

Börek vom Grill mit Grillgemüse und Joghurtsauce

Da ich total auf die phantastische türkische Küche stehe, bin ich froh, euch dieses Rezept präsentieren zu können. Heut gibts Börek! Was ihr dafür braucht und wie das geht, zeig ich euch. Viel Spaß!

Zutaten Börek:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 3 gehackte Tomaten
- 1/2 EL Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- 1,5 Knollen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 scharfe Peperoni
- 1 fertigen Yufka Teig

Amazon.de Widgets

Zutaten Joghurtsauce:

- 500 ml Joghurt natur
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 EL Piment
- 1/2 Knolle Knoblauch

- 1/2 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl

Zutaten Gemüse:

- 3 Tomaten
- 1 kg Paprika
- 400 g Pilze
- 1 Aubergine
- 3 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst stelle ich die Joghurtsauce her. Dafür reibe ich die geschälte Zwiebel, presse die Knoblauchzehen und vermische alles mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel. Nach dem abschmecken kann die Sauce in den Kühlschrank und dort noch richtig schön durchziehen.
2. Dann gebe ich das Hackfleisch und die Gewürze in eine Schüssel, hacke die Peperoni, die Tomaten, die Petersilie, den Thymian, reibe die restlichen Zwiebeln und presse den restlichen Knoblauch. Jetzt wird alles zu dem Hackfleisch in die Schüssel gegeben und sorgfältig vermengt.
3. Nun lege ich den fertigen Yufka Teig auf ein Brett und breite ihn vor mir aus. Jetzt nehme ich etwa 3 Blätter des Teiges und fülle das mittlere Drittel mit der Hälfte der Hackfleischmasse, klappe die enden zu und rolle alles fest zusammen. Das Ganze wiederhole ich mit dem restlichen Hackfleisch und Yufka Teig.
4. Jetzt muss nur noch das Gemüse grob in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt werden.
5. Dann gehts endlich raus an den Grill. Diesen regle ich für 200°C indirekte Hitze ein.
6. Sind diese 200°C erreicht, gebe ich beide Bräter übereinander indirekt in den Grill und lasse sie für 30 Minuten grillen. Dann werden die beiden Bräter getauscht, also der untere kommt nach oben und andersrum.
7. So bleibt alles nochmals 15 Minuten auf dem Grill bevor wir endlich unseren Ausflug in die türkische Küche genießen können.

Bavaria Blue Dog

Der Bavaria Blue Dog ist der Partyhotdog. Er geht rasant schnell und ist einfach lecker. Aber seht selbst.

Zutaten:

- 5 Bockwürste
- 5 HotDog Brötchen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 bayerischen Blauschimmelkäse Bavaria Blu
- 120 g Mayonnaise
- 2 EL Dijon Senf
- 2 TL weißer Zucker
- BBQ Sauce von BBQE oder eine andere Sauce
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Basilikum

Zubereitung:

1. Bei diesem Rezept kann ich zuerst mal den Anzündkamin zur Hälfte mit Briketts befüllen und anzünden. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, kommen sie in eine Hälfte des Grills. Jetzt leg ich noch schnell den Grillrost drauf und lass das ganze heiß werden. Den Deckel benötige ich heute erst später und auch nur ganz kurz.
2. Als nächstes werde ich den Salat herstellen. Dafür reibe ich die Karotten klein, hacke den Staudensellerie und die Zwiebel und gebe alles in eine Schüssel. In diese gebe ich jetzt noch die Mayonnaise, den Senf, den Zucker, Salz, Pfeffer und den Basilikum und verrühre alles gründlich miteinander. Schon ist der Salat fertig.
3. Nun schneide ich den Käse in kleine Stücke und lege die Würste auf den Grill. Während diese grillen fülle ich den Käse in die aufgeschnittenen

Brötchen.

4. Wenn dann die Würstchen fertig sind gesellen sie sich zu dem Käse in die Brötchen und wandern zusammen auf den Grill. Jetzt ist es an der Zeit, den Deckel zu schließen. Nur solange bis der Käse geschmolzen ist.
 5. Jetzt nur noch mit der BBQ Sauce und dem Salat belegen und fertig ist unser Party HotDog.
-

Beer Chicken Stew

Ihr dachtet immer, Eintopf auf dem Grill geht nicht? Falsch gedacht. Ich zeig euch, wie man einen leckeren Beer-Chicken Stew macht.

Zutaten:

- 1,5 kg Hühnchenteile
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Hähnchengewürz
- 30 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Pack Babykarotten
- 1 Paprika
- 1 Dose stückige Tomaten
- 0,33 L Bier
- 12 kleine Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich alles an Gemüse vorbereiten. Das heißt, die Zwiebeln und der Knoblauch werden gehackt und die Paprika wird in Würfel geschnitten.
2. In einer Schüssel werden nun Mehl und Hähnchengewürz

vermischt. Darin werden die Hühnchenteile von allen Seiten großzügig paniert, oder auch gewälzt.

3. Jetzt geht es schon an den Grill. Dieser wird für 230°C indirekte Hitze vorbereitet. Gleichzeitig lässt man schon die Eisenpfanne mit heiß werden.
4. Ist die Temperatur erreicht und die Pfanne heiß, werden die zwei EL Öl in der Pfanne erhitzt und die Hähnchenteile werden darin rundherum goldbraun angebraten. Dann kommen die Hähnchenteile wieder heraus und werden beiseite gestellt.
5. Als nächstes werden die Zwiebel, der Knoblauch und die Paprika in der Pfanne angedünstet. Nach einigen Minuten kommen noch die Karotten dazu. diese aber nur etwa 5 Minuten.
6. Dann wird alles mit dem Bier und den Tomaten abgelöscht und verrührt.
7. Wenn das getan ist, gibt man die Kartoffeln in die Pfanne und bedeckt alles mit den Hühnchenteilen. Man muss nur wirklich kleine Kartoffeln nehmen, sonst werden sie in der Grillzeit nicht durch und bleiben somit im Kern hart.
8. Nach 45 bis 60 Minuten, je nachdem wie lange die Kartoffeln zum garen benötigen, bei den 230°C ist das Stew fertig und kann genossen werden.

Almdudler Spareribs

Vor ziemlich langer Zeit bin ich in einem Forum auf ein Rezept gestoßen, dass für mich total interessant klang. Nur bin ich nie dazu gekommen, es umzusetzen. Da ich Almdudler gleichermaßen liebe wie Spareribs, musste ich mich dann doch endlich dran machen und die Almdudlerribs nachgrillen.

Zutaten:

- 2,8 kg Spareribs
- 2,5 L Almdudler
- BBQ Rub nach Wahl (Ich nehme im Video Magic Dust)
- BBQ Sauce nach Wahl (Hier die Bacon Sauce von Bullseye)
- Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

1. Wie immer werden erst einmal alle Silberhäute von den Spareribs entfernt.
2. Dann kommen Die Rippchen über Nacht in etwa 1,5 L Almdudler eingelegt in den Kühlschrank.
3. Gleich am nächsten Morgen werden die Rippchenleitern trocken getupft, mit dem Rub großzügig eingerieben und nochmals etwa 4 Std. im Kühlschrank "mariniert".
4. Dann endlich kann man an den Grill. Diesen heizt man nun auf 110°C vor und legt die Rippchen dann indirekt auf. Im Kugel- oder Gasgrill gibt man in dieser Phase noch Räucherspäne auf die Glut, bzw. in eine Räucherbox. Die Rippchen bleiben nun für 3 Std. auf dem Grill und werden in dieser Zeit geräuchert.
5. Nach den drei Stunden kommen die Rippchen einzeln mit je einem guten Schuss Almdudler in eine aus Alufolie gefertigte "Tasche" und werden dort luftdicht eingepackt. Den Grill heizt man in dieser Zeit auf etwa 140°C hoch. Jetzt kommen die Alupäckchen wieder zurück auf den Grill. Dort werden die Ribs nun 2 Std. bleiben und während dieser Zeit in den Päckchen gedünstet. Das sorgt dafür, dass später das Fleisch vom Knochen fällt.
6. Danach werden die Ribs ausgepackt und kommen noch einmal für eine weitere Stunden zurück auf den Grill. In dieser Phase werden sie noch alle 15 Min. mit einer Glasur aus etwa 200 ml Almdudler, 4 EL Aprikosenmarmelade und einer halben Flasche BBQ Sauce eingestrichen. Das ist die sog. Glaze.
7. Nach nun insgesamt 6 Stunden im Grill sind die Almdudlerribs jetzt fertig und können genossen werden. Guten Appetit!

Dorade vom Grill

Die Dorade ist ein Fisch, der hauptsächlich im Mittelmeer beheimatet ist. Seine Hauptnahrung besteht aus Muscheln und Krebstieren. Deshalb hat er kleine, hasenähnliche und in mehreren Reihen stehende Mahl- und Schneidezähne. Eine weitere Besonderheit ist, dass es bei den Gold- oder Meerbrassen, wie die Dorade auch genannt wird, keine rein männlichen oder weiblichen Tiere gibt. Die Fische sind immer bis zu einem Alter von etwa 2 Jahren männlich und wandeln sich dann in Weibchen um. Das tun sie aus Reproduktionsgründen.

Das Fleisch der Dorade ist fest und sehr schmackhaft. Außerdem hat sie weniger Gräten als manch anderer Fisch.

Zutaten pro Dorade:

- 1 Dorade
- Salz und Pfeffer
- 1 Stängel Zitronengras
- 2 Stängel Minze
- 4 Scheiben Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Wenn die Dorade noch nicht küchenfertig sein sollte, muss man sie zuerst entschuppen, die Flossen entfernen und waschen.
2. Anschließend wird die Bauchhöhle kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
3. Nun schneidet man das Zitronengras in kleine Stücke und füllt es ebenfalls in die Bauchhöhle des Fisches.
4. Danach schneidet man beidseitig die Haut der Dorade ein und reibt sie mit einem Schuss guten Olivenöl kräftig ein.
5. Jetzt nimmt man ein oder zwei Stücke Alufolie (kommt darauf an, wie

groß der Fisch ist), legt einen Zweig Minze in die Mitte, darauf zwei Scheiben Zitrone, den Fisch, die restlichen zwei Scheiben Zitrone, den zweiten Zweig Minze und verschließt das Alu-Päckchen fest und dicht.

6. Ab jetzt geht es endlich am Grill weiter. Diesen bereitet man nun für direkte hohe Hitze vor. Das heißt, wir benötigen eine Temperatur über 220°C.
7. Wenn der Grill diese Temperatur erreicht hat, legt man das Alu-Päckchen auf den Grillrost direkt über der Kohle. Dort bleibt der Fisch für etwa 30 Minuten und wird während dieser Zeit 3 Mal gedreht.

Als Beilage empfehle ich hier z.B. Grillkartoffeln mit Sourcream, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln mit Petersilie. Zu diesem Fisch passt außerdem hervorragend ein halbtrockener Weißwein.

Argentinisches Rinderfilet und Papaya-Pasta

Zutaten für Rinderfilet:

- 1,8 kg argentinisches Rinderfilet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund frischer Salbei oder 1 EL getrockneter
- 1 EL Estragon
- optional 2 Knoblauchzehen

Zutaten Papaya-Pasta:

- 500 g Nudeln
- 2 Dosen Tomaten stückig
- Olivenöl

- 2 Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 4 TL Majoran
- 1/2 TL Chili
- Salz und Pfeffer
- 0,75 L - 1 L Gemüsebrühe
- 1 Handvoll frischer Basilikum geschnitten
- 1 große Papaya in Würfel geschnitten
- 1 Becher Frischkäse

Zubereitung:

1. Als erstes wird das Fleisch pariert. Das heißt, die Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werden entfernt.
2. Dann vermischt man sämtliche Zutaten für die Marinade miteinander und streicht damit sorgfältig das Fleisch von allen Seiten ein. Nun kann das Filet für mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Nach Ablauf der 3 Std. wird der Grill vorgeheizt. Dafür glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und schütte diese dann auf eine Hälfte des Kugelgrills. Jetzt muss nur noch der Rost heiß werden.
4. Während der Anzündkamin durchglüht, bereite ich die Pasta vor. Dieses Rezept ist ein sogenanntes OnePot Rezept, was nichts anderes heißt, dass alles zusammen in einem Topf gekocht wird. Dafür gebe ich alle Zutaten, außer den Frischkäse und die Papaya in den Dutch Oven.
5. Wenn ich dann soweit bin, brate ich das Filet im Kugelgrill scharf über den Kohlen an. Pro Seite bleibt es etwa 2 Min. über direkter Hitze. In der Zwischenzeit kann ein weiterer Anzündkamin mit etwa 20 Briketts aufgeheizt werden. Diese sind für den Dutch Oven.
6. Nach Ablauf der ca. 4 Minuten lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich, verkable es mit einem Kerntemperaturfühler und lasse es dort mit geschlossenem Deckel bei etwa 200°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C liegen. Das hat bei mir etwa 30 Min. gedauert.
7. In diesen 30 Min. werden auch die Nudeln noch gekocht. Dafür einfach den Dutch Oven auf die 20 Briketts stellen (man benötigt eigentlich nur Unterhitze) und ebenfalls die 30 Min. warten. Dann einfach noch die Papayawürfel und den Frischkäse mit hinein geben und im Dutch Oven

warm halten. Jetzt aber nicht mehr kochen lassen, also den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.

8. Das Rinderfilet vom Grill nehmen, ein paar Minuten ziehen lassen und fertig ist dieses wunderbare Grillmenü.

Dazu passt wie ich finde hervorragend ein süßer Rotwein, welcher perfekt mit dem Filet und vor allem der Papaya harmoniert.


```
<iframe allowtransparency="true" framespacing="0" frameborder="no"
scrolling="no" width="728" height="90" marginheight="0" marginwidth="0"
style="border:0px; display: block;"
src="http://c.webmasterplan.com/s_noscriptad.aspx?pcid=000c5dcc-01e8-036a-4f
e8-c3da17ce473c"><br />
```

</iframe>

Chili-Cheese-Dog

Ich hatte mal wieder richtig Lust auf Hot Dogs. Aber natürlich machte ich keine normalen, sondern Chili-Cheese-Dogs. Wie das geht und was ihr dafür benötigt, seht ihr hier:

Zutaten:

- 8 Hot-Dog Brötchen
- 8 Bock- oder Hot-Dog-Wurstchen
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 250 ml Ketchup

- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/8 TL Muskat
- Salz
- 150 g Käse

Zubereitung:

1. Heute fangen wir mal direkt mit dem Grill an. Den heizen wir nämlich auf 230°C vor. Ihr könnt auch gleich eure Guß- oder Eisenpfanne mit aufheizen.
2. In dieser Pfanne wird jetzt der Bacon ausgelassen. Also schön kross angebraten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, nehmt ihr ihn aus der Pfanne und bratet in der gleichen Pfanne, im Baconfett euer Hackfleisch an.
4. Beginnt das Hackfleisch nun krümelig zu werden, gebt ihr die Zwiebeln und den Knoblauch mit dazu, damit beides weich werden kann und mischt anschließend alles mit den Gewürzen.
5. Sobald das Hackfleisch angefangen hat braun zu werden, könnt ihr die flüssigen Zutaten dazu geben. Die wären das Ketchup, der Senf und die Worcestersauce.
6. Nun lasst ihr die Sauce noch etwas auf dem Grill, bis sie schön angedickt, also einreduziert ist.
7. Nach einigen Minuten müssen dann noch die Würste mit in den Grill, damit die auch noch schön angegrillt werden und zu guter letzt kommt noch das Hot-Dog-Brötchen mit hinein. Dieses aber nur kurz, es soll nur leicht angetoastet werden.
8. Jetzt werden die Chili-Cheese-Dogs noch zusammengebaut. Erst das Würstchen in das Brot, dann kommen Bacon, Chilisaucе und Käse rein. Das Ganze wird jetzt nur noch kurz im Grill überbacken, kann dann mit Jalapenos belegt werden und schon ist alles fertig.

Guten Appetit mit dieser feurigen Variante der Hot-Dogs.

Hirschkeule mit Balsamicopilzen

In diesem Rezept zeig ich euch, wie man eine leckere Hirschkeule ohne viel Aufwand auf dem Kugelgrill macht. Für diejenigen, die kein Wild mögen, gibts eine Bresso-Bacon Bomb und als Beilage mach ich leckere Balsamicopilze. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten Hirschkeule:

- 1 kg Hirschkeule
- Salz
- Pfeffer
- ca. 300 ml Rotwein
- 1 Glas Wildfond
- frische Rosmarinzwiege
- 100 g brauner Zucker

Zutaten Bresso Bacon Bomb:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Bresso
- BBQ Rub nach Wahl
- 3 Packungen Baconscheiben
- BBQ Sauce zum glasieren

Zutaten Balsamicopilze:

- 600 g Champignons
- 1 Gemüsezwiebel
- ca. 200 ml Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Honig

Zubereitung:

1. Als erstes würze ich die Hirschkeule beidseitig mit Salz und Pfeffer. Das Fleisch lasse ich nun etwa 20 Minuten ruhen und nütze die Zeit, um den Grill anzuzuheizen. Diesen regle ich auf etwa 130°C für indirekte Hitze ein.
2. Wenn die Temperatur erreicht ist, gieße ich den Rotwein in eine unter dem Fleisch liegende Grillschale und lege das Fleisch indirekt auf den Grill. Jetzt werde ich nur noch schnell die Kerntemperaturfühler ins Fleisch einbringen und Räucherchips auf die heißen Kohlen geben.
3. Die Hirschkeule ist bei einer Kerntemperatur von 61°C fertig. Bei 58°C wäre sie rare, bei 61°C ist sie medium und ab 65°C ist eine Hirschkeule well done.
4. In der Zwischenzeit würze ich das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub und forme es gleichmäßig um den Bresso.
5. Jetzt werde ich die Hackmasse noch mit Bacon umwickeln und schon kann auch die Bacon Bomb neben der Hirschkeule im Grill platz nehmen.
6. Wenn die Hirschkeule fertig ist, wickel ich sie noch dick in Alufolie und lasse sie bis zum Verzehr ruhen. Wenn sie zusätzlich noch in eine Styroporbox kommt, kann sie bis zu 45 Min. ruhen, ohne viel an Temperatur zu verlieren.
7. Jetzt ist auch die Zeit gekommen, die Bacon Bomb das erste Mal zu glasieren. Dafür gibt man etwas BBQ-Sauce auf sie und verstreicht alles ringsum und gleichmäßig. Das mache ich jetzt 3 Mal im abstand von 10 Minuten.
8. Nebenbei erwärme ich zwei Eisenpfannen im Grill. In die eine gebe ich den Sud aus der Grillschale unterhalb der Keule, den Wildfond, den braunen Zucker, Salz, Pfeffer und die Rosmarinzweige. Das alles lasse ich aufkochen und einreduzieren, um daraus unsere Soße herzustellen.
9. In der anderen Pfanne brate ich jetzt meine Pilze im ganzen an und gebe nach einigen Minuten meine kleingehackte Zwiebel dazu.
10. Wenn diese weich sind, wird alles mit Balsamico abgelöscht und etwas köcheln gelassen. Dann noch mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist ein wunderbares Menü.

Schweinshaxe vom Grill

Sie ist die wahrscheinlich bekannteste bayerische Speise der ganzen Welt, die Schweinshaxe. Wie leicht ihr die selber auf dem Grill machen könnt, zeige ich euch in diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Schweinshaxe ungepökelt und ungekocht
- 2 - 3 EL grobes Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 2 Flaschen Bier

Zubereitung:

1. Als erstes muss man die Schwarte, also die Haut um den Haxen mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Wer kein scharfes Messer hat, der kann ohne weiteres auch ein Teppichmesser benutzen. Achtet dabei nur darauf, auch wirklich nur die Schwarte und nicht das Fleisch zu schneiden.
2. Die Zwischenräume in der Schwarte werden jetzt großzügig mit dem Salz eingerieben. Das sorgt nun dafür, dass der Haut und dem darunterliegenden Fett Flüssigkeit entzogen wird und die Schwarte später schön aufpoppt, also schön knusprig wird.
3. Nun gehts auch schon am Grill weiter. Dieser wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und dann können die Haxen indirekt aufgelegt werden. Damit das ablaufende Fett euch nicht den Grill versaut, stellt jetzt eine mit dem Bier gefüllte Schale unter den/die Haxen.
4. Das Fleisch bleibt nun bis zu einer Kerntemperatur von 78°C bei geschlossenem Grilldeckel in dieser indirekten Zone (je nach Haxengröße ca. 3h). Wer es noch etwas aromatischer möchte, der kann in dieser Phase auch gerne noch Smokingchips oder ähnliches auf die Glut legen. Zu einer Schweinshaxe passt Apfelholz sehr gut.

5. Jetzt stellt man die Marinade aus Bier, Kümmel und Pfeffer her. Dafür kocht man alle Zutaten kurz auf und lässt es anschließend wieder abkühlen.
6. Nach Erreichen der Kerntemperatur heizt ihr den Grill auf etwa 230 – 250°C hoch und bestreicht die Haxen mit der Marinade. Dies wiederholt man ab jetzt alle 10 – 15 Min.
7. Nach ca. einer weiteren Stunde sollte nun eine Kerntemperatur von 86°C erreicht sein und unser Schweinshaxen ist jetzt fertig

Dazu passen hervorragend Semmel-, Karoffel- oder Brezenknödel und Coleslaw oder Sauerkraut. Als Getränk empfehle ich euch natürlich ein Weißbier.

Uruguayisches Roastbeef

Uruguayisches Roastbeef vom Pelletgrill

Am letzten Wochenende bekamen wir Besuch und dieser hatte ein wahnsinniges Stück Fleisch im Gepäck. Ein uruguayisches Roastbeef. Was wir daraus gemacht haben, das seht ihr in diesem tollen Rezept.

Zutaten:

- 3 kg uruguayisches Roastbeef
- schwarzes Hawaiisalz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Senf
- 2 – 3 TL Honig
- einen Schuss Rum

Zubereitung:

1. Den Fettdeckel des Fleisches rautenförmig einritzen. Dabei ist darauf zu achten, nur das Fett und nicht in das Fleisch zu schneiden
2. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen
3. Aus Olivenöl, Senf, Honig und Rum eine Marinade herstellen und dann das Fleisch damit einreiben.
4. Jetzt wird das Roastbeef etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegengelassen, damit es etwas erwärmt wird und nicht kalt in den Grill kommt.
5. In dieser Zeit wird der Grill auf 110°C vorgeheizt.
6. Dann kommt das Fleisch indirekt in den Grill, bis es eine Kerntemperatur von 50°C erreicht hat. Das dauert etwa 3 Stunden.
7. Jetzt wird der Grill für direkte starke Hitze vorbereitet und das Roastbeef wird von beiden Seiten noch scharf angegrillt. In dieser Phase bilden sich Röstaromen.
8. Bei einer Kerntemperatur von insgesamt 56°C ist das Fleisch fertig und kann serviert werden. Ich habe dazu noch Steakpfeffer gereicht.
9. Dazu passen z.B. Yorkshire Pudding und Petersilienkartoffeln