

# gegrillter Fasan mit Kartoffel- Apfel-Auflauf

## Zutaten für die Fasane:

- 2 Fasane
- 1 kg Weintrauben
- 300 g Walnüsse
- Orangensaft
- 400 ml grüner Tee
- 500 ml Madeira
- 200 ml Wildfond
- Salz und Pfeffer
- Preiselbeeren

## Zutaten für den Kartoffel-Apfel-Auflauf:

- 500 g mehliges Kartoffeln, gekocht
- 500 g saure Äpfel
- 150 ml Milch
- 125 g Crème double
- 100 g Butter
- 2 TL Zucker
- 25 g Paniermehl
- Muskat nach Geschmack

## Zubereitung:

1. Zuerst werden die Trauben von den Stielen gezupft und in eine Schüssel gegeben. In der Schüssel werden sie dann mit den Walnüssen vermischt.
2. Diese Trauben-Walnussmischung wird jetzt in die Bäuche der Fasane gefüllt. Dann außen nur noch schnell mit Salz und Pfeffer würzen und fertig sind die Fasane.
3. Nun gebe ich die Vogel auf einen erhöhten Rost in einen Bräter. In diesen gebe ich nun die Flüssigkeiten, also den grünen Tee, den Wildfond, den

Madeira und den Orangensaft. Das waren schon alle Vorbereitungen für unsere Wildvögel.

4. Der Grill wird nun auf 200°C vorgeheizt und für indirekte Hitze vorbereitet. Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, gebe ich den Bräter in den Grill und lasse alles für ca. 1 Stunde garen.
5. In der Zwischenzeit bereite ich die Beilage zu. Dafür werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Dann werden sie in etwa 30 g geschmolzener Butter in einem Topf weich gedünstet. Zum würzen nehme ich nun den Muskat und den Zucker, gebe beides zu den Äpfeln in den Topf und lasse alles schön karamellisieren.
6. Jetzt schält man die schon gekochten und wieder abgekühlten Kartoffeln und zerdrückt sie mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zusammen mit der Milch in einer Auflaufform und vermischen beides dabei zu einem schönen Brei. Dieser darf ruhig noch ein paar Klümpchen der Kartoffel haben, es wird ja schließlich kein Kartoffelpüree. Jetzt wird alles nur noch geschwind mit Salz und Pfeffer gewürzt.
7. Nun wird auf dieser Kartoffelmasse zuerst gleichmäßig die Crème double verteilt, dann die Apfelmasse. Nun wird alles nur ganz leicht untergehoben und mit dem Paniermehl bestreut. Auf diese Semmelbrösel kommen nun noch Butterflocken aus der restlichen Butter und schon kann alles zu den Fasanen in den Grill.
8. Der Kartoffelaufbau benötigt exakt die selbe Garraumtemperatur wie die Fasane. Also stellen wir es 25 Minuten vor ende der Grillzeit einfach zu ihnen in den Grill.
9. Nach insgesamt 1 Stunde Grillzeit ist dann alles fertig und kann genossen werden.

Guten Appetit

---

## Coq au vin vom Atago

## Zutaten:

- 1 großer Hahn oder 7 - 9 Hähnchenkeulen
- 7 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Pack Baconscheiben
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- Öl zum Anbraten
- Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 375 g Champignons
- 2 Paprikaschoten
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Thymian

## Zubereitung:

1. Zuerst schäle ich das Gemüse und schneide alles in grobe Stücke. Dann wird, sofern nicht schon beim Metzger geschehen, der Hahn zerteilt. Und dann ist schon Zeit, die Kohlen zu starten. Ich benötige heute etwa 24 Briketts.
2. Für den Anfang gebe ich alle Kohlen unter den Dutch Oven, da erst einmal die Hähnchenteile angebraten werden müssen. Dafür erhitze ich den Dutch und gebe Öl in ihn bis es heiß ist. In diesem Öl werden die Hähnchenteile ringsum goldgelb angebraten. Dann nehme ich sie wieder heraus und stelle sie beiseite um die nächsten anzubraten.
3. Wenn die letzten Teile im Dutch Oven sind, gebe ich noch die Karotten-, Schalotten- und Selleriestücke, sowie die in Streifen geschnittenen Baconscheiben dazu und dünste bzw. röste die schon mal mit. Kurz vor ende des anbratens gebe ich noch das Tomatenmark dazu und lasse es ebenfalls etwas mitrösten.
4. Nun würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer und Thymian. Jetzt lege ich alle Hähnchenteile auf das Gemüsebett und lösche mit einem Liter Rotwein ab.
5. Jetzt verschließe ich den Dutch Oven und gebe 14 der Briketts auf den Deckel. So kann das ganze für eine Stunde vor sich hin schmoren.

6. Nach Ablauf der Stunde erhitze ich mir noch eine Pfanne und brate in dieser die Paprika und die Pilze an. Wenn diese weich sind, ist es getan!  
Lasst es euch schmecken,

euer Andy

---

# Filet Wellington vom Grill

## Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 Packungen fertiger Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- Südtiroler Speck in Scheiben
- 500 g Champignons
- 3 EL Butter
- 4 cl Madeira
- 3 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 2 Eigelb

## Zubereitung:

1. Zuerst wird das Filet pariert, das heißt die Sehne wird entfernt und der dicke Filetkopf ebenfalls. Den mache ich mir immer getrennt, da dieser länger bräuchte, bis er gar ist und das restliche Filet dadurch zu trocken werden würde. Die Filetspitze schneide ich einige Zentimeter weiter innen zur Hälfte ein und klappe diese um, so wird daraus ein sehr gleichmäßig dickes Filet.
2. Dann werde ich die Zwiebeln, Pilze und die Petersilie kleinschneiden, bzw. hacken und kann schon am Grill weiter machen.
3. Am Grillplatz angekommen glühe ich erst einmal einen kompletten

Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn das erledigt ist, gebe ich diese in meine Kohlekörbe im Kugelgrill. Das mache ich, weil ich heute sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze arbeiten möchte und diese Körbe ganz leicht samt Kohlen hin und her zu schieben sind. Zuerst brauche ich allerdings direkte hohe Hitze, also sind die Körbe in der Mitte des Grills zusammengeschoben.

4. Über dieser direkten Zone erhitze ich nun meine Gußeisenpfanne und in ihr dann die Butter. Hier werde ich jetzt die Zwiebeln und die Pilze weich dünsten. Nach ein paar Minuten wird dann alles mit dem Madeira und der Sahne abgelöscht. Die Flüssigkeit wird nun komplett eingekocht, bis sie verschwunden ist. Dadurch haben wir den Geschmack der Flüssigkeit in der Füllung und sie ist nicht zu Flüssig für den Teig. Jetzt wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und fertig ist die Füllung.
5. Im nächsten Arbeitsschritt wird die Pfanne vom Grill genommen. Dann werde ich das Rinderfilet über der direkten hohen Hitze scharf von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Das Filet ist noch ungewürzt.
6. Jetzt ziehe ich die Kohlekörbe auseinander und schaffe mir so einen indirekten Grillbereich. So wird der Kugelgrill auf etwa 220°C eingeregelt.
7. In der Zwischenzeit breite ich Frischhaltefolie auf einem Brett aus und lege gleichmäßig meine Speckscheiben darauf. Auf diesen Speckscheiben verteile ich nun die Pilzmasse. Jetzt gebe ich das Filet darauf und rolle alles mit Hilfe der Frischhaltefolie eng auf, dass eine Art Bonbon entsteht.
8. Dann rolle ich die beiden Blätterteige ab und verbinde sie auf der langen Seite miteinander. Den Stoß streiche ich mit Eigelb ein, welches hier wie eine Art natürlicher Kleber fungiert. Nun kommt unser "Filetbonbon im Speckmantel" auf den Teig und wird erneut eingerollt. Alle Stöße und Enden werden hier mit Eigelb eingestrichen, damit alles schön zusammenhält. Jetzt kann man, wenn man möchte, die Oberfläche des Teiges noch schön mit dem Messer verzieren.
9. Um es mir zu erleichtern, habe ich alles mit dem Backpapier auf ein Blech gegeben. Wenn dann der Grill bei 220°C eingeregelt ist, kommt das Filet Wellington für 35 Minuten bei geschlossenem Deckel in den indirekten Bereich des Kugelgrills.
10. Nach den 35 Minuten hatte das Filet bei mir genau 58°C Kerntemperatur. Genauso liebe ich es! Dazu gab es bei uns Röstkartoffeln und selbstgemachtes Kaki-Pflaumen Chutney. Ein absoluter Traum.

---

# gefüllte Putenbrust mit Knödelroulade aus dem Dutch Oven

## Zutaten für die Putenbrust:

- 1 Putenbrust (ca. 1 kg)
- 450 g Bacon (etwa 12 Scheiben)
- 150 g Semmelbrösel
- Hühnerbrühe
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Oregano
- Der Abrieb einer Zitrone
- je 1/2 TL Salz und Pfeffer

## Zutaten für die Knödel-Pilz-Roulade:

- 600 g Kartoffelbrei vom Vortag
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskat
- 170 g Pfifferlinge
- 170 g Champignons
- 250 g Baconwürfel
- 3 große Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne

## Zubereitung:

1. Zuerst mache ich die Füllung für die Putenbrust. Dafür vermische ich alle Zutaten für die Putenbrust, außer den Bacon und der Pute selbst natürlich, zu einem zähen Brei. Im Anschluss wird die Pute flach mittels Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und ausgebreitet. Nun fülle ich die Brust mit dem hergestellten Brei und achte dabei wie immer darauf, dass die Ränder frei bleiben.
2. Wenn die Füllung aufgetragen ist, rolle ich das Fleisch eng zusammen, umwickle es mit den Baconscheiben (ähnlich einem Baconnetz) und binde alles mit Küchengarn fest. Die Putenbrust ist dann bereit für den Grill.
3. Als nächstes ist die Füllung für die Knödelroulade an der Reihe. Dafür schneide ich die Zwiebeln und die Pilze klein und hacke den Schnittlauch. Dann werden die Baconwürfel in einer Pfanne ausgelassen und die Zwiebeln mit den Pilzen darin weich gedünstet. Die Butter kommt auch noch in die Pfanne. Diese sorgt für ein schönes Aroma. Als letztes gebe ich noch den Schnittlauch dazu und fertig ist die Knödel-Rouladen-Füllung.
4. Für den Teig würze ich nun das Kartoffelpüree vom Vortag mit Salz, Pfeffer und Muskat. Dann gebe ich das Mehl und die Eier dazu und knete alles, bis es einen schön geschmeidigen Teig ergibt. Diese Teig rolle ich auf einem Backpapier etwa Backblechgroß aus und gebe die Pilzmasse darauf. Auch hier achte ich wieder ganz besonders auf einen kleinen Rand, der frei bleibt. Dieser sorgt dafür, dass die Roulade später schön abschließt und nichts ausläuft. Nun rolle ich dein Teig auf, verschließe zuletzt die Enden und gebe alles in meine K8 Kastenform.
5. Weiter geht es dann endlich am Grill. Zuerst wird ein ganzer Anzündkamin Brikkets vorgeglüht. Für den Dutch Oven benötige ich 22 Stück, der Rest kann in den Kugelgrill. Wenn die Kohlen vorgeglüht sind, gebe ich noch die Sahne über die Roulade und dann kommen 8 Stück unter den Dutch Oven und 14 auf den Deckel. So ist die Knödel-Pilz-Roulade nach etwa 50 - 60 Minuten fertig.
6. Mit den restlichen Kohlen wird dann der Kugelgrill auf ca. 230°C eingeregelt. Dort nimmt die Putenbrust für ca. ebenfalls 60 Minuten in der indirekten Zone platz. Diese Putenbrust muss öfter mal gewendet werden, damit sie gleichmäßig durchgegart wird.
7. Nach etwa 60 Minuten ist dann beides zeitgleich fertig und kann

genossen werden.

---

# Oktoberburger - Der Burger für das Oktoberfest

## Zutaten:

- 500 g Leberkäsebrät frisch und nicht vorgegart
- 1 Paar Weißwürste
- Salzstangen oder Salzbrezeln
- 4 Laugensemmel
- Radieschen
- Rucola
- rote Pfefferflakes und Koriandersaat
- 1 Packung Obazda
- Weißwurstsenf
- geriebenen Käse

## Zubereitung:

1. Im ersten Schritt müsst ihr die Salzstangen in einer Schüssel fein zerbröseln, den gemörsterten roten Pfeffer und Koriander dazu geben und alles mit dem Leberkäsebrät mischen. Dann entfernt ihr die Haut der Weißwürste, legt die mittig in das Leberkäsebrät und formt daraus einen schönen Laib. Kleiner Tipp: Mit feuchten Händen geht das ganz besonders gut und nix bleibt kleben. Diesen legt ihr nun in eine Grillschale, Bräter, Eisenpfanne oder ähnliches und stellt ihn dann beiseite.
2. Dann werden nur noch kurz die Radieschen in dünne Scheiben geschnitten und schon könnt ihr nach draußen gehen und euren Grill anfeuern.
3. Der Grill wird nun auf 180°C vorgeheizt. Mit den glühenden Kohlen



schaftt ihr euch einen indirekten Grillbereich. Das bedeutet, ihr legt die eine Hälfte der Kohlen links in den Grill und die andere nach rechts. So entsteht in der Mitte eine Zone ohne Kohlen, die sog. indirekte Zone.

4. In genau diese indirekte Zone kommt nun der Leberkäselaib. Wenn ihr später etwas Raucharoma am Leberkäse haben wollt, gebt ihr nun noch einige gewässerte Räucherchips in die Kohlen. So bleibt der Leberkäse dann für die nächsten 50 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C im Grill.
  5. Ungefähr 10 Minuten vor Schluss gebt ihr dann noch den geriebenen Käse über den Laib und wartet, bis dieser geschmolzen ist.
  6. Nun heißt es nur noch zusammenbauen. Auf die untere Hälfte der Laugensemmel kommt eine dicke Schicht Weißwurstsenf. Auf diese gebt ihr den Rucola und die Radieschen. Dann kommt endlich eine dicke Scheibe Leberkäse. Zum Schluss bestreicht ihr den Laugensemmeldeckel mit einer ordentlichen Portion Obazda und fertig ist der Oktoberger.
  7. Viel Spaß beim nachmachen und 1 - 2 - gsuffa!
- 

# Cottage oder Shepards Pie

## Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL rote Pfefferbeeren
- 2 EL Worcestershire Sauce
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe
- 250 ml Rinderbrühe
- 500 g gefrorenes Gemüse
- Kartoffelbrei

## Zubereitung:

1. Zuerst werde ich für dieses Rezept meinen Grill vorheizen. Ich benötige am Anfang eine Temperatur von 230°C - 250°C und diese natürlich indirekt, also neben und nicht unter dem Gargut. Dann werde ich mir eine Eisenpfanne im Grill vorheizen und mit Olivenöl austreichen.
2. Als nächstes kümmere ich mich um die Zwiebeln und den Knoblauch. Beides wird geschält und klein gehackt.
3. Nun werde ich in der heißen Pfanne das Hackfleisch krümelig anbraten. Wenn das getan ist, kommen Zwiebeln und Knoblauch mit hinein und werden weich gedünstet. Im Anschluss wird mit Salz, Pfeffer und roten Pfefferflocken gewürzt.
4. Jetzt gebe ich die Worcestersoße Sauce, die Rinderbrühe, das gefrorene Gemüse und den Zwiebelsuppenmix dazu und lasse alles bei geschlossenem Grilldeckel für etwa 10 Minuten kochen.
5. Jetzt wird die Grilltemperatur auf 170°C - 180°C gesenkt. Wenn das erreicht ist, streiche ich den inzwischen zubereiteten Kartoffelbrei auf das Fleisch, schließe den Grilldeckel und lasse alles für weitere 45 Minuten vor sich hin schmoren.
6. Nach diesen 45 Minuten ist dieses phantastische Essen dann fertig und kann genossen werden. Guten Appetit!

---

# Italienischer Hackbraten in der K8 Kastenform

<A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?rt=tf\_ssw&ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8003%2F70490216-7e83-499b-b716-fc4c9b6a13d5&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets</A>

## Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- Zwiebeln
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Basilikum
- 100 g Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Büffelmozzarella
- 100 g Parmaschinken
- Karoffeln
- Cherrytomaten

## Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich das altbackene Brötchen in lauwarmer Milch einweichen, eine Zwiebel ganz fein Hacken und mit dem Ei und dem BBQ Rub mit dem Hackfleisch vermischen.
2. Als nächstes wird die Füllung hergestellt. Dafür Hacke ich den Knoblauch, schneide die getrockneten Tomaten in streifen und zerkleinere die Oliven und den Mozzarella. Im Anschluss wird alles in einer Schüssel miteinander vermengt.
3. Nun wird das Hackfleisch auf einem Backpapier rechteckig ausgerollt. Sollte es noch zu sehr kleben, ist es zu feucht und kann durch die Zugabe von Semmelbröseln angedickt werden. Die Masse sollte auf eine ungefähre Größe von 30 x 40 cm gebracht werden.
4. Jetzt verteile ich die Füllung auf dem Hackfleisch, wobei darauf zu achten wäre, die Ränder frei zu lassen, damit der Hackfleischteig später schön abschließt.
5. Ist jetzt alles zu einer Rolle geformt und sind die Enden verschlossen, wird der Braten noch mit Parmaschinken eingewickelt und kann somit in den Dutch Oven. Zur Sicherheit lege ich den Boden des Dutch Ovens auch noch mit Schinken aus.
6. Nun werde ich noch einige Kartoffeln in Ecken, Zwiebeln in Viertel und Cherrytomaten in Hälften schneiden und rings um den Braten verteilen. Zuletzt kommt noch etwas frischer Basilikum über alles verteilt und dann

- gehts auch schon ab zu den Kohlen.
7. Wie immer werden erst einmal die Briketts vorgeglüht. Ich verwende hier 22 Stück, von denen 8 unter den Dutch Oven und 14 auf seinen Deckel kommen. So kann der Braten nun für etwa 1 Stunde garen.
  8. Nach dieser Stunde ist der wunderbare Hackbraten auch schon fertig. Die zugegebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten sind eine sehr leckere Beilage für den Hackbraten.
  9. Bleibt mir nur noch, einen guten Appetit zu wünschen!
- 

# Iberico Schweinelachs mit Feigen-Balsamico Sauce

## Zutaten:

- 1,5 kg Iberico Schweinelachs
- je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 EL frische gehackte Rosmarinzwige
- je 3 EL Olivenöl und Honig
- 4 Zwiebeln
- 6 Feigen
- 6 EL Balsamico
- Butter
- nochmal etwas Pfeffer
- 3 Süßkartoffeln
- 3 große Kartoffeln
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat und Chili nach Geschmack für den Süßkartoffelbrei

## Zubereitung:

1. Aus je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika und je 3 EL Olivenöl und Honig stelle ich

mit den gehackten Rosmarinzweigen eine leckere Marinade her. Mit dieser Marinade werde ich nun das Fleisch ringsum einstreichen und im Kühlschrank für etwa 3,5 Stunden marinieren lassen.

2. Nach Ablauf der Zeit nehme ich es aus dem Kühlschrank heraus und gebe es auf den Rost eines Bräters. Während das Fleisch etwas auf Zimmertemperatur kommen kann, bereite ich den Grill vor. Diesen richte ich mir für 170°C indirekte Hitze ein. Wenn er stabil läuft, gebe ich das Fleisch samt Bräter in die indirekte Zone und schließe den Deckel. So verbleibt der Ibericolachs bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
  3. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um meine Sauce. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie und die Feigen in etwa 5 mm starke Würfel. Dann erhitze ich Olivenöl in einer Pfanne, in welchem die Zwiebeln und kurze Zeit später auch die Feigen angedünstet werden. Jetzt nur schnell noch mit dem Pfeffer würzen und dann mit Balsamico Essig ablöschen. Nun nur noch schnell ein klein wenig einkochen lassen und fertig ist die Sauce.
  4. Kurz vor dem Ende der Grillzeit muss dann noch der Kartoffelbrei gemacht werden. Dafür schäle und schneide ich die Kartoffeln und Süßkartoffeln in Würfel und werfe sie für 20 Minuten in kochendes Salzwasser. Die Süßkartoffeln kommen aber erst 5 Minuten nach den Kartoffeln in den Topf, da diese eine geringere Kochzeit haben und sonst matsch werden.
  5. Nach den gesamt 20 Minuten Kochzeit schüttele ich das Wasser ab und stampfe die Kartoffelmischung im Topf mit einem Stampfer zu Brei. Verwendet dafür keinen Pürierstab, dadurch würde der Brei auch zu einem matschigen Brei, den keiner essen möchte.
  6. Nun nur noch Butter und Milch in den Topf und ganz nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen.
  7. Jetzt ist es soweit! Die Kerntemperatur von 74°C ist erreicht. Nach einer kurzen Ruhezeit werde ich den Braten noch schnell aufschneiden und alles gemeinsam auf einem Teller anrichten. Und dann wünsche ich euch allen einen guten Appetit!
-

# Ossobuco aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 2 kg Kalbsbeinscheiben
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Olivenöl
- 4 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 5 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rinderbrühe
- 700 ml Weißwein
- 1 Bund Basilikum
- 2 Thymianzweige
- Schale einer Zitrone
- 2 Bund Petersilie

## Zubereitung:

1. Anfangs kümmere ich mich erst einmal um die Arbeit, bevor der Spaß am Dutch Oven kommt. Das heißt, zuerst schneide ich das ganze Gemüse klein. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, die Karotten in halbe und der Sellerie in ganze Scheiben. Den Knoblauch, das Basilikum und den Schnittlauch werde ich hacken.
2. Wenn dann das ganze Gemüse und die Kräuter fertig bearbeitet sind, kommt das Fleisch an die Reihe. Die Scheiben werden beidseitig nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in Mehl gewendet.
3. Jetzt werden ungefähr 28 Briketts vorgeheizt und unter den Dutch Oven gelegt. Erst einmal alle, damit wir eine richtig hohe Hitze zum Anbraten bekommen. Im Dutch Oven erhitze ich währenddessen etwas Olivenöl und brate dann die Kalbsbeinscheiben von beiden Seiten scharf an. Wenn sie schön angeröstet, also leicht braun sind, nehme ich sie wieder aus dem Dutch Oven und stelle sie beiseite.

4. Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie stark im Bratensatz der Beinscheiben angedünstet. Wenn auch das erledigt ist, kommt noch das Tomatenmark mit in den Dopf und wird mitgeröstet.
  5. Nach kurzer Zeit lösche ich dann alles mit der Rinderbrühe und dem Weißwein ab, gebe Thymian und Basilikum dazu und kann die Beinscheiben wieder hinein legen. Dabei reicht es, wenn diese nur bis zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Sie müssen nicht komplett untergetaucht sein, können das aber natürlich.
  6. Jetzt wird der Dutch Oven geschlossen und auf den Deckel gebe ich nun 11 - 14 von den Briketts. So lassen wir alles 1 - 1,5 Std. garen. Die Garzeit hängt ein wenig davon ab, wie zart eure Beinscheiben werden sollen. Je länger gegart wird, desto zarter wird alles, verkocht aber auch leicht. Am besten schaut man ab ner Stunde mal in den Dopf, so kann man erkennen, wie weit das Fleisch ist.
  7. Kurz vor Schluss der Garzeit muss man natürlich noch die Beilagen machen. Hier empfiehlt sich z.B. leckere Nudeln, Kartoffelbrei oder auch Salzkartoffeln. Da sind Geschmäcker ja verschieden.
  8. Jetzt noch anrichten und fertig. Einen guten Appetit!
- 

# Spanferkel/Milchferkel mit Heu-Brennnesselfüllung

## Zutaten für etwa 10 Personen:

- 1 Ferkel vom Metzger (unseres hatte 7 kg)
- Brennnesselheumischung aus dem Tierzubehörgeschäft
- BBQ - Rub bavarian Style (oder ähnliche, für Schweinsbraten taugliche Gewürzmischung)
- Salz für die Schwarte
- Jack Daniels BBQ-Glaze

- frische Kräuter: Zitronenmelisse, Petersilie, Rosmarin
- Bier
- auf jeden Fall einen Grill mit Drehspieß!

## **Zubereitung:**

1. Als erstes werde ich das Ferkel jetzt vorbereiten. Dafür schneide ich die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer ringsum ein und achte dabei darauf, nur die Haut und nicht in das Fleisch zu schneiden.
2. Im nächsten Schritt werde ich das Innere des Ferkels mit dem Rub gleichmäßig einreiben. Hier muss man darauf achten, auch wirklich bis zum Halsansatz und die Bauchlappen alles zu erwischen. Jetzt zerreiße ich grob die frischen Kräuter und fülle diese ebenso in die Bauchhöhle des Ferkels.
3. Wenn ich das erledigt habe, brauch ich nur noch den Rest des Ferkels mit der Heu- / Brennesselmischung befüllen und kann dann den Bauch wieder mit Küchengarn zunähen. Das ist nötig, da sonst am Drehspieß alles aus dem Ferkel in den Grill fallen würde.
4. So vorbereitet lasse ich das Schweinchen nun zwei Tage im Kühlschrank durchziehen. Mindestens über Nacht sollte es auf jeden Fall ruhen.
5. Am Grilltag wird es nun auf den Grillspieß gespannt und mit den Fleishdornen des Spießes befestigt, damit es nicht mehr rutschen kann. Jetzt nur noch schnell die Schwarte dick mit Salz einreiben und fertig. An den eingeritzten Stellen der Schwarte sollte man ganz besonders gut mit Salz einreiben, damit später die Haut auch schön knusprig wird.
6. Jetzt wird ein komplett mit Briketts gefüllter Anzündkamin vorgeglüht und wenn geschehen, in den Grill gefüllt. Dabei werde ich eine indirekte Zone einrichten. Das Schwein sollte auf keinen Fall direkt gegrillt werden. Das austretende Fett würde sich sofort entzünden.
7. Nachdem jetzt der Grill etwa 15 Minuten vorgeheizt ist und eine Temperatur von 230°C erreicht hat, wird das Milchferkel aufgelegt und der Motor des Drehspießes kann gestartet werden. Für einen leichten Rauchgeschmack gebe ich noch eine handvoll Kirschpellets auf die glühenden Kohlen. Mit Rauch sollte man hier nur nicht zu viel arbeiten, da im Rauch Gerbstoffe vorhanden sind, welche die Haut des Schweins lederig und zäh wie Gummi machen. Also Vorsicht mit Rauchchips oder ähnlichem.



8. Nach etwa 1 Stunde beginne ich mit dem Glasiervorgang. Dafür mische ich in einer Schüssel etwas Bier, BBQ Rub und Jack Daniels BBQ-Glaze und bestreiche ab nun alle 10 Minuten unser schon verführerisch duftendes Ferkel.
9. Nach etwa 70 - 90 Minuten, je nach Temperatur des Grills oder Körpergewicht des Ferkels, ist dann alles fertig. Mit einem Fleischthermometer werden an verschiedenen Stellen die Kerntemperaturen gemessen. Bei etwa 70 - 74 °C ist dieses wunderbare Stück gar.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!