

Cheeseburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbuns
- 1 Paprika
- Jalapenos
- 200 g Parmesan
- 200 g
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Frühlingszwiebeln
- Salatmischung für den Burger

Zubereitung:

Für diesen wohl käsigsten Cheeseburger der Welt stelle ich im ersten Schritt 5 Parmesankörbchen für die Sauce her. Dafür erhitze ich eine kleine Gusspfanne auf einem zur Hälfte gefüllten Anzündkamin. Sobald diese heiß ist, streue ich geriebenen Parmesan in dieses Pfännchen. Er soll später rund und ohne Löcher werden. Sobald der Parmesan auf der Unterseite geschmolzen und etwas goldbraun ist, drehe ich ihn mit einem Pfannenwender um und schmelze die zweite Seite. Ist auch diese goldbraun, stülpe ich diesen Parmesantaler über eine umgedrehte kleine Schüssel und forme so ein kleines Parmesankörbchen. Das muss nur schnell gehen, sonst kühlt der Taler aus. Außerdem sollte das fertige Körbchen etwa den gleichen Durchmesser haben, wie euer Burgerbun.

Jetzt ist aber das Schwerste an diesem Rezept auch schon erledigt und es geht an das würzen unseres Hackfleisches. Ich verwende dazu, wie in letzter Zeit häufig, die Jack Daniels Steakmischung. Die schmeckt so lecker, die muss man im Schrank stehen haben! Aus dem gewürzten Hackfleisch forme ich mir dann mit Hilfe einer Burgerpresse 5 Pattys. Außerdem schneide ich noch schell die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Dann kann auch endlich der Grill angeworfen werden.

Während dieser hochheizt, werde ich schnell das Geheimnis hinter dem käsigsten Cheeseburger der Welt lüften. Das heißt nämlich Chilli-Cheese Sauce. Und genau diese werde ich jetzt schnell im Topf machen. Diesen heize ich schnell auf und schmelze die Butter darin. Dann dünste ich die Paprikawürfel an. Nur solange, bis sie schön weich sind. Dann gebe rühre ich mit einem Schneebesen das Mehl möglichst klumpenfrei unter und lösche alles mit der Milch ab. Dabei muss man wirklich ständig rühren, da sonst eben die Klumpen entstehen. Nun wird der gewürfelte Bergkäse in die entstandene Sauce gegeben und mit der Gewürzmischung abgeschmeckt. Ist dann alles zu einer schönen, cremigen Sauce eingekocht, gehts auch endlich an den Grill.

Der ist für direkte Hitze vorbereitet und sollte mittlerweile bei etwa 200°C stehen. Darauf werden die Hackfleischpattys beidseitig scharf angegrillt und dann auf eine Kerntemperatur von etwa 58°C gezogen. Außerdem knuspere ich noch schnell die Buns auf und schon kann die Bauerei losgehen! Auf die untere Bunhälfte gebe ich eine Ladung BBQ Sauce, dann etwas Salat, das Patty und dann kommts. Nun stelle ich den Parmesankorb auf den Burger, fülle ihn mit Chili-Cheese-Sauce, verteile darauf Jalapenos und Frühlingszwiebeln und fertig. Nur noch den Deckel drauf und dann kann gegessen werden.

Ein Traum von Burger!!! Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim Nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:54]

Mit Weißwurst gefüllte Frühstücksbreze vom Grill

Zutaten:

- 500 g Mehl

- 1 Pack Hefe
- 50 g flüssige Butter
- 300 ml Milch
- 9 Weißwürste
- 200 g Bergkäse
- 200 g Mozzarella
- 2 Frühlingszwiebeln
- Gartenkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch
- Röstzwiebeln
- Weißwurstsenf

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem doch etwas außergewöhnlichen, aber super leckerem Rezept. Heute gibt es mal ein Frühstück vom Grill. Was genau? Eine mit Weißwürsten gefüllte und mit Käse überbackene Breze vom Grill. Wie wird das gemacht wollt ihr wissen? Auf geht's, ich erkläre es euch.

Zuerst mache ich mir aus dem Mehl, der Hefe, Butter und Milch einen Teig. Dieser sollte dann etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

In dieser Zeit werde ich schnell mal den Grill anheizen. Heute brauche ich 180°C und indirekte Hitze. Verwenden werde ich den , allerdings geht dieses Rezept natürlich auch in ziemlich jedem anderen Grill mit Deckel. Also starte ich nun mit dem meine Kohlen. Natürlich würde es auch ein tun. Sobald die Kohlen glühen, gebe ich den Rost in den Grill und lege den darauf. Dieser sollte immer gleich mit aufheizen und nicht kühl in den heißen Grill gelegt werden. Außerdem schneide ich noch schnell die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Kräuter fein.

Nachdem der Teig nun 30 Minuten gehen konnte, rolle ich ihn zu einer etwa 1 m langen Teignudel aus und schwinde ihn zu einer Breze. Das Schwierigste ist nun überstanden. Die Teigbreze muss nun auf ein Backpapier gelegt werden und wird dort mit den Händen platt gedrückt. Nun enthäute ich die Weißwürste und gebe sie auf den platten Teig. Des weiteren werde ich den Bergkäse noch gründlich um die Weißwürste verteilen und alles mit Röstzwiebeln bestreuen.

Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, in dem der Teig über die Füllung gezogen und wieder verschlossen wird. Dabei achte ich darauf, dass keine Löcher im Teig entstehen. Die so neu entstandene Riesen-Weißwurst-Breze wird jetzt noch

schnell mit dem Mozzarella bestreut und kommt dann samt Backpapier auf den heißen im Grill. Dort bleibt sie dann für die nächsten 30 - 40 Minuten bei geschlossenem Deckel und wird gebacken.

Serviert wird die Breze dann noch bestreut mit den Frühlingszwiebelringen und den Kräutern, mit leckerem und einem kühlen Frühschoppen. Ich sag euch, dass ist grandios. Macht es ruhig mal nach. Ist total einfach aber einfach lecker.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:50]

Smoked Tafelspitz mit Erdbeer-Spargel-Salsa

Zutaten:

- 1,7 kg Tafelspitz
- 3 Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Limetten
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Pack grüner Spargel
- 1 Pack Bärlauch
- Salz und Pfeffer
- 400 g Creme fraiche
- Wasabipaste
- 1 Schale Erdbeeren

Zubereitung:

Für das heutige Rezept beginne ich mit dem Tafelspitz. Da dieser am längsten braucht, fange ich auch mit ihm an. Mein Tafelspitz hat auf der Rückseite eine dicke Sehne, welche natürlich entfernt werden muss. Außerdem schneide ich das Fett auf der Oberseite rautenförmig ein, damit dieses später im Grill schön "schmelzen" kann und den Tafelspitz saftig hält. Dabei achte ich darauf, nicht in das Fleisch zu schneiden. Dann würze ich den Tafelspitz rundherum mit dem , führe ein in der dicksten Stelle des Fleisches ein und schon sind wir bereit den Grill zu starten.

Diesen bereite ich für ungefähr 130°C indirektes Grillen vor. Im Video verwende ich meinen Keramikgrill. Da habe ich sog. Deflektorsteine die mir den indirekten Berich schaffen. Im gebt ihr einfach die Kohlen links und rechts vom Fleisch in den Grill und beim Gasgrill bleiben die Brenner unter dem Fleisch einfach aus. Dann kommt noch etwas Räucherholz in die Glut und schon lege ich das Fleisch auf den Grill. Den Kerntemperaturfühler stelle ich auf 56°C ein.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich die Beilagen vor. Zuerst den Apfel-Wasabi-Dipp. Dafür werden die Zwiebeln fein gehackt und der Apfel ohne Schale . Dann vermischt man das alles in einer Schüssel mit dem Abrieb und dem Saft einer Limette, der ganzen Tube , Salz, Pfeffer und der Creme fraiche. Schon ist unser Dipp fertig.

Nun ist das Erdbeer-Spargel-Salsa dran. Dafür hacke ich den Bärlauch klein, würfle die Erdbeeren und eine weitere rote Zwiebel. Das vermische ich in einer weiteren Schüssel mit dem Abrieb und dem Saft der zweiten Limette, Salz, Pfeffer nach Geschmack und etwa 3 - 4 EL Olivenöl. Jetzt fehlt nur noch der Spargel. Von diesem entferne ich die holzigen Enden und schneide ihn in etwa 3 - 4 cm lange Stücke.

Als nächstes starte ich einen halben voller Briketts und platziere darauf den . Das mache ich, weil ich auf ihm in einer Pfanne die Spargel und später auch die Röstis anbraten werde. Ist die Kohle durchgeglüht erhitze ich eine kleine Gußpfanne auf dem Anzündkamin, gebe etwas von dem Olivenöl hineine und brate den Spargel schön kross an. Würzen werde ich ihn noch mit etwas Salz und kurze Zeit später ist er fertig. Sobald er abgekühlt ist, kommt er zu den restlichen Zutaten der Salsa und wird sorgfältig durchgemischt.

Dann werden noch die Kartoffeln geschält und in ein Küchentuch gerieben. Dieses Küchentuch drehe ich dann zusammen wie ein Bonbon und drücke so die ganze stärkehaltige Feuchtigkeit aus den Kartoffelraspeln heraus. Diese vermische ich in einer Schüssel mit den Eiern und würze alles mit dem Steakgewürz.

Sobald das Fleisch nun bei 56°C Kerntemperatur angekommen ist, nehme ich es aus dem Grill und wickle es zum ruhen in Alufolie. Dann heize ich den Grill hoch auf 230°C. Das mache ich, indem ich die Lüftungsschlitze ganz öffne. Gleichzeitig erhitze ich auf dem Anzündkamin die nächste und etwas Öl. Darin brate ich die Kartoffelröstis. Sobald der Grill eine hohe Temperatur erreicht hat, grille ich den Tafelspitz noch ringsherum scharf an und Sorge somit für Röstaromen.

Jetzt sind wir endlich fertig und können alles servieren. Ein kleiner, zugegebenermaßen etwas aufwändigerer Traum ist so entstanden.

Traut euch mal an so etwas heran, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:46]

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. Sollten 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 sage 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

[amd-yrecipe-recipe:42]

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, schütte 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 Anzündkamin 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 Reisessig
- 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 vorheize, gebe ich schon mal das Wasser, die Sojasauce, den Reisessig, 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]

Helvetia Burger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Baconstreifen
- 5 Eier
- 5 Krustensemmeln
- 5 Kartoffelpuffer tk
- Appenzeller in Scheiben
- Salz, Pfeffer Paprika, Cayennepfeffer, BBQ Rub
- BBQ 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 Möchtet 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

Griddleplate 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]

Flanksteakrolle mit Tomaten-Ananas-Salsa

Zutaten:

- 2 Flanksteaks zu je 1 kg

- 1 Paprikaschote
- ca. 7 große Champignons
- 3 Kugeln Mozzarella
- 1 Ananas
- 2 Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Mangochutney
- Küchenkräuter (Dill, Petersilie, Koriander, Schnittlauch)

Zubereitung:

Da die Salsa natürlich etwas durchziehen soll, bereite ich diese gleich mal als erstes zu. Dafür hacke ich die Küchenkräuter ganz fein und gebe sie in eine Schüssel. Und dann geht das große Schneiden los. Die Frühlingszwiebeln schneide ich in dünne Ringe, die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel. Bei den Tomaten lasse ich heute das Kerngehäuse drin, da ich die Flüssigkeit aus den Tomaten benötige. Nun kommt alles zu den Kräutern in die Schüssel.

Jetzt fehlt noch die Ananas. Diese brauche ich auch in kleinen Würfeln. Also auf gehts. Ich schneide mir eine Hälfte der Ananas ab, schäle sie und schneide daraus die Würfel. Die andere Hälfte versuche ich auszuhölen. Diese fungiert später als "Schüssel" für die Salsa. Dabei achte ich natürlich auch darauf, dass der Strunk intakt bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten.

Sind dann die Ananaswürfel auch in der Schüssel, würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer, Chiopottle Chili Pulver und dem Mangochutney, vermische alles gründlich und schon ist die Salsa fertig. Die kann jetzt gekühlt durchziehen und ihren wunderbaren Geschmack entfalten.

Im nächsten Schritt geht es um die Füllung der Steakrollen. Und für genau diese benötige ich nun die Pilze, den Mozzarella und die Paprika. Diese Zutaten werden alle in ganz feine Streifen geschnitten und beiseite gestellt.

Jetzt wird es allerdings etwas schwieriger. Es geht endlich ums Fleisch. Das Flanksteak ist ja ohnehin schon ein recht dünnes Stück Fleisch, aber das reicht heute noch nicht. Das Steak muss noch aufgeschnitten werden. Dafür lege ich es vor mich auf ein Brett und schneide es der Länge nach mit einem scharfen

Messer auf, aber auf keinen Fall durch. Es soll einfach der sog. Schmetterlingsschnitt gesetzt werden, damit ich das Fleisch aufklappen und schön füllen kann. Ist das getan, würze ich die aufgeklappte Innenseite mit der Gewürzmischung (Im Video ist es der PitPowder Beef von Ankerkraut) und fülle es mit den vorbereiteten Zutaten. Achtet dabei darauf, dass der Rand ungefähr 1-2 cm frei bleibt, dann fällt beim einrollen auch nichts heraus.

Einrollen ist das Stichwort, dass muss ich jetzt machen. Dabei achte ich darauf, dass ich das Steak quer zur Fleischfaser stramm einrolle, so lässt es sich später wunderbar gegen die Faser schneiden. Nun binde ich die Steakrollen mit Küchengarn stramm zu und schon sind wir fertig für den Grill.

Und den muss ich jetzt vorbereiten. Zuerst glühe ich einen ganzen Anzündkamin gefüllt mit Briketts vor und richte mir dann eine 50/50 Glutzone im Kugelgrill ein. Das bedeutet, die ganze Kohle kommt in meinem Fall nach links in den Grill, rechts ist keine Kohle. Nun lasse ich den Grill auf etwa 250°C vorheizen und grille mir dann meine Flanksteakrolle scharf über direkter Hitze für etwa 3 Minuten je Seite an und verpasse ihr somit ein paar Röstaromen. Ist dies rundherum geschehen, lege ich das Fleisch in die indirekte Zone und schließe den Deckel des Kugelgrills. Natürlich verwende ich einen Kerntemperaturfühler um den perfekten Garpunkt zu treffen. Dieser liegt heute bei 54°C.

Ungefähr 30 Minuten nach dem ersten angrillen ist unsere Steakrolle dann fertig. Nun nur noch schnell die Salsa in die eine Ananashälfte geben, ein paar schöne Scheiben von der Steakrolle schneiden und schon können wir dieses Highlight genießen. Bei uns gab es noch Honig-Kürbisschälchen dazu. Dieses Rezept findet ihr natürlich im Rezeptvideo.

Viel Spaß beim nachgrillen, lasst es euch schmecken!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:35]

Rotweinburger

Zutaten:

- 1,4 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Steakgewürz von Jack Daniels
- 1 L Rotwein
- 2 EL brauner Zucker
- 7 Burgerbrötchen
- 7 Scheiben Gouda
- 3 Tomaten
- Rucola
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf mittelscharf
- 6 EL Himbeeressig
- 2 Schalotten
- 2 Paprikaschoten

Zubereitung:

Für diesen wunderbaren Burger müssen wir, wie der Name schon vermuten lässt, erst einmal ne Flasche Rotwein öffnen. Diesen werde ich zuerst mit dem braunen Zucker in meinem auf dem zum kochen bringen und solange einkochen, bis ein schönes, dickflüssiges Rotweinsirup entsteht. Dadurch ist der Rotweingeschmack absolut komprimiert, dass schmeckt in guten Rindfleisch einfach bombastisch!

Während der Rotwein im Dutch Oven so vor sich hin kocht, ich die zwei Schalotten und die Paprikaschoten richtig fein. Daraus wird heute unsere Burgersauce hergestellt. Die Gemüsewürfelchen mische ich dann in einer Schüssel mit Joghurt, Ketchup, Senf, Himbeeressig und Mayonnaise gründlich durcheinander, würze es mit Salz und Pfeffer, und schon ist die Sauce fertig.

Nach ca. 45 Minuten ist die Rotweinreduktion dann soweit eingekocht und kann nun abkühlen. Würden wir diese Rotweinsauce heiß in unser Hackfleisch geben,

würde dieses direkt anfangen zu garen und das will ich natürlich noch nicht.

Ist dann nun alles soweit, würze ich das Hackfleisch mit der von Jack Daniels und gebe den Rotwein mit in die Schüssel. Das wird jetzt alles solange geknetet, bis sich der Rotwein und das Gewürz schön gleichmäßig verteilt hat und ein homogener Hackfleischteig entsteht. Diesen Teile ich in 7 gleichgroße Teile zu je etwa 200 g und forme daraus meine einzelnen Burgerpattys. Ich mache das mittlerweile gerne von Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine verwenden.

Nun bereite ich den für eine 2-Zonen-Glut vor. Das bedeutet in meinem Fall, ich gebe die vorgeglühten Kohlen aus dem Anzündkamin in die linke Hälfte meiner Garkammer. Diese ist dann der direkte Bereich. Rechts daneben ist dann ein Bereich, in dem keine Kohlen liegen, dass nennt man den indirekten Grillbereich. Über der direkten Zone grille ich meine Hackfleischpattys nun scharf an. So entstehen wunderbare Röstaromen und optisch schöne Brandstreifen, sog. Brandings auf dem Fleisch. Sobald sich das Hackfleisch vom Rost lösen lässt, werde ich es einmal umdrehen und dann im indirekten Bereich bei geschlossenem Deckel auf eine von ca. 56°C ziehen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über das Hackfleisch und überbacke die Pattys somit. Außerdem grille ich die auseinander geschnittenen Burgerbrötchen auf der Innenseite etwas an.

Nun ist es endlich an der Zeit, den Burger zu bauen!

Ich belege nun die Brötchen Unterseite mit etwas Rucola und gebe etwas von der Sauce darüber. Dann schneide ich mir zwei dünne Scheiben von einer Tomate runter, lege diese auf die Sauce und platziere das Hackfleischpatty darüber. Jetzt noch schnell den Brötchendeckel drauf legen und fertig ist er, unser Rotweinburger. Ich habe übrigens meine Burgerbrötchen auch selbst gemacht und zwar nach einem Rezept von BBQ aus Franken. Hier der Link zu den Semmelknödelburgerbuns vom Sven.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und vor allem beim genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:34]