

Maroni-Gin Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 ausgebeinte Wildschweinkeule (ca. 2 - 2,5 kg)
- 500 g Maronen (gekocht und geschält)
- 400 ml Wildfond
- 500 ml Rotwein
- 3 EL Preiselbeeren
- Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 Karotten
- Salz und Pfeffer
- je 4 TL Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Als erstes erstelle ich mir aus Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und den Lorbeerblättern im Mörser eine Gewürzmischung. Nun reibe ich die Keule ringsherum mit Olivenöl ein und Massiere die Gewürzmischung ins Fleisch. Jetzt lasse ich es über Nacht eingeschweißt im Kühlschrank marinieren.
2. Am nächsten Tag stelle ich meine Füllung her. Dafür drücke ich die Maronen und 4 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse, hacke 1 Zwiebel so fein es geht und vermische alles in einer Schüssel mit 1-2 EL Preiselbeeren und etwa 2 - 4 CL Gin.
3. Nun nehme ich das Fleisch aus dem Vakuum und schneide es mir etwas zurecht, nur so, dass man es später zusammenklappen kann und die Füllung umschlossen wird.
4. Jetzt gebe ich die Füllung auf die Wildschweinkeule und lasse dabei wie immer beim Füllen am äußeren Rand etwas frei. Wenn ich nun das Fleisch zusammengeklappt habe und keine Füllung mehr austreten kann,

- binde ich den so entstandenen Braten mit Küchengarh zusammen. Die Stöße verschließe ich noch mit jeweils einer dicken Scheibe Bacon.
5. Als nächstes schneide ich nur noch schnell das restliche Gemüse und kann dann auch endlich raus und ein Feuer machen.
 6. Zum anbraten erhitze ich mir die Gusspfanne auf meinem Anzündkamin. Hier könnt ihr natürlich auch ein Kohlebett oder den Seitenbrenner vom Gasgrill nehmen. Jetzt gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne und brate die Wildschweinkeule von allen Seiten scharf an.
 7. Wenn dies getan ist, lege ich die Keule schon mal in die Kastenform und dünste in der Pfanne noch das Gemüse an. Dieses gebe ich dann unter die Keule in den Dutch Oven.
 8. Als nächstes kommt noch der Wildfond, der Rotwein und 2 EL Preiselbeeren in den Dutch Oven und schon kann der Deckel drauf.
 9. Die Keule muss nun bei 180°C bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C Schmoren. Ich heize mir hierfür den Holzbackofen vor. Ihr könnt das natürlich auch im Kugelgrill, Gasgrill, dem Backofen oder einfach mit Kohlen auf und unter dem Dutch Oven machen. Bei mir dauerte der ganze Schmorvorgang etwa 2,5 Stunden.
 10. Hat die Keule ihre Kerntemperatur erreicht, nehme ich sie aus dem Dutch Oven und lasse sie noch etwas ruhen. In dieser Zeit koche ich aus dem Sud im Dutch Oven eine Sauce. Je nachdem wie viel Zeit ihr habt, könnt ihr sie einkochen, passieren, pürieren oder einfach nur mit Saucenbinder abbinden.
 11. Schon ist euer Wildschwein fertig. Dazu passen hervorragend Semmelknödel und Blaukraut.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Euer Andy

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Zutaten Pulled Pork:

- 2 kg Schweinenacken
- Senf
- BBQ Rub (Gewürzmischung) nach Wahl hier Pull that Piggy von Ankerkraut
- 3 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- Butter
- etwa 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Zutaten Krautsalat:

- 500 g Rotkohl
- 250 g säuerliche Äpfel
- 3 große Möhren
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Dijonsenf
- 3 EL Apfelsaft
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Der Schweinenacken wird zuerst rundherum mit Senf eingestrichen und dann mit der Gewürzmischung ruhig großzügig gewürzt. So darf das Fleisch 3 - 24 Stunden, je nach zur Verfügung stehender Zeit, im Kühlschrank durchziehen.
2. Jetzt geht es schon am Grill weiter. Warum am Grill fragt ihr euch? Nun ich möchte den Schweinenacken zuerst noch räuchern, da im Dutch Oven ja kein Rauch an das Fleisch kommt. Den Grill bereite ich mir für indirekte Hitze vor und regle ihn auf etwa 130°C ein. Bei dieser

Temperatur kommt nun der Schweinenacken indirekt in den Grill. Damit geschmackvoller Rauch entsteht lege ich noch gewässerte Räucherchips auf die glühenden Kohlen. So lasse ich das Fleisch nun für 1 Stunde räuchern. Dieser Schritt ist natürlich absolut Geschmacksache und kann auch weggelassen werden, dann rechnet man die Stunde aber auf die Dutch Oven Zeit hinauf.

3. In dieser Stunde schneide ich die Zwiebeln in dicke Ringe, die Butter ich Scheiben und bereite die Brühe vor. Das gebe ich nun alles in den Dutch Oven. Zuerst die Butterscheiben, dann die Zwiebeln und zu guter letzt die Brühe. Auf dieses Zwiebel-Butter-Brühe-Bett gebe ich nun den Schweinenacken und verkable es noch mit einem Kerntemperaturfühler.
4. Nachdem ich erneut Kohlen vorgeheizt habe, schliesse ich den Dutch Oven und bestücke ihn mit eben diesen. Für meinen 12er Dopf benötige ich insgesamt 22 Stück. Davon kommen sieben unter den Dutch Oven und 15 auf den Deckel. Je nach Qualität der Kohlen muss man im Garverlauf eventuell nochmal welche nachlegen.
5. So bleibt nun alles bis zu einer Kerntemperatur von 95°C im Dopf, was etwa vier Stunden dauern wird. Nach zwei Stunden drehe ich das Fleisch noch um und überprüfe die Kohlen. Wie gesagt, ja nach Qualität muss man hier nochmal welche nachlegen.
6. Nach insgesamt 5 Stunden (1 räuchern und 4 im Dopf) ist das Pulled Pork nun fertig und kann gezupft werden. Dann gebe ich noch etwas von dem Sud und einer leckeren BBQ Sauce zum Fleisch und fertig ist der Gaumenschmaus!
7. Während der Zeit im Dutch Oven kann man natürlich hervorragend noch Beilagen und Salate herstellen. Ich habe zu diesem Rezept einen roten Coleslaw gemacht.
8. Dafür Rasple ich die Karotten, den Kohl und die Äpfel klein, hacke die Zwiebel und vermische die Zutaten fürs Dressing. Dann kommt alles in eine Salatschüssel, wird dort kräftig vermengt und kann dann schön durchziehen, bis auch das Pulled Pork fertig ist.
9. Jetzt muss nur noch der Wrap gebaut werden. Dafür gebe ich etwas Krautsalat, Pulled Pork und ein guter Spritzer BBQ Sauce nach Wahl auf den ausgebreiteten Tortilla Wrap, klappe die Seiten des Wraps ein und rolle ihn auf. Schon sind sie fertig, die Dutch Oven Pulled Pork Tortilla Wraps.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Euer Andy

Seelachsburger mit Wasabimayo nach Frank Rosin

Zutaten für 4 Burger:

- 500 g Seelachs
- 2 EL eingelegter Sushi-Ingwer
- 1 TL Limettenabrieb
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 50 g Sesamsamen
- 2 EL Olivenöl
- 4 Burgerbrötchen
- Salatblätter und Salatgurkenscheiben
- 4 EL Crème fraîche
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Limettensaft
- 2 TL Wasabipaste (oder mehr, je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Sud vom Sushi-Ingwer
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Für den Sushi-Ingwer schäle ich eine etwa Handflächengroße Ingwerknolle und schneide diese in dünne Scheiben. Diese mische ich in einer Schüssel mit Salz. Das Salz sorgt in den nächsten ungefähr drei Stunden dafür, dass der Ingwer Flüssigkeit verliert und weich wird.

Danach trockne ich den Ingwer mit einem Küchenpapier ab, erhitze nebenbei etwa 150 ml Reisessig und etwa eine Tasse Zucker solange, bis der Zucker sich auflöst und gebe dann die Ingwerscheiben dazu. So lasse ich alles einige Minuten simmern und fülle es dann in eine Kunststoffbox oder ein Einmachglas um. Der Ingwer muss nun mindestens über Nacht im Kühlschrank ziehen und kann dann verwendet werden.

2. Nun aber gehts mit dem Seelachsburger los. Für unser Patty werde ich zuerst die einzelnen Seelachsfilets von Hand so klein wie möglich schneiden, als ob sie durch den Fleischwolf gedreht wurden und gebe den Fisch dann in eine Schüssel.
3. Als nächstes hacke ich den Sushi-Ingwer klein, gebe ihn mit dem Abrieb der Limette, den Semmelbröseln, dem Ei, Salz und Pfeffer in die Schüssel zu dem Fisch und vermische alles gründlich. Aus dieser Masse werde ich nun 4 ungefähr gleichgroße Pattys formen. Diese Fischpatties "paniere" ich nun noch in den Sesamsamen und schon sind sie fertig.
4. Nun nur noch schnell die Crémé fraiche, die Mayonnaise, die Wasabipaste, den Limettensaft, den Sushi-Ingwer-Sud, Pfeffer und die Prise Salz in einer Schüssel vermischen und schon kann der Grill angeworfen werden.
5. Der Grill wird für direkte Hitze vorbereitet. Wir brauchen eine Temperatur von 180°C. Außerdem lass ich noch eine Gusspfanne mit im Grill über der Kohle aufheizen. In dieser werden wir gleich unsere Fischpatties machen. Würden wir die auf das Rost legen, gingen sie kaputt, sie sind sehr zerbrechlich.
6. Wenn alles vorbereitet ist, gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne im Grill und gare die Patties nun 5 Minuten von jeder Seite. Mehr nicht, sonst wird alles ziemlich trocken. Kurz vor dem Ende der zweiten 5 Minuten, röste ich schnell noch die Brötchen neben der Pfanne an und schon kann zusammengebaut werden.
7. Auf den Boden des Burgerbrötchens gebe ich erst einmal das Salatblatt, dann den Fischpatty, als nächstes eine gute Schicht der Wasabimayo und zu guter letzt noch etwa drei Gurkenscheiben und den Burgerdeckel.

Einen guten Appetit,

euer Andy

Onepan Putenkeule vom Grill

Zutaten:

- 1 Putenkeule
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 ml Hühnerbrühe
- 750 g Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 3 Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung:

1. Als erstes werden das Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander vermischt. Damit bestreiche ich dann die Putenkeule von allen Seiten sehr großzügig. Dabei lege ich sie schon in einen hohen Bräter.
2. Dann gehts auch schon am Grill weiter. dieser wird für 200°C indirekte Hitze vorbereitet. Sind diese erreicht, kommt die Putenkeule schon mal in den Grill.
3. Dort lassen wir sie erst mal für 45 Minuten in Ruhe. Nach diesen 45 Minuten gebe ich die Hühnerbrühe in den Bräter. Außerdem bereite ich mir während dieser dreiviertel Stunde das Gemüse vor. Das heißt, die Kartoffeln werden geschält und in Spalten geschnitten, die Äpfel werden geschält, entkernt und in Würfel geschnitten und der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Die Äpfel gebe ich in den Apfelsaft, damit sie nicht Braun werden, bis wir sie brauchen.
4. Nach insgesamt 60 Minuten gebe ich nun das gesamte Gemüse und die Äpfel mit dem Apfelsaft in den Bräter, vermische alles miteinander und lege die Putenkeule oben auf.
5. So grille ich alles eine weitere Stunde, bis die Keule durch und die

Kartoffeln weich sind.

6. Nach also insgesamt 2 Stunden oder einer Kerntemperatur von ungefähr 75°C ist dann alles fertig und es kann gegessen werden.

Guten Appetit,

Euer Andy

Gefüllter Halloweenkürbis

Zutaten:

- 1 Hokaido Kürbis
- 500 g Hackfleisch
- 125 g Baconwürfel
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Camembert
- 1 Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- Tortilachips

Zubereitung:

1. Am Anfang schneide ich mir immer die Unterseite des Kürbis flach, damit dieser sicher steht. Nun schneide ich einen Deckel in den Kürbis und entferne diesen, damit man bequem an das Kerngehäuse kommt um dieses zu entfernen.
2. Nun kratze ich mit einem Löffel die Wände des Kürbis einigermaßen gleichmäßig Dick. Das gewonnene Fruchtfleisch bewahre ich auf, dass benötigen wir später noch. Wer möchte kann noch ein Halloween-Gesicht

in den Kürbis schnitzen. Ohne Gesicht wird es dann ein wunderbares Herbstessen.

3. Nun schäle und hacke ich den Knoblauch und die Zwiebel.
4. Als nächstes erhitze ich etwas Olivenöl in einer Pfanne, gebe die Speckwürfel dazu und brate diese ein wenig an. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, gebe ich noch das Hackfleisch dazu um es krümelig anzubraten. Ziel ist es, die Speckwürfel schön knusprig und das Hackfleisch durchzubraten.
5. Nach kurzer Zeit kommen noch die Zwiebeln, der Knoblauch und die Kürbisstückchen mit in die Pfanne um sie weich zu dünsten.
6. Nun werden beide Käsesorten klein geschnitten und mit der Hackfleischmasse, den Preiselbeeren und der Creme fraiche vermischt. Jetzt wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann endlich in den Kürbis gefüllt. Sollte wie bei mir etwas der Masse übrig bleiben, gebt diese einfach in eine kleine Auflaufform und stellt sie zum Schluss für etwa 15 Minuten mit in den Grill.
7. Jetzt endlich bereiten wir den Grill vor. Wir benötigen eine indirekte Temperatur von etwa 180°C. Sobald diese erreicht ist, stelle ich den Kürbis auf einem niedrigen Backblech in den Grill und lasse es für ungefähr eine Stunde bis der Kürbis weich ist garen.
8. Nach dieser Stunde nehme ich den Kürbis samt dem Blech aus dem Grill, verteile die Chips um ihn und nehme den Deckel ab, bzw. schneide ihn in Spalten. Nun kann man bequem mit den Chips oder eben den Kürbisspalten die Masse dippen.

Guten Appetit,

Euer Andy

gegrillter Fasan mit Kartoffel-

Apfel-Auflauf

Zutaten für die Fasanen:

- 2 Fasane
- 1 kg Weintrauben
- 300 g Walnüsse
- Orangensaft
- 400 ml grüner Tee
- 500 ml Madeira
- 200 ml Wildfond
- Salz und Pfeffer
- Preiselbeeren

Zutaten für den Kartoffel-Apfel-Auflauf:

- 500 g mehligere Kartoffeln, gekocht
- 500 g saure Äpfel
- 150 ml Milch
- 125 g Crème double
- 100 g Butter
- 2 TL Zucker
- 25 g Paniermehl
- Muskat nach Geschmack

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Trauben von den Stielen gezupft und in eine Schüssel gegeben. In der Schüssel werden sie dann mit den Walnüssen vermischt.
2. Diese Trauben-Walnussmischung wird jetzt in die Bäuche der Fasanen gefüllt. Dann außen nur noch schnell mit Salz und Pfeffer würzen und fertig sind die Fasanen.
3. Nun gebe ich die Vogel auf einen erhöhten Rost in einen Bräter. In diesen gebe ich nun die Flüssigkeiten, also den grünen Tee, den Wildfond, den Madeira und den Orangensaft. Das waren schon alle Vorbereitungen für unsere Wildvögel.

4. Der Grill wird nun auf 200°C vorgeheizt und für indirekte Hitze vorbereitet. Sobald die Garraumtemperatur erreicht ist, gebe ich den Bräter in den Grill und lasse alles für ca. 1 Stunde garen.
5. In der Zwischenzeit bereite ich die Beilage zu. Dafür werden die Äpfel geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten. Dann werden sie in etwa 30 g geschmolzener Butter in einem Topf weich gedünstet. Zum würzen nehme ich nun den Muskat und den Zucker, gebe beides zu den Äpfeln in den Topf und lasse alles schön karamellisieren.
6. Jetzt schält man die schon gekochten und wieder abgekühlten Kartoffeln und zerdrückt sie mit einer Gabel oder dem Kartoffelstampfer zusammen mit der Milch in einer Auflaufform und vermischen beides dabei zu einem schönen Brei. Dieser darf ruhig noch ein paar Klümpchen der Kartoffel haben, es wird ja schließlich kein Kartoffelpüree. Jetzt wird alles nur noch geschwind mit Salz und Pfeffer gewürzt.
7. Nun wird auf dieser Kartoffelmasse zuerst gleichmäßig die Crème double verteilt, dann die Apfelmasse. Nun wird alles nur ganz leicht untergehoben und mit dem Paniermehl bestreut. Auf diese Semmelbrösel kommen nun noch Butterflocken aus der restlichen Butter und schon kann alles zu den Fasanen in den Grill.
8. Der Kartoffelauflauf benötigt exakt die selbe Garraumtemperatur wie die Fasane. Also stellen wir es 25 Minuten vor ende der Grillzeit einfach zu ihnen in den Grill.
9. Nach insgesamt 1 Stunde Grillzeit ist dann alles fertig und kann genossen werden.

Guten Appetit

Coq au vin vom Atago

Zutaten:

- 1 großer Hahn oder 7 - 9 Hähnchenkeulen

- 7 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Pack Baconscheiben
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- Öl zum Anbraten
- Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 375 g Champignons
- 2 Paprikaschoten
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Thymian

Zubereitung:

1. Zuerst schäle ich das Gemüse und schneide alles in grobe Stücke. Dann wird, sofern nicht schon beim Metzger geschehen, der Hahn zerteilt. Und dann ist schon Zeit, die Kohlen zu starten. Ich benötige heute etwa 24 Briketts.
2. Für den Anfang gebe ich alle Kohlen unter den Dutch Oven, da erst einmal die Hähnchenteile angebraten werden müssen. Dafür erhitze ich den Dutch und gebe Öl in ihn bis es heiß ist. In diesem Öl werden die Hähnchenteile ringsum goldgelb angebraten. Dann nehme ich sie wieder heraus und stelle sie beiseite um die nächsten anzubraten.
3. Wenn die letzten Teile im Dutch Oven sind, gebe ich noch die Karotten-, Schalotten- und Selleriestücke, sowie die in Streifen geschnittenen Baconscheiben dazu und dünste bzw. röste die schon mal mit. Kurz vor ende des anbratens gebe ich noch das Tomatenmark dazu und lasse es ebenfalls etwas mitrösten.
4. Nun würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer und Thymian. Jetzt lege ich alle Hähnchenteile auf das Gemüsebett und lösche mit einem Liter Rotwein ab.
5. Jetzt verschließe ich den Dutch Oven und gebe 14 der Briketts auf den Deckel. So kann das ganze für eine Stunde vor sich hin schmoren.
6. Nach Ablauf der Stunde erhitze ich mir noch eine Pfanne und brate in dieser die Paprika und die Pilze an. Wenn diese weich sind, ist es getan!

Lasst es euch schmecken,

euer Andy

Filet Wellington vom Grill

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 Packungen fertiger Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- Südtiroler Speck in Scheiben
- 500 g Champignons
- 3 EL Butter
- 4 cl Madeira
- 3 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 2 Eigelb

Zubereitung:

1. Zuerst wird das Filet pariert, das heißt die Sehne wird entfernt und der dicke Filetkopf ebenfalls. Den mache ich mir immer getrennt, da dieser länger bräuchte, bis er gar ist und das restliche Filet dadurch zu trocken werden würde. Die Filetspitze schneide ich einige Zentimeter weiter innen zur Hälfte ein und klappe diese um, so wird daraus ein sehr gleichmäßig dickes Filet.
2. Dann werde ich die Zwiebeln, Pilze und die Petersilie kleinschneiden, bzw. hacken und kann schon am Grill weiter machen.
3. Am Grillplatz angekommen glühe ich erst einmal einen kompletten Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn das erledigt ist, gebe ich diese in meine Kohlekörbe im Kugelgrill. Das mache ich, weil ich heute sowohl mit

direkter als auch mit indirekter Hitze arbeiten möchte und diese Körbe ganz leicht samt Kohlen hin und her zu schieben sind. Zuerst brauche ich allerdings direkte hohe Hitze, also sind die Körbe in der Mitte des Grills zusammengeschoben.

4. Über dieser direkten Zone erhitze ich nun meine Gußeisenpfanne und in ihr dann die Butter. Hier werde ich jetzt die Zwiebeln und die Pilze weich dünsten. Nach ein paar Minuten wird dann alles mit dem Madeira und der Sahne abgelöscht. Die Flüssigkeit wird nun komplett eingekocht, bis sie verschwunden ist. Dadurch haben wir den Geschmack der Flüssigkeit in der Füllung und sie ist nicht zu Flüssig für den Teig. Jetzt wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und fertig ist die Füllung.
5. Im nächsten Arbeitsschritt wird die Pfanne vom Grill genommen. Dann werde ich das Rinderfilet über der direkten hohen Hitze scharf von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Das Filet ist noch ungewürzt.
6. Jetzt ziehe ich die Kohlekörbe auseinander und schaffe mir so einen indirekten Grillbereich. So wird der Kugelgrill auf etwa 220°C eingeregelt.
7. In der Zwischenzeit breite ich Frischhaltefolie auf einem Brett aus und lege gleichmäßig meine Speckscheiben darauf. Auf diesen Speckscheiben verteile ich nun die Pilzmasse. Jetzt gebe ich das Filet darauf und rolle alles mit Hilfe der Frischhaltefolie eng auf, dass eine Art Bonbon entsteht.
8. Dann rolle ich die beiden Blätterteige ab und verbinde sie auf der langen Seite miteinander. Den Stoß streiche ich mit Eigelb ein, welches hier wie eine Art natürlicher Kleber fungiert. Nun kommt unser "Filetbonbon im Speckmantel" auf den Teig und wird erneut eingerollt. Alle Stöße und Enden werden hier mit Eigelb eingestrichen, damit alles schön zusammenhält. Jetzt kann man, wenn man möchte, die Oberfläche des Teiges noch schön mit dem Messer verzieren.
9. Um es mir zu erleichtern, habe ich alles mit dem Backpapier auf ein Blech gegeben. Wenn dann der Grill bei 220°C eingeregelt ist, kommt das Filet Wellington für 35 Minuten bei geschlossenem Deckel in den indirekten Bereich des Kugelgrills.
10. Nach den 35 Minuten hatte das Filet bei mir genau 58°C Kerntemperatur. Genauso liebe ich es! Dazu gab es bei uns Röstkartoffeln und selbstgemachtes Kaki-Pflaumen Chutney. Ein absoluter Traum.

gefüllte Putenbrust mit Knödelroulade aus dem Dutch Oven

Zutaten für die Putenbrust:

- 1 Putenbrust (ca. 1 kg)
- 450 g Bacon (etwa 12 Scheiben)
- 150 g Semmelbrösel
- Hühnerbrühe
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Oregano
- Der Abrieb einer Zitrone
- je 1/2 TL Salz und Pfeffer

Zutaten für die Knödel-Pilz-Roulade:

- 600 g Kartoffelbrei vom Vortag
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskat
- 170 g Pfifferlinge
- 170 g Champignons
- 250 g Baconwürfel
- 3 große Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst mache ich die Füllung für die Putenbrust. Dafür vermische ich alle Zutaten für die Putenbrust, außer den Bacon und der Pute selbst natürlich, zu einem zähen Brei. Im Anschluss wird die Pute flach mittels Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und ausgebreitet. Nun fülle ich die Brust mit dem hergestellten Brei und achte dabei wie immer darauf, dass die Ränder frei bleiben.
2. Wenn die Füllung aufgetragen ist, rolle ich das Fleisch eng zusammen, umwickle es mit den Baconscheiben (ähnlich einem Baconnetz) und binde alles mit Küchengarn fest. Die Putenbrust ist dann bereit für den Grill.
3. Als nächstes ist die Füllung für die Knödelroulade an der Reihe. Dafür schneide ich die Zwiebeln und die Pilze klein und hacke den Schnittlauch. Dann werden die Baconwürfel in einer Pfanne ausgelassen und die Zwiebeln mit den Pilzen darin weich gedünstet. Die Butter kommt auch noch in die Pfanne. Diese sorgt für ein schönes Aroma. Als letztes gebe ich noch den Schnittlauch dazu und fertig ist die Knödel-Rouladen-Füllung.
4. Für den Teig würze ich nun das Kartoffelpüree vom Vortag mit Salz, Pfeffer und Muskat. Dann gebe ich das Mehl und die Eier dazu und knete alles, bis es einen schön geschmeidigen Teig ergibt. Diese Teig rolle ich auf einem Backpapier etwa Backblechgroß aus und gebe die Pilzmasse darauf. Auch hier achte ich wieder ganz besonders auf einen kleinen Rand, der frei bleibt. Dieser sorgt dafür, dass die Roulade später schön abschließt und nichts ausläuft. Nun rolle ich dein Teig auf, verschließe zuletzt die Enden und gebe alles in meine K8 Kastenform.
5. Weiter geht es dann endlich am Grill. Zuerst wird ein ganzer Anzündkamin Brikkets vorgeglüht. Für den Dutch Oven benötige ich 22 Stück, der Rest kann in den Kugelgrill. Wenn die Kohlen vorgeglüht sind, gebe ich noch die Sahne über die Roulade und dann kommen 8 Stück unter den Dutch Oven und 14 auf den Deckel. So ist die Knödel-Pilz-Roulade nach etwa 50 - 60 Minuten fertig.
6. Mit den restlichen Kohlen wird dann der Kugelgrill auf ca. 230°C eingeregelt. Dort nimmt die Putenbrust für ca. ebenfalls 60 Minuten in der indirekten Zone platz. Diese Putenbrust muss öfter mal gewendet werden, damit sie gleichmäßig durchgegart wird.
7. Nach etwa 60 Minuten ist dann beides zeitgleich fertig und kann

genossen werden.

Oktoberburger - Der Burger für das Oktoberfest

Zutaten:

- 500 g Leberkäsebrät frisch und nicht vorgegart
- 1 Paar Weißwürste
- Salzstangen oder Salzbrezeln
- 4 Laugensemmel
- Radieschen
- Rucola
- rote Pfefferflakes und Koriandersaat
- 1 Packung Obazda
- Weißwurstsenf
- geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt müsst ihr die Salzstangen in einer Schüssel fein zerbröseln, den gemörsterten roten Pfeffer und Koriander dazu geben und alles mit dem Leberkäsebrät mischen. Dann entfernt ihr die Haut der Weißwürste, legt die mittig in das Leberkäsebrät und formt daraus einen schönen Laib. Kleiner Tipp: Mit feuchten Händen geht das ganz besonders gut und nix bleibt kleben. Diesen legt ihr nun in eine Grillschale, Bräter, Eisenpfanne oder ähnliches und stellt ihn dann beiseite.
2. Dann werden nur noch kurz die Radieschen in dünne Scheiben geschnitten und schon könnt ihr nach draußen gehen und euren Grill anfeuern.
3. Der Grill wird nun auf 180°C vorgeheizt. Mit den glühenden Kohlen

schaftt ihr euch einen indirekten Grillbereich. Das bedeutet, ihr legt die eine Hälfte der Kohlen links in den Grill und die andere nach rechts. So entsteht in der Mitte eine Zone ohne Kohlen, die sog. indirekte Zone.

4. In genau diese indirekte Zone kommt nun der Leberkäse laib. Wenn ihr später etwas Raucharoma am Leberkäse haben wollt, gebt ihr nun noch einige gewässerte Räucherchips in die Kohlen. So bleibt der Leberkäse dann für die nächsten 50 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C im Grill.
5. Ungefähr 10 Minuten vor Schluss gebt ihr dann noch den geriebenen Käse über den Laib und wartet, bis dieser geschmolzen ist.
6. Nun heißt es nur noch zusammenbauen. Auf die untere Hälfte der Laugensemmel kommt eine dicke Schicht Weißwurstsenf. Auf diese gebt ihr den Rucola und die Radieschen. Dann kommt endlich eine dicke Scheibe Leberkäse. Zum Schluss bestreicht ihr den Laugensemmeldeckel mit einer ordentlichen Portion Obazda und fertig ist der Oktoberger.
7. Viel Spaß beim nachmachen und 1 - 2 - gsuffa!