Rehrücken mit Kürbisragout und sautierten Trauben

Zutaten:

- 800g Rehrücken
- 360g Weintrauben
- etwas Honig
- 800g Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- Rotwein
- 200ml Wasser
- Öl
- Wacholderbeeren
- Steinpilzpulver
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- evtl. Speisestärke

Zubereitung:

Hallo Freunde, heute gibt es bei uns leckeren Rehrücken mit einem wunderbaren Kürbisragout und sautierten Trauben.

Los geht´s heute mit Schneidarbeit: Wir fangen an mit den Zwiebeln die wir grob Würfeln. Dann kommt auch schon der tolle Kürbis, den wir in mundgroße Stücke schneiden.

Natürlich dürfen wir nicht vergessen unseren Grill vorzuheizen. Den brauchen wir auf ca. 230 Grad indirekter Hitze. Wenn das so weit ist Freunde, stellt ihr einfach eine Gusspfanne oder einen Bräter (in unserem Fall die Petromax FP35) rein und lasst das ganze heiß werden.

Als nächstes ist das Fleisch dran, wir schneiden hier die Sehne runter, denn... wer mag denn schon die Sehne am Fleisch? Die wird nämlich zäh und hart... schmeckt nicht so sonderlich gut bei so einem großartigen Stück Fleisch.

Unsere Pfanne auf dem Rost ist zwischenzeitlich auch schon heiß geworden. Dann legen wir direkt los mit unserem Gemüse. Einfach einen ordentlichen Schuss Öl rein geben und zuerst die Zwiebeln draufgeben. Denen geben wir dann Zeit, um eine schöne Farbe zu bekommen. Wenn's soweit ist, geben wir unsere Kürbisstücke mit rein und rösten diese ein paar Minuten mit an. Sobald der Kürbis ein bisschen angefangen hat zu garen, geben wir unsere Flüssigkeiten hinzu. Zuerst unsere 200ml Wasser und dann noch einen richtig ordentlichen Schuss Rotwein (zu viel gibt's hier fast nicht, sollte aber auch keine ganze Flasche sein ;)).

Die Pfanne lassen wir jetzt ca. 30min im Grill stehen, um unser Ragout einzukochen. Nach dieser Zeit sollte das ganze sämig werden. Wenn dem nicht so ist, müssen wir doch mit der Speisestärke arbeiten, damit wir auch Ragout bekommen und keine Suppe in der Pfanne haben.

Kommen wir zum Fleisch: Die Anatomie des Rehs erspare ich euch heute hier (Falls es euch doch interessiert erklärt unser AJ das oben im Video) ... wir gehen aber wie folgt vor:

Die Sehne habe ich oben bereits erwähnt, die entfernen wir. (Nennt sich auch parieren) Zudem, schneiden wir überschüssiges Fett raus und worauf wir natürlich unbedingt achten sollten sind kleine Knochensplitter.

Wir schwenken wieder um zur Pfanne in unserem Keramikgrill. In unserem Video war das Wasser, welches wir hinzugegeben haben, verkocht. Daher haben wir nochmal etwas nachgeschüttet. Wir haben heute mit Salz, einer dicken Ladung Pfeffer, dem Steinpilzpulver, einer Hand voll Wacholderbeeren und den Rosmarinzweigen gewürzt.

Deckel wieder zu und ziehen lassen heißt es nun.

Wir widmen uns wieder dem Fleisch, das unser Andy mit Salz und Pfeffer würzt. Sobald ihr damit fertig seid, nehmt ihr die Pfanne vom Grill und legt den Rehrücken in den direkten Bereich auf. 2 Minuten links, 2 Minuten rechts und unser Schmankerl sollte durch sein. (Hierbei sollten wir natürlich auch eine Kerntemperatur erreichen. Im Fall des Rehrückens sollte diese bei ca. 58°C liegen.)

Ich (im Video auch gerne Dennomat 10 genannt) habe dann angefangen, die

Trauben zu halbieren. Die halbierten Trauben geben wir dann in unseren Deckel des Petromax FT 9 und braten die mit Salz, Pfeffer und Honig an.

Während unsere Trauben karamellisieren, legen wir unser Fleisch in den indirekten Bereich und beginnen unser heutiges Essen anzurichten.

So Freunde und dann ists auch schon vorbei... Unseren Rehrücken nehmen wir vom Grill, lassen diesen noch kurz ziehen und schneiden dann in ca. 3-5cm dicke Stücke. Wie ihr das Ganze auf dem Teller anrichtet, bleibt natürlich euch überlassen.

So.... jetzt würde ich sagen... An die Teller... fertig.... LOS!

Schreibt kräftig unter das Video, falls ihr das Rezept nachgemacht habt oder auch einfach nur wie es euch gefallen hat.

Der Denomat verabschiedet sich hiermit.

Grüße des ganzen Team AJ-BBQ, Servus und guten Hunger!

[amd-yrecipe-recipe:68]

Hirschburger

Zutaten für ca. 8 Burger:

- 1,2 kg Hirschhackfleisch
- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- je 6 EL Senf, Mayonnaise und Ketchup
- 10 Spritzer Tabascosauce

- 2 TL Worcestersauce
- 400 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 6 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- Bacon
- Salat
- Käse

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu meinem nächsten Wildrezept. Heute gibt es leckeren Hirschburger. Und mit diesem legen wir auch direkt los.

Zuerst bereite ich alles vor, was geschnitten werden muss. Den Lauch viertle ich der Länge nach und hacke ihn dann klein. Die Schalotten und der Knoblauch werden ebenfalls gehackt. Die Pfifferlinge putze und rupfe ich klein. Nun nur noch schnell den Thymian zupfen und fein hacken und schon kann das Messer in die Spüle.

Als nächstes werde ich mir eine fruchtig-süße Preiselbeersauce herstellen. Dafür erhitze ich einen Topf und gebe, sobald er heiß ist, die Preiselbeeren, die Zimtstange, Sternanis, den Zucker und den Orangensaft hinein. Schnell alles aufkochen und solange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Sauce angedickt ist. Nun darf sie auskühlen und muss auf den Burger warten. Übrigens kann ich mir diese Sauce mit etwas mehr Zimt, Sternanis und mit Sahne gestreckt wunderbar als Bratensauce zu z.B. Rehrücken oder ähnlichem vorstellen. Das werde ich definitiv einmal probieren.

Die Zeit nutze ich, um eine zweite Sauce anzurühren. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayo, 1 TL frisch gehackter Thymian, Salz, der Worcestersauce und dem Tabasco. Das ist auch schon alles für Sauce Nummer 2. Klingt doch einfach, oder?

Jetzt endlich geht es an das frische Hirschhackfleisch. Das würze ich nur mit Salz und Pfeffer, damit soviel Geschmack vom Wild erhalten bleibt wie nur möglich. Das geht wunderbar bei so jungen Böcken wie dieser einer war. Diese Böcke haben noch nichts "bockiges" was viele ja am Wildgeschmack stört. Dieser

Geschmack entwickelt sich erst im Alter. Nachdem ich nun das Hackfleisch kräftig durchgemischt und homogen geknetet habe, fertige ich daraus 8 gleichgroße Burgerpattys. Dafür verwende ich wieder die Burgerpresse von Moesta BBQ. Nun dürfen die Pattys noch kurz "Zimmertemperatur" annehmen.

Solange das geschieht wird noch ruck zuck eine Pfifferlingspfanne gemacht. Dafür stelle ich meine Gußpfanne, die Petromax fp35, über die Flammen und dünste darin die Zwiebeln, den Knoblauch und den Lauch an. Sobald dieser weiche ist, gebe ich die Pfifferlinge dazu und brate diese ebenfalls an.

Jetzt geht es auch endlich an den Grill. Diesen heize ich auf ungefähr 250°C vor und bereite eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt ich gebe in die eine Hälfte des Grills die ganzen durchgeglühten Kohlen und die andere Hälfte lasse ich frei. So kann man ganz leicht über der absolut starken Hitze der direkten Zone das Fleisch angrillen und somit mit Röstaromen versorgen und es dann gemütlich über indirekter Hitze auf die richtige Temperatur kommen lassen. Die beträgt übrigens bei frischem Hirschhackfleisch ca. 54 - 56°C im Kern. Bevor das aber auf den Grill kommt, muss noch schnell der Bacon kross gegrillt werden und dafür kommt erst einmal dieser über die direkte Hitze. Nach ein paar Minuten kurz noch wenden und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Fertig.

Jetzt geht alles ganz schnell. Die Pfifferlinge sollten inzwischen fertig sein und brauchen nur noch warmgehalten werden. Dann kommen die Hackfleischpattys ungefähr 3 - 4 Minuten beidseitig über die direkte Hitze, werden dann in den indirekten Bereich gezogen und mit einer Scheibe Käse belegt. Dieser kann nun schön schmelzen und über dem Fleisch verlaufen. Gleichzeitig grille ich noch kurz die Innenseiten der Burgerbrötchen an und schon ist es geschehen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 55°C nehme ich alles vom Grill und baue den Burger zusammen.

Dafür bestreiche ich die Unterseite des Burgerbrötchens mit der Ketchup-Senf-Mayo-Sauce, belege es mit Salat, gebe darauf das Fleisch, verteile etwas der Pfifferlinge darauf und beträufle es noch mit der Preiselbeersauce. Nun gebe ich noch den Bacon darauf und schließe den Burger mit der Oberseite des Brötchens ab.

Dazu passen, wie zu fast jedem Burger, feine Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Ist das ein Gedicht Freunde. Der leckere Wildgeschmack mit den feinen Pilzen,

der fruchtigen Preiselbeersauce und der pikanten zweiten Sauce harmoniert einfach wunderbar. Selbst der Zimt und der Sternanis passen so perfekt in den Herbst.

Versucht es doch einfach selbst einmal. Ein Träumchen.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:67]

Asiatische baked Beans und Schweinefilet aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 + 120 g brauner Zucker
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Ananas
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 ml BBQ Sauce
- 120 ml Bier
- 2 TL Senf

- 2 TL Ahornsirup
- 3 Dosen Bohnen
- 300 g Pankomehl

Zubereitung:

Und schon geht es ans Zubereiten. Als erstes werde ich die Ananas schälen und einfach in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden. Und dann bleibe ich auch gleich beim schneiden. Die Paprika und die Zwiebel schneide ich in Würfel, den Knoblauch und die Chili werden schnell fein gehackt und den Bacon halbiere ich einfach.

Das war es auch schon mit schneiden und ich kann den Anzündkamin anwerfen. Den nehme ich heute nicht nur zum anfeuern der Briketts, sondern sogar um auf ihm zu grillen. Dazu aber gleich mehr. Erst einmal werde ich 26 Briketts in ihm vorglühen und gleichzeitig einen Gußrost auf ihm plazieren, sodass dieser richtig heiß werden kann. Sobald das passiert ist, lege ich die Ananasscheiben nacheinander auf den Rost. Somit werden die Schnittflächen schön geröstet und karamellisieren somit wunderbar. Dadurch entfaltet die Ananas ihr Aroma noch wesentlich stärker.

Ist das dann erledigt, schütte ich sämtliche glühenden Briketts aus dem Anzündkamin auf eine feuerfeste Unterlage, in meinem Fall der Dutch Oven Tisch von Petromax, und heize darüber meinen Dutch Oven vor. Sobald dann auch dieser heiß ist, gebe ich den Bacon hinein, lasse diesen aus und dünste dann die Gemüsewürfel, den Knoblauch und die Chilis im Baconfett an.

Im nächsten Schritt kommt endlich etwas süßes zum Einsatz. Der braune Zucker kommt in den Dutch Oven. Dieser schmilzt jetzt schön und karamellisiert das Gemüse. Hier sollte man aber auf jeden Fall dabei bleiben, denn der Zucker brennt ziemlich schnell an und dann schmeckt alles einfach nur bitter. Nach einigen Minuten lösche ich dann auch schon alles mit dem Bier und der BBQ Sauce ab, würze mit Senf und gebe die Bohnen dazu. Ich verwende 3erlei unterschiedliche Bohnen. Eine Dose Kidneybohnen, eine Dose weiße Canellinibohnen und eine Dose Wachtelbohnen. Alle natürlich abgeschüttet und ohne den in der Dose befindlichen Eigensaft.

So darf alles erst einmal köcheln. Dazu schließe ich den Deckel und verteile die Kohle neu. Unter den Dutch Oven gebe ich acht glühende Briketts und auf den

Deckel 16. Somit ergeben sich 24 Briketts und das wiederum sorgt bei einem Petromax FT9 für etwa 180° C im inneren.

Während dieser Zeit bereite ich das Filet vor. Dieses wird zuerst pariert, heißt von der Sehne befreit und mariniert. Als Marinade verwende ich eine Mischung aus:

- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 g brauner Zucker

Darin darf das Schweinefilet dann solange baden, bis es in den Dutch Oven kommt.

Nun noch schnell die Ananansscheiben in Würfel schneiden und dabei den Strunk entfernen und schon gehts weiter.

Nach etwa 1,5 Stunden werden die Kohlen so langsam schwächer und es ist Zeit neue vorzuglühen. Dafür gebe ich wieder 24 Stück in den Anzündkamin, lege wieder den Gußrost darauf und warte, bis alles tiefrot glüht. Nun werde ich auf dem Rost die Schweinefilets anbraten, damit auch diese schöne Röstaromen an ihrer Außenseite bekommen. Das dauert nur wenige Minuten.

Jetzt geht es auch schon am Dutch Oven weiter. In diesen gebe ich nun das Ahornsirup, das Pankomehl und die Ananaswürfel. Sobald das alles gründlich vermischt ist, kommt noch das Schweinefilet dazu und schon schließt sich der Deckel wieder. Die frische Kohle verteile ich genauso, wie die alten. Also 8 unten, 16 oben. Nun soll alles noch etwa 20 Minuten köcheln und fertig.

Baked Beans auf diese Art und Weise sind mal was ganz anderes. Ein vollkommen rundes Gericht ist so entstanden. Versucht es selbst einmal.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:66]

Fajitas von der Feuerplatte

Zutaten:

- 8 Weizentortillas
- 800 g Entrecot oder Roastbeef
- 800 g Hähnchbrustfilet
- 5 Paprikas
- 3 Zucchini
- 5 Chilis
- 5 Zwiebeln
- 300 g Joghurt
- 200 g Creme fraiche
- 4 Biolimetten
- 1 Bund Petersilie
- Rub für die Fleischsorten (hier der House Rub von BBQ Altperlach und Karibik von DonMarco)
- Öl
- Salz

Zubereitung:

Am Anfang geht es natürlich mal ans Brett. Die Paprikas, Zucchini und die Zwiebeln werden grob gewürfelt, die Chilis und die Petersilie fein gehackt. Dann schneidet man das Fleisch und das Hühnchen in feine Streifen.

Als nächstes werden die Steakstreifen mit dem leckeren Houserub und die Hähnchenstreifen mit dem feinem Karibik Rub gewürzt und etwa eine Stunde kalt gestellt, damit das Fleisch die sensationellen Aromen der Gewürze annehmen kann.

Diese Zeit werde ich für die Sauce und das Anheizen der Feuerplatte verwenden. Mit der Sauce fange ich an. Für diese mische ich den Joghurt, Crème fraîche, den Abrieb und den Saft einer Limette in einer Schüssel und schmecke alles ab.

Sobald die Feuerplatte dann heiß ist, streiche ich sie mit Öl ein und brate das ganze Gemüse an. Dabei dürfen natürlich sehr gerne Röstaromen entstehen, deswegen lege ich das Grillgut erst einmal innen an den Feuerring. Dort ist die Hitze am höchsten und das Gemüse bekommt ein sensationelles Aroma. Wer möchte kann hier dann auch noch mit einem feinen Tequila, Gin oder gar Whiskey alles lecker flambieren. Dadurch entfaltet alles noch mehr Aromen und wird quasi unwiderstehlich.

Ist das Gemüse fast fertig, schiebe ich es an den Rand der Platte. Dort herrschen niedrigere Temperaturen und es gart nicht mehr so schnell weiter. Im normalen Grill würde ich es nun in einen indirekten Bereich ziehen. Jetzt ist auch der Zeitpunkt erreicht, dass Fleisch aufzulegen. Ich beginne mit den Hähnchenstreifen, da diese durchgegart werden müssen. Bei den Steakstreifen sieht das dann anders aus. Bei diesen möchte ich einen rosa Kern, deshalb grille ich diese nur kurz an. Außerdem lege ich noch schnell die restlichen Limetten halbiert auf die Platte und röste diese kurz mit an. Dann presse ich den heißen Limettensaft über das Gemüse und vermische alles.

Jetzt bin ich auch schon fertig und die Fajitas können gebaut werden. Dafür lege ich einen Wrap kurz beidseitig auf die Platte, fülle ihn der Länge nach erst mit Sauce, dann mit Gemüse und Fleisch. Nun noch schnell ein Paar Petersiliestückchen darüber streuen und fertig.

Wow, ist das lecker!

[amd-yrecipe-recipe:65]

Surf and Turf

Zutaten:

- 1 Flanksteak
- 1 kg Garnelen
- 100 ml Weißwein
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 7 EL Olivenöl
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Chilischoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 400 g Kirschtomaten
- 300 g Feldsalat
- Himbeeressig
- Zitronensaft
- 1 Mango
- 2 Pack Mozzarella
- nach belieben braunen Zucker
- gem. Salatkerne

Zubereitung:

Hallo Freunde, lange hat es gedauert, aber endlich zieht der absolute Steakklassiker Surf and Turf auch in meine Rezeptliste ein. Und dann auch noch mit einer einfachen, aber wahnsinnig leckeren Version davon.

Anfangen werde ich wie immer erst mal mit dem schneiden der Zutaten. Dann haben wir das nämlich schon mal weg. Ich habe mich beim Mozzarella für die kleinen Minikügelchen entschieden. Diese werden nur halbiert. Solltet ihr die großen Mozzarellastücke haben, so schneidet diesen in ungefähr 2 cm große Würfel. Die Garnelenschwänze werden nur geschält, der Darm ist bei unseren schon entfernt. Die Kirschtomaten werden geviertelt, die Frühlingszwiebeln schneide ich schräg in 5 mm lange Ringe, die Chilis hacke ich samt Kerngehäuse fein, die ganze Knolle Knoblauch wird geschält und in dünne Scheiben geschnitten, die Mango schneide ich in Würfel und der Basilikum wird einfach

vom Stiel gezupft und klein gerissen. Schon haben wir alles vorbereitet.

Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Wir nutzen einmal mehr unseren Keramikgrill. Natürlich könnt ihr dieses wunderbare Gericht auch im Gasgrill oder im Kugelgrill zubereiten. Sogar im Oberhitze grill sollte es gehen. Der Grill wird mit einer 2-Zonen-Glut eingerichtet. Das heißt, ich gebe einen halben Deflektorstein in meinen Keramikgrill. Bei z.B. einem 4-flamigen Gasgrill macht ihr die beiden linken Brenner an und lasst die rechten aus. Im Kugelgrill legt ihr die Kohle einfach nach links und unter der rechten Rostseite ist keine Kohle, somit also der indirekte Bereich. Nun heizt ihr den Grill auf etwa 230 - 250°C. Sobald diese konstant stehen, geht es dann endlich weiter.

Während der Grill hochheizt, bereite ich den Salat fertig zu. Dafür gebe ich den Feldsalat, den Mozzarella, ein wenig Chili und die Mangos in eine Schüssel. Dann würze ich alles mit Salz und Pfeffer, braunem Zucker, einem spritzerchen Zitronensaft, die Salatkernmischung, Essig und Öl, mische das ordentlich durch und schon ist auch der Salat fertig und darf noch etwas ziehen.

Wenn der Grill dann seine Garraumtemperatur erreicht hat, grille ich das Flanksteak ungewürzt, aber auf Zimmertemperatur erwärmt beidseitig über direkter Hitze scharf an. Ich grille ein so schönes Stück immer nach der sog. 90-90-90-90 Methode. Das bedeutet, 90 Sekunden grillen, dann auf der gleichen Seite etwas drehen damit die schönen Grillmuster entstehen und weitere 90 Sekunden grillen lassen. Nach Ablauf der zweiten 90 Sekunden drehe ich das Steak dann um und mache die 2. Seite auf die gleiche Weise. Während dieser Zeit gebe ich schon mal eine Gußplatte (natürlich geht auch eine grillfeste Pfanne) in den indirekten Bereich, damit diese schon mal heiß werden kann. Dann kommt das Steak in den indirekten Bereich, wird mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet und darf dort gemütlich auf 55°C Kerntemperatur ziehen.

Sobald über der direkten Hitze wieder Platz ist, stelle ich die Gußplatte darüber und erhitze darauf etwas Olivenöl. Ist dieses dann heiß, dünste ich den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darauf an. Nach ein paar Minuten gebe ich dann auch die Garnelen, die Chilis und Tomaten dazu. Jetzt bekommen die Garnelen eine wunderschöne rosa Farbe und der Knoblauch kann seine ganze Pracht entfalten. Jetzt wird alles nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Schuß Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft abgelöscht und sobald die Garnelen fertig sind, können wir auch schon anrichten.

Hat das Steak seine 55°C Kerntemperatur erreicht, lasse ich es noch einige Minuten ruhen. Dann würze ich alles mit leckerem Steakpfeffer. Aber nur Salz und Pfeffer tun es bei so einem guten Stück auch. Jetzt schneide ich einige Tranchen vom Flanksteak, richte es mit der Garnelenpfanne und dem Salat an und schon wird wieder geschlemmt. Ein kleiner Traum aus Steak und Meer! Und total einfach. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:64]

Pulled Duck Burger

Zutaten:

- 2 große Entenbrüste
- 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 2 TL Rohrzucker
- 2 EL Reisweinessig
- 2 EL
- 3 EL
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Chilischote
- 150 ml Geflügelbrühe
- 4 Roggenbrötchen
- 5 EL Mayonnaise
- Salat zum dekorieren
- Sprossen oder Kresse
- 1/2 Mango
- etwas Sesam
- Salz

Zubereitung:

In meinem heutigen Rezept geht es erst mal heiß los, ich starte den Grill. Verwenden werde ich den Bastard Keramikgrill, aber natürlich geht auch jeder andere Grill, in dem man eine indirekte Zone (eine Zone in der das Grillgut nicht direkt über der Kohle liegt) einrichten kann und der einen Deckel hat. Im ersten Schritt werde ich die Entenbrüste anbraten müssen, daher heize ich den Grill auf etwa 180 - 200°C hoch und später, für die Hauptgrillzeit, benötige ich 140°C. Was noch fehlt, ist eine Pfanne, die gebe ich gleich mit in den Grill, damit sie heiß werden kann.

Bis der Grill nun seine Temperatur erreicht hat, werde ich mich um das würzen der Entenbrüste kümmern. Dafür gebe ich sie in eine Schüssel und vermische sie dort mit 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver, 2 TL Rohrzucker und einer schönen Prise Salz. Die Gewürze massiere ich schön in das Fleisch der Entenbrust ein, auch auf der Hautseite dürfen diese reichlich gewürzt werden. Außerdem schäle und reibe ich schnell noch den Ingwer, hacke die Chilis fein und entkerne, schäle und schneide die Mango in Würfel. Somit sind auch schon alle Vorbereitungen abgeschlossen.

Als nächstes brate ich die Entenbrüste erst auf der Haut-, dann auf der Fleischseite scharf an, bis sie beidseitig schön golden sind. Während dieser Phase schließe ich schon mal die Lüftungsschlitze und fange die Garraumtemperatur ab, sodass sich diese bei 140°C einpegelt und der Grill stabil läuft. Sind die Brüste dann schön angebraten, werden sie mit Reisweinessig abgelöscht. Dieser darf dann erst einmal in der Pfanne verkochen. Sobald dies geschehen ist, gebe ich die Teriyaki-, die Sojasauce, die Brühe, den Ingwer und die gehackten Chilis mit in die Pfanne, decke alles möglichst luftdicht mit Alufolie ab und lasse es für die nächsten 1,5 - 2 Std. schön vor sich hin dünsten.

In dieser Zeit rühre ich nur noch schnell die Mayonnaise an. Dafür gebe ich den Wasabi in die Mayo und verrühre alles gründlich. Bei der Menge der Wasabipaste seid ihr selbst gefragt. Ich liebe es etwas schärfer, aber das mag natürlich nicht jeder. Wenn ihr Wasabi also noch nicht kennen solltet, dann gebt lieber nach und nach etwas Wasabi in die Mayo und schmeckt diese dann ab. Rein machen kann man immer noch, nur raus nehmen ist etwas schwierig.

Nach der Dünstphase ist die Haut der Entenbrüste natürlich alles andere als

knusprig, daher schneide ich diese einfach weg. Wer möchte, kann die Haut noch in Streifen schneiden und knusprig frittieren. Das ist mega lecker. Die Entenbrüste gebe ich in eine Schüssel und zerrupfe mir diese, bis sie in lauter kleine Fasern zerfleddert ist. Jetzt muss ich nur noch schnell den Burger zusammensetzen und schon können wir essen. Dafür schneide ich die Roggenbrötchen auf, bestreiche die Unterseite dick mit der Wasabimayo, gebe darauf etwas Salat fürs Auge, verteile dann die Pulled Ente darüber und bestreue dann noch alles mit Sesam, Kresse und den Mangostückchen. Jetzt noch schnell den Deckel drauf und los geht's! Dieser "Burger" ist sowas von lecker! Macht ihn mal nach, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:63]

Gulasch aus Grillresten

Zutaten:

- Grillreste wie z.B. Steaks, Spareribs, Bratwürste, etc.
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 Paprikaschoten
- BBQ Gewürz eurer Wahl
- 200 ml BBQ Sauce eurer Wahl
- 300 g Champignons
- Fürs Grillbrot:
 - 1 Würfel Hefe
 - 500 g Mehl
 - 1 Prise Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 EL weiche Butter

Mehl für die Hände
Olivenöl zum bestreichen

Zubereitung:

Wer kennt das nicht? Man gibt ein Grillfest, bereitet jede Menge Zeug vor und dann das: Es bleibt was beim Grillen übrig. Aber was tun mit dem Rest? Der ist ja schon zu schade zum wegwerfen. Aber so nach einem Tag im Kühlschrank schmeckt das je nicht mehr so super. Das Fleisch wird trocken oder beim erneuten erhitzen übergart. In diesem Rezept schaffe ich dieses Problem aus der Welt. Egal was ihr übrig habt, alles passt in dieses Grillrestegulasch. Also los, ab an den Dutch Oven.

Zuerst schneide ich die Grillreste in mundgerechte Stücke, Würste werden in Scheiben geschnitten, Rippchen vom Knochen gezupft, einfach die Reste klein machen. Dann kommt das Gemüse. Die Paprikas werden in Streifen geschnitten, die Pilze reichen geviertelt, die Zwiebeln schneide ich in halbe Ringe und der Knoblauch wird einfach klein gehackt

Jetzt ist es Zeit, den Dutch Oven vorzubereiten. Dafür werfe ich meinen Anzündkamin an, der etwa zu 2/3 mit Briketts gefüllt ist. Sobald der Kamin durchgeglüht ist, kommt die gesamte glühende Kohle darin unter den Dutch Oven (In unserem Fall der FT9 von Petromax). Der braucht erst mal richtig Hitze von unten.

Wenn der Dutch Oven dann heiß ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Nicht viel, nur so, dass die Zwiebeln glasig werden. Dann kommen die Pilze und die Paprikastücke hinein. Sobald die Pilze ihre Flüssigkeit verloren haben und die Paprikas noch etwas bissfest sind, dann kommen die Grillreste hinein. Jetzt wird alles noch schnell mit einem leckeren Grillgewürz gewürzt, dann kommen die Tomaten und die BBQ Sauce noch hinein, umrühren und schon kann der Deckel drauf. Nun müssen noch schnell die Kohlen neu verteilt werden. Acht Stück lasse ich unter dem Dutch Oven, 16 kommen auf den Deckel und der Rest, den lege ich beiseite. So darf nun alles für mindestens 1 Std. köcheln. Auch hier gilt wie bei einem leckeren Gulasch der Leitsatz: "je länger es köchelt, desto feiner wird es später werden!".

Diese Zeit nutze ich, um die Grillbrötchen herzustellen. Für den Teig vermische ich einfach alle nötigen Zutaten miteinander, forme einige Brötchen und lasse

diese an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen. Sobald der Grill dann auf 180°C vorgeheizt ist, bestreiche ich die Brötchen noch mit etwas Olivenöl und grille sie etwa 3 Minuten pro Seite.

Nach einer Stunde ist dann unser leckeres Grillrestegulasch fertig und kann verspeist werden. Ein Traum! Das ist fast besser als frisch. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:62]

Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen

- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken
- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide 3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs':

Als nächstes kommt der saure Käs' an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sonder man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen

Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des "Schälverhaltens" einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.

Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs' ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs' gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frischen Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpressen, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-/Kohleverteilerung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 - 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten

Bereich. Beim Bastard Keramikgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 - 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

[amd-yrecipe-recipe:61]