

Oktoberburger - Der Burger für das Oktoberfest

Zutaten:

- 500 g Leberkäsebrät frisch und nicht vorgegart
- 1 Paar Weißwürste
- Salzstangen oder Salzbrezeln
- 4 Laugensemmel
- Radieschen
- Rucola
- rote Pfefferflakes und Koriandersaat
- 1 Packung Obazda
- Weißwurstsenf
- geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt müsst ihr die Salzstangen in einer Schüssel fein zerbröseln, den gemörsterten roten Pfeffer und Koriander dazu geben und alles mit dem Leberkäsebrät mischen. Dann entfernt ihr die Haut der Weißwürste, legt die mittig in das Leberkäsebrät und formt daraus einen schönen Laib. Kleiner Tipp: Mit feuchten Händen geht das ganz besonders gut und nix bleibt kleben. Diesen legt ihr nun in eine Grillschale, Bräter, Eisenpfanne oder ähnliches und stellt ihn dann beiseite.
2. Dann werden nur noch kurz die Radieschen in dünne Scheiben geschnitten und schon könnt ihr nach draußen gehen und euren Grill anfeuern.
3. Der Grill wird nun auf 180°C vorgeheizt. Mit den glühenden Kohlen schafft ihr euch einen indirekten Grillbereich. Das bedeutet, ihr legt die eine Hälfte der Kohlen links in den Grill und die andere nach rechts. So entsteht in der Mitte eine Zone ohne Kohlen, die sog. indirekte Zone.
4. In genau diese indirekte Zone kommt nun der Leberkäselaib. Wenn ihr später etwas Raucharoma am Leberkäse haben wollt, gebt ihr nun noch einige gewässerte Räucherchips in die Kohlen. So bleibt der Leberkäse

dann für die nächsten 50 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C im Grill.

5. Ungefähr 10 Minuten vor Schluss gebt ihr dann noch den geriebenen Käse über den Laib und wartet, bis dieser geschmolzen ist.
 6. Nun heißt es nur noch zusammenbauen. Auf die untere Hälfte der Laugensemmel kommt eine dicke Schicht Weißwurstsenf. Auf diese gebt ihr den Rucola und die Radieschen. Dann kommt endlich eine dicke Scheibe Leberkäse. Zum Schluss bestreicht ihr den Laugensemmeldeckel mit einer ordentlichen Portion Obazda und fertig ist der Oktober-ger.
 7. Viel Spaß beim nachmachen und 1 - 2 - gsuffa!
-

Cottage oder Shepards Pie

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL rote Pfefferbeeren
- 2 EL Worcestershire Sauce
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe
- 250 ml Rinderbrühe
- 500 g gefrorenes Gemüse
- Kartoffelbrei

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich für dieses Rezept meinen Grill vorheizen. Ich benötige am Anfang eine Temperatur von 230°C - 250°C und diese natürlich indirekt, also neben und nicht unter dem Gargut. Dann werde ich mir eine

- Eisenpfanne im Grill vorheizen und mit Olivenöl ausstreichen.
2. Als nächstes kümmere ich mich um die Zwiebeln und den Knoblauch. Beides wird geschält und klein gehackt.
 3. Nun werde ich in der heißen Pfanne das Hackfleisch krümelig anbraten. Wenn das getan ist, kommen Zwiebeln und Knoblauch mit hinein und werden weich gedünstet. Im Anschluss wird mit Salz, Pfeffer und roten Pfefferflocken gewürzt.
 4. Jetzt gebe ich die Worcestersoße Sauce, die Rinderbrühe, das gefrorene Gemüse und den Zwiebelsuppenmix dazu und lasse alles bei geschlossenem Grilldeckel für etwa 10 Minuten kochen.
 5. Jetzt wird die Grilltemperatur auf 170°C - 180°C gesenkt. Wenn das erreicht ist, streiche ich den inzwischen zubereiteten Kartoffelbrei auf das Fleisch, schließe den Grilldeckel und lasse alles für weitere 45 Minuten vor sich hin schmoren.
 6. Nach diesen 45 Minuten ist dieses phantastische Essen dann fertig und kann genossen werden. Guten Appetit!
-

Italienischer Hackbraten in der K8 Kastenform

Amazon.de Widgets

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- Zwiebeln
- 1 Ei

- Salz, Pfeffer, Basilikum
- 100 g Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Büffelmozzarella
- 100 g Parmaschinken
- Karoffeln
- Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich das altbackene Brötchen in lauwarmen Milch einweichen, eine Zwiebel ganz fein Hacken und mit dem Ei und dem BBQ Rub mit dem Hackfleisch vermischen.
2. Als nächstes wird die Füllung hergestellt. Dafür Hacke ich den Knoblauch, schneide die getrockneten Tomaten in Streifen und zerkleinere die Oliven und den Mozzarella. Im Anschluss wird alles in einer Schüssel miteinander vermengt.
3. Nun wird das Hackfleisch auf einem Backpapier rechteckig ausgerollt. Sollte es noch zu sehr kleben, ist es zu feucht und kann durch die Zugabe von Semmelbröseln angedickt werden. Die Masse sollte auf eine ungefähre Größe von 30 x 40 cm gebracht werden.
4. Jetzt verteile ich die Füllung auf dem Hackfleisch, wobei darauf zu achten wäre, die Ränder frei zu lassen, damit der Hackfleischteig später schön abschließt.
5. Ist jetzt alles zu einer Rolle geformt und sind die Enden verschlossen, wird der Braten noch mit Parmaschinken eingewickelt und kann somit in den Dutch Oven. Zur Sicherheit lege ich den Boden des Dutch Ovens auch noch mit Schinken aus.
6. Nun werde ich noch einige Kartoffeln in Ecken, Zwiebeln in Viertel und Cherrytomaten in Hälften schneiden und rings um den Braten verteilen. Zuletzt kommt noch etwas frisches Basilikum über alles verteilt und dann gehts auch schon ab zu den Kohlen.
7. Wie immer werden erst einmal die Briketts vorgeglüht. Ich verwende hier 22 Stück, von denen 8 unter den Dutch Oven und 14 auf seinen Deckel kommen. So kann der Braten nun für etwa 1 Stunde garen.
8. Nach dieser Stunde ist der wunderbare Hackbraten auch schon fertig. Die

zugegebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten sind eine sehr leckere Beilage für den Hackbraten.

9. Bleibt mir nur noch, einen guten Appetit zu wünschen!

Ossobuco aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 kg Kalbsbeinscheiben
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Olivenöl
- 4 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 5 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rinderbrühe
- 700 ml Weißwein
- 1 Bund Basilikum
- 2 Thymianzweige
- Schale einer Zitrone
- 2 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Anfangs kümmere ich mich erst einmal um die Arbeit, bevor der Spaß am Dutch Oven kommt. Das heißt, zuerst schneide ich das ganze Gemüse klein. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, die Karotten in halbe und der Sellerie in ganze Scheiben. Den Knoblauch, das Basilikum und den Schnittlauch werde ich hacken.
2. Wenn dann das ganze Gemüse und die Kräuter fertig bearbeitet sind,

kommt das Fleisch an die Reihe. Die Scheiben werden beidseitig nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in Mehl gewendet.

3. Jetzt werden ungefähr 28 Briketts vorgeheizt und unter den Dutch Oven gelegt. Erst einmal alle, damit wir eine richtig hohe Hitze zum Anbraten bekommen. Im Dutch Oven erhitze ich währenddessen etwas Olivenöl und brate dann die Kalbsbeinscheiben von beiden Seiten scharf an. Wenn sie schön angeröstet, also leicht braun sind, nehme ich sie wieder aus dem Dutch Oven und stelle sie beiseite.
4. Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie stark im Bratensatz der Beinscheiben angedünstet. Wenn auch das erledigt ist, kommt noch das Tomatenmark mit in den Dopf und wird mitgeröstet.
5. Nach kurzer Zeit lösche ich dann alles mit der Rinderbrühe und dem Weißwein ab, gebe Thymian und Basilikum dazu und kann die Beinscheiben wieder hinein legen. Dabei reicht es, wenn diese nur bis zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Sie müssen nicht komplett untergetaucht sein, können das aber natürlich.
6. Jetzt wird der Dutch Oven geschlossen und auf den Deckel gebe ich nun 11 - 14 von den Briketts. So lassen wir alles 1 - 1,5 Std. garen. Die Garzeit hängt ein wenig davon ab, wie zart eure Beinscheiben werden sollen. Je länger gegart wird, desto zarter wird alles, verkocht aber auch leicht. Am besten schaut man ab ner Stunde mal in den Dopf, so kann man erkennen, wie weit das Fleisch ist.
7. Kurz vor Schluss der Garzeit muss man natürlich noch die Beilagen machen. Hier empfiehlt sich z.B. leckere Nudeln, Kartoffelbrei oder auch Salzkartoffeln. Da sind Geschmäcker ja verschieden.
8. Jetzt noch anrichten und fertig. Einen guten Appetit!

Sommerliches Zitronenflankstak

Zutaten:

- 800 g Flanksteak

Marinade:

- 1 Bio Zitrone
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Cup frischer Rosmarin
- 1/4 Cup Zitronensaft
- 1/3 Cup Olivenöl
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL roter Pfeffer
- 1/2 TL Salz

Dressing:

- 3 EL Zitronensaft
- 1/3 Cup Olivenöl
- 2 TL Zitronenschalenabrieb
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1/2 TL roter Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Als erstes schäle ich den Knoblauch und stelle dann die Marinade her. Dafür gebe ich alle Zutaten der Marinade in einen Mixer und lass diesen etwa 2-3 Minuten laufen.
2. Dann pariere ich das Flanksteak, d.h. alles überschüssige Fett und Sehnen werden entfernt. Außerdem schneide ich das Steak auf einer Seite rautenförmig ein, damit die Marinade besser einziehen kann und das Steak sich auf dem Grill nicht verformt.
3. Wenn ich das getan habe, gebe ich das Fleisch in eine Schüssel und knete die Marinade einige Minuten von allen Seiten ins Fleisch. Nun kann es etwa 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Jetzt wird der Grill gestartet. Ich benötige heute sehr hohe Hitze und außerdem einen indirekten und einen direkten Grillbereich. Also glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und gebe diese dann in die

linke Hälfte meines Grills.

5. Wenn dann Grillrost und Gußrost vorgeheizt sind, wird das Flanksteak etwa 2-3 Minuten von beiden Seiten auf dem Gußrost angeröstet und wandert dann in den indirekten Bereich.
 6. Dort streiche ich es alle paar Minuten mit dem Dressing in regelmäßigen Abständen ein. Für das Dressing mische ich einfach alle dafür vorgesehenen Zutaten in einer Schüssel und streiche das Fleisch mit einem Rosmarinzweig ein.
 7. So grille ich das Steak bis zu einer Kerntemperatur von 58°C, was in etwa medium entspricht. Das kann abhängig von Fleisch, Grilltemperatur, etc. unterschiedlich lange dauern. Bei mir sind es ca. 20 Minuten.
 8. Bei einer Kerntemperatur von 58°C ist mein Steak nun fertig und ich kann es nach einer kurzen Ruhephase anschneiden und genießen.
 9. Als Beilage gibt es selbstgemachte Pommes mit dem BBQ Pomesgewürz.
-

Börek vom Grill mit Grillgemüse und Joghurtsauce

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

Zutaten Börek:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 3 gehackte Tomaten
- 1/2 EL Thymian
- 1 Bund Petersilie

- 1 EL Tomatenmark
- 1,5 Knollen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 scharfe Peperoni
- 1 fertigen Yufka Teig

Amazon.de Widgets

Zutaten Joghurtsauce:

- 500 ml Joghurt natur
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 EL Piment
- 1/2 Knolle Knoblauch
- 1/2 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl

Zutaten Gemüse:

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

Zubereitung:

1. Zuerst stelle ich die Joghurtsauce her. Dafür reibe ich die geschälte Zwiebel, presse die Knoblauchzehen und vermische alles mit den

restlichen Zutaten in einer Schüssel. Nach dem abschmecken kann die Sauce in den Kühlschrank und dort noch richtig schön durchziehen.

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

Bavaria Blue Dog

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

Zutaten:

- 5 Bockwürste
- 5 HotDog Brötchen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie

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

Zubereitung:

1. Bei diesem Rezept kann ich zuerst mal den Anzündkamin zur Hälfte mit Briketts befüllen und anzünden. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, kommen sie in eine Hälfte des Grills. Jetzt leg ich noch schnell den Grillrost drauf und lass das ganze heiß werden. Den Deckel benötige ich heute erst später und auch nur ganz kurz.
 2. Als nächstes werde ich den Salat herstellen. Dafür reibe ich die Karotten klein, hacke den Staudensellerie und die Zwiebel und gebe alles in eine Schüssel. In diese gebe ich jetzt noch die Mayonnaise, den Senf, den Zucker, Salz, Pfeffer und den Basilikum und verrühre alles gründlich miteinander. Schon ist der Salat fertig.
 3. Nun schneide ich den Käse in kleine Stücke und lege die Würste auf den Grill. Während diese grillen fülle ich den Käse in die aufgeschnittenen Brötchen.
 4. Wenn dann die Würstchen fertig sind gesellen sie sich zu dem Käse in die Brötchen und wandern zusammen auf den Grill. Jetzt ist es an der Zeit, den Deckel zu schließen. Nur solange bis der Käse geschmolzen ist.
 5. Jetzt nur noch mit der BBQE Sauce und dem Salat belegen und fertig ist unser Party HotDog.
-

Argentinisches Rinderfilet und Papaya-Pasta

Zutaten für Rinderfilet:

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

Zutaten Papaya-Pasta:

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

Zubereitung:

1. Als erstes wird das Fleisch pariert. Das heißt, die Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werden entfernt.
2. Dann vermischt man sämtliche Zutaten für die Marinade miteinander und streicht damit sorgfältig das Fleisch von allen Seiten ein. Nun kann das

Filet für mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen.

3. Nach Ablauf der 3 Std. wird der Grill vorgeheizt. Dafür glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und schütte diese dann auf eine Hälfte des Kugelgrills. Jetzt muss nur noch der Rost heiß werden.
4. Während der Anzündkamin durchglüht, bereite ich die Pasta vor. Dieses Rezept ist ein sogenanntes OnePot Rezept, was nichts anderes heißt, dass alles zusammen in einem Topf gekocht wird. Dafür gebe ich alle Zutaten, außer den Frischkäse und die Papaya in den Dutch Oven.
5. Wenn ich dann soweit bin, brate ich das Filet im Kugelgrill scharf über den Kohlen an. Pro Seite bleibt es etwa 2 Min. über direkter Hitze. In der Zwischenzeit kann ein weiterer Anzündkamin mit etwa 20 Briketts aufgeheizt werden. Diese sind für den Dutch Oven.
6. Nach Ablauf der ca. 4 Minuten lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich, verkable es mit einem Kerntemperaturfühler und lasse es dort mit geschlossenem Deckel bei etwa 200°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C liegen. Das hat bei mir etwa 30 Min. gedauert.
7. In diesen 30 Min. werden auch die Nudeln noch gekocht. Dafür einfach den Dutch Oven auf die 20 Briketts stellen (man benötigt eigentlich nur Unterhitze) und ebenfalls die 30 Min. warten. Dann einfach noch die Papayawürfel und den Frischkäse mit hinein geben und im Dutch Oven warm halten. Jetzt aber nicht mehr kochen lassen, also den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.
8. Das Rinderfilet vom Grill nehmen, ein paar Minuten ziehen lassen und fertig ist dieses wunderbare Grillmenü.

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


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

Uruguayisches Roastbeef

Uruguayanisches Roastbeef vom Pelletgrill

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

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Den Fettdeckel des Fleisches rautenförmig einritzen. Dabei ist darauf zu achten, nur das Fett und nicht in das Fleisch zu schneiden
2. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen
3. Aus Olivenöl, Senf, Honig und Rum eine Marinade herstellen und dann das Fleisch damit einreiben.
4. Jetzt wird das Roastbeef etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegengelassen, damit es etwas erwärmt wird und nicht kalt in den Grill kommt.
5. In dieser Zeit wird der Grill auf 110°C vorgeheizt.
6. Dann kommt das Fleisch indirekt in den Grill, bis es eine Kerntemperatur

von 50°C erreicht hat. Das dauert etwa 3 Stunden.

7. Jetzt wird der Grill für direkte starke Hitze vorbereitet und das Roastbeef wird von beiden Seiten noch scharf angegrillt. In dieser Phase bilden sich Röstaromen.
8. Bei einer Kerntemperatur von insgesamt 56°C ist das Fleisch fertig und kann serviert werden. Ich habe dazu noch Steakpfeffer gereicht.
9. Dazu passen z.B. Yorkshire Pudding und Petersilienkartoffeln

Cheeseburgerkuchen **vom** **Pelletgrill**

Hi und willkommen zum neuen Rezept von AJ BBQ, dem Kotelett Hawaii mit Beer Mac'n Chesse.

So oder so ähnlich wird es später aussehen, und wie das geht, erfahrt ihr hier.

Zutaten Kotelett Hawaii:

- 6 Koteletts
- 1/2 Dose Ananas gewürfelt
- 80 g geriebener Käse
- ca. 80 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer

1. In die Koteletts werden mit einem scharfen Messer Taschen geschnitten, in die man dann die Ananas, den Käse und den Bacon füllen kann. Dabei sollte man einen etwa 5mm breiten Rand ungefüllt lassen, damit die Füllung auch im Fleisch bleibt und nicht raus läuft.
2. Als nächstes werden die Taschen mit Zahnstocher wieder verschlossen und der Grill wird vorgeheizt. Gewürze sind bisher noch keine im Spiel.
3. Nun werden die Koteletts sehr scharf angegrillt. Am Besten, wie im Video

zu sehen ist, auf einem Anzündkamin oder einem anderen sehr heißen Hilfsmittel wie z.B. einem Oberhitze Grill, der Sizzlezone oder ähnlichem.

4. Dann wird das Fleisch nur noch einige Zeit in der indirekten Zone auf etwa 68°C Kerntemperatur erwärmt und die gefüllten Koteletts sind fertig

Zutaten Beer Mac'n Cheese:

- 500 g Makkaroni
- 500 ml Milch
- 1 1/2 Flaschen Bier
- 100 g Butter
- ca. 5 EL Mehl
- 250 g geriebener Käse
- 250 g Baconwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Muskat

1. Zuerst werden die Nudeln nach Packungsanleitung gekocht. In der Zwischenzeit lässt man die Butter in einem Topf schmelzen und macht mithilfe des Mehls eine Mehlschwitze.
2. Dann löscht man alles mit der Milch ab und gibt unter ständigem Rühren das Bier mit hinzu. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Soße eine schöne cremige Konsistenz erreicht.
3. Nun wird nur noch schnell nach eigenem Geschmack gewürzt und etwas mehr als 3/4 des Käses hineingegeben, bis dieser schmilzt. Zum Schluss wird jetzt noch der Bacon ausgelassen.
4. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, werden diese abgeschüttet, in einen Grillfesten Bräter gegeben und mit Bacon und Soße sorgfältig durchmengt. Jetzt streut man den restlichen Käse und wer möchte 1 - 2 Hände voll Paniermehl über die Makkaronimischung und es geht ab nach draußen auf den Grill. Durch die evtl. Zugabe von Paniermehl werden die Mac'n Cheese schön crunchy.
5. Der Bräter wird noch mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt und kann nun auf dem auf 180°C vorgeheizten Grill gestellt werden. Dort bleibt er nun 35 Min. bis er nochmal aufgedeckt, also der Deckel oder die Folie entfernt wird und weitere 25 Min. garen kann. Der Deckel des Grills ist

natürlich die ganze Garzeit über geschlossen.

6. Wenn nun die Oberfläche der Makkaroni schön goldgelb ist sind unsere Nudeln fertig und können serviert werden.

Vielen Dank für euer Interesse und viel Spaß beim Nachmachen,

Euer Andy