

# Rotweinburger

## Zutaten:

- 1,4 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Steakgewürz von Jack Daniels
- 1 L Rotwein
- 2 EL brauner Zucker
- 7 Burgerbrötchen
- 7 Scheiben Gouda
- 3 Tomaten
- Rucola
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf mittelscharf
- 6 EL Himbeeressig
- 2 Schalotten
- 2 Paprikaschoten

## Zubereitung:

Für diesen wunderbaren Burger müssen wir, wie der Name schon vermuten lässt, erst einmal ne Flasche Rotwein öffnen. Diesen werde ich zuerst mit dem braunen Zucker in meinem auf dem zum kochen bringen und solange einkochen, bis ein schönes, dickflüssiges Rotweinsirup entsteht. Dadurch ist der Rotweingeschmack absolut komprimiert, dass schmeckt in guten Rindfleisch einfach bombastisch!

Während der Rotwein im Dutch Oven so vor sich hin kocht, ich die zwei Schalotten und die Paprikaschoten richtig fein. Daraus wird heute unsere Burgersauce hergestellt. Die Gemüsewürfelchen mische ich dann in einer Schüssel mit Joghurt, Ketchup, Senf, Himbeeressig und Mayonnaise gründlich durcheinander, würze es mit Salz und Pfeffer, und schon ist die Sauce fertig.

Nach ca. 45 Minuten ist die Rotweinreduktion dann soweit eingekocht und kann nun abkühlen. Würden wir diese Rotweinsauce heiß in unser Hackfleisch geben,

würde dieses direkt anfangen zu garen und das will ich natürlich noch nicht.

Ist dann nun alles soweit, würze ich das Hackfleisch mit der von Jack Daniels und gebe den Rotwein mit in die Schüssel. Das wird jetzt alles solange geknetet, bis sich der Rotwein und das Gewürz schön gleichmäßig verteilt hat und ein homogener Hackfleischteig entsteht. Diesen Teile ich in 7 gleichgroße Teile zu je etwa 200 g und forme daraus meine einzelnen Burgerpattys. Ich mache das mittlerweile gerne von Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine verwenden.

Nun bereite ich den für eine 2-Zonen-Glut vor. Das bedeutet in meinem Fall, ich gebe die vorgeglühten Kohlen aus dem Anzündkamin in die linke Hälfte meiner Garkammer. Diese ist dann der direkte Bereich. Rechts daneben ist dann ein Bereich, in dem keine Kohlen liegen, das nennt man den indirekten Grillbereich. Über der direkten Zone grille ich meine Hackfleischpattys nun scharf an. So entstehen wunderbare Röstaromen und optisch schöne Brandstreifen, sog. Brandings auf dem Fleisch. Sobald sich das Hackfleisch vom Rost lösen lässt, werde ich es einmal umdrehen und dann im indirekten Bereich bei geschlossenem Deckel auf eine von ca. 56°C ziehen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über das Hackfleisch und überbacke die Pattys somit. Außerdem grille ich die auseinander geschnittenen Burgerbrötchen auf der Innenseite etwas an.

Nun ist es endlich an der Zeit, den Burger zu bauen!

Ich belege nun die Brötchen Unterseite mit etwas Rucola und gebe etwas von der Sauce darüber. Dann schneide ich mir zwei dünne Scheiben von einer Tomate runter, lege diese auf die Sauce und platziere das Hackfleischpatty darüber. Jetzt noch schnell den Brötchendeckel drauf legen und fertig ist er, unser Rotweinburger. Ich habe übrigens meine Burgerbrötchen auch selbst gemacht und zwar nach einem Rezept von BBQ aus Franken. Hier der Link zu den Semmelknödelburgerbuns vom Sven.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und vor allem beim genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:34]

---

# Alpen-BBQ im Montafon - unser Grillseminar



sponsored by Graf Anton Bierspezialitäten

## Die Grillsaison startet **JETZT!**

Gemeinsam mit meinem grillerfahrenen Team bringt ihr bereits im Mai 2019 echtes Sommerfeeling auf die Madrisa-Alm. Für alle, die mehr wollen als Würstchen vom Grill, starten wir ein 3-tägiges Grillseminar inklusive 2 Übernachtungen auf der Madrisa-Alm. Wir zeigen euch wieder einige leckere Grillrezepte und Techniken - und das Beste ist: ihr grillt mit!

Hier seht ihr, was euch erwartet - schnell anmelden, die Plätze sind auf 19 Griller begrenzt!

Wir freuen uns auf euch!!! Euer Andy mit dem Team von AJ BBQ und das Team der Madrisa Alm



## **Der Tagesablauf**

**Termin: 24. - 26. Mai 2019**

Anreise ab Freitag nachmittag 16 Uhr (24. Mai) auf die Madrisa-Alm

Abreise Sonntag vormittag bis 12 Uhr

## **Zeitlicher Ablauf:**

Anreise am Freitag und Quartierbezug

16.00 Uhr Begrüßungs-Drink

16.30 Uhr Einführung durch die Allgäu-Griller

17.00 Uhr Beginn Grillen

## **Das Menü des Grillseminars:**

### **Freitag, 24. Mai 2019**

„Feierabend-Grillen“: Steak aus dem Entrecote mit Chili-Cheese-Bread-Bowls

### **Samstag, 25. Mai 2019 - GRILLSEMINAR:**

Frühstück ab 8.00 Uhr

Ab 10 Uhr dann die große Grill-Session mit:

- Allgäuer Käsespareribs mit gegrilltem Kartoffelsalat

- Rotweiburger mit Allgäuer Zwiebelküchle
- Allgäuer Ananas Döner aus dem Schweinenacken
- Zucchinipralinen und gegrillter Geflügel-Scampi-Salat

Open end

## **Sonntag, 26. Mai 2019**

Frühstück ab 8.00 Uhr mit „Frühstückspizza“

Anschl. gemeinsames Aufräumen der Hütte

Abreise bis 10.00 Uhr

## **Was ist mitzubringen:**

Gute Laune

... und viel Hunger

## **Für die Übernachtung:**

Bettwäsche (Bettbezüge oder alternativ Schlafsack und Spannbettuch)

Waschbeutel und Handtuch

**Preis:** 195.- €

<https://ferien-und-seminarhütte.de/>



Hier einige Bilder vom Seminar 2018:

---

# Die Pizzasuppe aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Schinken, Salami oder Baconwürfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
- 2 Dosen Pilze
- 700 ml Wasser
- 400 g Sahne-Schmelzkäse
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 1 Flasche BBQ-Sauce
- 1/2 Flasche Zigeunersauce
- 1 Pack passierte Tomaten

## Zubereitung:

Für dieses wunderbare Partygericht verwenden wir jede Menge Gemüse. Dieses Gemüse müssen wir natürlich erst einmal vorbereiten und das sieht wie folgt aus:

Die Paprikas werden von ihrem Kerngehäuse befreit und in grobe Stücke von etwa 2×2 cm geschnitten, die Zwiebeln werden geschält und grob, und der Knoblauch wird fein gehackt.

Jetzt ist es auch schon soweit, die Kohlen können gestartet werden. Dafür fülle ich meinen zu ungefähr 2/3 mit und zünde darunter einen . Auf den Anzündkamin gebe ich den . Wenn alles schön durchgeglüht ist, stelle ich den auf den Feuerstand und gebe die Baconwürfel hinein. Das mache ich im noch kühlen Zustand des Dutch Ovens, damit die Würfelchen richtig schön ihr Fett verlieren. In diesem Fett brate ich nun nach und nach alles an. So gewinnen die restlichen Zutaten wunderbar an Geschmack.

Zuerst gebe ich das Hackfleisch in den und brate es krümelig an. Ist dies geschehen, gebe ich die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Gleichzeitig wird nun alles gesalzen und gepfeffert. Das macht man am besten nach seinem eigenen Geschmack. Der eine mag es etwas salziger, der andere etwas schärfer.

Ist nun auch die Zwiebel weich, kommt schon die erste Flüssigkeit, die passierten Tomaten in den Dutch Oven. Außerdem gebe ich die Paprikastücke, Wasser und die Pilze noch dazu und verrühre alles sorgfältig. Auch die restlichen Zutaten gesellen sich jetzt in den Dopf und werden gekocht. Sobald die Paprikastücke weich sind wäre unsere Partysuppe jetzt schon fertig, aber es verhält sich hier, wie bei einem guten Gulasch. Je länger alles kocht, desto besser wird es schmecken. Deshalb ist dieses Partyrezept so toll. Es kann wunderbar vorbereitet werden und gart dann später von ganz allein.

Der Dutch Oven sollte jetzt nur noch schnell vom Anzündkamin runter, da sonst alles anbrennen würde. Ich stelle meinen mit geschlossenem Deckel auf etwa 12 - 16 noch glühende Briketts und lasse es so vor sich hin blubbern.

Diese Suppe kann wunderbar mit verschiedenen Broten, Nudeln oder auch Kartoffeln serviert werden. Probiert es aus, es lohnt sich. Viel Spaß beim nachgrillen und probieren.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:33]

---

# Schweinerücken mit Bohnen und gegrilltem Kartoffelsalat

## Zutaten:

- 1 kg Schweinerücken
- 1 Pack Baconstreifen
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 Zwiebeln
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 2 TL Senf
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose
- Salz und Pfeffer
- 2
- Olivenöl
- Rotweinessig
- BBQ Sauce

## Zubereitung:

Für mein heutiges Gericht werde ich, mal anders als sonst, zuerst den gefüllt mit Briketts starten und durchglühen lassen. In dieser Zeit schneide ich dann die Zwiebeln in Ringe und lege den Boden des mit Bacon und anschließend mit den Zwiebelscheiben aus. Außerdem heize ich mir den Deckel des Dutch Ovens auf dem Anzündkamin vor.

Ist der Deckel des Dutch Ovens heiß, brate ich in ihm das Fleisch ringsherum scharf an. Ist das erledigt, würze ich den Schweinerücken nur mit und . Mehr kommt erst einmal nicht an unser leckeres Fleisch. So gewürzt kommt der Rücken dann auch direkt in den Dutch Oven auf das Zwiebelbett.

Nun stelle ich die Bohnenpaste für das Fleisch her. Dafür tropfe ich die Kidneybohnen ab und gebe ungefähr die Hälfte in eine Schüssel. Dann hacke ich die Chipottles in Adobo klein und zerdrücke alles mit einem kleinen bisschen der Adobosauce in der Schüssel mit einer Gabel, bis eine feine Paste entsteht. Diese Paste verteile ich dann auf der Oberseite des Schweinerückens im Dutch Oven.

Dann mische ich die Dose baked Beans mit den restlichen Kidney Bohnen und einer Dose gehackter Tomaten. Diese Mischung verteilt man dann gleichmäßig um das Fleisch und schon kann der Deckel drauf und die Kohle ran. Verwenden werde ich insgesamt 24 Briketts, davon 8 unter dem Dutch Oven und 16 auf seinem Deckel. So darf der Schweinerücken jetzt für etwa 1,5 Stunden schmoren.

In dieser Zeit bereite ich den Kartoffelsalat zu. Dafür wasche und halbiere ich die kleinen Kartoffeln (sog. Drillinge). Die Schale bleibt dran. Die Kartoffeln gebe ich mit Olivenöl in eine Schüssel. Außerdem schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, presse die Knoblauchzehen in die Schüssel und mische alles mit Salz und Pfeffer. Nun gebe ich die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf. Ihr könnt sie natürlich auch auf dem normalen Grillrost grillen, auf den Gemüserosten bleiben aber auch die meisten der Frühlingszwiebeln und fallen nicht durch die Spalten der Stäbe. So werden die Kartoffeln im indirekten Bereich meines Kugelgrills bei 160°C für etwa 1 Stunde gegrillt.

Aus den restlichen in der Schüssel verbliebenen Frühlingszwiebeln stelle ich noch schnell das Dressing her. Dafür gebe ich etwa 1/2 Tasse Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, Salz, Pfeffer und 2 TL Senf in die Schüssel und vermische alles sorgfältig. Nun warten wir nur noch, bis das Essen fertig ist.

Nach knapp einer Stunde ist es dann soweit, die Kartoffeln sind fertig. Die gebe ich nun in das Dressing und lasse sie abkühlen, bis sie lauwarm sind. Dann ist auch das Fleisch fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:32]