

# Gefüllte Pulled Pork Paprika mit baked Beans

## Zutaten:

- Pulled Pork Reste
- 7 Paprikaschoten
- 3 Dosen Kidney Bohne
- 400 g Bacon
- 8 Tomaten
- 1 Tasse (ca. 220 g ) brauner Zucker
- 250 ml
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen
- 200 g
- BBQ Sauce (hier )
- ca. 100 ml Ahornsirup
- 250 ml Rinderbrühe
- nach eigenem ermesen

## Zubereitung:

Dieses wunderbare Resteessen ist absolut einfach zuzubereiten, aber sensationell lecker. Zuerst bereite ich alles vor. Dazu schneide ich einen Deckel von den Paprikaschoten und entferne das Kerngehäuse säuberlichst. Achtet nur darauf, dass die Schoten ganz bleiben, sonst kann man sie später nicht mehr füllen. Im nächsten Schritt viertle, entkerne und hacke ich die Tomaten. Ihr könntet zwar fertig gehackte Tomaten in der Dose kaufen, in diesen ist mir persönlich aber für dieses Gericht zu viel Flüssigkeit. Nun werde ich nur noch den Knoblauch schälen und fein hacken, den Bacon in kleine Streifen schneiden, den Käse in Würfel schneiden und schon können die Paprikas gefüllt werden.

Beginnen werde ich mit einer Schicht Pulled Pork, dann etwas Käse, als nächstes BBQ Sauce und dann einfach von vorne. Das wiederhole ich solange, bis die Paprika voll ist. Die letzte Schicht sollte aber aus Käse bestehen. Nun ist es an

der Zeit, den Anzündkamin zu starten. Da ich heute mit dem FT9 arbeite, verwende ich 24 Briketts. Das ergibt eine Temperatur im Dutch Oven von ungefähr 180°C.

Sobald die Kohle glüht, gebe ich erst einmal alles unter den ft9, da ich zuerst viel Unterhitze zum anbraten der Baconstreifen benötige. Ist der ft9 dann endlich heiß, kommen auch schon der besagte Bacon sowie der gehackte Knoblauch hinein und alles wird schön kross angebraten. Wenn nun das gewünschte Ergebnis erreicht ist, kommen alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven. Denkt daran die Bohnen abzugießen und evtl. noch unter klarem Wasser zu waschen und die Tabascomenge müsst ihr natürlich auch selbst bestimmen. Nun wird alles gründlich vermengt und die gefüllten Paprikas können im Dutch Oven platz nehmen.

Jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, den Deckel auf den ft9 zu geben und die Kohle umzusortieren. Für dieses Gericht werde ich die Hälfte der Kohle auf den Deckel geben, die andere bleibt unter dem Topf. So verteilt sich die Hitze optimal im Inneren und alles wird gleichmäßig durch.

Nach etwa 1 Stunde ist dann alles fertig. Nur nochmal schnell mit Salz und Pfeffer abschmecken und schon kann serviert werden. Wie immer ein einfaches Dutch Oven Gericht, aber sensationell lecker. Wenn ihr Pulled Pork übrig haben solltet, dann versucht es mal. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:51]

---

**Inkbird    IBT-4XS    Bluetooth  
Thermometer**

**\*\*\* enthält Werbung \*\*\***



Hallo Freunde, heute darf ich euch eines der für mich wichtigsten Helferlein am Grill vorstellen, ein Bluetooth Grillthermometer. Nicht jeder ist ein absoluter Profi am Grill und auch bei einem Profi klappt nicht immer alles wie am Schnürchen. Daher rate ich jedem der mich nach meiner Meinung fragt zu einem Kerntemperaturfühler. Mit Hilfe eines solchen Thermometers ist das Treffen des richtigen Garpunktes ein Kinderspiel. So werden auch teure Stücke Fleisch ein Traum und niemand braucht davor Angst zu haben, dass z.B. das Steak nichts wird. Ein solches Thermometer schauen wir uns heute mal genauer an. Es geht um das Inkbird IBT-4XS mit insgesamt 4 Fühlern und integriertem Akku.

**Lieferumfang des IBT-4XS:**



Das Inkbird IBT-4XS gibt es aktuell z.B. auf Amazon in zwei Variationen. Die rund 10€ günstigere Variante beinhaltet zwei Fühler, bei der etwas teureren Variante liegen vier Fühler bei. Für letztere Version mit den vier Fühlern habe ich mich entschieden.

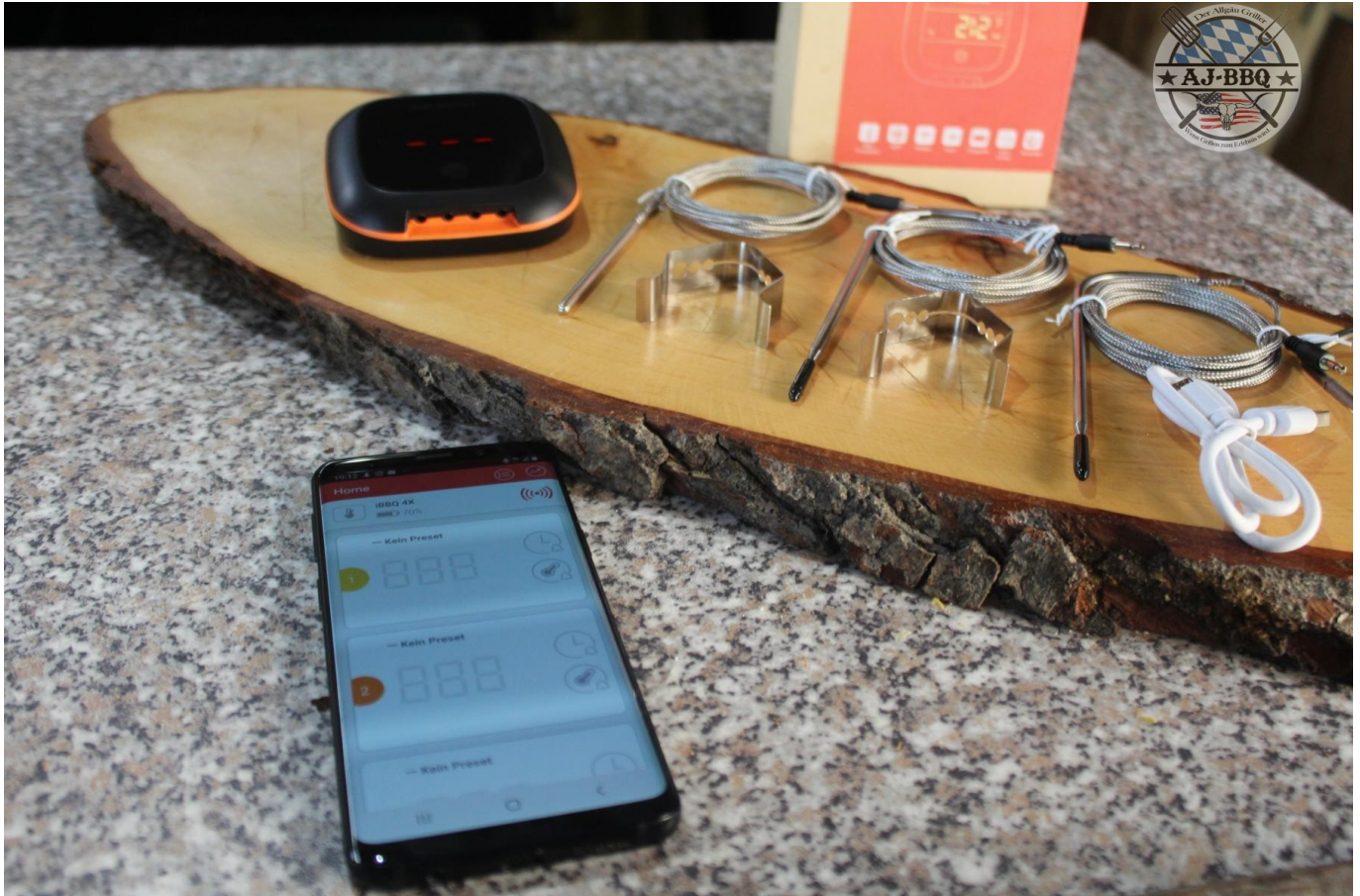
Im Lieferumfang enthalten sind somit:

- Die Basiseinheit
- 4 Messfühler mit etwa 1,5 m Kabellänge
- ein Mini-USB Ladekabel
- 2 Befestigungsklammern
- eine Kurzanleitung

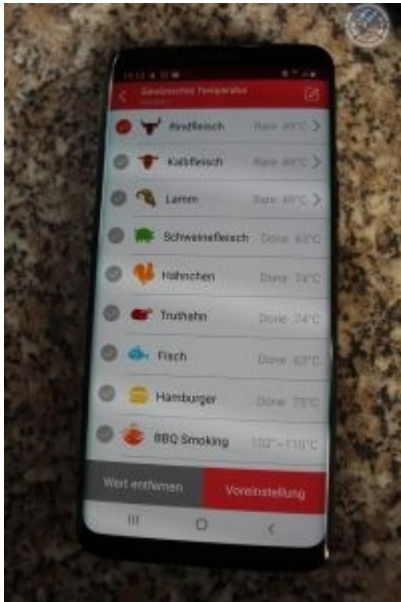
Nach dem Auspacken kann ich es mir natürlich nicht nehmen lassen, dass Thermometer erst einmal einzuschalten und siehe da, der Akku ist schon teilweise geladen. Diesen sollte man aber vor der ersten Verwendung noch vollständig aufladen. Während die Basiseinheit lädt, kann diese leider nicht verwendet werden. Laut Tests und Berichten soll das aber kein Schaden sein, da dass

Thermometer voll geladen teilweise wohl über 50 Stunden Akkulaufzeit haben soll. Das heißt also, für Longjobs einfach vorher laden und das Thermometer sollte kein Problem haben, diese zu bewältigen.

## Funktion:



Das Thermometer kann mit seinem großen Display sowohl alleinstehend vor Ort am Grill verwendet werden, kann aber dank der Bluetoothtechnik auch mit einem Tablet oder Handy gekoppelt werden. Dazu bekommt man im jeweiligen App-Store die kostenlose App BBQ Go zum Download. Ist diese dann auf beispielsweise dem Handy installiert und aktiviert, kann es direkt losgehen. Per Knopfdruck wird das Thermometer gekoppelt und die Einrichtung ist abgeschlossen.



Jetzt lassen sich für jeden Messfühler eigene Zieltemperaturen einstellen oder aus zahlreichen vorprogrammierten Temperaturen auswählen. Ist diese Temperatur erreicht spielt das Inkbird einen Signalton ab. Außerdem kann eine Temperaturzone erstellt werden, die z.B. der Garraum haben soll. Beim smoken z.B. wähle ich hier einen Bereich zwischen 100°C und 130°C. Wird der Grill dann zu kalt oder zu heiß, informiert mich das Thermometer darüber und ich kann direkt handeln. So ausgestattet ist grillen ein Kinderspiel. In der Übersicht auf dem Handy sieht man mit einem Blick die aktuellen Messwerte jedes einzelnen Fühlers.

Des weiteren speichert die App die Temperaturkurve des gesamten Grillvorgangs. Diese lässt sich dann als Graphen darstellen. In dieser Ansicht kann man problemlos Rückschlüsse auf das Garverhalten ziehen. Man erkennt z.B. die Plateauphasen oder Temperaturschwankungen durch das Öffnen des Grills. Eine ebenfalls sehr hilfreiche Funktion zum überwachen unseres Grillvorganges.

## **Mein Fazit zum Inkbird IBT-4XS:**



Bei meinen ersten Tests hat sich das Thermometer als sehr genau erwiesen. Es hat eine wirklich lange Akkulaufzeit und die Reichweite ist mit 50 Metern ebenfalls mehr als ausreichend. Durch die beiden Magnetleisten auf der Rückseite des Thermometers kann dieses problemlos am Grill oder Grillwagen befestigt werden. Das IBT-4XS gibt euch die Sicherheit eure gewünschte Kerntemperatur und somit ein perfektes Grillergebnis zu bekommen. Das Thermometer ist eine zuverlässige Alternative zu anderen teilweise teureren Geräten anderer Hersteller. Außerdem ist die Produktpalette der Fa. Inkbird recht groß. Somit denke ich, dass jeder ein passendes Thermometer finden wird. Sind euch vier Fühler etwa zu wenig? Dann habt ihr die Möglichkeit das IBT-6X mit sechs Fühlern zu erwerben. Oder ihr benötigt nur zwei Fühler, dann ist das IBT-2X vielleicht das richtige. Außerdem gibt es eine große Auswahl an Zubehör wie z.B. ein Transportcase für das IBT-4XS. . Viel Spaß damit,

Euer Andy

---

# Chickensandwich mit Gin-Mayo

## Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 2 Brötchen
- 10 g Ingwer
- 1 Chili
- etwas Honig
- 1 Eiweiß
- 1 Frühlingszwiebel
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 250 ml Öl
- 2 EL Gin
- Salat
- Chips

## Zubereitung:

Für dieses ganz besondere Sandwich brauchen wir eigentlich gar nicht so viel vorzubereiten. Ich beginne damit, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Chili fein zu hacken. Außerdem schneide ich die Hähnchenbrüste in dünne Scheiben und hacke diese dann zu feinem Hähnchenhackfleisch. In einer Schüssel vermische ich dann das Hackfleisch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln, 3 EL Semmelbrösel, das Eiweiß, 1 TL Honig und etwas Salz miteinander und knete alles zu einem homogenen Fleischteig. Eventuell muss man hier noch etwas mit Semmelbrösel nachbessern. Nun darf alles im Kühlschrank ziehen bis wir es wieder brauchen.

In der Zwischenzeit bereite ich die Mayonnaise vor. Für diese gebe ich das Eigelb, den Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und das Öl in ein Pürriergefäß und schlage alles mit dem Pürrierstab zu einer Mayo auf. Dafür setze ich den Pürrierstab in das Gefäß, schalte ihn ein und ziehe in langsam heraus. Ihr werdet sehen, so entsteht ruck zuck eine Mayonnaise. Ist die Mayo dann fertig fülle ich



sie in eine Schüssel um und schmecke sie mit dem Gin ab. Hierfür verwende ich einen Gin aus Stuttgart, den Ginstar. Und somit ist auch die Mayonnaise fertig.

Nun forme ich aus der Hackmasse die Pattys. Dafür orientiere ich mich an der Form der Brötchen. Außerdem werde ich jetzt den Grill vorheizen. Ich verwende den Bastard Keramikgrill. Dieses Rezept könnt ihr aber natürlich auch in jedem anderen Grill machen. Sogar auf dem Herd werden diese Sandwiches einträumchen. Den Grill heize ich auf etwa 230°C vor und richte eine sog. 2 Zonen-Grut ein. Das heißt, ich habe einen direkten und einen indirekten Grillbereich geschaffen. Zuerst grille ich nun im direkten Grillbereich die Pattys von beiden Seiten scharf an und gebe sie dann zum garziehen in den indirekten Bereich. Sollten die Pattys noch immer zu feucht sein und ihr wollt nicht mehr mit Semmelbröseln nacharbeiten, dann gebt einfach eine kleine Gußpfanne in den Grill und macht die Pattys in dieser. Bei einer Kerntemperatur von ca. 74°C ist das Hühnchenpatty dann fertig und wir können unser Sandwich bauen.

Dafür grille ich die Brötchenhälften noch kurz an, damit diese schön kross werden. Nun aber zum Zusammenbau. Zuerst streiche ich das Unterteil des Brötchens dick mit der Ginmayo ein, gebe darauf ein Salatbett, darauf das Fleischpatty, nochmal eine Lage Mayonnaise, einige der Chips für die Würze und den Crunch und dann kommt der Deckel. Fertig ist unser ganz besonderes Chickensandwich. Ein kleiner Traum der sich wirklich lohnt. Das könnt ihr mir glauben.

Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim nachgrillen,

euer Andy