

Gefüllte Cannelloni vom Pelletgrill

Zutaten:

- 600 g Hähnchenbrust
- 1 Pack Cannelloni
- Je Cannelloni 2 Scheiben Bacon (hier im Video 40 Scheiben)
- rote Trauben
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Rispentomaten
- 1 Pack Physalis
- 2 Zwiebeln
- Honig
- Olivenöl
- Himbeeressig
- BBQ Sauce
- 3 Chilis
- 7 eingelegte Balsamicozwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für das heutige Rezept werde ich zuerst den Grill anheizen. Ich verwende den Traeger Pelletgrill, aber jeder andere Grill mit Deckel in dem man eine indirekte Zone erstellen kann, ist für dieses Gericht geeignet. Die heutige Temperatur sollte zwischen 170°C und 180°C liegen.

Und jetzt gehts los. Ich erstelle die Hühnchenmasse. Dafür hacke ich die Chilis und die Trauben ganz fein, schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Hühnchenbrust ebenfalls sehr fein. Diese kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden, aber Vorsicht, der sollte gekühlt sein. Außerdem werden noch schnell die in Balsamico eingelegten Zwiebeln fein gehackt und dann wird alles einfach mit Salz und Pfeffer gewürzt und gründlich vermischt. Die so entstandene Masse wird im dann einfach in die harten, noch ungekochten Cannellonis gefüllt.

Nun breite ich 2 Scheiben Bacon der länge nach leicht überlappend vor mir aus,

bestreiche diese mit BBQ Sauce und rolle eine gefüllte Cannelloni darin ein. Diesen Vorgang wiederhole ich mit allen Cannellonis und dann gehts auch endlich schon an den Grill.

Dieser sollte, wie bereits erwähnt, mittlerweile seine Temperatur konstant erreicht haben und der indirekte Bereich sollte geschaffen sein. Mit indirektem Bereich meine ich natürlich eine Zone, unter der sich keine Hitzequelle wie z.B. Gasbrenner oder Kohle befindet. In dieser Zone werden nun die Cannellonis verteilt. So werden sie nun erst einmal für 40 Minuten gegrillt.

In der Zwischenzeit werde ich noch einen leckeren Salat herrichten. Für den schneide ich eine Zwiebel in feine Würfel und lege diese in einer Salatschüssel in einem Dressing aus Öl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Honig ein. Außerdem lege ich die Rispen Tomaten und einige Trauben an ihren Zweigen nun noch kurz in den Grill. Diese sollen schön weich werden und fein karamellisieren.

Inzwischen sollten die Cannelloni seit 40 Minuten im Grill liegen. Dann ist es Zeit sie einmal mit BBQ Sauce zu glasieren. Dafür gebe ich auf jede Cannelloni etwas Sauce und verstreiche diese mit einem Silikonpinsel. Jetzt gebe ich nur noch schnell den Feldsalat, die Tomaten und die Trauben in die Salatschüssel, mische alles gründlich durch und schon können wir essen. Nur kurz noch die Physalis halbieren und über den Salat geben, dann kann angerichtet werden.

Dazu gibt es leckeres Weißbrot.

[amd-yrecipe-recipe:60]

Puten-Lardo-Spieße mit Waldpilz-Balsamico-Wrap

Zutaten:

- 1 große Putenbrust

- 500 g
- 1 Zitrone
- 10 Stiele Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg gemischte Waldpilze (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons)
- 5 EL brauner Zucker
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Wraps

Zubereitung:

Zuerst müssen wir die Putenspieße marinieren. Dafür schneide ich die Brust in grobe Würfel und gebe diese in eine Schüssel. In dieser Schüssel würze ich dann alles mit Salz und Pfeffer, gebe den frisch gehackten Thymian dazu und vermische es mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone, sowie einem gehörigem Schuss Olivenöl. So darf dann alles für mindestens 1 Stunde, besser noch für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Im nächsten Schritt werden die Kräuterseitlinge in grobe Würfel, die Champignons in halbe Scheiben geschnitten und die Pfifferlinge in 4 Teile gerissen. Dann kann auch endlich der Grill gestartet werden. Ich verwende wieder einmal den , ihr könnt aber jeden anderen Grill nehmen, den ihr habt. Heute benötigen wir noch nicht einmal unbedingt einen Deckel. Den Grill bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Das heißt die Kohle kommt großflächig in den Grill und er wird auf 200-220°C vorgeheizt. Außerdem stelle ich gleich die von Petromax auf den Grillrost. Die soll gleich mit heiß werden.

Während der Aufheizphase hacke ich noch schnell die Zwiebeln und die Peperonis ganz fein. Diese benötigen wir später bei den Pilzen. Sobald die Pfanne im Grill so richtig heiß ist, gebe ich die Pilze ohne Öl oder ähnlichem hinein. So brate ich sie schön weich. Sobald eventuell austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, gebe ich die Zwiebel-Chili-Mischung dazu und dünste diese mit. Übrigens, je höher eure Temperatur in der Pfanne ist, desto weniger Wasser tritt aus den Pilzen aus.

Also macht die Pfanne ruhig richtig heiß. Dann gebe ich den Zucker dazu und karamellisiere die Pilze. Hierbei muss man genau aufpassen. Verbrennt der Zucker, wird alles sofort bitter. Also rechtzeitig mit dem Balsamico ablöschen. Sobald auch dieser einreduziert ist, ist die Pilzfüllung für die Wraps fertig und kann vom Grill genommen werden.

Sobald die Pilzfüllung abgekühlt ist, können wir die Wraps damit füllen. Dafür gebe ich einige Esslöffel der Pilze mittig in die Wraps, zupfe einige Basilikumblättchen darüber, dann beträufle ich alles mit ein wenig Alabama White Sauce und reibe ganz frisch etwas Parmesan darüber. So können die Wraps dann aufgerollt und verschlossen werden. Als nächstes müssen noch die Spieße gemacht werden. Dafür schneide ich den Lardo in etwa 4 mm dicke Scheiben und schneide diese etwa auf die Größe der Putenwürfel. Nun spieße ich abwechselnd Lardo und Putenwürfel auf einen Schachlikspieß und das solange, bis der Spieß voll genug ist.

Jetzt werden die Spieße einfach über direkter Hitze gegrillt, bis sie durch sind. Gleichzeitig gebe ich die Wraps wieder auf den Grill. Diese sind fertig, sobald sie schöne Grillstreifen haben und innen schön heiß sind.

Ich sage euch, einfach ein sommerlicher Salat dazu und die Welt ist in Ordnung. Dieses Rezept ist auch super geeignet um es vorzubereiten und mitzunehmen. Probiert es einfach aus. Viel Spaß dabei,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:59]

In Heu gegrilltes Rinderfilet,

Auberginensteaks und Thymian-Gnocchi vom Keramikgrill

Zutaten:

- 2 kg Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- Wiesenheu aus dem Kleintierzubehörmarkt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 EL Fenchelsaat
- 2 rote Chilis
- 9 Zweige Rosmarin
- Olivenöl für die Gnocchis + 75 ml für die Marinade
- 2 große Auberginen
- 1 Zitrone
- 1 große Kugel Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)
- Gnocchis
- frischer Thymian

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt stelle ich die Marinade für die Auberginensteaks her. Dafür gebe ich einen TL Meersalz, 2 EL Fenchelsaat und 2 geschälte Knoblauchzehen in einen und stelle darin eine Paste her. Außerdem hacke ich die Nadeln von 9 Rosmarinzweigen und die Chilis ganz fein. Dann mische ich alles in einer Schüssel mit 75 ml Olivenöl und fertig ist die Marinade.

Als nächstes geht es um das Rinderfilet. Von diesem verwende ich in diesem Rezept nur das Mittelstück und den dünnen Filetschwanz. Den Kopf hebe ich mir für ein anderes Mal auf. Das restliche Filet wird nur von der dicken Sehne befreit, der Filetschwanz wird etwa mittig bis zur Hälfte eingeschnitten, umgeklappt und mit Küchengarn fixiert, damit das Filet eine gleichmäßige Dicke erhält. Dann geht es auch schon an den Grill.

Ich verwende den "" Keramikgrill. Diesen fülle ich mit dicker Steakhouse Kohle

und heize ihn hoch. Außerdem richte ich mit einem halben Deflektorstein einen indirekten Grillbereich in einer Hälfte des Grills ein. Die benötigte Garraumtemperatur heute liegt erst einmal bei 160°C.

Während der Grill vorheizt fülle ich einen mit dem Heu und lege einen kleinen Rost darauf. Ist der Grill dann heiß, gebe ich das Rinderfilet ungewürzt und ohne Öl in den direkten Bereich und grille es von allen Seiten scharf an. Erst danach lege ich es auf ein Brett und würze es ausschließlich mit Salz und Pfeffer. Dann verseehe ich es noch mit einem Fleischthermometer und gebe es in den Bräter. Diesen verschließe ich nun mit Alufolie und gebe ihn in den indirekten Bereich meines Keramikgrills. Außerdem halbiere ich die Zitrone und lege sie mit den Schnittflächen nach unten in den direkten Grillbereich. Nur solange, bis die Zitrone ein paar Röstaromen angenommen hat. Außerdem schneide ich die Auberginen in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben.

Sobald das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45°C erreicht hat, nehme ich den Bräter aus dem Grill und stelle ihn noch immer mit Alufolie verschlossen bei Seite. Das Rinderfilet darf jetzt noch einige Minuten ruhen und nachziehen. Wundert euch nicht über die niedrige Kerntemperatur, die steigt noch im Laufe der Ruhephase auf 56°C an. Das entspricht einem Gargrad von medium, also halb durch. Jetzt nehme ich noch den Deflektorstein aus dem Grill und öffne alle Lüftungsschlitze, denn nun brauchen wir richtig hohe Hitze.

Solange der Grill weiter hochheizt, presse ich noch schnell die gegrillte Zitrone in unsere Auberginenmarinade und bestreiche die Auberginensteaks mit Olivenöl. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und ab damit auf den Grill. Die Auberginen werden jetzt etwa 5 Minuten von jeder Seite gegrillt. Lasst sie lieber etwas länger im Grill, denn nur gut durchgegart schmecken Auberginen weich und saftig, ja sogar fast schon karamellisiert.

In dieser Zeit bereite ich noch schnell die Gnocchis vor. Dazu gebe ich etwas Olivenöl in eine kleine Schüssel, würze es mit Salz und Pfeffer und gebe fein gehackten frischen Thymian dazu. Sind die Auberginensteaks dann fertig, nehme ich sie aus dem Grill und heize meine Gußpfanne von Petromax auf. Darin röste ich die Gnocchis mit dem Thymianöl solange an, bis sie einen schönen krossen Mantel haben.

Auch diese Zeit nutze ich natürlich noch weiter. Die Auberginensteaks werden

jetzt noch ganz schnell mit der Marinade bestrichen, mit Mozzarellafetzen und gezupfter Minze belegt und fertig.

Ist jetzt alles gut gegangen, ist auch das Filet fertig und kann aufgeschnitten werden. Zum Schluss ist zwar alles etwas stressig, aber es lohnt sich. Serviert wird das Filet in Medaillons geschnitten mit den Auberginensteaks und den leckeren Gnocchis vom Grill.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:58]

Colahähnchen aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 9 Hähnchenbrüste
- 2 L
- etwas Rum hier
- 2 EL Honig
- 1 große Tasse Sojasauce
- 2 Lauch
- 6 cm Ingwer
- 4 - 5 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- Salz und Pfeffer
- 3 - 4 Chilischoten

- 1 EL Essig
- Gewürzmischung
- 5 Camembert
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Baguette
- Salat für ein Salatbett

Zubereitung:

Im ersten Schritt dieses Rezept muss ich die Hähnchenbrüste marinieren. Ich verwende im Video dafür die Marinierfunktion des , aber im Rezept gehe ich auf die herkömmliche Art ein. Zuerst würze ich die Brüste ringsum mit der Bombay Chicken Gewürzmischung und gebe sie in eine Schüssel. Dann stelle ich einen "Sud" aus Cola, ca. 100 ml Rum und 2 - 3 EL Honig her. Ich verwende hierfür gerne braunen Rum. Dieser wird in Eichenfässern gelagert, dabei verliert der ursprünglich weiße Rum Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und entwickelt dabei eine leicht bräunliche Färbung. Außerdem wird er durch diese Lagerungsform in der Regel etwas süßer. Mit diesem Sud übergieße ich die Hähnchbrüste und achte dabei darauf, dass sie von ihm komplett umschlossen sind. So dürfen sie nun für etwa 3 - 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

In dieser Zeit schneide ich fünf Zwiebeln in Würfel, hacke zwei Zwiebeln und die Chilis ganz fein, schneide den Lauch in Ringe, hacke den Schnittlauch in feine Röllchen, entkerne und würfle die Paprikaschoten und schäle und schneide sowohl den Knoblauch als auch den Ingwer in dünne Scheiben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit den zu starten. In ihm glühe ich 24 Briketts vor. Diese reichen bei einem Dutch Oven der dem von Petromax entspricht für ungefähr 180°C Gartemperatur und genau so viel werden wir heute benötigen. Sobald die Briketts von einer weißen Ascheschicht umhüllt sind, sind diese fertig vorgeglüht.

Zuerst gebe ich die gesamte Kohle unter den Dutch Oven, da ich starke Hitze von unten zum anbraten der Gemüsewürfel benötige. Ist der FT9 nun heiß, gebe ich etwas Olivenöl in ihn und dünste das gesamte Gemüse außer den gehackten Zwiebeln etwas an. Nach einigen Minuten gebe ich auch schon das Cola beziehungsweise auch den Sud aus der Schüssel mit den Hähnchen und die

Sojasauce zu dem gedünsteten Gemüse. Dann verteile ich die Hähnchenbrüste gleichmäßig im Dutch Oven, schließe den Deckel und verteile die Kohle neu. Die eine Hälfte der Kohlen gebe ich auf den Deckel des FT9 und die andere Hälfte lasse ich einfach unter ihm liegen. So lasse ich alles für etwa 1 - 1,5 Std. vor sich hin köcheln und nütze die Zeit für unsere feine Käsesauce.

Für genau diese Sauce zerdrücke ich alle 5 Camemberts mit einer Gabel in einer Schüssel und vermische alles mit den gehackten Zwiebeln. Jetzt muss ich alles nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und schon kann der Käse in den kleinen Dutch Oven. Hier verwende ich den. Den stelle ich einfach auf den Deckel des großen ft9 und schmelze so den Käse langsam zu einer schönen Sauce.

Schon geht es Richtung Endspurt. Ich möchte noch etwas Schärfe auf unser Sandwich bringen. Dafür mische ich in einer kleinen Schüssel 4 EL Olivenöl, 1 EL Essig, die gehackten Chilis und etwas von der Chipotle Gewürzmischung und schon haben wir alles erledigt und warten mit einem feinen Büble Bier auf unser Essen. Ab und zu sollte man den Käse noch umrühren, damit er nicht im Dutch Oven unten anbrennt.

Nach etwas mehr als einer Stunde nehme ich die Hähnchenbrüste aus dem Dutch Oven, zupfe sie in einzelne Fasern wie bei einem Pulled Pork und schmecke sie mit dem Sud aus dem Dutch Oven ab. Nehmt dabei ruhig etwas von dem Gemüse mit zu dem gezupften Hähnchen, das gibt so richtig Geschmack ab. Jetzt ist es an der Zeit unsere Sandwiches zu bauen.

Dafür schneide ich mir die Baguettes auf, bestreiche die Unterseite großzügig mit Gurkenrelish, verteile darauf den Salat, belege alles richtig dick mit dem gezupften Hähnchen, gebe die leckere Käsesauce darüber und schmecke alles mit der scharfen Chilisauce ab. Nun noch den Deckel drauf und in einzelne Stücke schneiden. Fertig. Ein Prachtexemplar von Sandwich, findet ihr nicht? Macht es mal nach, ihr werdet staunen. Viel Spaß dabei und lasst es euch schmecken,

euer Andy

Schaut euch doch auch mal beim Grillspezial der Allgäuer Zeitung um. Diese findet ihr unter www.all-in.de/grillen . Viel Spaß dabei.

[amd-yrecipe-recipe:57]

Vinschgau-Burger

Zutaten:

- 750 g Rinderhackfleisch
- 250 g
- 5 Vinschgauer
- 5 vorgekochte Kartoffeln
- 1/2
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 1 Ochsenherztomate
- 200 g
- Salz und Pfeffer
- Salat für ein Salatbett
- 1 Zwiebel
- 1 Kugel Mozzarella
- in Scheiben

Zubereitung:

Bevor ich heute den Grill starte, schneide ich zuerst einmal alles, was ich benötige. Das heißt, die Tomaten, die Salsicia, den Mozzarella und die Zwiebeln schneide ich in Scheiben und die getrockneten Tomaten hacke ich einfach klein. Dann geht es ruck zuck an das Burgerpatty. Ich gebe das Hackfleisch in eine Schüssel, vermische es mit dem Salsiciabrät und den gehackten Tomaten und würze alles mit Salz und Pfeffer. Außerdem mische ich den Parmesan noch darunter.

Aus der so gewonnenen Masse fertige ich mir 5 Burgerpattys. Dieses mal mache ich das einfach mit der Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine Burgerpresse verwenden. Ich kann euch dazu empfehlen. Da bekommt ihr in einem Arbeitsgang gleich 4 Pattys auf einmal. Einfach perfekt für größere Mengen.

Nun schneide ich die Kartoffeln in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben und spieße diese

abwechselnd mit den Salsicciascheiben auf einen Schaschlikspieß. Das gibt unsere heutige Beilage. Nun ist es auch endlich Zeit, den Grill zu starten.

Ich verwende dieses Mal den kleinsten Gasgrill von Broil King, den Porta Chef 320. Aber ihr nehmt einfach, was ihr habt. Wichtig ist nur, dass ihr die Möglichkeit habt, eine indirekte und gleichzeitig eine direkte Grillzone einzurichten. Außerdem sollte euer Grill einen Deckel haben. Der ist später wichtig, damit wir unsere Pattys überbacken können. Aber dazu später mehr. Nun heize ich den Grill auf 200°C vor und warte ab, bis diese anliegen.

Ist der Grill dann endlich auf Temperatur, können wir auch schon loslegen. Ich grille die Hackfleischpattys und auch die Kartoffelspieße beidseitig scharf an und ziehe sie dann in den indirekten Bereich. Ca. 10 Minuten später belege ich die Burgerpattys noch mit einer Scheibe Mozzarella, damit diese schön schmelzen kann. Nach insgesamt etwa 20 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von ca. 70°C sind die Pattys dann auch endlich fertig und ich kann den tollen Burger zusammensetzen. Die Kartoffelspieße lasse ich derweil noch etwas im Grill liegen. Die sind fertig, sobald sie außen schöne Grillstreifen und leckere Röstaromen angenommen haben. Außerdem röste ich noch ganz kurz die Vinschgauerhälften auf dem Grill über direkter Hitze an.

Aber nun zum Burgerbau. Zuerst bestreiche ich die untere Brötchenhälfte mit feiner BBQ Sauce, belege es mit Salat und knackig frischen Zwiebeln, platziere darauf das Burgerpatty mit dem Mozzarella, beträufle alles mit etwas von der Balsamicocreme, lege darauf eine Scheibe der saftigen Ochsenherztomate und schließe mit der oberen Hälfte des Vinschgauers ab. Servieren werde ich den Burger mit unserem Kartoffelspieß und den Scheiben des südtiroler Specks. Ich sag euch, mehr Urlaub auf einem Burger geht nicht. Ein kleiner Traum liegt da auf meinem Teller.

Macht diesen Burger gerne mal nach und berichtet mir, wie ihr in gefunden habt. Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem später beim Genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:56]

All meat BBQ Calzone - Die Mutter aller Pizzen

Zutaten:

- Pizzateig
- 1 Flat Iron Steak
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Pulled Pork Reste
- Bacon Jam
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- BBQ Sauce
- Alabama White Sauce
- Salz und Pfeffer
- geriebener Mozzarella
- 1 Kugel Mozzarella
- Bergblütenkäse

Zubereitung:

Bevor ich heute meine Pizza machen kann, muss ich erst einmal den Grill starten. Ich verwende meinen "" Keramikgrill, aber ein Kugel- oder Gasgrill gehen selbstverständlich auch. Im Grill richte ich mir eine direkte und eine indirekte Zone ein und heize ihn auf etwa 250°C vor. Darin werde ich heute zuerst das Steak grillen und das Hackfleisch braten. Das heißt aber auch, ich heize mir gleichzeitig die Gußpfanne, meine , im indirekten Bereich mit auf.

Während der Aufheizphase des Grills schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, die roten Zwiebeln in halbe Ringe und den Schnittlauch in feine Ringe. Nun sollte der Grill bei 250°C stehen und die Pfanne heiß sein. Jetzt gebe ich etwas Rapsöl in die fp35 und brate darin die das Hackfleisch krümelig an.

Gleichzeitig gebe ich das Steak in den direkten Grillbereich und grille dieses beidseitig scharf an. Ich achte dabei heute darauf, dass das Steak nicht zu durchgegrillt wird, da es später nochmals in der Pizza erhitzt wird und dort schön saftig bleiben soll. Ab einer von etwa 40°C nehme ich es wieder vom Grill. Ist dann auch das Hackfleisch soweit angebraten, werde ich es noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann ebenfalls vom Grill nehmen.

Jetzt muss ich den Grill etwas umbauen. Der halbe Deflektorstein, der den indirekten Bereich gebildet hat, kommt nun raus und den Pizzastein gebe ich jetzt zum aufheizen auf den Grillrost. Die Lüftungsschlitze des Grills mache ich jetzt wieder ganz auf und heize ihn somit wieder auf.

Bevor ich jetzt aber die Pizza belegen kann, muss ich noch schnell das Steak in Tranchen schneiden und mit würzen. Dann rolle ich mir einen Pizzateigling vor mir rund aus, bestreiche sie mit BBQ Sauce, verteile einige Steakstreifen darauf, belege alles mit einigen kleinen Scheiben Bergblütenkäse, Mozzarellascheiben, Schnittlauch, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebelringe, Pulled Pork Reste, Hackfleisch, geriebenem Mozzarella, einigen TL Bacon Jam und . Da die Pizza zugeklappt werden soll, darf ich natürlich nur eine Hälfte des Teiglings belegen und außerdem sollte etwas Rand nicht belegt werden. Sind alle Zutaten gleichmäßig in der Pizza verteilt, klappe ich einfach die eine Seite über die andere und drücke die Ränder kräftig zusammen, damit sie später im Grill zusammenbleiben.

Mein Grill steht nun auf einer Temperatur von 330°C und der Pizzastein ist heiß. Nun gebe ich die Pizza einfach auf den Stein und schließe den Deckel des Grills für etwa 4 Minuten. Schon ist die Mutter aller Pizzen fertig und kann zelebriert werden!

Ein Traum von einer Pizza!!! Macht sie mal nach und sagt beiseid. Die ist der Hammer. Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

All Meat BBQ Calzone

Die Pizza vom Keramikei



Cheeseburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbuns
- 1 Paprika
- Jalapenos
- 200 g Parmesan
- 200 g
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Frühlingszwiebeln
- Salatmischung für den Burger

Zubereitung:

Für diesen wohl käsigsten Cheeseburger der Welt stelle ich im ersten Schritt 5 Parmesankörbchen für die Sauce her. Dafür erhitze ich eine kleine Gusspfanne auf einem zur Hälfte gefüllten Anzündkamin. Sobald diese heiß ist, streue ich geriebenen Parmesan in dieses Pfännchen. Er soll später rund und ohne Löcher werden. Sobald der Parmesan auf der Unterseite geschmolzen und etwas goldbraun ist, drehe ich ihn mit einem Pfannenwender um und schmelze die zweite Seite. Ist auch diese goldbraun, stülpe ich diesen Parmesantaler über eine umgedrehte kleine Schüssel und forme so ein kleines Parmesankörbchen. Das muss nur schnell gehen, sonst kühlt der Taler aus. Außerdem sollte das fertige Körbchen etwa den gleichen Durchmesser haben, wie euer Burgerbun.

Jetzt ist aber das Schwerste an diesem Rezept auch schon erledigt und es geht an

das würzen unseres Hackfleisches. Ich verwende dazu, wie in letzter Zeit häufig, die Jack Daniels Steakmischung. Die schmeckt so lecker, die muss man im Schrank stehen haben! Aus dem gewürzten Hackfleisch forme ich mir dann mit Hilfe einer Burgerpresse 5 Pattys. Außerdem schneide ich noch schell die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Dann kann auch endlich der Grill angeworfen werden.

Während dieser hochheizt, werde ich schnell das Geheimnis hinter dem käsigsten Cheeseburger der Welt lüften. Das heißt nämlich Chili-Cheese Sauce. Und genau diese werde ich jetzt schnell im Topf machen. Diesen heize ich schnell auf und schmelze die Butter darin. Dann dünste ich die Paprikawürfel an. Nur solange, bis sie schön weich sind. Dann gebe rühre ich mit einem Schneebesen das Mehl möglichst klumpenfrei unter und lösche alles mit der Milch ab. Dabei muss man wirklich ständig rühren, da sonst eben die Klumpen entstehen. Nun wird der gewürfelte Bergkäse in die entstandene Sauce gegeben und mit der Gewürzmischung abgeschmeckt. Ist dann alles zu einer schönen, cremigen Sauce eingekocht, gehts auch endlich an den Grill.

Der ist für direkte Hitze vorbereitet und sollte mittlerweile bei etwa 200°C stehen. Darauf werden die Hackfleischpattys beidseitig scharf angegrillt und dann auf eine Kerntemperatur von etwa 58°C gezogen. Außerdem knuspere ich noch schnell die Buns auf und schon kann die Bauerei losgehen! Auf die untere Bunhälfte gebe ich eine Ladung BBQ Sauce, dann etwas Salat, das Patty und dann kommts. Nun stelle ich den Parmesankorb auf den Burger, fülle ihn mit Chili-Cheese-Sauce, verteile darauf Jalapenos und Frühlingszwiebeln und fertig. Nur noch den Deckel drauf und dann kann gegessen werden.

Ein Traum von Burger!!! Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim Nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:54]

Besoffenes Huhn aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Hähnchenteile mit Brust und Keule samt Haut
- 2 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- Oliven
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Blutorangensaft
- 100 ml Gin
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Blätter Salbei
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Anfang dieses Rezepts muss das Hühnchen erst einmal in einer Marinade durchziehen. Dafür gebe ich den Gin, den Blutorangensaft, die gezupften Salbeiblätter und die Nadeln der beiden Rosmarinzweige in den Dutch Oven. Heute verwende ich den FT9 von Petromax. Der Knoblauch wird nur geschält, dann mit einem Messer platt gedrückt und auch in den Dopf geworfen. Außerdem werde ich die Hähnchenteile noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Hautseite nach unten für 3 Stunden im geschlossenen Dutch Oven marinieren lassen. Dabei achte ich darauf, dass die Haut auch wirklich in der Flüssigkeit liegt und von dieser umschlossen wird.

Während dieser drei Stunden werden die Paprikas entkernt, in breite Streifen geschnitten, etwa 3-4 EL Oliven gehackt und die Zwiebeln geachtelt. Nach Ablauf der Marinierzeit entnehme ich die Hähnchenteile kurz aus dem Sud, gebe das geschnittene Gemüse in den Dutch Oven, vermische alles gründlich und platziere die Hähnchenteile wieder darauf. Dieses Mal aber mit der Hautseite nach oben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit die Kohlen zu starten. Für das heutige Rezept benötige ich eine Gartemperatur im Dutch Oven von 180°C. Das bedeutet, ich verwende wieder 24 Briketts. Sobald diese durchgeglüht sind, gebe ich 8 von

ihnen unter den Dutch Oven und die restlichen 16 auf den Deckel. So lasse ich alles für etwa 1 Std. garen.

Sobald unser Hühnchen fertig ist, kann auch endlich angerichtet und gegessen werden. Bei uns gab es einfach nur Weißbrot dazu und ganz ehrlich? Ich finde, mehr braucht es auch nicht dazu.

Ein wunderbares Rezept. Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:52]

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 Ermessen

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 Variant liegen vier Fühler bei. Für letztere Version mit den vier Fühlern habe ich mich entschieden.

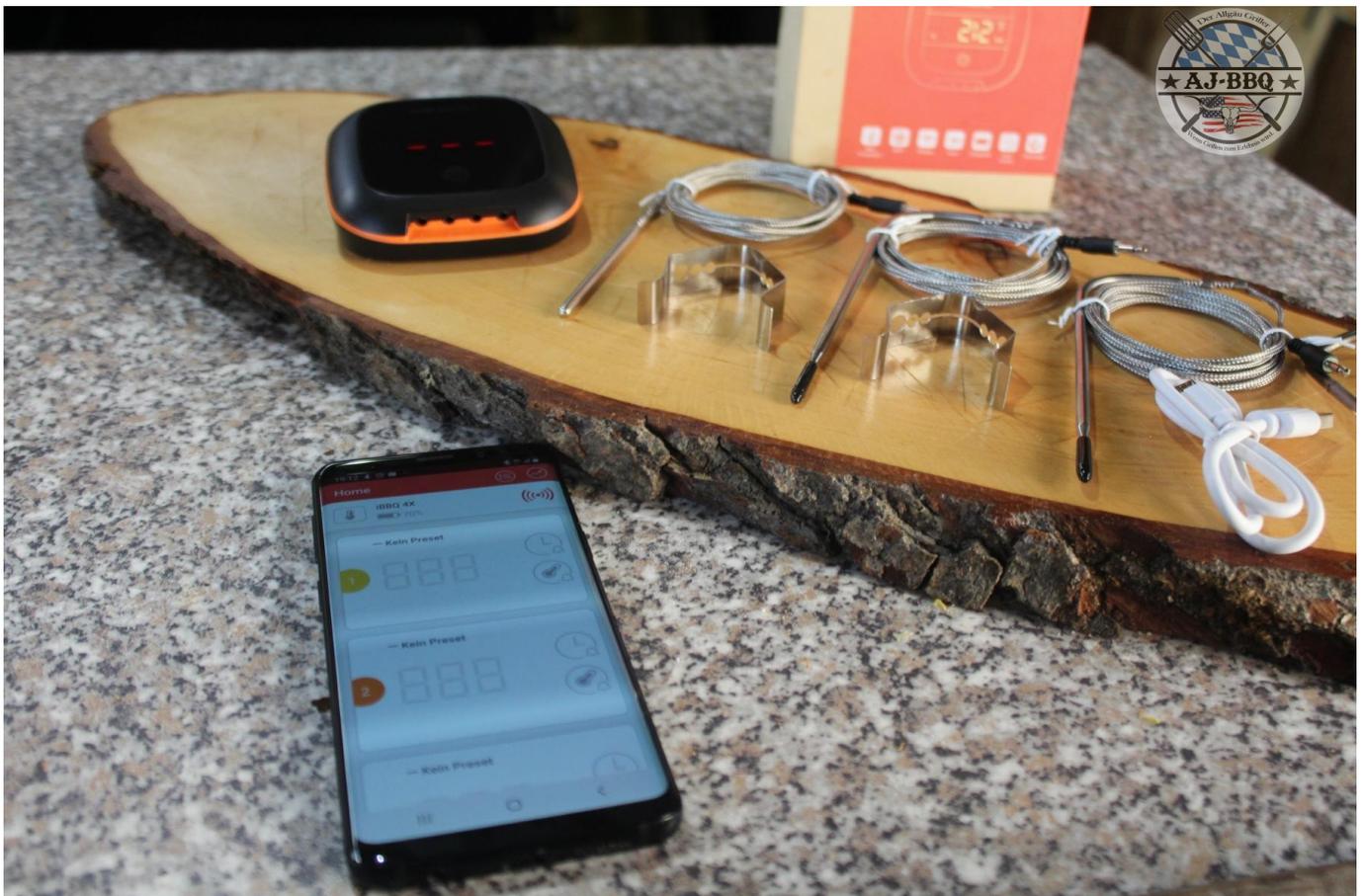
Im Lieferumfang enthalten sind somit:

- 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 das 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