

Kasslerburger von der Moesta BBQ Disk

Zutaten:

- 1 kg Kasselerlachs
- 5 Laugensemmel
- Sauerkrautrelish
- Mittelscharfer Senf
- Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- Radieschen
- 400 g Rosenkohl
- Baconscheiben
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL
- 1 Lauch
- Röstmasse
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Mein heutiges Rezept geht eigentlich ruck zuck. Als erstes werde ich mir schon 2 - 3 Stunden vor dem Grillen den Rosenkohl blanchieren. Dafür gebe ich ihn für etwa 5 Minuten in kochendes Wasser und schrecke ihn danach kalt ab. Ist er dann wieder abgekühlt werde ich ihn auch direkt marinieren. Dafür vermische ich das Olivenöl, die , etwas Salz und Pfeffer miteinander und vermische den Rosenkohl mit dieser Marinade. So sollte er jetzt mindestens 2 Stunden ziehen.

Zu Beginn des Grillabends schneide ich dann noch kurz den Lauch in halbe Ringe, die Radieschen in dünne Scheiben und vom Kasselerlachs schneide ich auch ein paar Scheiben ab. Dabei schneidet ihr einfach so dick, wie ihr ihn später auf dem Burger haben wollt. Da Kassler auf jeden Fall schon einmal durcherhitzt, gewürzt und geräuchert ist, geht es dabei heute eh nur ums erwärmen und um Röststoffe.

Jetzt starte ich die . Habt ihr keine, dann heizt euch eine große , eine oder vor. Da

ist man auf jeden Fall flexibel. Nur auf dem Rost geht der heutige Burger nicht, da dort ja keine Röstis gegrillt werden können. Röstli ist auch gleich das Stichwort. Den schon fertig gekauften Röstiteig vermische ich solange die Platte jetzt hochheizt schnell mit dem geschnittenen Lauch und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Außerdem bereite ich die Rosenkohlspeie vor. Dafür gebe ich noch 2 EL Semmelbrösel in die Schüssel, vermische das ordentlich und speie nun abwechselnd Rosenkohl und pro Speie eine Scheibe Bacon auf einen . Dabei lege ich den Bacon immer ähnlich wie Wellen um den Rosenkohl.

Und jetzt kann ich endlich an die . Diese ist jetzt heiß und wurde von mir eingeölt. Somit kann ich endlich grillen. Ich gebe die Kasslerscheiben, die Rosenkohlspeie und etwas von der Röstimasse darauf und grille alles rundherum kross an. Das dauert nur einige Minuten.

Und schon kann ich die Burger bauen. Dafür röste ich die in Hälften geschnittenen Semmeln für einige Sekunden auf der Platte an. Auf der untere Hälfte verteile ich dann zuerst das Sauerkrautrelisch, dann einige Salatblätter, einen Röstli, das Kassler, darauf den Senf, einige Radieschen und schlussendlich den Deckel der Semmel. Fertig!

Oh ist das lecker. Das Kassler hat durch die Röstaromen einen wunderbaren Geschmack entwickelt und harmoniert so unglaublich gut mit den restlichen Zutaten. Dieser Burger verkörpert Hausmannskost wie kein anderer.

Viel Spaß beim nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:45]

Der Ost-West-HotDog

Zutaten für 10 HotDogs:

- 10 Thüringer Bratwürste
- 10 Laugenstangen
- 100 g Rahmjoghurt
- je 1,5 EL Weißwurstsenf und Senf
- einige Radieschen
- 1 Chili
- Salz
- 1 Bio Zitrone
- Schnittlauch
- 2 Rettich
- ca. 5 Zwiebeln
- brauner Zucker
- ca. 200 ml Bier
- 200 g Bergkäse gerieben
- 3 TL Balsamico

Zubereitung:

Wie meistens werde ich mich zuerst um das vorbereiten der einzelnen Gemüsesorten kümmern. Dafür schäle ich den Rettich und schneide oder ihn in ganz dünne Scheiben. Diese Scheiben kommen in eine Salatschüssel und werden ordentlich gesalzen. Das Salz entwässert die Rettichscheiben und macht den Rettich um einiges weicher. Später wird er nur noch ganz nach eigenem Geschmack gepfeffert und mit einigen Schnittlauchröllchen verfeinert. Anschließend hacke ich die Radieschen und die Chili ganz fein und schneide die Zwiebeln in halbe Ringe.

Im Anschluss daran gebe ich die gehackten Radieschen und Chilis in eine Schüssel und vermische alles gründlich mit den beiden Senfsorten, dem Rahmjoghurt, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und schmecke den so entstandenen Dip mit Salz und Pfeffer ab.

Und schon geht es an den Grill. Den bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor.

Ich verwende meinen Bastard Keramikgrill. Für den heizt ihr euch einfach einen gefüllt mit Briketts vor und gebt diese mittig in den Grill. Schon während der Grill heiß wird stelle ich meine direkt über die Kohlen und heize diese so gleich mit auf.

Ist der Grill dann heiß, gebe ich einen Schuß Öl in die Pfanne und dünste die Zwiebeln weich. Nach ein paar Minuten kann ich diese dann mit etwas braunem Zucker überstreuen und sie somit karamellisieren. Wenn der Zucker dann geschmolzen ist gebe ich das in die Pfanne. Das geht jetzt alles recht schnell. Sobald das Bier etwa zur Hälfte eingekocht ist kommen noch die 3 TL dazu und so wird die Flüssigkeit dann gänzlich verkocht. Das dauert alles in allem etwa 15 Minuten.

Jetzt ist es endlich soweit, dass ich die Würste grillen kann. Diese grille ich rundherum schön knusprig braun, wie es sich für eine gute Bratwurst gehört.

Jetzt gebe ich noch ruck zuck den Schnittlauch in den Dip und kann dann endlich den . Dafür gebe ich eine gute Portion des Dips auf die untere Hälfte des aufgeschnittenen Brötchens, lege darauf die gegrillte Wurst, dann die Zwiebeln und zuguter letzt noch etwas geriebenen Bergkäse. Dann noch schnell den Deckel drauf und mit dem Brotzeitrettich serviert, fertig.

Ich sage euch, dass ist ein Hochgenuss! Probiert es aus, lasst es euch schmecken.

Lieben Gruß,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:44]

Feigen-Rinderfilet mit Spaghetti

Aglio e olio

Zutaten:

- 1 Rinderfilet
- 2 Eier
- Feigen Mandel Relish
- 6 getrocknete Feigen
- 1 Monoknoblauch
- 3 Scheiben Toast
- 3 Pack Petersilie
- Zitronensaft
- 1 Peperoni
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Parmesan
- 1 kg Spaghetti
- Aglio e olio Gewürz
- 1 Knolle Knoblauch

Zubereitung:

In unserem ersten Schritt muss das Rinderfilet vorbereitet werden. Dazu schneide ich den Filetkopf und den Filetschwanz ab. Außerdem entferne ich die große Sehne vom Fleisch und schneide es im Schmetterlingsschnitt auf, so das ich es später füllen und einrollen kann. Den Filetkopf und den Filetschwanz werfe ich immer separat auf den Grill und nasche daran während des Grillvorgangs.

Jetzt lege ich das Filet beiseite und bereite die Füllung vor. Dafür entrinde ich die Toastbrotsscheiben und schneide sie in kleine Würfel. Dann hacke ich ungefähr 4-5 Zweige Petersilie, die getrockneten Feigen, den Monoknoblauch und die Peperoni klein und vermische alles mit den bereits verklärten Eiern in einer kleinen Schüssel. Nun kommt das Filet wieder dran. Das fülle ich mit dem Feigen-Mandel-Relish und der eben erstellten Füllung und rolle es der länge nach auf. Solltet ihr kein Relish bekommen, nehmt einfach mehr getrocknete Feigen und ein paar gehackte Mandeln. Die Fleischrolle wird nun noch mit zusammengebunden und wartet so auf den Grill.

Grill ist auch das Stichwort, diesen heize ich nun auf 180°C vor. Wir grillen heute im sogenannten indirekten Grillbereich, als nicht direkt über der Kohle. Steht die Temperatur, lege ich das Filet auf den Grill und versehe es mit einem Kerntemperaturfühler. Ich verwende heute wieder den Meater+. Diesen stelle ich auf 50°C ein. Das Filet wird später nämlich noch scharf angegrillt.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich noch die Beilagen vor. Dafür hacke ich die Knolle Knoblauch, die restliche Petersilie und vermische alles mit dem Gewürz. Außerdem koche ich die Nudeln vor und heize einen halb gefüllt mit Kohlen vor. Darauf platziere ich einen kleinen . Sobald die 50°C Kerntemperatur im Fleisch anstehen nehme ich das Filet vom Grill und röste es auf dem heißen Gußrost an. So erreichen wir sensationelle Röstaromen und natürlich auch ruck zuck die endgültige Kerntemperatur von 56°C.

Jetzt gebe ich das Filet ein paar Minuten zum ruhen in Folie und mache die Beilagen fertig. Dafür nehme ich den Gußrost vom Anzündkamin und tausche ihn gegen den Feuerstand auf welchen ich den meinestelle. In diesem Dutch Oven erhitze ich jede Menge Olivenöl und gebe die Knoblauch-Petersilien-Gewürzmischung hinein. Die soll so richtig schwimmen. Ist alles leicht angeröstet folgen noch schnell die Spaghetti und schon sind wir fertig. Jetzt nur noch schnell anrichten und etwas geriebenen Parmesan über die Spaghetti, dann können wir essen.

Ich sage euch, dieses Filet mit den Spaghetti ergänzt sich wie fast nichts anderes. Wunderbar saftiges und zartes Rinderfilet mit einer süßlichen Füllung und diesen deftigen Nudeln ist genial! Viel Spaß beim Nachgrillen, dass lohnt sich auf jeden Fall!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:43]

Allgäuer Käsesteak mit Brezn`salat

Zutaten:

- Steaks
- Camembert
- Bergkäse
- Essiggurken
- Steakgewürz
- 2 Brezen
- 8 EL Olivenöl
- Radieschen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 3 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 EL süßer Senf
- Feldsalat

Zubereitung:

Beginnen möchte ich dieses Rezept heute endlich einmal wieder mit Feuer machen. Ich benötige heut gleich zwei mit Briketts. Zum Glück nicht gleichzeitig. Den ersten werde ich nun zur Hälfte füllen und starten. Während dieser durchglühen kann, schneide ich sämtliche Zutaten.

Die Zwiebeln schneide ich hierbei in Würfel, die Radieschen und Brezen in Scheiben, die Kirschtomaten halbiere ich und die Gurke wird entkernt, geviertelt und in Würfel geschnitten. Nun vermische ich schon mal alles außer den Brezenscheiben in einer Schüssel gründlich miteinander.

Inzwischen ist der Anzündkamin vorgeheizt und ich kann meinen Grill einregeln.

Da ich meine Steaks für dieses Rezept rückwärts grillen möchte, reichen mir etwa 150°C im Grill und natürlich benötige ich eine 2-Zonen-Glut. Das heißt also die Kohle kommt nur auf eine Seite im Grill. Nun stecke ich noch ein Kerntemperaturfühler in eines der Steaks. Ich verwende heute zum ersten Mal den Meater+. Dieses kabellose Thermometer programmiere ich auf eine Kerntemperatur von 44°C, da die Steaks ja auch noch scharf angegrillt werden. Mit diesem scharfen angrillen erhalten wir später eine Kerntemperatur von 54°C was ungefähr medium-rare entspricht. Aber nun zurück zum Grill. Ich gebe die Steaks in den indirekten Bereich meines und lege ein paar in die Glut. So erhalten die Steaks auch noch einen wunderbaren Rauchgeschmack.

Während dieser Räucherphase starte ich gleich den nächsten Anzündkamin. Diesen mache ich ebenfalls etwa halbvoll. Nun stelle ich den Feuerstand wieder auf den Anzündkamin und platziere auf ihm die , meine Gußpfanne. Nun kommt auch sofort der Bacon zum Einsatz. Solange die Pfanne noch kalt ist gebe ich diesen hinein. So läuft das Baconfett regelrecht aus den Würfelchen und gibt später ein phänomenales Aroma an den Brezen. Die kommen da sobald der Bacon braun ist nämlich mit den Zwiebeln auch noch rein und werden leicht angeröstet.

Außerdem machen wir noch ruck zuck das Dressing für unseren Salat. Dafür gebe ich den Essig, das Öl, den Senf, den Honig, Salz und Pfeffer in die Salatschüssel und vermische alles gründlich. Sobald die Brezenscheiben angeröstet und die Zwiebelchen weich sind, kommen sie mit dem Bacon auch noch in den Salat und schon ist er fertig.

Anders als im Video werde ich nun die Steaks in die Pfanne legen, den Anzündkamin gründlich abschütteln, damit keine Asche auf die Steaks fällt und mit ihm über das Steak gehen. So hat er den Effekt eines Oberhitzegrills wie z.B. meiner Flamestation. Nach etwa 45 Sekunden drehe ich das Steak um, belege es mit Camembert- und Bergkäsescheiben und gebe den Anzündkamin erneut darüber. So schmilzt alles wunderbar und unser Steak ist ruck zuck fertig.

Jetzt gebe ich alles auf einen Teller, würze das Steak noch mit dem Steakgewürz von Jack Daniels und belege es mit Essiggurkenscheiben. Ich sags euch, dass ist ein Gedicht! Zusammen mit dem Salat ist das ein allgäuer Traumsteak.

Macht es nach, auch dieses Rezept lohnt sich absolut.

LG, euer Andy

Tandori-One-Grill Hähnchen

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 Teriakisauce, 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 Hühnchen in eine Schüssel und gebe die Marinade darüber. Nun reibe ich die Marinade gründlich und gleichmäßig über das Hühnchen. Genauso verfare ich mit dem zweiten Hühnchen.

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 Hühnchen. Zuerst baue ich den Grill aber noch fertig zusammen. Zuerst gebe ich den Grillrost hinein, dann kommt der Rotissierering 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 Hühnerfett 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]

Blitzsauerbraten aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 kg Bürgermeisterstück
- 4 Zwiebeln

- 500 ml Wasser
- 500 ml Weißweinessig
- 700 ml Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 Saucenkuchen
- 10 Wacholderbeeren
- 7 Pimentkörner
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- optional 15 Pfefferkörner

Zubereitung:

Hallo Freunde, in diesem Rezept geht mal alles um einen nicht ganz klassischen Sauerbraten. Ich liebe diesen Braten, aber wenn man ihn selbst macht, dauert das immer ewig und so gibt es ihn recht selten. Bis jetzt! Wir haben ein wenig experimentiert und was soll ich sagen? Es kam ein blitzschneller Sauerbraten dabei heraus.

Zuerst glühe ich in meinen 24 Briketts vor und stelle mit Hilfe meines schon mal meinen darauf, damit dieser schon mal heiß werden kann. Die Zeit die das braucht nütze ich gleich um die Zwiebeln zu schälen und zu würfeln.

Ist der Dutch Oven dann heiß, gebe ich die Zwiebeln, das Wasser, den Essig, Zucker und die Gewürze hinein, koche alles auf und erstelle somit meine Beize für den Sauerbraten. Sobald der Zucker geschmolzen ist und sich mit den restlichen Aromen verbunden hat, schüttele ich die Beize in eine Schüssel und stelle sie beiseite. Außerdem putze ich den Dutch Oven kurz mit einem Küchentuch aus.

Zurück auf dem gebe ich etwas Öl in den Dutch Oven und brate das Bürgermeisterstück ringsherum scharf an, damit sich leckere Röstaromen am Fleisch bilden. Außerdem ist jetzt der Zeitpunkt gekommen, wo ich das Fleisch mit Salz und Pfeffer würze. Ist das geschehen, gieße ich die Rinderbrühe und die Beize in den Dutch Oven, koche alles auf und schließe den Dutch Oven mit seinem Deckel. Jetzt nehmen ich ihn auch vom Anzänkamin und stelle ihn auf eine feuerfeste Unterlage wie z.B. den Dutch Oven Tisch von Petromax.

Nun gebe ich noch 9 der durchgeglühten Briketts unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. So soll der Sauerbraten nun insgesamt 3 Stunden köcheln.

In dieser Zeit beobachte ich nur, dass noch genug Kohlen auf dem Dutch Oven liegen. Sollten diese zu ende gehen, glühe ich einfach nochmal frische im Anzündkamin vor und tausche sie dann gegen die verbrauchten Briketts aus.

Nach etwa 2 Stunden zerbrösel ich noch den und gebe ihn in den Dutch Oven. Das sorgt für eine angenehme süße als Gegenspieler zu der sauren Beize und dickt die Sauce zudem noch etwas an. Eine weitere Stunde später sind wir dann auch endlich fertig.

Servieren werden wir den Sauerbraten ganz klassisch mit Blaukraut und Knödeln. Ein Traum sage ich euch! Im Video habe ich viel Kritik bekommen, weil ich vergessen habe die Sauce auf den zu geben und zu verkosten, aber ich verspreche euch, die ist super lecker. Das Fleisch ist wunderbar zart und der Sauerbraten ist ein absolutes Highlight gewesen. Er ist zwar vielleicht wirklich nicht so sauer, wie man ihn gewohnt ist, aber genau das macht diese Version so lecker. Probiert es selbst einmal aus.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:40]

Dogzilla - Der Wagyu HotDog

Zutaten:

- 6 Wagyu Bratwürste
- 6 HotDog Brötchen
- 2 Avocados
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 TL Ingwer
- 240 ml Sojasauce
- 120 ml Wasser
- 110 g Zucker

- 4 EL Reissessig
- 4 EL brauner Zucker
- etwas Honig
- Mayonnaise
- Baconwürfel
- Gewürzmischung
- Sriracha Sauce

Zubereitung:

Dieser traumhafte und ganz bestimmt ganz besondere HotDog ist mal nicht von uns erfunden, sondern von www.chefkoch.de . Aber nachdem ich diesen geilen Scheiß da gefunden habe, musste er unbedingt gegrillt werden.

Im ersten Arbeitsgang halbiere, entkerne, enthäute und würfle ich die Avocado. Danach schäle und hacke ich den Ingwer, und schneide die Gemüsezwiebel in halbe Ringe. Das waren schon alle Vorbereitungen und es kann endlich losgehen.

Während ich nun einen zu 3/4 mit Kohle gefüllten Vorheizer, gebe ich schon mal das Wasser, die Sojasauce, den Reissessig, den Ingwer, Knoblauch, Zucker und den braunen Zucker in den kleinen und stelle ihn auf den auf meinen Dutch Oven. Das wird die Sauce für diesen wunderbaren Hot Dog. Ich lasse alles aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann und damit die Sauce etwas andickt. Wenn das soweit ist, entnehme ich einige der glühenden Kohlen aus dem Anzündkamin und stelle sie mit dem Dutch Oven auf eine . So bleibt alles schön heiß und wir können die Zwiebeln dünsten.

Dafür gebe ich die restlichen Kohlen aus dem Anzündkamin in den . Ich schütte sie alle in eine Hälfte des Grills. So bekomme ich eine 2-Zonen Glut, also einen direkten und einen indirekten Grillbereich. Auf den Grillrost über der direkten Zone erhitze ich den Deckel des und gebe die Baconwürfel hinein. Diese verlieren nun einiges an Fett und werden schön kross. Beginnen die Würfelchen dann zu bräunen, gebe ich gleich noch die Zwiebelringe mit dazu. Diese dünste ich solange, bis sie glasig und schön weich sind. Bis dahin haben die Baconwürfel dann die gewünschte Bräune und sind wunderbar mit Röstaromen überzogen. Nun werde ich alles noch schnell mit etwas Honig karamellisieren und dann sind auch die Zwiebeln fertig.

Was jetzt noch bleibt, ist natürlich die Wurst. Diese grille ich mir ganz einfach

über der direkten Hitze scharf und ringsherum an, lege sie in den indirekten Bereich bis sie fertig ist und schon können wir den Hot Dog bauen. Dafür röste ich die Brötchenhälften auch noch kurz über der direkten Hitze an, bestreiche den Boden mit der Sauce, gebe die Avocado darauf, belege alles mit den Zwiebeln, lege die Bratwurst ins Brötchen und bespritze dann noch alles mit einer Portion Mayonnaise, etwas Sriracha Sauce und würze noch mit der Furikake Gewürzmischung. Ich weiß, dass klingt alles sehr aufwändig, aber glaubt mir, dass ist es nicht und es lohnt sich absolut.

Macht diesen Hot Dog gerne mal nach, ihr werdet es nicht bereuen. Solltet ihr keine Wagyu-Wurst haben, nehmt doch einfach eure Lieblingsbratwurst. Mit der geht dieses wunderbare Rezept genau so gut, wie mit der vom Wagyu-Rind.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:39]

Das Knödelkassler

Zutaten:

- 1,6 kg Kasseler
- 150 g Baconscheiben
- 6 Semmeln
- 250 ml Milch
- Petersilie
- 1 Gemüsezwiebel
- 5 Eier
- 125 g Baconwürfel
- Gewürzmischung
- 6 Paprikaschoten
- 3 rote Zwiebeln
- 1 TL Honig

- 1 TL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für mein heutiges Rezept muss ich erst einmal einen Semmelknödelteig herstellen. Dafür schneide ich alle Semmeln in etwa 2 cm große Würfel. Während dieses Vorgangs heize ich neben zu schon mal den Grill auf 160°C vor und schaffe mir einen indirekten Bereich. In meinem Fall verwende ich den, welcher nur indirekt grillen kann. Sind die Semmelwürfel dann alle geschnitten gebe ich sie in eine Schüssel und übergieße sie mit der vorher erwärmten Milch. So lasse ich die Semmelknödelmasse erst einmal für etwa 15 Minuten stehen. In dieser Zeit saugen sich die Semmeln voller Milch und die Milch kühlt wieder etwas ab. Dann gebe ich die Eier, die gewürfelte Gemüsezwiebeln, die Baconwürfel und einen halben Bund Petersilie (gehackt) dazu, schmecke alles mit meiner ab und vermische dann alles gründlich. Sollte eure Masse jetzt etwas zu feucht sein, dann gebt einfach etwas Paniermehl dazu und schon wird es fester.

Nun gebe ich etwas von der Knödelmasse auf ein Backpapier und schaffe mir ein etwa 1,5 - 2 cm hohes "Bett" auf welches ich dann den Kasselerlachs lege. Das Kasseler lasse ich so wie es ist. Es ist schließlich schon gewürzt, gepökelt und geräuchert. Mit der restlichen Knödelmasse packe ich jetzt das Kasseler ringsherum ein und belege dann alles mit den Baconstreifen.

Wenn der Grill dann stabil bei 160°C steht gebe ich das Kasseler samt dem Backpapier in den indirekten Bereich und grille es für etwa 2 Stunden. In dieser Zeit verlieren das Kasseler und der Bacon natürlich Fett welches von dem Knödel aufgesaugt wird. Dadurch entsteht ein phantastisches Aroma.

Während der Grill läuft und das Kasseler gart bereite ich noch schnell die Beilage vor. Die ist heute verhältnismäßig gering, da wir ja die Hauptbeilage schon im Grill haben. Es gibt also nur ein wenig Gemüse. Dafür schneide ich sowohl die roten Zwiebeln als auch die Paprikaschoten alle in grobe Stücke und marinieren sie in einer Schüssel mit dem Honig, dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Kurz vor dem Ende der Garzeit des Fleisches heize ich mir noch schnell einen für das Gemüse hoch. Solltet ihr einen Seitenkocher am Grill oder im Grill genügend Platz für eine über direkter Hitze haben, dann macht das einfach so. Leider habe

ich das heute nicht und so stelle ich die Pfanne einfach auf den und brate das Gemüse halt so. Das Gemüse ist auch das Stichwort, ist die Pfanne heiß, kommt das marinierte Gemüse einfach hinein und wird angebraten. Das ist schon alles und wir können direkt essen.

Ich sag euch, dass ist was leckeres! Versucht es mal, es wird sich lohnen. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:38]

Helvetia Burger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Baconstreifen
- 5 Eier
- 5 Krustensemmeln
- 5 Kartoffelpuffer tk
- Appenzeller in Scheiben
- Salz, Pfeffer Paprika, Cayennepfeffer, BBQ Rub
- BBQUE Sauce Chili Kren
- Salat zur Deko

Zubereitung:

Für dieses wunderbare Rezept muss ich heute zuallererst einmal Feuer machen. Endlich ein Rezept nach meinem Geschmack. Den fülle ich zu etwa 3/4 mit . Während diese vorglühen, würze ich das Hackfleisch mit einer Gewürzmischung. Im heutigen Fall verwende ich den . Davon gebe ich schon eine ganze Menge ins Hack und mische dieses dann sorgfältig mit den Händen durch, bis es eine homogene Masse wird. Aus dieser Masse fertige ich mir dann 5 gleichgroße

Burgerpattys. Ich mache das heute von Hand, ihr könnt aber gerne eine nehmen, dadurch werden die Pattys gleichmäßiger.

Als nächstes möchte ich das Hackfleisch etwas räuchern. Im Video verwende ich dazu meinen Mochtet ihr nur einen Grill verwenden, dann gebt einfach die vorgeglühten Briketts in den Grill und regelt diesen auf maximal 100°C ein. Mit ein paar oder ähnlichem bringt ihr ihn jetzt schön zum rauchen und platziert das Hackfleisch in einem indirekten Bereich. So lasse ich das Fleisch für etwa 20 Minuten im Rauch. Nach Ablauf der Räucherphase macht ihr einfach alle Lüftungsschlitze des Grills ganz auf und heizt ihn hoch auf 220°C. Außerdem setze ich eine auf den Rost und heize diese vor. Statt der Platte kann man natürlich auch sehr gut eine für den Grill geeignete verwenden.

Ist meine Platte dann heiß, kann ich endlich anfangen aufzulegen. Den Anfang macht hier der Bacon. Den gebe ich zuerst auf die Platte, da er einiges an Fett verlieren wird und ich mir so ein einfetten sparen kann. Außerdem ist Baconfett einfach lecker und wie geschaffen dafür, gute Burger zu braten. Also auf die heiße Platte mit dem Bacon. Den grille ich jetzt von beiden Seiten solange, bis er anfängt braun und kross zu werden. Das dauert nur einen kurzen Moment. Bin ich mit dem Baconergebnis zufrieden, lege ich ihn kurzerhand in den indirekten Bereich in meinem und mache mit den restlichen Zutaten weiter.

Nämlich mit dem Kartoffelrösti. Der kommt einfach gefroren auf die Platte. Diesen Rösti grille ich auch beidseitig, bis er schön goldbraun und knusprig ist. Fast gleichzeitig kommt dann noch ein Hackfleischpatty mit auf die Platte. Diese haben schon etwas . Passt also auf, dass sie nicht zu lange gebraten werden, sie werden sonst trocken. Ich persönlich versuche auf eine Kerntemperatur von etwa 56 - 58°C zu kommen. Kurz vor Ende der Garzeit klopfe ich das Ei noch auf die Griddleplatte und brate ein Spiegelei. Außerdem gebe ich noch etwas vom Appenzeller über die Hackfleischpattys und schwupdiwup ist alles fertig. Der Patty außer kross geröstet, innen saftig, der Kartoffelpuffer lecker aromatisch und das Ei hat noch ein schönes, flüssiges Eigelb.

Das ist der richtige Zeitpunkt, den Burger zusammen zu bauen. Auf die Unterseite des Brötchens gebe ich etwas der , darauf ein paar Salatblätter fürs Auge, den Kartoffelrösti, dann das Fleisch mit dem Käse und zu guter letzt noch das Spiegelei und den Brötchendeckel. Wow sieht der Burger gut aus! Und wenn man reinbeißt läuft schön der Saft und das Ei das Brötchen entlang. Zugegeben ist es

eine mittelgroße Sauerei, aber einfach so wahnsinnig lecker.

Versucht diesen Burger, dass lohnt sich wirklich!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:37]

Schweinefilet im Nudelmantel

Zutaten:

- 3 Schweinefilets
- 4 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Brie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 1 fertigen Nudelteig
- Weißwein und Wasser

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt unseres heutigen Rezeptes werde ich mal das Gemüse schneiden. Zwei der Zwiebeln, die Paprikas, die Aubergine und die Zucchini werden in Würfel geschnitten und der Knoblauch wird gehackt. Diese Gemüswürfel kommen dann auch gleich in eine Schüssel und werden dort mit Öl, Salz und Pfeffer mariniert und dürfen für die restliche Zeit durchziehen.

Nun starte ich den komplett mit Briketts gefüllten und lasse ihn durchglühen. In dieser Zeit bereite ich schnell noch die Zutaten für eine leckere Käsesauce vor. Dafür hacke ich die restlichen beiden Zwiebeln klein, schneide den Käse in grobe Stücke und hacke die Chili ganz fein. Alles das gebe ich in eine weitere Schüssel und zerdrücke es mit einer Gabel. Zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und dem Basilikum wird das so zu einer wunderbaren Sauce.

In der Zwischenzeit sollte der komplett durchgeglüht sein. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt den auf den Kamin zu setzen und die vorzuheizen. In dieser Pfanne brate ich nun das bereits marinierte Antipastigemüse an, bis sich schöne Röstaromen gebildet haben. Wenn das Gemüse rundherum angebraten ist, nehme ich es wieder aus der Pfanne und gebe es in die Schüssel zurück. Nun ist es an der Zeit, den Balsamico noch an das Gemüse zu bringen. Nehmt von der Balsamicocreme anfangs nicht zu viel, schmeckt es lieber nach und nach ab.

Im nächsten Arbeitsschritt werde ich meine bereits parierten Schweinefilets rundherum über direkter und starker Hitze anbraten. Die Filetspitzen habe ich entfernt, da die über den doch relativ langen Garprozess nur trocken werden würden. Die nehme ich her und leg die zwischendurch als kleinen Grillersnack auf. Ist das Filet dann fertig angegrillt, muss ich es noch würzen. Ich verwende hier wieder einmal das Jack Daniels Gewürz. Nun werde ich den Grill auf 190°C vorheizen und, falls ihr einen verwenden möchtet, eine indirekte Zone schaffen. In diesen vorgeheizten Grill gebe ich schon mal meine mit etwa 300 ml Wasser und Weißwein, damit diese Mischung schon mal heiß werden kann.

Jetzt geht es ans füllen. Dafür breite ich den Nudelteig vor mir aus, belege diesen mit einer dünnen Schicht des Gemüses und platziere darauf das Schweinefilet. Und schon kann ich alles einfach stramm einwickeln. Zu guter letzt verschließe ich die seitlichen Öffnungen noch fest, damit der Wasserdampf später nicht in die Nudelrolle an das Fleisch dringen kann. So eingerollt lege ich die Filetrollen dann

auf einen Einlegerost und schließlich in die vorgeheizte Wanne aus dem Grill. Da wir hier mit Nudelteig arbeiten und diesen natürlich nicht kochen können, werde ich nun diese Wanne mit Alufolie luftdicht einpacken. So entsteht nun im Inneren der Wanne Wasserdampf, welcher die Nudel garen wird. Klingt alles kompliziert, ist es aber nicht und lohnt sich absolut. So eingepackt kommt das Ganze jetzt in den Grill zurück und bleibt dort für etwa 1 Stunde. Kurz vor Ende der Garzeit stelle ich noch schnell eine ofenfeste Form mit der Käsesauce in den Grill, damit der Käse noch schön schmelzen kann und die Sauce heiß wird.

Dann ist es soweit, es kann serviert werden. Die Nudel ist weich, das Fleisch ist zart rosa und die Sauce ist ein Traum.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:36]