



Red Flag

Einer der wohl typischsten Alltagsgegenstände in den USA ist die gute alte US-Mailbox mit der klassischen Brotkastenform und dem beweglichen "Winker", der sogenannten "Red Flag".

Traditionell befindet sich die Mailbox "curbside", das heißt am Straßenrand und die nach oben gestellte "red flag" zeigt dem Besitzer an: hier ist etwas für dich drin!

Auch bei uns zeigt die rote Fahne an: " Hier ist etwas (leckeres) drin!"

BBQ-Smoker?

Mit unserem Rotisserie-Smoker von **Southern Pride** (über 30 Jahre Erfahrung im Smokerbau) wird unser Fleisch langsam und schonend gegart. Durch das konstante und langsame Drehen der Grillroste im Garraum ist sichergestellt, daß alle Fleischstücke der gleichen Einwirkung von Hitze und Rauch ausgesetzt sind.

Gradgenaues Garen wird durch dem Einsatz eines thermostat-gesteuerten Gasbrenners möglich, die Aromen erzeugen wir durch gleichmäßiges Verqualmen von bestem heimischen Hartholzscheiten (Buche, Erle, sowie verschiedenen Obsthölzern).

make it slow - make it low!

langames Marinieren des Grillguts, niedrige Temperaturen über mehrere Stunden, lassen den Fleischsaft im Gargut und geben dem Fleisch Zeit, das typische "smoky flavour" anzunehmen. – das bedeutet aber auch: es wird nichts "mal eben schnell" noch hinterhergebraten,

"Aufg'essen ist Aufg'essen!"





Unsere Lieferanten:

Gemeinsam entwickelt, entstehen **unsere Spezialbrötchen** täglich frisch in Handarbeit bei **Peter's Backstube** in Röttenbach.

Unser Fleisch bekommen wir ausschließlich von **Konrad Böhnlein** aus Bamberg,

Unsere Meeresfrüchte bekommen wir von **Deutsche See GmbH**

Unsere Salate und Gemüse bekommen wir vom **Fruchtgroßhandel Schepp** aus Cadolzburg.

Unsere Gewürze bekommen wir von **Kräuter-Fuchs** aus Röttenbach.

Specials:

Pulled Pork :



Fleisch von der Schweineschulter, 24 Stunden mit unserem Red Flag-Rub mariniert und am Stück 12 Stunden im BBQ-Smoker mit Scheitholz gegart, erhält das pulled pork seinen typischen Geschmack. Seine unnachahmliche Konsistenz erreichen wir durch weitere 36 Stunden im sous-vide-Bad. Noch heiß wird das nun butterweiche Fleisch in kleine Stückchen gezupft (pulling).

Beef Brisket:



Wie auch das pulled pork gehört es zur „heiligen Dreifaltigkeit“ des amerikanischen BBQs.

Rinderbrust wird von Hand gerubbt und schonend im Smoker aromatisiert, die Vollendung der Konsistenz sowie eine Verdichtung der Aromen erreichen wir auch hier durch einen weiteren schonenden Garvorgang im Sous-Vide-Bad.,



Smo'Chicken:



kurz angebratene Hähnchenbruststreifen, nochmals mit unserem Special-Rub trocken mariniert und im Smoker mit Buchenholzrauch vollendet.

Smo'Shrimp:



Riesengarnele aus kontrollierter Zucht / Deutsche See. Bei uns in Seawater-Qualität, geschält und entdarnt, mit unserem Special-Rub gewürzt und im Smoker anschließend heißgeräuchert. Dadurch erhalten sie ihr einzigartiges Aroma.

The Veggie:



Eine Auswahl an frischen Gemüsen (Aubergine, Champignons, Fenchel, Kürbis, Paprika, Spargel, Süßkartoffel, Zucchini) kräftig gewürzt, wird im Smoker bissfest gegart und aromatisiert. Zusammen mit frischem Ruccola und frischer Sour-Cream kommt so Frische und Intensität direkt ins Brötchen.



Wie wir zu Ihnen kommen:



Mit unserem umgebauten UPS-Truck aus den 80ern,
eine 608 Mercedes-Plattform mit dem unverwüchtlichen OM 314 Schiffsdiesel und
einen UPS-spezifischen Aluminiumaufbau von Käsbohrer.

Zur Lunchtime (11.30-14.00 Uhr) montags bis freitags an verschiedenen Standorten
zwischen Bamberg und Nürnberg.

(Fahrplan wöchentlich neu auf facebook.com/redflag-bbq)

Zur Dinnertime (ab 17.00 Uhr) zu ihrer Veranstaltung

(Geburtstag, Polterabend, Firmenveranstaltung, Sommerfest, Richtfest,
Musikfestival, Sportveranstaltung)

nach Absprache.