

Spanferkelkeule mit Dutch Oven Mafiatopf und Parmesan- Semmelknödel-Taler

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 2 Spanferkelkeulen entbeint und mit Schwarte
- Gewürzmischung nach Wahl ()
- 100 g Speckwürfel
- Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten stückig
- 10 Oliven
- 2 EL Cranberrys
- 1 EL Kapern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 2 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico-Creme
- 5 EL Olivenöl
- Parmesan

Zubereitung:

- Am Vormittag des Grilltages schneide ich die Schwartenseite der Spanferkelkeulen mit einem rautenförmig ein. Dabei achte ich wie immer darauf, dass ich möglichst nicht in das Fleisch schneide. Die Innenseiten würze ich kräftig mit der . Falls ihr hier keine fertige nehmen möchtet, dann empfehle ich euch die typisch bayerischen Gewürze zu verwenden. Z.B. wie bei einem Krusten- oder Schweinsbraten. Nun gebe ich nur noch grobes Salz auf die Schwartenseite und in die Ritzen der Schwarte und dann dürfen die Keulen im Kühlschrank ziehen, bis wir den Grill anwerfen.
- Am Nachmittag beginne ich dann mit dem Mafiatopf. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in wirklich grobe Stücke. Meinst reicht es, die

Zwiebeln zu vierteln.

- Jetzt ist es schon an der Zeit den Anzündkamin zu starten. Diesen mache ich etwa zur Hälfte voll und warte dann, bis die Briketts glühen.
- Sobald dies passiert ist, gebe ich erst einmal alle Kohlen unter den . Anfangs benötige ich sehr viel Unterhitze um die Zwiebeln und den Speck anbraten zu können. Steht dann der Dutch Oven auf den Kohlen, bringe ich Butter in ihm zum schmelzen und beginne damit, die Baconwürfel anzubraten. Nach kurzer Zeit gebe ich dann die Zwiebeln dazu. Sind diese ein paar Minuten angedünstet, kommen auch schon alle anderen Zutaten (Tomaten, kleingehackte Oliven, Kapern, Cranberrys, Zucker, Olivenöl, Balsamico-Creme, eingelegter Pfeffer, etwas Salz und Pfeffer) dazu und werden gründlich miteinander vermischt.
- Nun schließe ich den Dutch Oven, lasse etwa 5 Briketts unter ihm und gebe die restlichen etwa 16 Kohlen auf den Deckel. So darf der Topf nun ungefähr 3 Stunden köcheln. Sollten euer restliches Essen schon nach 2,5 Std. fertig sein, oder sogar 4 Stunden benötigen, dann macht das den Zwiebeln nichts aus. Schaut nur, dass immer genug Kohlen unter dem Dutch Oven sind. Gegebenenfalls legt einfach noch welche nach.
- Als nächstes bereite ich den Grill für die Keulen vor. Dafür regle ich ihn bei etwa 180°C ein und Sorge für einen indirekten Bereich zum Grillen.
- Bevor aber die Spanferkelkeulen in den Grill kommen stelle ich noch eine unter den indirekten Bereich und fülle diese mit mindestens einer Flasche Bier. Über diese Wanne lege ich dann die Keulen. Bei dieser Menge gehe ich jetzt davon aus, dass wir irgendetwas um die 2,5 Std. Garzeit benötigen. Dann sollten das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 74°C haben.
- Kurz vor Ende der Garzeit schneide ich die schon fertigen und kalten Semmelknödel (Ich verwende hier wieder die Knödel aus dem Glas von www.knoedelkult.de) in Scheiben und verteile sie im Grill um das Fleisch. Dann bestreue ich die Knödeltaler noch großzügig mit geriebenem Parmesan und grille sie etwas an, bis der Knödel wieder warm und der Parmesan schön goldgelb ist.
- Zuletzt müssen wir noch die Kruste des Fleisches zum "aufpoppen" bekommen. Dafür gebe ich die heißen Kohlen, welche unter dem Dutch Oven liegen, wieder in den , schüttele sie einmal kräftig, damit die Asche abfällt und nicht auf dem Fleisch landet und bewege diesen Anzündkamin gleichmäßig über der Schwarte hin und her. Durch die Hitze ploppt die

Kruste nun wunderbar auf und wird schön knusprig.

- Jetzt wird nur noch aufgeschnitten und serviert!

Viel Spaß mit diesem wunderbaren Rezept.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:14]

Whiskeybutter

Zutaten:

- 250 g Butter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Whiskey
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Die Butter in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
- In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch ganz fein hacken und in die Schüssel zur Butter geben.
- Nun den Honig und Whiskey ebenfalls in die Schüssel geben
- Mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack abschmecken und alles gründlich durchmischen. Ich nehme dafür immer die Hände.
- Zum Schluss noch in die Form bringen, die ihr möchtet und zurück in den Kühlschrank stellen.

Zuckerschotenburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbrötchen
- 1 Pack Zuckerschoten
- 3 Spitzpaprika
- 100 g Bacon in Scheiben
- 4 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach belieben
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Miracel Whip
- 4 TL Rub nach Wahl
- 1,5 EL Balsamicoessig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Hackfleisch in einer Schüssel nur mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Nun ist es auch schon Zeit für Feuer. Ich mache meine Burger heute auf der Feuerplatte. Natürlich kann man das auch in jedem anderen Grill auch machen. Man benötigt nur 2 Zonen. Eine mit direkter hoher Hitze und eine indirekte.
3. Ist dann der Grill oder die Platte heiß, brate ich mir meine Baconscheiben kross an. Im Grill nehmt ihr dazu am besten eine Pfanne. Außerdem lege ich die Spitzpaprika direkt an das Feuer (im Grill in die Glut).
4. Ist der Bacon kross, einfach beiseite legen und abkühlen lassen. Sobald die Paprika ringsum schwarz (ja, ich meine schwarz verkohlt) ist, nehme ich auch sie von der Platte.
5. Sobald alles etwas ausgekühlt ist, beginne ich mit dem Topping. Dafür schäle ich die schwarze Haut von der Paprika und schneide sie in kleine

Würfel. Auch den Bacon schneide ich in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe.

6. Nun geht es auch schon wieder an den Grill zurück. In der vorhin erwähnten erhitze ich mir nun einen Schuß Öl und gebe die Frühlingszwiebelringe und die Zuckerschoten hinein. Hier brate ich alles solange, bis es weich ist und schöne Röstaromen entstanden sind.
7. Ist auch das geschehen, gebe ich die Paprika- und Baconstücke in die Pfanne und bestreue alles mit dem Zucker. Ist der Zucker karamellisiert, stelle ich die Pfanne auf die indirekte Seite und halte alles darin warm.
8. Als nächstes forme ich mir aus dem Hackfleisch 5 gleichgroße Burgerpattys. Dafür kann man eine nehmen oder einfach wie ich von Hand formen. Denkt nur an eine kleine Kuhle in der Mitte der Pattys, damit sich diese in der Hitze nicht wölben und schön eben bleiben.
9. Jetzt vermische ich in einer kleinen Schüssel das Ketchup, Majo, etwas Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz) und den Essig zu einem Gewürzketchup.
10. Jetzt kommen wir zum Endspurt! Die Burgerpattys werden gegrillt. Zuerst lege ich sie in die starke Hitze (Im Grill wäre das über der Glut, also der direkte Bereich) und sobald sie beidseitig ein paar Röstaromen haben, lasse ich sie in der schwächeren Zone (Im Grill der indirekte Bereich) zur gewünschten Kerntemperatur ziehen. Außerdem verpasse ich den Burgerbrötchen auf der Feuerplatte noch ein paar Röstaromen. Dafür schneide ich sie auseinander und lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Platte. Außerdem belege ich die Burgerpattys noch mit Mozzarellascheiben und lasse sie ein wenig überbacken.
11. Jetzt brauchen wir nur noch zusammensetzen, was zusammen gehört. Zuerst das Brötchen-Unterteil, die Sauce, ein Salatblatt, das Burgerpatty, das Zuckerschoten-Topping und zuletzt der mit Sauce bestrichene Brötchendeckel.

Ein absolut phantastischer Burger! Viel Spaß beim Nachmachen und genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:13]

Bulgogi Reisburger

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (Steakfleisch)
- 4 Möhren
- 3 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 ml Sojasauce
- 6 EL brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Nashi-Birne
- 2 Spritzer
- 2 Spritzer Reisessig
- Etwas Chilipulver
- 500 g Sushireis
- 4 EL Zucker
- etwas Salz

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich am Vormittag das Fleisch schneiden. Ich verwende Roundsteak. Dieses schneide ich in etwa 2 cm breite, 3 mm dicke und etwa 5 cm lange Streifen. Diese Steakstreifen gebe ich nun in eine Schüssel.
2. Nun schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Möhren in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und gebe alles zu dem Fleisch in die Schüssel.
3. Als nächstes schäle ich den Knoblauch, gebe ihn mit der Birne in ein hohes Gefäß und püriere alles bis ein fruchtiger "Knoblauchbrei" entsteht. In diesen Brei gebe ich noch die Sojasauce, den Zucker, etwas Sesamöl, den Reisessig und den Sake. Das alles vermische ich nun

gründlich und gebe es über das Fleisch.

4. Dieses darf nun im Kühlschrank für mehrere Stunden marinieren.
5. Am Nachmittag wasche ich den Sushireis so oft, bis das Waschwasser klar bleibt und lege ihn dann für etwa 1 Stunde in klares Wasser zum quellen. Das sorgt dafür, dass er später nach dem kochen noch etwas klebriger ist.
6. Jetzt geht es ans kochen. Dafür verwende ich 1 Liter Wasser auf 500 g Sushireis. Den Reis gebe ich dafür in das kalte Wasser und stelle ihn auf das . Dort lasse ich ihn nach Packungsanweisung kochen, bis er weich ist. Während der Reis am kochen ist, starte ich den . Hier verwende ich den großen Weber-Kamin und fülle ihn etwas mehr als die Hälfte mit Briketts.
7. Nach dem Ende der Kochzeit nehme ich den Reis vom Seitenkocher, schüttele überschüssiges Wasser ab und erstelle mir noch aus 6EL Reisessig, 4EL Zucker und 2 TL Salz eine Reissauce für den Sushireis. Diese erhitze ich auf dem Seitenkocher, bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Ist das geschehen vermische ich einfach die Sauce mit dem Reis.
8. Ist das alles geschehen, bereite ich den Grill für direkte und hohe Hitze vor. Dafür gebe ich den vorgeglühten Anzündkamin mittig in den Kugelgrill, lege den Grillrost darüber und heize mir die darüber vor.
9. Ist diese richtig heiß, kommt das marinierte Fleisch samt Gemüse und Marinade hinein und wird scharf angebraten. Aufgrund der geringen Dicke der Fleischstreifen, dauert das nur wenige Minuten.
10. Während das Fleisch in der Pfanne gart, forme ich mit den Händen aus dem Sushireis Burger-Buns. Dafür nehme ich eine Hand voll mit Reis und drehen mir diesen in den Handflächen zu runden Bällen. Diese drücke ich nur noch platt und schon ist der Reis in einer Art Semmelform. Jetzt schneide ich diesen "Semmel" noch mit einem nassen Messer in der Mitte auseinander und schon kann angerichtet werden.
11. Dafür gebe ich auf die Unterseite des Reis-Buns ein Salatblatt, belege dieses mit dem Fleisch aus unserer Gußpfanne, dekoriere alles mit dünnen Frühlingszwiebelringen und bedecke alles mit dem Reis-Bun-Deckel.

Und schon kann gegessen werden. Meine Gäste und ich waren wirklich positiv überrascht. Diese koreanische Spezialität hat was und macht auch als Burger richtig Spaß. Zugegeben ist es schon einiges an Arbeit, diese lohnt sich aber absolut.

Köttbullar aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Rinder- oder Elchhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 EL Gewürzmischung
- Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Mehl
- Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Die schwedischen Fleischbällchen herzustellen ist nicht schwierig. Zuerst hacke ich die Zwiebel in ganz feine Würfel und gebe sie in eine Schüssel.
2. Dazu kommen dann das Hackfleisch, das Ei, das Paniermehl, die Sojasauce, Salz, Pfeffer und die . Ist das alles in der Schüssel, werde ich es gründlich vermischen und etwa 10 Minuten von Hand kneten.
3. Nun nehme ich eine kleine Portion des Hackfleischgemischs aus der Schüssel und schleife dies in den Handflächen zu einer kleinen Kugel mit etwa 4-5 cm Durchmesser.

4. Nun geht es schon an den (DO). Diesen heize ich mit hoher Hitze von unten vor und erhitze die Butter oder ein Öl darin. Verwendet ihr den DO mit Kohle, dann empfehle ich euch bei einem , den ich im Video verwende, etwa 12 Briketts, die alle unter dem Dutch Oven liegen.
5. Ist dann das Öl heiß, brate ich die Fleischbällchen ringsum braun an. Das muss ich beim FT3 in mehreren Durchgängen machen. Sind alle angebraten, nehme ich sie aus dem DO und lege sie beiseite.
6. In das phantastisch aromatisierte Bratfett im DO gebe ich nun nochmals etwas Butter und dann unter ständigem rühren das Mehl. So entsteht eine sogenannte Mehlschwitze.
7. Sobald diese beginnt zu schäumen oder zu bräunen, lösche ich alles mit der Sahne und dem Weißwein ab. Auch hier wird gerührt, was das Zeug hält, sonst entstehen Klumpen. Jetzt soll alles nur noch aufkochen und schon habt ihr eine wunderbare Sauce. Solltet ihr versehentlich zu viel Mehl verwendet haben, wird die Sauce an dieser Stelle etwas zu sehr eindicken. Dann gebt ihr an dieser Stelle einfach etwas Mehr Sahne oder Weißwein dazu und schon bekommt ihr die Konsistenz, die ihr euch wünscht.
8. Jetzt gebe ich die Hackbällchen wieder in die Sauce, lasse alles noch ein paar Minuten köcheln und fertig sind unsere schwedischen Köttbullar.

Dazu passen hervorragend die schwedischen Ofenkartoffeln aus dem Video. Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:11]

Pulled Pork Chili Cheese Nachos

Zutaten:

- ca. 400 g Pulled Pork Reste

- 300 g geriebener Käse
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- BBQ Sauce nach Wahl
- 1 Tüte Nachos
- Creme fraichê
- Jalapenos
- einige Kräuter

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Partysnack brauchen wir gar nicht viel tun. Als erstes schneide ich die 2 Paprikas und die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Nun geht es auch schon ans Schichten. Dafür nehme ich meine gusseiserne Pfanne, die , und lege gerade so viele Chips hinein, dass der Boden damit bedeckt ist.
- Darauf verteile ich nun gleichmäßig das gesamte Pulled Pork.
- Jetzt kommt die Sauce ins Spiel. Diese verteile ich auf dem Pulled Pork. Da ja auf einer Party oft viele verschiedene Geschmäcker aufeinander treffen, verwende ich hier auch verschiedene Saucen. Dabei muss ich nur darauf achten, dass ich bei der nächsten Schicht Sauce auch die gleiche Sauce auf die Stelle verteile, auf welcher sie auch schon vorher verteilt wurde.
- Nun vermische ich die Gemüsegewürfel und gebe diese als nächste Schicht in die Pfanne. Natürlich auch wieder gleichmäßig verteilt.
- Jetzt verteile ich großzügig weitere Nacho-Chips darüber auf die ich die nächste Ladung Sauce gebe. Wie schon oben geschrieben, achte ich hier auf die korrekte Position der Sauce.
- Und was wären Chili-Cheese Nachos ohne Käse? Genau, nix. Deshalb kommt jetzt etwa die Hälfte des geriebenen Käses in die Pfanne.
- Die drei letzten Schichten bestehen aus weiteren Nachos, dann dem restlichen Käse und zuletzt aus Jalapeno-Ringen.
- Jetzt endlich kann es an den Grill gehen. Hier könnt ihr natürlich jeden hernehmen, den ihr habt. Egal ob , Gasgrill oder , für welchen ich mich entschieden hab. Wichtig ist nur, dass ihr über indirekter Hitze arbeitet, dass sich also eure Hitzequelle (Gasbrenner, Kohle, etc.) nicht unter der Pfanne befindet. Außerdem sollte er konstant bei etwa 180°C stehen.

- Heute geht es nur noch darum, dass alles heiß wird und der Käse schmilzt. Das heißt, wir geben die Pfanne für etwa 15 Minuten in den Grill und alles ist fertig. Schnell und einfach ist heute die Devise.
- Zuletzt verteile ich mit einem kleinen Löffel die Creme fraichê darüber, streue gehackte Petersilie darauf und dann kann es losgehen.

Jetzt könnt ihr alles mit euren Gästen genießen und einfach aus der Pfanne futtern. Ich hoffe, euch gefällt dieses phänomenale Partyrezept. Wir fanden es super. Super einfach, super schnell und natürlich super lecker! Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:2]

Pulled Chicken 2.0 - mit echtem Jack Daniels

Zutaten:

- 1 kg Hühnerbrüste
- Rub eurer Wahl ()
- BBQ Sauce eurer Wahl
- 6 cl Jack Daniels
- ca. 150 ml Cola
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

- Ganz am Anfang werden die Hühnerbrüste großzügig und gleichmäßig von allen Seiten mit der Gewürzmischung eingerieben.
- Und schon kann ich den Grill anwerfen. Ich glühe meine Briketts im vor, schaffe mir einen indirekten Bereich und regle den dann bei etwa 140°C

ein. Ist dies geschehen, lege ich die gewürzten Hühnerbrüste in diesen indirekten Bereich und gebe dann auf die glühenden Kohlen.

- Während die Hühnerbrüste für die nächsten 30 Minuten in diesem feinen Whiskeyrauch zum räuchern liegen, schneide ich noch schnell die Zwiebel in Würfel und gebe diese mit dem Jack Daniels und dem Cola in einen Bräter.
- Nach wie gesagt 30 Minuten ist es dann soweit. Die Hühnerbrüste kommen zum ersten Mal aus dem Grill. Am Grill werde ich jetzt die Lüftungsschlitze ganz öffnen, damit er sich auf etwa 200°C hochregeln kann.
- Das Fleisch lege ich aber erst einmal auf ein Brett und bestreiche eine Seite großzügig mit BBQ Sauce. Erst jetzt gebe ich es in den Bräter auf das Zwiebelbett und die Flüssigkeiten.
- Nachdem ich den Bräter verschlossen habe (hat eurer keinen Deckel, nehmt einfach Alufolie und verschließt so möglichst Luftdicht euren Bräter) und der Grill auf etwa 200°C eingeregelt ist, gebe ich alles zurück in den indirekten Bereich des Grills. Dort bleibt alles für weitere 30 - 45 Minuten.
- Ist die Zeit nun abgelaufen, hole ich den Bräter aus dem Grill. Vorsicht beim Öffnen, es steigt sehr heißer Wasserdampf auf! Jetzt ist die Flüssigkeit im Bräter etwas eingedickt und alles duftet phantastisch. Ich werde jetzt nur noch schnell das Hühnerfleisch mit zwei Gabeln im Bräter zupfen und mit der Flüssigkeit vermischen und schon ist es fertig.

Aus Pulled Chicken lassen sich sehr leckere Burger machen. Außerdem finde ich leckere Wraps mit dieser Variante des Pulled Chicken auch sehr lecker. Im Video haben wir einen Burger daraus gemacht.

Jetzt wünsche ich euch viel Spaß beim Grillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:3]



Weber's Toskanaburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 TL Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Ketchup
- 1,5 EL Dijon Senf
- 1,5 TL Mayonnaise
- Parmesan
- ein paar Salatblätter (Lollo Rosso, Rucola, etc.)

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Burger benötigen wir überhaupt nicht viel Zeit. Zuerst werde ich das Hackfleisch würzen. Dafür hacke ich mir etwa 2 TL Rosmarinnadeln und den Knoblauch ganz fein und gebe alles mit 3 EL Balsamico, 2 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel.
- Nachdem das erledigt ist, werden die Zutaten kräftig und vor allem gleichmäßig miteinander vermischt. Dann stelle ich die Schüssel beiseite, denn das Hackfleisch darf jetzt noch etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen.
- In dieser Zeit werfe ich jetzt den Grill, bzw. in meinem Video die Feuerplatte an. Den Grill bereitet ihr euch für eine 2-Zonen-Grut vor. Das heißt, in der einen Hälfte befinden sich die Kohlen und in der anderen Hälfte der indirekte Bereich ohne Kohle. Dann lasst ihr ihn auf etwa 240°C vorheizen.
- Außerdem rühre ich die "Burgersauce" an. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayonnaise, den restlichen Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer weiteren Schüssel und schon ist auch diese fertig.
- Nun ist es an der Zeit, die Burgerpattys zu formen. Dafür teile ich das Hackfleisch in 5 etwa gleichgroße Teile. Nun gibt es ja viele verschiedenen, die man natürlich hier verwenden kann, wenn man möchte. Ich forme die Pattys allerdings hier von Hand. Dafür drehe ich mir aus einer Hackfleischportion eine Kugel in den Händen und drücke diese vorsichtig flach. Egal wie ihr die Pattys formt, achtet nur darauf, diese nicht zu fest zu pressen. Wenn die Pattys gerade so zusammenhalten und nicht zu fest gepresst sind, sind sie später richtig schön "fluffig" und geben ein phantastisches Mundgefühl ab. Außerdem drücke ich auf einer Seite immer eine kleine Kuhle mitten in das Patty. Das sorgt dafür, dass sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Jetzt wird endlich gegrillt! Im Grill werden die Pattys jetzt über der direkten Hitze beidseitig scharf angeröstet und dann in der indirekten Zone fertig gegrillt. Auf der Feuerplatte verhält sich das übrigens genau so. Dort lege ich die Pattys direkt in die Mitte. Dort ist es am heißesten. Sind sie beidseitig angebraten, ziehe ich sie nach außen in eine kühlere Zone und brate sie dort fertig. Wenn ihr mit einem arbeitet, würde ich die

- Pattys auf etwa 60°C ziehen. Vorausgesetzt, dass Hackfleisch war frisch.
- Kurz vor Ende der Grillzeit lege ich noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen auf den Grill/die Grillplatte und röste die Innenseiten leicht an. Außerdem reibe ich noch den frischen Parmesan mit einer auf die Pattys und lasse diesen darauf schmelzen.
 - Sind die Pattys fertig gegrillt, können wir den Burger schon zusammenbauen. Dafür nehme ich zuerst einmal alles vom Grill. Dann bestreiche ich beide Seiten des Burgerbrötchens mit der Sauce, lege ein paar Salatblätter auf die Unterseite und darauf dann endlich unser Hackfleischpatty. Jetzt noch schnell den Deckel auflegen und fertig ist der Toskanaburger aus dem Buch Weber's Burger.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:4]

Pesto-Schweinefilet mit geräucherter rote Beete

Grilldauer: etwa 40 Minuten Vorbereitung: 15 Minuten

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas Pesto Rosso
- Salz und Pfeffer
- Parmesan gerieben
- geröstete Pinienkerne
- Meerrettich aus dem Glas
- gekochte rote Beete

Zubereitung:

- Im ersten Schritt dieses phantastischen Grillgerichts wird das Schweinefilet pariert. Das heißt, alle Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werde ich entfernen. Nun lege ich das Fleisch vor mich auf das Brett und schneide im unteren Drittel der Länge nach ein, klappe das Fleisch auf und wiederhole das ganze. Ähnlich wie bei einem Schmetterlingsschnitt. Solltet ihr euch nicht sicher sein wie ich das mache, schaut euch das zugehörige Video auf meinem YouTube-Channel an.
- Liegt das Filet dann aufgeklappt vor mir, würze ich die Innenseiten nur mit Salz und Pfeffer. Natürlich kann man das je nach eigenem Geschmack mehr oder auch einfach weniger stark würzen.
- Im nächsten Schritt streiche ich die Innenseiten des Filets großzügig mit Pesto Rosso ein und verteile darauf die gerösteten Pinienkerne.
- Nun rolle ich das Filet wieder ein und befestige die Schnittstellen mit Zahnstocher, damit das Fleisch wieder zusammenhält und später im Grill nicht einfach auseinander klappt und seine Füllung verliert.
- Jetzt endlich ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen heize ich auf 150°C vor und richte mir dabei eine indirekte Zone ein. Ich gebe also die glühenden Briketts links und rechts in den Grill. So entsteht in der Grillmitte eine Zone unter der keine Kohlen liegen. Die sogenannte indirekte Zone.
- In diese indirekte Zone gebe ich nun die Filets, lege einen sog. Räucherchunk (hier Rotwein von Chunks and More. Natürlich gehen auch Räucherchips oder ähnliches) auf die glühende Kohle und versehe die Filets mit einem Kerntemperaturfühler. Ich lasse das Fleisch nun räuchern, bis es eine Kerntemperatur von etwa 50°C hat.
- Ist diese Kerntemperatur erreicht, nehme ich die Filets vom Grill, würze beide außen noch mit Salz und Pfeffer und bestreue die Schnittflächen mit Parmesan. Dann kommt alles wieder zurück auf den Grill in den indirekten Bereich. Natürlich mit der "Parmesanseite" nach oben, damit dieser schön schmelzen kann.
- Die Beilage ist in diesem Rezept auch denkbar einfach. Ich nehme die vorgegarte rote Beete, schneide diese in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben und lege sie jetzt noch um das Schweinefilet herum in den Grill. Somit wird sie erhitzt und kann wunderbar das Raucharoma im Grill annehmen.

Der Räucherchunk sollte immer noch Rauch abgeben, ansonsten wird einfach nochmal einer nachgelegt.

- Bei einer Kerntemperatur von 68°C ist dann alles fertig und kann angerichtet werden. Dazu schneide ich die Filets in ungefähr 2 fingerdicke Scheiben, bestreiche die rote Beete Scheiben mit Meerrettich und schon kann serviert werden.

Mein Grillteam gab diesem phantastischen Filet übrigens den Namen "geile Sau". Ein wirklich absolut einfaches und schnelles Grillrezept. Die gesamte Grilledauer beträgt etwa 30 - 40 Minuten.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:5]

Colafleisch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderschmorbraten
- 1 L Cola
- 400 ml BBQ-Sauce
- 1 Glas Schattenmorellen
- 5 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer oder einen eurer Wahl
- optional 100 ml

Zubereitung:

- Zuerst wird der Rinderschmorbraten falls nötig pariert. Das heißt, ich entferne den Fettdeckel und eventuell vorhandene Sehnen.

- Nun ist es schon soweit, die Briketts können vorgeglüht und der Dutch Oven kann vorgeheizt werden. Ich verwende dafür 16 - 20 Briketts bei einem 12" Dutch Oven. Sind die Briketts durchgeglüht, gebe ich alle unter den Dutch Oven. Außerdem lasse ich den Butterschmalz im Dutch Oven heiß werden. Währenddessen schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Als nächstes brate ich das Fleisch im Dutch Oven rundherum an, dass es schön Farbe und somit Röstaromen annehmen kann. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder aus dem Dutch Oven, würze es kräftig rundherum mit einer Gewürzmischung und lege es beiseite.
- Zur gleichen Zeit gebe ich die Zwiebelwürfel in den heißen Dutch Oven und dünste diese leicht an. Sobald sie glasig sind, lege ich den Braten wieder zurück in den Dopf auf das Zwiebelbett.
- Jetzt ist es auch schon Zeit für die flüssigen Zutaten. Ich gebe nun also das Cola, den Whisky, die BBQ-Sauce und das Glas Schattenmorellen ebenfalls in den Dutch Oven, schliesse den Deckel und lasse alles für etwa 3 Stunden köcheln.
- Im Laufe der 3 Stunden beobachte ich nur regelmäßig, ob noch genügend Briketts vorhanden sind. Gegebenenfalls lege ich noch welche nach. Nach Ablauf der Zeit ist das Fleisch butterweich. Colafleisch wird, ähnlich wie Pulled Pork, gezupft serviert. Die Sauce kann natürlich eingedickt und zum Essen gereicht werden. Dazu passen entweder Burger Buns, Nudeln, Kartoffeln, oder fast alles was euer Herz begehrt.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim anschauen meines Videos, beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:6]