

Riesen Roastbeef am Knochen mit südtiroler Spinatspätzle

Zutaten:

3 kg Roastbeef am Knochen
400 g gekochter Schinken
3 Zwiebeln
400 g Spinatspätzle
200 ml Sahne
200 g Parmesan
Weißwein
Salz und Pfeffer
Rum und Cola
Woodchunks

Zubereitung:

Etwa eine Stunde bevor ihr grillen wollt, legt ihr die Holzstückchen die ihr später zum smoken nehmen wollt in eine Mischung aus Rum und Cola ein. Diese saugen sich jetzt schön mit der Flüssigkeit voll und erlangen somit ein feines Aroma, dass an Cuba Libre und Urlaub erinnert. Außerdem wird der Grill vorgeheizt. Wir verwenden in unserem Video den Keramikgrill mit indirektem Setup und heizen ihn auf 130 - 150°C vor.

Kommen wir direkt zum Fleisch. Mit einem Messer ritze ich rautenförmig den Fettdeckel des Roastbeefs ein und würze dann alles ringsum mit Salz und Pfeffer.

Ist der Grill dann fertig vorgeheizt, gebe ich das erste Stück Räucherholz direkt in die Glut und dann kommt auch schon das Fleisch in den indirekten Bereich. Jetzt kommt noch ein Grillthermometer in die Mitte des Fleisches und der Grill kann ganz allein vor sich hin rödeln. Ich verwende den Meater+, inzwischen gibt es aber schon den Meater 2+, welcher meines Erachtens das mittlerweile das Beste Thermometer auf dem Markt ist. Gegrillt wird nun bis zu einer Kerntemperatur von 50°C.

Nach etwas mehr als 2 Stunden hat unser Fleisch die Kerntemperatur von 50-52°C erreicht und kann vom Grill genommen werden. Jetzt werden alle Lüftungsschlitze geöffnet und der Grill wird nochmal so richtig heiß gemacht. Außerdem nehme ich die Deflektorsteine heraus.

Dann geht es mit den Spinatspätzle weiter. Solltet ihr die Spätzle Frisch machen, dann mischt ihr 1 kg Mehl, 10 Eier, etwa 200 g pürierten Spinat, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig und schabt, bzw. reibt ihn dann in kochendes Salzwasser. Sollte der Teig zu fest sein, gebt einfach etwas mehr Spinat oder mehr Eier dazu und schon ist der Teig perfekt. Ich mache immer etwas mehr der Spätzle und friere sie portioniert weg. Somit habe ich für dieses Rezept schon fertige Spätzle und muss sie nicht frisch machen.

Den gekochten Schinken schneide ich jetzt ruck zuck in kleine Quadrate und die Zwiebeln werden gewürfelt. Auf dem Seitenkocher oder Kochfeld wird jetzt Butter oder Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzt und die Zwiebeln sowie der Schinken werden darin angebraten. Sind die Zwiebeln weich, wird alles mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Weißwein abgelöscht. Der Weißwein wird jetzt eingekocht. Sobald sich wieder etwas am Pfannenboden angesetzt hat, kommt nochmal ein Schuß Weißwein hinein, außerdem die Sahne in der dann der geriebene Parmesan geschmolzen wird. An Parmesan sollte hier nicht gespart werden. Nun kommen noch die Spätzle in die Sauce und müssen nur noch erhitzt werden.

Während die Spätzle warm werden kommt das Fleisch nochmal bei indirekter, hoher Hitze auf den Grill und wird von allen Seiten scharf angegrillt, damit es schöne Röstaromen bekommt.

Dann ist schon alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen!

[amd-yrecipe-recipe:75]

All meat BBQ Calzone - Die Mutter aller Pizzen

Zutaten:

- Pizzateig
- 1 Flat Iron Steak
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Pulled Pork Reste
- Bacon Jam
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- BBQ Sauce
- Alabama White Sauce
- Salz und Pfeffer
- geriebener Mozzarella
- 1 Kugel Mozzarella
- Bergblütenkäse

Zubereitung:

Bevor ich heute meine Pizza machen kann, muss ich erst einmal den Grill starten. Ich verwende meinen "" Keramikgrill, aber ein Kugel- oder Gasgrill gehen selbstverständlich auch. Im Grill richte ich mir eine direkte und eine indirekte Zone ein und heize ihn auf etwa 250°C vor. Darin werde ich heute zuerst das Steak grillen und das Hackfleisch braten. Das heißt aber auch, ich heize mir gleichzeitig die Gußpfanne, meine , im indirekten Bereich mit auf.

Während der Aufheizphase des Grills schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, die roten Zwiebeln in halbe Ringe und den Schnittlauch in feine Ringe. Nun sollte der Grill bei 250°C stehen und die Pfanne heiß sein. Jetzt gebe ich etwas Rapsöl in die fp35 und brate darin die das Hackfleisch krümelig an. Gleichzeitig gebe ich das Steak in den direkten Grillbereich und grille dieses beidseitig scharf an. Ich achte dabei heute darauf, dass das Steak nicht zu durch gegrillt wird, da es später nochmals in der Pizza erhitzt wird und dort schön saftig

bleiben soll. Ab einer von etwa 40°C nehme ich es wieder vom Grill. Ist dann auch das Hackfleisch soweit angebraten, werde ich es noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann ebenfalls vom Grill nehmen.

Jetzt muss ich den Grill etwas umbauen. Der halbe Deflektorstein, der den indirekten Bereich gebildet hat, kommt nun raus und den Pizzastein gebe ich jetzt zum aufheizen auf den Grillrost. Die Lüftungsschlitze des Grills mache ich jetzt wieder ganz auf und heize ihn somit wieder auf.

Bevor ich jetzt aber die Pizza belegen kann, muss ich noch schnell das Steak in Tranchen schneiden und mit würzen. Dann rolle ich mir einen Pizzateigling vor mir rund aus, bestreiche sie mit BBQ Sauce, verteile einige Steakstreifen darauf, belege alles mit einigen kleinen Scheiben Bergblütenkäse, Mozzarellascheiben, Schnittlauch, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebelringe, Pulled Pork Reste, Hackfleisch, geriebenem Mozzarella, einigen TL Bacon Jam und . Da die Pizza zugeklappt werden soll, darf ich natürlich nur eine Hälfte des Teiglings belegen und außerdem sollte etwas Rand nicht belegt werden. Sind alle Zutaten gleichmäßig in der Pizza verteilt, klappe ich einfach die eine Seite über die andere und drücke die Ränder kräftig zusammen, damit sie später im Grill zusammenbleiben.

Mein Grill steht nun auf einer Temperatur von 330°C und der Pizzastein ist heiß. Nun gebe ich die Pizza einfach auf den Stein und schließe den Deckel des Grills für etwa 4 Minuten. Schon ist die Mutter aller Pizzen fertig und kann zelebriert werden!

Ein Traum von einer Pizza!!! Macht sie mal nach und sagt beiseid. Die ist der Hammer. Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

All Meat BBQ Calzone

Die Pizza vom Keramikei



Die Pizzasuppe aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Schinken, Salami oder Baconwürfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
- 2 Dosen Pilze
- 700 ml Wasser
- 400 g Sahne-Schmelzkäse
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 1 Flasche BBQ-Sauce
- 1/2 Flasche Zigeunersauce
- 1 Pack passierte Tomaten

Zubereitung:

Für dieses wunderbare Partygericht verwenden wir jede Menge Gemüse. Dieses Gemüse müssen wir natürlich erst einmal vorbereiten und das sieht wie folgt aus: Die Paprikas werden von ihrem Kerngehäuse befreit und in grobe Stücke von etwa 2×2 cm geschnitten, die Zwiebeln werden geschält und grob, und der Knoblauch wird fein gehackt.

Jetzt ist es auch schon soweit, die Kohlen können gestartet werden. Dafür fülle ich meinen zu ungefähr 2/3 mit und zünde darunter einen . Auf den Anzündkamin gebe ich den . Wenn alles schön durchgeglüht ist, stelle ich den auf den Feuerstand und gebe die Baconwürfel hinein. Das mache ich im noch kühlen Zustand des Dutch Ovens, damit die Würfelchen richtig schön ihr Fett verlieren. In diesem Fett brate ich nun nach und nach alles an. So gewinnen die restlichen Zutaten wunderbar an Geschmack.

Zuerst gebe ich das Hackfleisch in den und brate es krümelig an. Ist dies geschehen, gebe ich die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Gleichzeitig wird nun alles gesalzen und gepfeffert. Das macht man am besten nach seinem eigenen Geschmack. Der eine mag es etwas salziger, der andere etwas schärfer.

Ist nun auch die Zwiebel weich, kommt schon die erste Flüssigkeit, die passierten Tomaten in den Dutch Oven. Außerdem gebe ich die Paprikastücke, Wasser und die Pilze noch dazu und verrühre alles sorgfältig. Auch die restlichen Zutaten gesellen sich jetzt in den Dopf und werden gekocht. Sobald die Paprikastücke weich sind wäre unsere Partysuppe jetzt schon fertig, aber es verhält sich hier, wie bei einem guten Gulasch. Je länger alles kocht, desto besser wird es schmecken. Deshalb ist dieses Partyrezept so toll. Es kann wunderbar vorbereitet werden und gart dann später von ganz allein.

Der Dutch Oven sollte jetzt nur noch schnell vom Anzündkamin runter, da sonst alles anbrennen würde. Ich stelle meinen mit geschlossenem Deckel auf etwa 12 - 16 noch glühende Briketts und lasse es so vor sich hin blubbern.

Diese Suppe kann wunderbar mit verschiedenen Broten, Nudeln oder auch Kartoffeln serviert werden. Probiert es aus, es lohnt sich. Viel Spaß beim nachgrillen und probieren.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:33]

Cheesburgerpizza

Zutaten:

- Pizzateig (500g Mehl, 1 Pack Trockenhefe, 1 TL Salz, Olivenöl und 250 ml Wasser)
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 10 Essiggurken
- Käse gerieben oder in Scheiben (Cheddar und Gouda)
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

Die Cheesburgerpizza ist etwas für unentschlossene. Pizza und Burger auf einmal? Geht das? Und wie! Es schmeckt sogar richtig lecker.

Zuerst werde ich die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten. Das kann man natürlich wunderbar schon vorbereiten. Sogar schon am Vortag.

Während die Zwiebel-Hack-Mischung in der Pfanne ist, schneide ich die Essiggurken schnell in dünne Scheiben und auch der Käse wird gleich noch in Streifen geschnitten. Somit ist die Schneidarbeit erledigt.

Spätestens am Tag, an dem es die Pizza geben soll, werde ich noch schnell die Zutaten für den Teig vermischen und für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Kurz bevor es losgeht heize ich dann meinen Pizzaofen an. Dieser schafft die 400°C ohne Probleme. Habt ihr "nur" einen Grill zur Verfügung, heizt ihr diesen auf voller Stufe ein. Denkt auch daran, den Pizzastein gleich im kalten Zustand mit in den Garraum zu geben, damit dieser langsam mit aufheizen kann und nicht springt.

Nun forme ich den Teig zu gleich großen Kugeln und aus diesen Kugeln

schlussendlich die Pizzaböden. Auf diesen Böden verteile ich das Ketchup und den Senf zu gleichen Teilen. Sie bilden somit den Saucenboden. Wenn ihr es etwas rauchiger haben möchtet, dann kommt an dieser Stelle auch noch die BBQ Sauce ins Spiel. Darauf gebe ich das Hackfleisch und die Essiggurkenscheiben. Zum Schluss und ganz oben auf streue, bzw. verteile ich den Käse.

So geht die Pizza in den Grill/Pizzaofen. In meinem Pizzaofen ist die Pizza dann nach etwa zweieinhalb Minuten fertig, wobei ich sie nach der Hälfte der Zeit um 180° drehe, damit beide Seiten gleich gebräunt werden.

Seid auch ihr unentschlossen ob Burger oder Pizza das nächste Mal anstehen? Dann macht doch einfach beides! Probiert es aus, es ist der Knüller.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:30]

Deep Dish Pizza Chicago Style

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen

- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.
- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.
- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser "Pizzapfanne" verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.
- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.

- Als nächstes werden nur noch 4 - 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilldauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 - 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy