

**Die vorgegebenen Hauptbestandteile für die  
14. Österreichische Grill und BBQ-Meisterschaft und  
3. Alpen-Adria-Barbecue-Championships in Stainz, Stmk. 2012**

Mengenangabe für 1 Profi-Team = 11 Portionen vom 5-Gang-Menü

**Schwein - nach Barbecuemethode - gezipft**

Schweinsschopf mit Wurzelgemüse wie (Karotte, Sellerie, gelbe Möhre, Kohlrabi und Petersilienwurzel) und Erdäpfel

**Geflügel**

Gourmet-Hendl-Keule von Bio Steiermark mit Zucchini und Erdäpfel

**Strauß**

Straußenspieß mit Pilzen und Polenta

**Rind**

Beiried mit Paprika und Haubi´s Grillteigkreation

**Süßspeise vom Grill mit Hauptbestandteil Apfel**

**Warenkorb**

ca. 3	kg	Schweinsschopf
12	Stk.	Gourmet-Hendl-Keulen
2	kg	Straußenfleisch (von der Keule =sehr flache Muskelstränge)
ca. 3	kg	Beiried
10	Stk.	Haubi´s Grillteig
12	Stk.	Äpfel

**Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.**

Erdäpfel	Eier
Karotten	Äpfel
Sellerie	Kristallzucker
Gelbe Möhren	Staubzucker
Kohlrabi	Vanillezucker
Petersilienwurzeln	Schokolade / Nougat
Pilze	Hefe
Polenta	Zitronen
Paprika in allen Farben	Haselnüsse
Knoblauch	Mehl
Zwiebel	Toastwecken
Jungzwiebel	Rauchspeckscheiben
Tomaten	Öl
Lauch	Gewürze
Schweinsnetz	Essig
Milch	Kräuter
Sauerrahm	Marmeladen
Joghurt	Marzipan
Käse	Gewürzsaucen (Ketchup, Tabasco etc.)

Es ist erlaubt mitzubringen, je nach persönlichem Bedarf.	
Schlagobers	Mayonnaise
Butter	Rosinen
Spagat	Hefe
Grillspieße	QimiQ
Alkoholfreie Getränke	Semmelwürfel
Alkoholische Getränke	Blattsalate
	Honig
	Preiselbeeren
	Kren

**Wichtig:**

**Nur die vorgegebenen Produkte des Warenkorbes, einschließlich der erlaubten mitzubringenden Lebensmittel, dürfen auf dem Teller des zu bewertenden Grillgerichtes sein. Vorgefertigte Produkte und unerlaubt mitgebrachte Lebensmittel oder Dekorelemente führen zu 25 % Punkteabzügen. Bei groben Verstößen gegen das Reglement ist auch ein Ausschluss möglich, beim Gang des Regelverstoßes.**

**Änderungen obliegen dem Veranstalter!**