

Barbecue*



Barbecue oder kurz BBQ wird oft mit dem **Grillen** verwechselt. Beim Barbecue gart das Fleisch allerdings nur im etwa 100 bis 130 Grad Celsius heißen Rauch. Die beim BBQ verwendeten größeren Fleischstücke wie etwa ganze Schweineschultern brauchen dadurch wesentlich länger, bis sie gar sind. Das kann teilweise bis zu 24 Stunden dauern!

* *Steckbrief in Vorbereitung*