

gegrillte Entenbrust in Rosa-Pfeffer-Waldbeeren Sauce

Zutaten:

- 2 Entenbrüste
- 100 g Butter
- 125 ml süßen Weißwein
- 250 g Waldbeeren
- roter und schwarzer Pfeffer (ganz)
- 250 ml Sahne
- 1 Chilischote
- 1 TL Puderzucker
- Salz

Zubereitung:

1. Zu Beginn wird die überstehende Haut und überflüssiges Fettgewebe von den Entenbrüsten entfernt. Dann kann auch schon die Hautseite im Abstand von etwa 1 cm zueinander, diagonal eingeschnitten werden. Dabei achte ich darauf, nur die Haut und das Fettgewebe und nicht das darunterliegende Fleisch einzuschneiden.
2. Nun gebe ich mir je 2 TL schwarzen und rosanen Pfeffer in den Mörser und zerstoße diesen darin grob. Diese Pfeffermischung verteile ich gleichmäßig auf der Hautseite der Entenbrüste und reibe sie intensiv in die Schnittstellen.
3. Als nächstes hacke ich die Chilli klein und kann schon den Grill anfeuern. Ich bereite ihn für direkte starke Hitze vor. Das heißt, ich gebe einen Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts in das rechte Drittel meines Kugelgrills und heize direkt über ihnen eine gusseiserne Pfanne vor.
4. Wenn die Pfanne richtig viel Temperatur angenommen hat, streue ich einen gehäuften Teelöffel Puderzucker in sie und bringe diesen zum schmelzen. In diesen geschmolzenen Zucker gebe ich als nächstes die Butter und vermische beides miteinander.
5. Ist die Butter geschmolzen und mit dem Zucker vermischt gebe ich beide

Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne und lasse sie so für etwa 3 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Nach Ablauf der Zeit ziehe ich die Pfanne nur nach links im Grill, so dass sie nicht mehr über direkter Hitze steht und lasse sie weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.

6. Jetzt nehme ich die Entenbrüste aus der Pfanne und lege sie mit der Hautseite nach oben direkt auf den Grillrost in den indirekten Bereich. Die Pfanne ziehe ich derweil wieder über die Kohlen und lösche alles mit dem Weißwein und der Sahne ab und gebe die Chilli und die Hälfte der Beeren dazu. Nachdem ich alles miteinander vermischt habe, schließe ich für die nächsten 8 - 10 Minuten den Deckel und lasse alles vor sich hingaren.
7. Nach diesen 10 Minuten nehme ich die Pfanne aus dem Grill und dicke gegebenenfalls die Sauce mit Saucenbinder an. Die Entenbrüste gebe ich noch einmal kurz mit der Hautseite nach unten über direkte Hitze, damit die Haut nochmals richtig knusprig werden kann. Kurze Zeit später, bei einer Kerntemperatur von 62°C sind die Entenbrüste fertig und können zusammen mit der Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert werden.

Kassler in Maroni-Glühwein-Sauce aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Kasslerlachs
- 200 g Maronis
- Saft einer halben Orange
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- 1 Apfel

- 3 Zwiebeln
- etwa 0,5 L Glühwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Zwiebeln gewürfelt und die schon gekochten und geschälten Maronen zerdrückt. Dann kann es auch schon raus an den Dutch Oven gehen.
2. für meine K8 Kastenform benötige ich heute 24 Briketts, welche ich mir in meinem Anzündkamin vorglühe. Diese gebe ich mir unter meine K8 und lasse diese dadurch aufheizen.
3. Nun gebe ich noch etwas Olivenöl in den Dutch Oven und warte kurz, bis auch dieses heiß ist. Dann brate ich das Kassler ungewürzt von allen Seiten scharf an.
4. Nach ein paar Minuten gebe ich die Zwiebel und den in der Zwischenzeit auch in Würfel geschnittenen Apfel mit hinein und dünste mir diese an.
5. Wenn nun die Zwiebeln auch etwas weich geworden sind, achte ich darauf, dass das Fleisch auf ihnen liegt und lösche alles mit etwas Glühwein ab. Ich nehme davon aber noch nicht alles, da ich später immer wieder Flüssigkeit nachgießen muss.
6. Jetzt schließe ich den Deckel und verteile die Kohlen neu. 17 der Briketts bleiben unter dem Dutch Oven und 7 kommen auf den Deckel.
7. Nach 30 Minuten kommen dann die restlichen Zutaten dazu. Ich gebe also den Saft der halben Orange, die Maronen, die Rosinen und die Mandelsplitter dazu. Außerdem muss schon etwas Glühwein nachgegossen werden. Nun wird alles noch miteinander vermischt, wieder verschlossen und weitere 60 Minuten gegart. In dieser Zeit muss ich nur ab und zu nach dem Flüssigkeitsstand schauen und ggf. mit Glühwein auffüllen.
8. Außerdem hat man nun die Zeit, sich um die Beilagen zu kümmern.
9. Nach Ablauf der Stunde ist dann unser Kassler fertig. Bei einem Kassler reichen Kerntemperaturen um die 62°C, da es schon gepökelt und geräuchert ist.
10. Jetzt wird nur schnell die Sauce noch püriert und dann kann auch schon serviert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachmachen,

Duroc Karree mit Rote Beete Pasta

Zutaten Karree:

- 1,7 kg Duroc Karree
- je 2-3 TL Salz und Pfeffer
- 2 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 TL Holunderbeeren

Zutaten Rote-Bete Pasta:

- 3 Orangen
- 500 g Tagliatelle
- 0,5 Liter Rote-Bete-Saft
- Saft von 2 weiteren Orangen
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 2 TL Honig
- 2 EL gehackte Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

1. Für die Würzmischung gebe ich Salz, Pfeffer, rosa Pfefferbeeren und Holunderbeeren in einen Mörser und zerstoße alles gründlich. Nun schneide ich den Fettdeckel des Karrees rautenförmig ein und reibe das Fleisch von allen Seiten mit der Gewürzmischung ein.
2. Und jetzt kann ich auch schon den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Diesen regle ich bei 180°C Garraumtemperatur ein. Ich verwende heute mal wieder meinen Pelletgrill, aber ihr könnt natürlich auch jeden anderen Grill mit Deckel und indirekter Zone nehmen. Sogar im Backrohr könnte man das Duroc Karree machen.
3. Sobald die Temperatur im Grill erreicht ist, gebe ich das Fleisch wie

gesagt in die indirekte Zone und versehe es noch mit einem Kerntemperaturfühler. Dann schließe ich den Deckel und kümmere mich um die Beilage.

4. Für meine Pasta schäle ich drei Orangen und schneide diese in Würfel.
5. Nun gebe ich den Rote-Bete-Saft und den Saft zweier weiterer Orangen in einen Topf, bringe alles zum kochen und lass alles bis auf die Hälfte einreduzieren. Gleichzeitig koche ich die Tagliatelle nach Packungsangaben im Salzwasser al dente.
6. Sind die Nudeln fertig, gieße ich das Wasser ab und gebe dann den einreduzierten Rote-Bete-Saft zu den Nudeln in den Topf.
7. Als nächstes wird alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig und den Kräutern gewürzt und kräftig vermischt. Als letztes gebe ich die Orangewürfel dazu und fertig ist unsere Beilage.
8. Nach etwa 1,5 Stunden sollte das Fleisch dann eine Kerntemperatur von 62°C erreicht haben und es kann serviert werden.

Einen guten Apetit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

Pizzaschnecken aus dem Dutch Oven

Diese Fingerfood Pizzarollen finde ich ja hervorragend für Partys, Fußball- oder allgemein Fernsehabende, aber auch für Kinderfeste eignen sie sich absolut. Mit einem feinen und selbstgemachten Dip wird der Genuss sogar noch größer!

Zutaten:

- 500 g Mehl

- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- etwas Olivenöl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Parmesan
- geriebenen Käse
- Gewürze und Belag nach Wahl (hier Salami, Röstzwiebeln, Pulled Pork Reste)

Zubereitung:

1. Zuerst wird der Pizzateig gemacht. Dafür zerbröse ich die Hefe und gebe sie in lauwarmes Wasser. Dort löse ich sie unter rühren auf. Jetzt werden das Mehl, das Salz, Öl und das Hefewasser in einer Schüssel verknetet. Hierbei sollte man sich schon ungefähr 10 Minuten Zeit lassen, damit der Teig später schön fluffig wird. Nun wird der Teig abgedeckt und an einem warmen Ort für etwa 3 Stunden gehen gelassen.
2. Für die Sauce vermische ich die Dose gestückelte Tomaten, Parmesan, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz miteinander.
3. Nach drei Stunden geht es dann ans Ausrollen. Den Teig teile ich in zwei Hälften. Diese Hälften rolle ich jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus.
4. Das erste Rechteck belege ich mit Tomatensauce, Pulled Pork, Röstzwiebeln und einem guten Klecks BBQ-Sauce.
5. Das zweite Rechteck wird eine normale Salamipizza. Dafür bestreue ich den Teig ebenfalls mit Tomatensauce und verteile darauf die Salami und ebenfalls Röstzwiebeln.
6. Nun bestreue ich beide Pizzen noch großzügig mit geriebenem Käse.
7. Im nächsten Schritt rolle ich nun die Rechtecke der Länge nach auf und schneide diese dann in etwa 5 cm breite Rollen. Diese Rollen lege ich nun mit einer Schnittfläche nach unten in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven und bestreue alles nochmals mit Käse.
8. Nun ist die Zeit gekommen, den Anzündkamin zu zünden. Ich glühe 30 Briketts vor, von denen 10 unter den Dutch Oven (so komme ich auf etwa 230°C im 10" Dutch Oven) kommen und der Rest auf den Deckel. Ich möchte hierbei mehr Oberhitze, damit nichts am Boden anbrennt.

9. Nach 45 Minuten sind dann die Pizzaschnecken fertig und können genossen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Asiastyle Pizza

In dem Video zur Vorstellung meines neuen Holzbackofen zeige ich euch eine Asia Style Pizza. Da ich schon mehrfach nach dem Rezept gefragt worden bin, werde ich es natürlich mit euch teilen.

Zutaten:

- Pizzateig
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Sweet Chili Sauce
- 50 g geriebenen Mozzarella
- 150 g Rindfleisch in Streifen
- 1/2 Paprika in Streifen
- Frühlingszwiebeln
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 100 g Champignons
- Koriander
- Sesam
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Am Anfang steht natürlich immer der Teig. Ich mach meinen Teig meistens frisch und selbst, ihr könnt selbstverständlich auch einen fertigen nehmen.
2. Nun schneide ich die Pilze in Scheiben, die Chili und die

Frühlingszwiebeln in Ringe, die Zwiebel, die Paprika und das Rindfleisch in Streifen und hacke die Kräuter.

3. Die Rindfleischstreifen brate ich nun in einer Pfanne an und würze sie mit Salz und Pfeffer. Für ein kleines i-Tüpfelchen habe ich die Steakstreifen nach dem anbraten noch mit etwas Reissessig beträufelt. Das hat dem ganzen noch einen guten Kick verliehen.
4. Als nächstes rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn aus. Für die Sauce vermischt ihr nun die Soja- und die Sweet Chili Sauce miteinander und streicht diese auf den Pizzateig.
5. Nun gebt ihr etwa 3/4 des geriebenen Mozzarellas darüber und belegt alles mit den Paprikastreifen, den Pilzscheiben, den Rindfleischstreifen, den Chiliringen, den Zwiebelstreifen, den Frühlingszwiebeln und dem restlichen Käse.
6. Dann gebt ihr das Ganze für etwa 5 - 7 Minuten bei 275°C in den Grill, den Ofen oder was auch immer ihr dafür benutzt.
7. Nach dem Backen kommt noch der frische Koriander und die Sesamsamen darüber und fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

euer Andy

Maroni-Gin Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 ausgebeinte Wildschweinkeule (ca. 2 - 2,5 kg)
- 500 g Maronen (gekocht und geschält)
- 400 ml Wildfond

- 500 ml Rotwein
- 3 EL Preiselbeeren
- Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 Karotten
- Salz und Pfeffer
- je 4 TL Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Als erstes erstelle ich mir aus Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und den Lorbeerblättern im Mörser eine Gewürzmischung. Nun reibe ich die Keule ringsherum mit Olivenöl ein und Massiere die Gewürzmischung ins Fleisch. Jetzt lasse ich es über Nacht eingeschweißt im Kühlschrank marinieren.
2. Am nächsten Tag stelle ich meine Füllung her. Dafür drücke ich die Maronen und 4 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse, hacke 1 Zwiebel so fein es geht und vermische alles in einer Schüssel mit 1-2 EL Preiselbeeren und etwa 2 - 4 CL Gin.
3. Nun nehme ich das Fleisch aus dem Vakuum und schneide es mir etwas zurecht, nur so, dass man es später zusammenklappen kann und die Füllung umschlossen wird.
4. Jetzt gebe ich die Füllung auf die Wildschweinkeule und lasse dabei wie immer beim Füllen am äußeren Rand etwas frei. Wenn ich nun das Fleisch zusammengeklappt habe und keine Füllung mehr austreten kann, binde ich den so entstandenen Braten mit Küchengarn zusammen. Die Stöße verschließe ich noch mit jeweils einer dicken Scheibe Bacon.
5. Als nächstes schneide ich nur noch schnell das restliche Gemüse und kann dann auch endlich raus und ein Feuer machen.
6. Zum anbraten erhitze ich mir die Gusspfanne auf meinem Anzündkamin. Hier könnt ihr natürlich auch ein Kohlebett oder den Seitenbrenner vom Gasgrill nehmen. Jetzt gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne und brate die Wildschweinkeule von allen Seiten scharf an.
7. Wenn dies getan ist, lege ich die Keule schon mal in die Kastenform und dünste in der Pfanne noch das Gemüse an. Dieses gebe ich dann unter die

Keule in den Dutch Oven.

8. Als nächstes kommt noch der Wildfond, der Rotwein und 2 EL Preiselbeeren in den Dutch Oven und schon kann der Deckel drauf.
9. Die Keule muss nun bei 180°C bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C Schmoren. Ich heize mir hierfür den Holzbackofen vor. Ihr könnt das natürlich auch im Kugelgrill, Gasgrill, dem Backofen oder einfach mit Kohlen auf und unter dem Dutch Oven machen. Bei mir dauerte der ganze Schmorvorgang etwa 2,5 Stunden.
10. Hat die Keule ihre Kerntemperatur erreicht, nehme ich sie aus dem Dutch Oven und lasse sie noch etwas ruhen. In dieser Zeit koche ich aus dem Sud im Dutch Oven eine Sauce. Je nachdem wie viel Zeit ihr habt, könnt ihr sie einkochen, passieren, pürieren oder einfach nur mit Saucenbinder abbinden.
11. Schon ist euer Wildschwein fertig. Dazu passen hervorragend Semmelknödel und Blaukraut.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Euer Andy

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Zutaten Pulled Pork:

- 2 kg Schweinenacken
- Senf
- BBQ Rub (Gewürzmischung) nach Wahl hier Pull that Piggy von Ankerkraut
- 3 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- Butter

- etwa 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Zutaten Krautsalat:

- 500 g Rotkohl
- 250 g säuerliche Äpfel
- 3 große Möhren
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Dijonsenf
- 3 EL Apfelsaft
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Der Schweinenacken wird zuerst rundherum mit Senf eingestrichen und dann mit der Gewürzmischung ruhig großzügig gewürzt. So darf das Fleisch 3 - 24 Stunden, je nach zur Verfügung stehender Zeit, im Kühlschrank durchziehen.
2. Jetzt geht es schon am Grill weiter. Warum am Grill fragt ihr euch? Nun ich möchte den Schweinenacken zuerst noch räuchern, da im Dutch Oven ja kein Rauch an das Fleisch kommt. Den Grill bereite ich mir für indirekte Hitze vor und regle ihn auf etwa 130°C ein. Bei dieser Temperatur kommt nun der Schweinenacken indirekt in den Grill. Damit geschmackvoller Rauch entsteht lege ich noch gewässerte Räucherchips auf die glühenden Kohlen. So lasse ich das Fleisch nun für 1 Stunde räuchern. Dieser Schritt ist natürlich absolut Geschmacksache und kann auch weggelassen werden, dann rechnet man die Stunde aber auf die Dutch Oven Zeit hinauf.
3. In dieser Stunde schneide ich die Zwiebeln in dicke Ringe, die Butter ich Scheiben und bereite die Brühe vor. Das gebe ich nun alles in den Dutch Oven. Zuerst die Butterscheiben, dann die Zwiebeln und zu guter letzt die Brühe. Auf dieses Zwiebel-Butter-Brühe-Bett gebe ich nun den Schweinenacken und verkable es noch mit einem Kerntemperaturfühler.
4. Nachdem ich erneut Kohlen vorgeheizt habe, schliesse ich den Dutch Oven und bestücke ihn mit eben diesen. Für meinen 12er Dopf benötige ich

insgesamt 22 Stück. Davon kommen sieben unter den Dutch Oven und 15 auf den Deckel. Je nach Qualität der Kohlen muss man im Garverlauf eventuell nochmal welche nachlegen.

5. So bleibt nun alles bis zu einer Kerntemperatur von 95°C im Dopf, was etwa vier Stunden dauern wird. Nach zwei Stunden drehe ich das Fleisch noch um und überprüfe die Kohlen. Wie gesagt, ja nach Qualität muss man hier nochmal welche nachlegen.
6. Nach insgesamt 5 Stunden (1 räuchern und 4 im Dopf) ist das Pulled Pork nun fertig und kann gezupft werden. Dann gebe ich noch etwas von dem Sud und einer leckeren BBQ Sauce zum Fleisch und fertig ist der Gaumenschmaus!
7. Während der Zeit im Dutch Oven kann man natürlich hervorragend noch Beilagen und Salate herstellen. Ich habe zu diesem Rezept einen roten Coleslaw gemacht.
8. Dafür Rasple ich die Karotten, den Kohl und die Äpfel klein, hacke die Zwiebel und vermische die Zutaten fürs Dressing. Dann kommt alles in eine Salatschüssel, wird dort kräftig vermengt und kann dann schön durchziehen, bis auch das Pulled Pork fertig ist.
9. Jetzt muss nur noch der Wrap gebaut werden. Dafür gebe ich etwas Krautsalat, Pulled Pork und ein guter Spritzer BBQ Sauce nach Wahl auf den ausgebreiteten Tortilla Wrap, klappe die Seiten des Wraps ein und rolle ihn auf. Schon sind sie fertig, die Dutch Oven Pulled Pork Tortilla Wraps.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Euer Andy

Seelachsburger mit Wasabimayo nach Frank Rosin

Zutaten für 4 Burger:

- 500 g Seelachs
- 2 EL eingelegter Sushi-Ingwer
- 1 TL Limettenabrieb
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 50 g Sesamsamen
- 2 EL Olivenöl
- 4 Burgerbrötchen
- Salatblätter und Salatgurkenscheiben
- 4 EL Crémé fraîche
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Wasabipaste (oder mehr, je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Sud vom Sushi-Ingwer
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den Sushi-Ingwer schäle ich eine etwa Handflächengroße Ingwerknolle und schneide diese in dünne Scheiben. Diese mische ich in einer Schüssel mit Salz. Das Salz sorgt in den nächsten ungefähr drei Stunden dafür, dass der Ingwer Flüssigkeit verliert und weich wird. Danach trockne ich den Ingwer mit einem Küchenpapier ab, erhitze nebenbei etwa 150 ml Reisessig und etwa eine Tasse Zucker solange, bis der Zucker sich auflöst und gebe dann die Ingwerscheiben dazu. So lasse ich alles einige Minuten simmern und fülle es dann in eine Kunststoffbox oder ein Einmachglas um. Der Ingwer muss nun mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen und kann dann verwendet werden.
2. Nun aber gehts mit dem Seelachsburger los. Für unser Patty werde ich zuerst die einzelnen Seelachsfilets von Hand so klein wie möglich schneiden, als ob sie durch den Fleischwolf gedreht wurden und gebe den Fisch dann in eine Schüssel.
3. Als nächstes hacke ich den Sushi-Ingwer klein, gebe ihn mit dem Abrieb der Limette, den Semmelbröseln, dem Ei, Salz und Pfeffer in die Schüssel zu dem Fisch und vermische alles gründlich. Aus dieser Masse werde ich

nun 4 ungefähr gleichgroße Pattys formen. Diese Fischpatties “paniere” ich nun noch in den Sesamsamen und schon sind sie fertig.

4. Nun nur noch schnell die Crémé fraiche, die Mayonnaise, die Wasabipaste, den Limettensaft, den Sushi-Ingwer-Sud, Pfeffer und die Prise Salz in einer Schüssel vermischen und schon kann der Grill angeworfen werden.
5. Der Grill wird für direkte Hitze vorbereitet. Wir brauchen eine Temperatur von 180°C. Außerdem lass ich noch eine Gusspfanne mit im Grill über der Kohle aufheizen. In dieser werden wir gleich unsere Fischpatties machen. Würden wir die auf das Rost legen, gingen sie kaputt, sie sind sehr zerbrechlich.
6. Wenn alles vorbereitet ist, gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne im Grill und gare die Patties nun 5 Minuten von jeder Seite. Mehr nicht, sonst wird alles ziemlich trocken. Kurz vor dem Ende der zweiten 5 Minuten, röste ich schnell noch die Brötchen neben der Pfanne an und schon kann zusammengebaut werden.
7. Auf den Boden des Burgerbrötchens gebe ich erst einmal das Salatblatt, dann den Fischpatty, als nächstes eine gute Schicht der Wasabimayo und zu guter letzt noch etwa drei Gurkenscheiben und den Burgerdeckel.

Einen guten Appetit,

euer Andy

Onepan Putenkeule vom Grill

Zutaten:

- 1 Putenkeule
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

- 250 ml Hühnerbrühe
- 750 g Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 3 Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung:

1. Als erstes werden das Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander vermischt. Damit bestreiche ich dann die Putenkeule von allen Seiten sehr großzügig. Dabei lege ich sie schon in einen hohen Bräter.
2. Dann gehts auch schon am Grill weiter. dieser wird für 200°C indirekte Hitze vorbereitet. Sind diese erreicht, kommt die Putenkeule schon mal in den Grill.
3. Dort lassen wir sie erst mal für 45 Minuten in Ruhe. Nach diesen 45 Minuten gebe ich die Hühnerbrühe in den Bräter. Außerdem bereite ich mir während dieser dreiviertel Stunde das Gemüse vor. Das heißt, die Kartoffeln werden geschält und in Spalten geschnitten, die Äpfel werden geschält, entkernt und in Würfel geschnitten und der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Die Äpfel gebe ich in den Apfelsaft, damit sie nicht Braun werden, bis wir sie brauchen.
4. Nach insgesamt 60 Minuten gebe ich nun das gesamte Gemüse und die Äpfel mit dem Apfelsaft in den Bräter, vermische alles miteinander und lege die Putenkeule oben auf.
5. So grille ich alles eine weitere Stunde, bis die Keule durch und die Kartoffeln weich sind.
6. Nach also insgesamt 2 Stunden oder einer Kerntemperatur von ungefähr 75°C ist dann alles fertig und es kann gegessen werden.

Guten Appetit,

Euer Andy

Gefüllter Halloweenkürbis

Zutaten:

- 1 Hokaido Kürbis
- 500 g Hackfleisch
- 125 g Baconwürfel
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Camembert
- 1 Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- Tortilachips

Zubereitung:

1. Am Anfang schneide ich mir immer die Unterseite des Kürbis flach, damit dieser sicher steht. Nun schneide ich einen Deckel in den Kürbis und entferne diesen, damit man bequem an das Kerngehäuse kommt um dieses zu entfernen.
2. Nun kratze ich mit einem Löffel die Wände des Kürbis einigermaßen gleichmäßig Dick. Das gewonnene Fruchtfleisch bewahre ich auf, das benötigen wir später noch. Wer möchte kann noch ein Halloween-Gesicht in den Kürbis schnitzen. Ohne Gesicht wird es dann ein wunderbares Herbstessen.
3. Nun schäle und hacke ich den Knoblauch und die Zwiebel.
4. Als nächstes erhitze ich etwas Olivenöl in einer Pfanne, gebe die Speckwürfel dazu und brate diese ein wenig an. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, gebe ich noch das Hackfleisch dazu um es krümelig anzubraten. Ziel ist es, die Speckwürfel schön knusprig und das Hackfleisch durchzubraten.
5. Nach kurzer Zeit kommen noch die Zwiebeln, der Knoblauch und die Kürbisstückchen mit in die Pfanne um sie weich zu dünsten.
6. Nun werden beide Käsesorten klein geschnitten und mit der

Hackfleischmasse, den Preiselbeeren und der Creme fraiche vermischt. Jetzt wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann endlich in den Kürbis gefüllt. Sollte wie bei mir etwas der Masse übrig bleiben, gebt diese einfach in eine kleine Auflaufform und stellt sie zum Schluss für etwa 15 Minuten mit in den Grill.

7. Jetzt endlich bereiten wir den Grill vor. Wir benötigen eine indirekte Temperatur von etwa 180°C. Sobald diese erreicht ist, stelle ich den Kürbis auf einem niedrigen Backblech in den Grill und lasse es für ungefähr eine Stunde bis der Kürbis weich ist garen.
8. Nach dieser Stunde nehme ich den Kürbis samt dem Blech aus dem Grill, verteile die Chips um ihn und nehme den Deckel ab, bzw. schneide ihn in Spalten. Nun kann man bequem mit den Chips oder eben den Kürbisspalten die Masse dippen.

Guten Appetit,

Euer Andy