

# Dryaged Durockarree, ein Traum!

Lange hab ich hier schon nichts mehr von mir hören lassen, aber ich gelobe Besserung! Gestern gab es einen Traum von Schwein! Ein frenched rack vom Duroc Schwein. Ein Wahnsinn!!! Mehr erfahrt ihr demnächst in einem neuen Video von mir.

Euer Andy

---

## Urlaubsstress beginnt!

So ihr Lieben, so langsam beginnt der Urlaubsstress. AJ BBQ begibt sich wieder auf Tour. Heut werf ich noch ein leckeres Lamm auf den Grill und am Dienstag gehts los. Da besuchen wir die liebe Familie meiner Frau im Saarland und feiern schön ihren Geburtstag. Ab nächsten Sonntag sind wir wieder da. Aber nur bis 25.08.17, da gehts dann endlich nach Südtirol.

Von meinen Touren werde ich euch natürlich das ein oder andere Rezept und Video mitbringen.

Bis dahin,

Euer Andy

---

## Wieder ein wunderbares Stück Fleisch



Morgen wird wieder ein fantastisches Stück auf den Grill geworfen! Was daraus wird, was es dazu gibt und vor allem wie ich das mache, seht ihr nächste Woche bei AJ BBQ. Ich freu mich schon!

Bis dahin, euer Andy

---

## Lyoner vom Grill

Das letzte Mal, als ich bei meinen Schwiegereltern im Saarland war, hab ich noch ein Rezept mit nach Hause gebracht. Das werd ich nachher noch schnell auf den Grill schmeißen. Eine mit Jalapenos, Oliven und Käse gefüllte, mit Hackfleisch und Bacon ummantelte Lyoner. Ich freu mich natürlich schon und werde euch berichten!

---

# Paprikahuhn im Dutch Oven

Gleich geht's wieder los! Heut zaubern wir Paprikahühnchen im Dutch Oven. Ich freu mich schon wieder. Übers Wochenende kam übrigens Besuch zu uns und hat mir was leckeres mitgebracht! Ein Roastbeef aus Uruguay! Das gabs Samstag und ihr bekommt natürlich das Video dazu zu sehen.

---

# Flambiertes Tomahawk mit Baked Beans

So, am Vatertag konnte ich mir endlich einen Traum erfüllen und ein Tomahawk grillen. Das war der Hammer! Das Rezept findet ihr natürlich auch auf meiner Site.

Andy



---

# Vatertagsgrillen läuft!

Oh man, ich kann mir endlich mal einen Traum erfüllen. Heut gibt's flambiertes Tomahawk-Steak vom AZK mit Whiskey-Baked-Beans. Ich halt euch auf dem laufenden! Bilder und ein Bericht folgen natürlich.

Andy

---

## Bayerische Schweinshaxe

Wahrscheinlich die ganze Welt kennt diese bayerische Delikatesse, die Schweinshaxe. Wie leicht ihr diesen Oktoberfest-Dauerbrenner selbst machen könnt, das zeige ich euch hier in diesem Rezept.

### Zutaten für eine Haxe:

- 1 Schweinshaxe ungepökelt und roh
- 2 EL Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 1 - 2 Flaschen Bier

1. Zuerst wird die Haut der Haxe mit einem scharfen Messer (es geht auch mit einem Teppichmesser) rautenförmig eingeschnitten. Dabei ist darauf zu Achten, dass man möglichst nicht in das darunterliegende Fleisch schneidet.

2. Dann werden die so entstandenen Ritze mit dem Salz eingerieben. Dadurch werden dem Fleisch und vor allem der Haut Feuchtigkeit entzogen und es bildet sich im Grillprozess die charakteristische krosse und knusprige Kruste.

3. Jetzt kann man auch schon den Grill vorheizen. Dieser wird auf eine Temperatur von 180°C eingeregelt. Möchte man die Haxe im Ofen machen, wären

die Temperaturen und Arbeitsschritte übrigen die selben.

4 Ist dies geschehen, wird die Schweinshaxe indirekt aufgelegt und bis zu einer Kerntemperatur von 78°C gegrillt (ca. 2,5 - 3 Std.). Ich mache das immer in einem Bräter, damit das Fett nicht den Grill versaut. Dabei brauche ich auch eine Flasche Bier, welche in diesen Bräter geleert wird, damit eben dieses austretende Fett nicht im Bräter anbrennt.

5. In der Zwischenzeit wird die Marinade hergestellt. Hierfür gebe ich etwa 200 ml Bier in einen Topf und gebe je 1 TL Kümmel und Pfeffer dazu. Das ganze wird kurz aufgekocht und fertig.

6. Nach Erreichen der Kerntemperatur von 78°C wird der Grill auf 230°C hochgeheizt und man kann die Haxen mit der Marinade bestreichen. Das wiederholen wir jetzt alle 15 Min. und lassen das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von 86°C auf dem Grill liegen.

Dann ist unsere Haxe fertig und wir können sie genießen. Dazu kann man z.B. Knödel und Soße, aber auch Röstkartoffeln und Sauerkraut reichen.

Und nun wünsche ich euch viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Hunger. Ihr seht, wie einfach so eine super krosse Schweinshaxe zu machen ist.

Bis bald,

Euer Andy von  
AJ BBQ Der Allgäu-Griller



