

Saftige Hähnchenbrust und Kaki-Grillgemüse

Zutaten:

500 g Hähnchenbrust
100 g Parmesan
250 g Polentagries
500 ml Wasser
500 ml Milch
3 Rote Beete
5 Pastinaken
5 Kakis
1 Beutel Rosenkohl
Rosmarin und Thymian
Butter
Honig
Salz und Pfeffer
Muskat
Mandelblättchen
1 Vanillieschote

Zubereitung:

Während direkt der Grill auf 200°C vorgeheizt wird, schneide ich wie meistens zuerst einmal das Gemüse, dann habe ich das direkt hinter mir. Die Pastinaken werden geschält und der länge nach geviertelt. Den Rosenkohl halbiere und die rote Bete schneide ich in halbe Scheiben. So kommt alles in eine gusseiserne Pfanne, wird mit Olivenöl vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ist das getan, kommt diese Pfanne schon mal in den vorgeheizten Grill und dort für 30 - 45 Minuten in den indirekten Bereich, bis alles schön weich ist. Ich verwende den Traeger Timberline 1300 Pelletgrill.

Im nächsten Schritt entferne ich das Kerngehäuse der Kakis und schneide sie in schöne Schnitzel ähnlich wie bei Country Potatoes. Außerdem hacke ich noch schnell den Thymian und den Rosmarin. Somit es die ganze Schneidarbeit getan

und wir stellen das Wasser mit der Milch und dem Vanillemark sowie der restlichen Vanilleschote vermischt in einem Dutch Oven auf das Kochfeld und bringen es zum kochen. In der Zeit, welche das jetzt braucht, bis es kocht werden die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer gewürzt und schon mal neben die Pfanne in den Grill verfrachtet. Dort dürfen sie jetzt schön im Rauch zart und saftig werden. Vergesst nicht, ab und zu mal das Gemüse in der Pfanne durchzurühren.

Inzwischen sollte es im Dutch Oven schon kochen und die Vanilleschote kann wieder entfernt werden. Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen und der Polentagries kommt in den Dutch Oven. Außerdem stelle ich die Gasflamme darunter auf kleinste Stufe. Der Gries soll nicht kochen, sondern nur quellen. Sobald der Gries schön gequollen ist, kommt noch der Parmesan, die Butter, Salz und Pfeffer und Muskat dazu und wird ganz nach eigenem Gaumen damit abgeschmeckt.

Nun kommen die Kakischnitzel und der Honig, sowie die gehackten Kräuter und eine Hand voll Mandelplättchen noch in die Pfanne mit dem Gemüse. Außerdem werden die Hähnchenbrüste gedreht. Sobald dann das Gemüse nun weich, der Honig darin schön karamellisiert und die Hähnchenbrüste durch sind, sind wir auch schon fertig und es kann serviert werden.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim nachgrillen und lasst es euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:74]

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]

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
- Rispen Tomaten

- 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 verdunstet 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]

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 Gemüswürfel 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, dass 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.

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 Hühnchenteile kurz aus dem Sud, gebe das geschnittene Gemüse in den Dutch Oven, vermische alles gründlich und platziere die Hühnchenteile 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]

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 einträumen. 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 Hähnchenpatty 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

Tandori-One-Grill Hühnchen

Zutaten:

- 2 Hähnchen
- 2 Peperoni
- 2 Paprika
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 Dosen Kichererbsen
- 6 EL Öl + etwas zum anbraten
- 3 Tassen Reis, vorgekocht
- Koriander
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Limetten
- Gewürzmischung nach Wahl (im Video Jack Daniels Steakpfeffer)
- 4 EL Teriakisauce
- 2 EL Tandorigewürz
- 2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Unser erster Arbeitsschritt heißt heute mal wieder herstellen einer leckeren Marinade. Dafür hacke ich eine Chili klein und vermische sie in einer kleinen Schüssel gründlich mit dem Abrieb von 3 Limetten, dem Öl, der Teriakisaucе, dem Tandorigewürz, 2 EL Ahornsirup und dem Tomatenmark.

Nun würze ich auch schon das Hähnchen mit der Gewürzmischung. Da nehmt ihr einfach eine, die euch schmeckt. Ich verwende im Video das von Jack Daniels. Diese Gewürzmischung gebe ich nun über das Hinterteil in den Bauchraum des Hähnchens und verteile sie dort gleichmäßig. Dann gebe ich etwas Koriander und 2 halbe Limetten in das Hähnchen und schon kommt die Marinade zum Einsatz. Ich setze das Hähnchen in eine Schüssel und gebe die Marinade darüber. Nun reibe ich die Marinade gründlich und gleichmäßig über das Hähnchen. Genauso verfare ich mit dem zweiten Hähnchen.

Jetzt ist es auch schon an der Zeit, den zu starten. Dafür fülle ich ihn komplett mit Briketts und lege ein Zündbällchen darunter. Während die Kohle nun vorglühen kann, schneiden wir noch die restlichen Zutaten. Die Paprikas werden gewürfelt, die Schalotten schneiden wir in grobe Stücke, die zweite Chili wird gehackt und die Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten.

Ist dann inzwischen der Anzündkamin durchgeglüht, stelle ich mit Hilfe des meine , also eine Gußpfanne auf den Kamin und lasse diese heiß werden. Außerdem erhitze ich gleich etwas Olivenöl in ihr. Ist dann alles heiß, dünste ich die soeben geschnittenen Paprika- und Schalottenwürfel in ihr an. Nach kurzer Zeit gebe ich noch die Chilis dazu. Mit ihnen habe ich etwas gewartet, dass sie nicht verbrennen. Nun lösche ich alles mit der Kokosmilch ab und lasse es kurz aufkochen. So vergehen auch noch die letzten Klumpen der Kokosmilch. Ist das geschehen, stelle ich die Pfanne erst einmal beiseite.

Nun gebe ich die Kohlen aus dem Anzündkamin in den Kugelgrill. Diese schichte ich links und rechts an den Rand. So entsteht eine 3-Zonen Glut in deren Mitte ein indirekter Bereich ist. Über diesem indirekten Bereich grille ich gleich die Hähnchen. Zuerst baue ich den Grill aber noch fertig zusammen. Zuerst gebe ich den Grillrost hinein, dann kommt der Rotisserieing von Moesta und schlussendlich der Grilldeckel darauf. So regle ich meinen Weber Kugelgrill mit den normalen Lüftungsschiebern bei etwa 200°C ein. Hierbei achte ich aber

darauf, dass das Deckelthermometer auch in dem indirekten Bereich, also nicht über der glühenden Kohle sitzt.

Nun binde ich noch mit die Schenkel der Hühnchen zusammen. So soll der Inhalt im Hühnchen bleiben. Sollte doch etwas herausfallen, dann geht die Welt natürlich auch nicht unter. Aber jetzt, jetzt kommt der große Spieß. Mit dem großen Edelstahlspieß der Rotisserie spieße ich die beiden Hühnchen nun Hintern an Hintern auf und fixiere sie mit den beiden Fleischklammern der Rotisserie. Außerdem führe ich noch ein in die Brust eines der beiden Hähnchen. Das geht bei der Moesta Rotisserie wunderbar, sie besitzt nämlich eine Durchführung für das Kabel und einen Magneten am Ende des Spießes, an welchem man das Thermometer anbringen kann. So gebe ich jetzt alles in den Kugelgrill und middle die Hähnchen dort aus. Mit Hilfe des Gewichtes an dem Spieß kann ich jetzt außerdem durch einfaches verschieben eine evtl. Unwucht ausgleichen. Die Hähnchen bleiben jetzt auf dem Grill bis sie eine Kerntemperatur von ca. 74°C haben. Das wird etwa 1 - 1,5 Std. dauern.

Nach etwa 30 Minuten geht es mit unserer leckeren Pfanne weiter. Ich gebe die abgegossenen Kichererbsen dazu und rühre alles gleichmäßig durcheinander. Diese Pfanne gebe ich jetzt so wie sie ist in den Grill unter die Hähnchen. So läuft das leckere Hühnchenfett und die Marinade auch noch in die Pfanne und bringt so ein unvergleichliches Aroma in das Gemüse. Es kann nur sein, dass man jetzt die Lüftungsschlitze etwas öffnen muss, da die Pfanne ja auch ein ganz schön großes Hitzeschild ist. Aber das sollte kein Problem sein.

Sobald die Kerntemperatur etwa 65 - 68°C zeigt (das war bei uns nach ungefähr 1,25 Std. der Fall) gebe ich noch den Reis und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne und vermische alles nochmal gründlich. Die sollen jetzt nur noch warm werden und dazu haben sie jetzt Zeit, bis das Thermometer 74°C anzeigt.

Das wird nun noch etwa 15 Minuten dauern und schon können wir essen. Dieses wunderbare Gericht ist ein Gedicht. Versucht es doch selbst einmal, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:41]

Der Hasselback-Style

Zutaten:

Huhnchenpfanne:

- 1 kg Hähnchenbrüste
- 250 ml BBQ-Sauce
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 EL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 200 g als Block oder Scheiben
- 2 Pack Baconscheiben

Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- Pflanzenöl
- 500 g Frischkäse
- 250 g geriebenen Cheddar
- 250 g Sour Cream
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Pack Baconscheiben

Zubereitung:

1. Für dieses Rezept rollen wir das Feld mal von hinten auf. Zuerst wird der gestartet und für 190°C indirekte Hitze vorbereitet.
2. Ist der Grill auf Temperatur, lege ich einen Pack Bacon (sollten etwa 10 Scheiben sein) auf den Rost und grill diesen wunderbar knusprig an.
3. Während dieser Zeit kümmere ich mich um die Kartoffeln. Diese ich in minimalen Abständen den kurzen Weg nach ein, sodass eine Art Fächer entsteht. Damit ich die Kartoffeln nicht durchschneide, lege ich zwei Holzspieße oder neben die Kartoffeln. So kann das gar nicht bis auf das Brett und die Kartoffeln bleiben zusammen. Übrigens ist das mit großen

Kartoffeln wesentlich einfacher zu bewerkstelligen, als mit kleinen.

4. Die eingeschnittenen Kartoffeln lege ich nun in meine , aber nur entlang des Randes. So entsteht in der Mitte der Pfanne eine Fläche, in welche später noch die Käsesauce kommt. In dieser Pfanne werden die Kartoffeln noch mit Öl bepinselt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nach Möglichkeit versuche ich, auch die Schnittflächen mit Öl zu bestreichen. So stelle ich nun die Pfanne in den vorbereiteten Grill, wo die Kartoffeln etwa 1 Stunde garen werden. Zuvor nehme ich natürlich noch den Bacon aus dem Grill.
5. Diese Stunde verwende ich, um die Hühnchenbrüste vorzubereiten. Die einzelnen Brüste werden genau wie die Kartoffeln eingeschnitten und in eine weitere geschichtet. Dort angekommen würze ich sie mit Salz und Pfeffer. Nun kommt die zweite Packung Bacon ins Spiel. Diese Baconstreifen werde ich dritteln und in die hinein geschnittenen Ritze der Hühnchenbrüste stecken. Sollte noch Bacon übrig bleiben, verteile ich diesen einfach über den Brüsten. Das Selbe mache ich nun mit dem Cheddarblock oder den Cheddarscheiben. Also los, Käse in die richtige Form bringen und ab damit in die Hühnchenritzen.
6. Jetzt mische ich noch schnell die Sauce für die Hühnchenpfanne. Dafür gebe ich die , die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian in ein Mischgefäß, verrühre alles gründlich und gebe den gesamten Inhalt gleichmäßig über die Hühnchenbrüste.
7. Im letzten Schritt bereite ich den Käsedip vor. Dafür schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und vermische diese in einer Schüssel mit dem geriebenen Cheddar. Dazu gebe ich einen Becher Sour Cream, den Frischkäse und den ausgelassenen (inzwischen klein gehackten) Bacon. Das verrühre ich alles nocheinmal gleichmäßig und dann ist auch der Dip schon fertig.
8. Jetzt sollte etwa eine dreiviertel Stunde der Grillzeit der Kartoffeln vorbei sein. Nun kommt die Hühnchenpfanne auch in den Grill. Diese lassen wir die nächsten 30 - 45 Minuten in ruhe, aber um die Kartoffeln müssen wir uns nochmal kümmern.
9. 15 Minuten nach dem das Hühnchen in den Grill gekommen ist, sind die Kartoffeln ihre erste Stunde im Grill. Jetzt gebe ich den Käsedip noch mit in die Kartoffelpfanne. Nämlich genau mitten rein und so kommt alles zurück auf den Grill, damit der Käse schön schmelzen kann.
10. Jetzt ist alles getan. Einzig den Gargrad müssen wir etwas im Auge behalten. In 15 - 30 Minuten, wenn alles weich und durch ist, können wir

essen.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:26]