auch nicht nur besondere, etwas aufwendigere Rezepte für Fortgeschrittene findest, sondern auch viele einfache Ruckzuckgerichte sowie kleine Snacks mit nur ein paar wenigen Zutaten. Und: Alle Gerichte kannst du auf dem Grill zubereiten, aber auch genauso gut in der Küche.

Sei offen, das macht echt richtig Bock. Denn beim Grillen geht es um viel mehr als nur ums Essen. Ich zelebriere diese Momente für mich, weil ich dabei zur Ruhe komme und so mir und meinem Körper etwas Gutes tue. Das kannst du auch. Probiere es einfach mal aus!

*Robin*

# GRILLEN MIT KOHLE

## die Basics



### HOLZKOHLE ODER -BRIKETTIS?

1. Holzkohle ist nichts anderes als verkohltes Holz und wird in sogenannten Meilern durch den Köhler hergestellt. Sie dient als Energielieferant für schnelle und hohe Hitze, die relativ rasch wieder nachlässt.

2. Holzkohlebriketts werden in der Regel aus gepresstem Steinkohlestaub hergestellt und haben eine kompakte und gleichmäßige Form. Briketts benötigen beim Anzünden zwar ein paar Minuten mehr, entwickeln dafür aber ihre Hitze nach und nach. Das ist besonders vorteilhaft, wenn man über einen längeren Zeitraum grillen möchte.

### RICHTIG ANZÜNDEN

1. Früher hatte man zum Anzünden flüssige Grillanzünder. Heute nutzt man geruchsneutrale und ungiftige (Bio-)Anzündwürfel oder -wolle aus nachwachsenden Ressourcen wie Holz und pflanzlichem Wachs.

2. Zwei, drei Anzündwürfel oder -wollen auf den Kohlerost des Grills legen und anzünden. Einen zur Hälfte mit Kohle oder Briketts befüllten Anzündkamin drüberstellen und nach Angabe des Herstellers durchglühen lassen, bis eine weiße Ascheschicht entstanden ist. Jetzt die Kohle in den Grill umfüllen.



### TEMPERATUR REGULIEREN

1. Befüllst du den Grill mit einem halben Kamin glühender Briketts, erhältst du eine Temperatur von 220-250°. Wenn die Hitze dann nach längerer Grilledauer schwächer wird, einige Briketts nachlegen.

2. Über die Deckellüftung lässt sich die Hitze auch regulieren. Es dauert aber einige Minuten, bis die Temperatur abgefallen ist. Deshalb zu Beginn nicht zu viel Kohle in den Grill geben, damit die Hitze im Rahmen bleibt, und später nachlegen. Und: Der Regler im Kessel sollte stets geöffnet bleiben, damit man die Kohle nicht erstickt.

# GRILLEN MIT GAS

## die Basics

### ERSTE SCHRITTE

**1. Anschließen & prüfen:** Gasschlauch des Grills von Hand an der Gasflasche anschließen (Achtung, Linksdrehung!). Dann bei geöffnetem Ventil die Dichtheit aller Anschlussstellen und des Schlauchs prüfen. Alle Drehregler des Grills stehen dabei auf null.

**2. Anzünden vorbereiten:** Deckel des Grills ganz nach oben klappen und alle Drehregler für die Brenner auf Nullstellung bringen. Danach das Ventil der Gasflasche mit einer Vierteldrehung öffnen.

**3. Brenner zünden:** Da es diverse Zündsysteme gibt (z.B. Piezo Zünder, Elektrozünder), die Bedienungsanleitung zu Hilfe nehmen. Wichtig: Brenner nacheinander zünden, jeweils die Flamme prüfen. Und: Zum Aufheizen des Grills immer alle Brenner aktivieren.



### TEMPERATUR REGULIEREN

**1.** Vom Thermometer im Deckel oder im Seitentisch des Grills lässt sich ganz einfach die aktuelle Temperatur ablesen.

**2.** Durch das Drehen der Regler kannst du die Gaszufuhr und somit die Hitze anpassen. Achte dabei darauf, dass der Grill geschlossen ist.

### GRILLEN ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM

Das ist mit einem Gasgrill überhaupt kein Problem. Du musst keinerlei besondere Vorbereitungen treffen, außer vielleicht eine zweite Flasche bereitzuhalten. Was gerade dann empfehlenswert ist, wenn die aktuelle Gasflasche angebrochen ist.





# Oxygen

---

## FESTIVAL- FOOD



**Grillen ist für mich ein Stück Heimat. In diesem Kapitel teile ich mit dir Backstage-Einblicke in mein Leben auf Tour sowie Rezepte für mein Lieblings-Festivalfood.**



# AUF TOUR

## *Snacks für zwischendurch*

**F**lughafen, Hotel, Club - und das Gleiche wieder von vorn. So sehen meine Tage aus, wenn ich auf Tour bin. Bei bis zu 240 Shows pro Jahr und durchaus auch mal drei Gigs an einem Abend kann das Touring wirklich sehr, sehr anstrengend sein. Vor einem Auftritt kann ich überhaupt nichts essen, dafür bin ich viel zu aufgeregt. Außerdem würde dann prompt das Schnitzeltief folgen und ein Rumspringen wäre für mich nicht denkbar. Das kann ich mir nicht leisten, ich will schließlich abliefern. Während andere DJ-Kollegen auf ihrem Rider, also den vertraglich festgehaltenen Wünschen eines Künstlers an den Veranstalter, durchaus mal 18 Torten stehen haben, sieht meiner vergleichsweise unspektakulär aus: Pizza, Spaghetti bolognese und Drinks. Sowie ein Fußballtrikot von der jeweiligen Stadt oder dem Land, in dem ich gerade bin.

### MEIN TOURALLTAG

Und wenn ich dann morgens vom Club in das Hotel komme, gibt es da auf der ganzen Welt gefühlt auch immer das Gleiche: Pasta, Burger, Clubsandwich oder Suppe. Auf Tour ernähre ich mich also leider vorrangig von Fast Food, meine Leidenschaft fürs Essen und Kochen kann ich nur zu Hause wirklich ausleben.



**>>> Gewürze, Zubereitungsarten –  
ich sammle auf der ganzen Welt  
Inspirationen für zu Hause.**

## KULINARISCHE HIGHLIGHTS

Falls ich vor Ort mal einen Off-Day habe, nutze ich die Chance und gehe fein essen. In Bangkok war ich mal im Restaurant von Gaggan Anand, den ich aus der Netflix-Show »Chef's Table« kannte. Nachdem wir ein 25-Gänge-Menü gegessen hatten, ging plötzlich eine versteckte Tür auf und der Chefkoch höchstpersönlich stand vor mir, um mich zu überraschen. Das hatte jemand aus meinem Team organisiert, das war cool.

## BESTES BBQ DER STADT

Natürlich informiere ich mich vorher immer, wo es das beste BBQ der Stadt gibt. Wenn ich es zeitlich irgendwie hinbekomme, geht's da vorbei. Ich entdecke in anderen Ländern laufend neue Gewürze oder Zubereitungsarten, die mich inspirieren. Aber manchmal bin ich auch am anderen Ende der Welt und vermisse eine Currywurst oder 'nen geilen Döner. Oder richtig gutes Brot und Aufschnitt. Selberkochen bedeutet für mich auf jeden Fall ein Stück Heimat.

## ENERGIE TANKEN

Es gab übrigens eine Zeit, in der ich ein Jahr lang komplett Detox gemacht habe. Da standen im Backstage ein Mixer, Blattspinat und Früchte – und vor jeder Show gab es einen Smoothie. Das war eine interessante Phase, aber sie musste sein, das Reisen verlangt einem einiges ab. Zum Glück bin ich aufmerksam und kenne meinen Körper inzwischen richtig gut, sodass ich merke, was er braucht. Wenn ich nach einer Tour nach Hause komme, mache ich darum nach Möglichkeit überhaupt nichts. Ich hänge dann viel auf dem Sofa rum und schaue Filme, chillen in der Badewanne oder im Whirlpool, zwischendurch koche und grille ich. Ich muss jetzt dringend Energie tanken und meinem Körper die Chance geben, sich zu regenerieren. Das klappt, indem ich runterkomme und relaxe, mir eine Auszeit und selbst gemachtes Essen mit wichtigen Nährstoffen und Vitaminen gönne. Damit Kopf und Körper wieder frisch werden für die nächste Tour.



**»ICH MERKE, WAS MEIN KÖRPER BRAUCHT. GUTES ESSEN HILFT MIR, FÜR MEINE TOUREN OPTIMAL VORBEREITET ZU SEIN.«**

---

# TACO SHELLS

## mit fruchtigem Garnelen-Mix

---



ZUBEREITEN: 30 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

1 Mango  
1 Passionsfrucht  
1/4 Bio-Salatgurke  
2 Tomaten  
1/2 Bund Koriandergrün  
4 junge Knoblauchzehen  
12 rohe Black-Tiger-Garnelen  
(ohne Kopf, aber mit Schale,  
easy peel)  
Meersalz  
6 EL Olivenöl  
2 EL Honig  
Pfeffer  
1 Handvoll Rucola  
8 Tacoschalen  
4 EL Burgersauce  
(siehe S. 28)

- 1** Den Grill für mittlere bis hohe direkte Hitze (mit Deckel, 180-200°) vorbereiten.
- 2** Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in ca. 1 cm dicken Scheiben vom Kern schneiden, dann würfeln. Die Passionsfrucht halbieren, Fruchtfleisch und -saft aus der Schale löffeln. Die Salatgurke waschen, der Länge nach vierteln und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansätze entfernen. Die Tomaten klein würfeln. Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und mitsamt Stängeln fein hacken. Den Knoblauch waschen und samt zarter Schale fein hacken. Alles in eine Schüssel geben.
- 3** Die Garnelen abbrausen, trocken tupfen, salzen und mit 2 EL Olivenöl vermengen. Garnelen auf den Rost legen und 4-6 Min. grillen, dabei einmal wenden. Den Grill mit dem Deckel verschließen.
- 4** Inzwischen den Mango-Gurken-Tomaten-Mix mit Honig und restlichem Olivenöl (4 EL) vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fertige Garnelen vom Grill nehmen, kurz abkühlen lassen, dann schälen und in 1 cm kleine Stücke schneiden. Die Garnelen unter den fruchtigen Mix mischen.
- 5** Den Rucola verlesen, abbrausen und trocken schütteln. Die Hälfte des Rucolas in die Tacoschalen füllen. Den Garnelen-Mix und die Burgersauce darauf verteilen und mit dem übrigen Rucola abschließen.



---

# RUMPSTEAKS

## mit Granatapfel-Himbeer-Salsa

---



ZUBEREITEN: 30 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DIE STEAKS:

2 Knoblauchzehen  
4 Zweige Rosmarin  
4 Zweige Thymian  
2 Rumpsteaks (à 400 g,  
mind. 4 cm dick)  
2 EL Rapsöl  
Meersalz  
Pfeffer

#### FÜR DIE SALSA:

1/2 Bund Frühlings-  
zwiebeln  
2 gelbe Peperoni  
1/2 Granatapfel  
150 g Himbeeren  
4 EL Himbeeressig  
2 EL Erdnussöl  
Meersalz

#### ZUBEHÖR:

1 Fleischthermometer

- 1 Den Grill für mittlere bis hohe indirekte und direkte Hitze (mit Deckel, 200-220°) vorbereiten.
- 2 Für die Steaks den Knoblauch schälen und längs halbieren. Die Kräuterzweige abbrausen und trocken schütteln. Die Rumpsteaks trocken tupfen, rundherum mit Rapsöl einreiben und von allen Seiten mit Salz würzen.
- 3 Die Rumpsteaks über der direkten Hitze auf den Rost legen und im geschlossenen Grill 4-6 Min. grillen. Dabei die Steaks zur Halbzeit wenden und mit den Kräuterzweigen und dem Knoblauch belegen.
- 4 Anschließend die Rumpsteaks über der indirekten Hitze platzieren und in weiteren 6-8 Min. fertiggrillen (Kerntemperatur 49-52°). Dann die Steaks vom Grill nehmen und abgedeckt noch 3-5 Min. ruhen lassen.
- 5 Inzwischen für die Salsa die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Die Peperoni waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen. Die Hälften fein würfeln. Die Granatapfelkerne aus den Häuten brechen. Die Himbeeren verlesen und nur falls nötig abbrausen und trocken tupfen. Alles vorsichtig mit dem Himbeeressig und dem Erdnussöl vermengen. Die Salsa mit Salz würzen.
- 6 Die Rumpsteaks von den Kräutern und dem Knoblauch befreien. Die Steaks quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Salsa auf Tellern anrichten.



---

# GEFÜLLTE AVOCADO

## mit Feta und Aprikosen

---



ZUBEREITEN: 20 MIN.



GRILLEN: 8 MIN.



### FÜR 4 PERSONEN

150 g Schafskäse (Feta) • 3 Aprikosen (ersatzweise 1 großer Pfirsich) • 4 Stängel Petersilie • 5 EL Sonnenblumenkerne • 3 EL saure Sahne • Meersalz • Pfeffer • 1/2 Zitrone • 2 Avocados • 1 EL Olivenöl

- 1** Den Grill für mittlere bis hohe indirekte Hitze (mit Deckel, 180-200°) vorbereiten.
- 2** Den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und ebenfalls klein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und samt Stängeln fein hacken. Alles mit Sonnenblumenkernen und saurer Sahne verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3** Die Zitrone auspressen. Avocados längs halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch der Avocadohälften mit Zitronensaft und Olivenöl einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Die Feta-Aprikosen-Mischung auf den Avocadohälften verteilen. Avocados auf den Rost setzen und im geschlossenen Grill 6-8 Min. grillen, dann sofort servieren. Keine Lust aufs Grillen? Dann die gefüllten Avocados einfach kalt genießen. Sie schmecken so oder so gleich fantastisch.



# SMASHED POTATOES

## mit Tomaten und Oliven



ZUBEREITEN: 20 MIN.



GRILLEN: 45 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

800 g mittelgroße mehligkochende Kartoffeln •  
40 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch,  
Estragon, Pimpinelle, Gartenkresse) • 50 g Kirschtomaten • 50 g Oliven (grüne und schwarze gemischt, ohne Stein) • 200 g saure Sahne • 4 EL Dijon-Senf • Meersalz • Pfeffer

- 1 Den Grill für mittlere bis hohe indirekte Hitze (mit Deckel, 180-200°) vorbereiten.
- 2 Die Kartoffeln gründlich waschen, trocknen und auf den Rost legen. Kartoffeln im geschlossenen Grill in 40-45 Min. weich grillen.
- 3 Die fertigen Kartoffeln vom Grill nehmen und 5-8 Min. ausdampfen lassen.
- 4 Inzwischen Kräuter abbrausen, trocken schütteln und mitsamt Stängeln fein schneiden oder grob hacken. Die Tomaten waschen und vierteln oder achteln. Die Oliven in dünne Ringe schneiden.
- 5 Die saure Sahne mit dem Dijon-Senf und zwei Dritteln der Kräuter verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer würzen.
- 6 Die ausgedampften Kartoffeln auf eine große Platte geben und mit einem kleinen Teller oder einem kleinen Topf platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten, die Oliven und den Sauerrahmdip darauf verteilen. Zum Schluss noch mit den restlichen Kräutern bestreuen.



---

# FUDGE-KÜCHLEIN

## mit Heidelbeeren

---



ZUBEREITEN: 15 MIN.



GRILLEN: 25 MIN.

### FÜR 4 PERSONEN

2 Brioche-Brötchen  
200 g Heidelbeeren  
1 Bio-Zitrone  
1 EL weiche Butter  
2 EL Zucker  
16 Karamell-Fudges (siehe  
Tipp, ersatzweise softe  
Karamellbonbons)  
120 ml Milch  
80 g Sahne  
4 Eigelb (M)  
4 EL Honig  
4 EL Mandelblättchen  
Puderzucker zum  
Bestäuben

### ZUBEHÖR:

4 feuerfeste Soufflé-  
Förmchen (à 100 ml,  
11 cm Ø)

- 1 Den Grill für mittlere indirekte Hitze (mit Deckel, 160-180°) vorbereiten.
- 2 Die Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Die Förmchen mit der Butter einfetten und gleichmäßig mit dem Zucker ausstreuen.
- 3 Die Brötchenwürfel, die Heidelbeeren und die Karamell-Fudges auf die Förmchen verteilen. Die Milch mit Sahne, Eigelben, Honig und Zitronenschale verrühren und in die Förmchen gießen. Zum Schluss noch die Mandelblättchen aufstreuen.
- 4 Die Förmchen auf den Rost stellen und die Küchlein im geschlossenen Grill 20-25 Min. grillen. Herausnehmen und die Fudge-Küchlein etwas abkühlen lassen, dann zum Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.

---

**Rob's**  **Special**

---

Fudge selbst herstellen? Nichts leichter als das! Dazu einfach 150 g Zucker mit 150 ml Wasser zum Kochen bringen und sirupartig einkochen. Sobald sich der Sirup hellbraun verfärbt, vom Herd nehmen und 50 g kalte Butterwürfel, 75 g Sahne und 125 g klein gehackte Vollmilch-Kuvertüre einrühren. Weiterrühren, bis die Masse eine cremige Konsistenz erreicht, dann 1-2 cm hoch in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und vollständig erkalten lassen. Jetzt noch in mundgerechte Stücke schneiden. Fertig!

# GRILLEN MACHT GLÜCKLICH



**In diesem Buch nehme ich dich mit in meinen persönlichen Barbecue-Himmel. Denn das Knistern eines Grills ist wahre Musik in meinen Ohren. Pulled Pork, Rib-Eye-Burger oder Veal Short Ribs sind nur drei meiner Lieblingsrezepte, die ich dir zeige. Außerdem findest du Gerichte, die mit nur wenigen Zutaten irre was hermachen, sowie echte Knaller, mit denen du bei deinen Gästen richtig groß auffahren kannst. Aber auch geniales Festivalfood und süße Sachen fehlen nicht.**

**Ich hoffe, dass ich dich mit meiner Barbecue-Leidenschaft anstecken kann. Denn Grillen ist nicht nur einfach, es macht auch richtig Bock. Probier's mal aus!**

*Robin*



Dieses Buch ist auf PEFC-zertifiziertem Papier aus nachhaltiger Waldwirtschaft gedruckt.

WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-8156-5



9 783833 881565

€ 25,00 [D]