

Schwäbischer Krautkuchen vom Grill

Zutaten:

Bratwürste nach Wahl
1 Spitzkohl
250 g Mehl
75 ml Wasser
300 ml saure Sahne
5 Eier
125 g Butter
250 g Speckwürfel
Salz und Pfeffer
Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Im ersten Schritt wird aus dem Mehl, dem Wasser, einem Eigelb, 1/2 TL Salz und der Butter ein schöner Teig geknetet. Dieser Teig wird zu einer Kugel geformt, in Klarsichtfolie gepackt und für 45 Minuten im Kühlschrank beiseite gelegt.

Nun schneide ich den Spitzkohl in zwei Hälften, entferne den Strunk und schneide dann alles in feine Streifen. So entsteht unser Kraut für den Kuchen.

Die meiste Arbeit ist somit erledigt und es geht an den Seitenkocher. In einer Gußpfanne von Petromax lasse ich die Speckwürfel aus. Dafür gebe ich sie in die kalte Pfanne und stelle es so auf den voll aufgedrehten Seitenkocher oder das Kochfeld. So verliert der Speck schön langsam sein Fett und wird schön knusprig. Gleichzeitig erhalten wir durch das Fett des Specks eine wunderbar aromatische Grundlage das Kraut schön weich zu dünsten. Ich verwende sehr gerne Spitzkohl, da er meines Erachtens aromatischer und im Magen wesentlich bekömmlicher ist. Ist das Kraut schön weich, wird es nur noch mit 1-2 EL Mehl bestäubt und darf dann erst mal wieder abkühlen. Die Zeit des Abkühlens nutze ich jetzt, um meinen Grill auf 200°C indirekte Hitze vorzubereiten. Da ich in meinem Rezeptvideo den Keramikgrill verwende, erreiche ich das, indem ich die Deflektorsteine über der

Glut einsetze.

Nach Ablauf der 45 Min. Teigruhezeit und nachdem alles vorbereitet ist, wird jetzt der Teig ausgerollt, dass er in die Gußpfanne (hier die FP35 von Petromax) passt. Die Pfanne könnt, müsst ihr aber vorher nicht fetten. Die Ränder werden schön angedrückt und in Form gebracht. Nun vermische ich die saure Sahne mit 3 Eiern und einem zusätzlichen Eigelb in einer Schüssel, würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack. Es empfiehlt sich aber, etwas bayerisch angehauchte Gewürze wie Kümmel, Lorbeer und Wachholder zu verwenden. Selbstverständlich gehen auch fertige Gewürzmischungen.

Diese Mischung vermenge ich nun mit dem erkalteten Kraut und fülle alles in den vorbereiteten Kuchenteig. Jetzt klappe ich die Ränder des Teiges etwas um und gebe die Pfanne bei den vorgeheizten 200°C für etwa 45 Minuten indirekt in den Grill. Sind diese vorbei verteile ich um die Pfanne im Grill nur noch schnell die Bratwürste und grille diese so schön fertig, bis sie eine feine karamellisierte Haut haben und innen schön saftig sind. Hier ist es natürlich überaus hilfreich, wenn man dementsprechend viel Grillfläche hat. Ist das nicht der Fall, kommt ihr nicht umher, einen weiteren Grill für die Würste zu starten.

Jetzt bleibt nur noch eins, essen!. Dafür schneidet man den Kuchen einfach in Stücke und serviert ihn mit den Würsten und etwas Senf auf einem Teller. Ein überaus einfaches Rezept, dass aber extrem lecker ist und das es bei mir schon bald wieder geben wird.

[amd-yrecipe-recipe:73]

Der nackte HotDog mit Weißwurstkartoffeln

Zutaten:

1 kg Hackfleisch

6 HotDog Buns
6 Weißwürste
24 Baconscheiben
400 g geriebenen Bergkäse
200g Cheddar am Stück
2 kg Kartoffeln
BBQ Sauce
BBQ Rub nach Wahl
1 Becher Creme Fraiche
7 EL Weißwurstsenf
5 EL Miracel Whip
Knoblauchbutter
3 Zwiebeln
Senf
Essiggurken

Und los gehts:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu einem weiteren ungewöhnlichen Rezept hier bei AJ BBQ. Auch diese Mal wollten wir uns etwas von der Menge abheben und grillen daher etwas kurios.

Bevor es losgeht, heize ich mir den Grill auf 200°C vor und bereite eine indirekte Zone, also eine Zone unter der sich nicht direkt Feuer oder Glut befindet, vor. Im ersten Schritt bereite ich dann die Hasselback-Kartoffeln vor. Hierfür schneide ich sie hauchdünn wie einen Fächer ein. Aber Achtung, nicht durchschneiden. Solltet ihr das noch nicht gemacht haben, empfehle ich euch, die Kartoffel zwischen zwei Kochlöffel zu legen. Somit könnt ihr sie gar nicht durchschneiden. Die so vorbereiteten Kartoffeln werden dann in eine Gußpfanne oder Edelstahlform gegeben, mit Olivenöl überstrichen und mit einer feinen Gewürzmischung gewürzt. Ich verwende hier gerne Pommesgewürz, aber es gehen natürlich auch BBQ Mischungen oder einfach nur Salz, Pfeffer, Paprika, etc. Was halt das Herz so begehrt. Diese Pfanne kommt jetzt auf den bereits vorgeheizten Grill in den indirekten Bereich und braucht nun etwa 1 - 1 1/4 Std. Grillzeit, bis die Kartoffeln gar sind. Allerdings sind wir mit den Kartoffeln noch nicht fertig und so sehen wir sie schon in etwa 45 Minuten wieder.

In der Zwischenzeit gehts mit Schneidarbeit und anderen Vorbereitungen weiter.

Eine Zwiebel wird in feine Würfelchen gehackt, zwei weitere in halbe Ringe geschnitten, den Cheddar schneide ich in längliche Blöcke und die Gurken in dünne Scheiben. Für unsere Kartoffeln wird jetzt noch das Topping hergestellt. Hierfür kommt der geriebene Bergkäse in eine Schüssel und wird mit den kleingehackten Zwiebeln, dem Weißwurstsenf, der Creme Fraiche, der Miracel Whip, den Gurkenscheiben und den in Würfel geschnittenen Weißwürsten vermischt. So gebe ich alles nach den ersten 45 Minuten grillzeit gleichmäßig verteilt über die Kartoffeln und schließe den Grill wieder.

Weiter geht es mit dem Hackfleisch. Das würze ich einfach mit gutem Steakpfeffer. Das könnt ihr natürlich auch nach Wunsch Würzen. Ich empfehle nur, hier keinen Rub zu verwenden, damit es nicht zu viele Geschmäcke und Eindrücke im Mund werden. Nun kommt ein weiteres Highlight. Unsere HotDog-Wurst ist nämlich keine Wurst in dem Sinne, sie hat noch nicht mal eine Wursthaut. Sie bekommt einen feinen Speckmantel! Ich nehme mir einen der Cheddarstifte, ummantle ihn mit Hackfleisch und forme alles so, dass es wie eine Wurst aussieht. Dann wickle ich diese "Wurst" in Speck und fertig ist unser HotDog-Würstchen. Achtet dabei darauf, die Hackfleischschicht komplett um das Hackfleisch zu schließen, sonst läuft später der Käse heraus und wir möchten ihn doch im Würstchen haben.

Diese Würstchen grille ich jetzt noch schnell neben der Pfanne mit den Kartoffeln bis das Hackfleisch durch, der Speck schön kross und der Käse saftig geschmolzen ist. Mit einem kleinen bisschen Timing ist dann alles gleichzeitig fertig und unser HotDog kann gebaut werden. Dazu gebe ich ein paar weitere Scheiben der Gurken auf das mit Knoblauchbutter bestrichene Brötchenunterteil, verteile darauf einige der halben Zwiebelringe und begieße alles mit BBQ Sauce (in unserem Fall Alabama white Sauce). Jetzt muss darauf nur noch unsere Wurst, ein wenig Senf und der Brötchendeckel gegeben werden und der HotDog ist fertig. Jetzt nur noch mit den Kartoffeln anrichten und es heißt: Guten Appetit!!!

[amd-yrecipe-recipe:71]

Der Doughnutburger

Zutaten:

Doughnuts
800 g Hackfleisch gemischt
ein paar Tomaten
einen Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
etwa 200 ml Gemüsebrühe
2 Spitzpaprika
Fenchel gemahlen
40 ml Kaffee
Basilikum
Zimt
Kreuzkümmel
Paprikamark
Käse
Feldsalat
Speck oder roher Schinken
Salz und Pfeffer
Chilipulver

Vorbereitung:

Hallo Freunde, endlich fangen wir mal an, unsere Homepage zu überarbeiten. Ihr glaubt ja nicht, wie viel Arbeit das macht. Nach über einem Jahr beginnen wir einfach mal mit einem unglaublich leckeren, aber ebenso unglaublich außergewöhnlichem Rezept. Dem Doughnutburger!

Wie bei allen Rezepten beginne ich mit dem Schneiden der Zutaten, dann haben wir das schon mal von der Backe. Dafür schneide ich die Spitzpaprika in feine Würfelchen und die Frühlingszwiebeln in Ringe. Bei den Frühlingszwiebeln trenne ich noch nach hellen und dunklen Teilen und lege alles bei Seite. Zum Schluss wir der Knoblauch noch fein gehackt.

Burgersauce:

In einem Dutch Oven (in meinem Fall der FT 4,5 von Petromax) oder einfach in einem Topf dünste ich nun die hellen Teile der Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Spitzpaprikawürfelchen an und karamellisiere alles mit braunem Zucker, sobald es weich ist. Ist der Zucker dann geschmolzen, gebe ich etwas Paprikamark dazu und röste, bzw. karamellisiere das noch geschwind mit. Dann wird die Brühe angegossen und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Hier wird nach eigenem Geschmack gehandelt. Vor allem das Chilipulver müsst ihr nach eurem Gaumen verwenden. Ich persönlich mag es immer etwas schärfer. Nun lasse ich alles ungefähr 10 - 15 Minuten einkochen. In dieser Zeit hacke ich den Basilikum klein und mische etwas Stärke in den Kaffee, damit unsere Sauce später eine gute, saucige Konsistenz bekommt. Ist die Zeit abgelaufen, gebe ich dann besagten Kaffee, Basilikum und die restlichen Teile der Frühlingszwiebel mit in den Dutch Oven und dicke ein letztes Mal die Sauce an, indem ich sie mit dem Stärkekaffee nochmal aufkoche. Schon ist eine mal etwas andere Sauce fertig. Mit etwas andere meine ich natürlich die Basis der Sauce. Die ist heute mal nicht auf Tomate, sondern auf Paprika aufgebaut.

Burgerpatty:

Zu unserem Burgerpatty gibt es nicht viel zu sagen. Zuerst wird das Hackfleisch aber erst einmal gewürzt. Am liebsten würze ich meine Pattys nur mit Salz und Pfeffer, in diesem Fall kommt aber noch eine feine und scharfe Gewürzmischung unserer Freunde aus dem Sachsenland, den Sachsengrillern, hinein. Das Hackfleisch wird nun zu einer homogenen, also klebrigen Masse geknetet. Im Video machen wir bei einer Challenge mit und unser Patty wird einfach riesen groß. Natürlich kann es auch in normale Portionen zu normalen Pattys geformt werden, sodass sie dann perfekt auf unsere Doughnuts passen. Ich drehe bzw. forme meine Pattys am liebsten mit der Moesta Burgerform. Hier kann ich gleichzeitig vier gleichgroße Pattys machen und spare mir somit enorm viel Zeit. Außerdem lassen sie sich hervorragend aus der Form nehmen.

Grillen:

Für die Pattys brauchen wir zunächst mal enorm starke Hitze. Ich möchte, dass sie außen schön Kross werden, also die sog. Maillard-Reaktion einsetzt. Im Prinzip reagieren hier die Zuckermoleküle mit den Aminosäuren im Fleisch und es entsteht eine super leckere, aromatische Röststoffschicht am Fleisch. Dabei bleibt das Fleisch im Inneren schön saftig. Grillt ihr, wie ich im Video, auf einer

Feuerplatte, so legt ihr die Pattys so nah an das innere Loch wie möglich. Hier entsteht die meiste Hitze. Bei allen anderen Grills empfehle ich für diese Phase den direkten Grillbereich, also den Bereich direkt über dem Feuer. Nach dem ersten Mal wenden belege ich die bereits gegrillte Seite mit weiteren Frühlingszwiebelscheibchen, in Scheiben geschnittenen Cherrytomaten, rohem Schinken und Käsescheiben. Bei der Feuerplatte muss das Patty nun mit einer Burgerglocke abgedeckt werden, damit der Käse schön schmelzen kann und alles gleichmäßig durch wird. Bei einem Grill mit Deckel macht ihr den jetzt einfach zu. Nach einigen Minuten muss man nur etwas aufpassen und die Pattys aus dem starken Hitzebereich in einen weniger heißen, bzw. bei anderen Grills in den sog. indirekten Bereich, also den Bereich unter dem kein Feuer ist, legen.

Burgerbau:

Ist das Fleisch dann endlich auf die richtige Garstufe gebracht, kann ich endlich meinen Burger bauen. Hierfür schneide ich die Doughnuts einfach auf, belege die untere Seite mit den Salatblättern, verteile darauf etwas unserer leckeren Burgersauce und belegen alles mit dem Fleisch. Nun kommt nur noch der obere Teil des Doughnuts wieder an seinen Platz und fertig ist der wohl außergewöhnlichste Burger meiner Grillzeit.

[amd-yrecipe-recipe:70]

Asiatische baked Beans und Schweinefilet aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl

- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 + 120 g brauner Zucker
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Ananas
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 ml BBQ Sauce
- 120 ml Bier
- 2 TL Senf
- 2 TL Ahornsirup
- 3 Dosen Bohnen
- 300 g Pankomehl

Zubereitung:

Und schon geht es ans Zubereiten. Als erstes werde ich die Ananas schälen und einfach in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden. Und dann bleibe ich auch gleich beim schneiden. Die Paprika und die Zwiebel schneide ich in Würfel, den Knoblauch und die Chili werden schnell fein gehackt und den Bacon halbiere ich einfach.

Das war es auch schon mit schneiden und ich kann den Anzündkamin anwerfen. Den nehme ich heute nicht nur zum anfeuern der Briketts, sondern sogar um auf ihm zu grillen. Dazu aber gleich mehr. Erst einmal werde ich 26 Briketts in ihm vorglühen und gleichzeitig einen Gußrost auf ihm plazieren, sodass dieser richtig heiß werden kann. Sobald das passiert ist, lege ich die Ananasscheiben nacheinander auf den Rost. Somit werden die Schnittflächen schön geröstet und karamellisieren somit wunderbar. Dadurch entfaltet die Ananas ihr Aroma noch wesentlich stärker.

Ist das dann erledigt, schütte ich sämtliche glühenden Briketts aus dem Anzündkamin auf eine feuerfeste Unterlage, in meinem Fall der Dutch Oven Tisch von Petromax, und heize darüber meinen Dutch Oven vor. Sobald dann auch

dieser heiß ist, gebe ich den Bacon hinein, lasse diesen aus und dünste dann die Gemüsewürfel, den Knoblauch und die Chilis im Baconfett an.

Im nächsten Schritt kommt endlich etwas süßes zum Einsatz. Der braune Zucker kommt in den Dutch Oven. Dieser schmilzt jetzt schön und karamellisiert das Gemüse. Hier sollte man aber auf jeden Fall dabei bleiben, denn der Zucker brennt ziemlich schnell an und dann schmeckt alles einfach nur bitter. Nach einigen Minuten lösche ich dann auch schon alles mit dem Bier und der BBQ Sauce ab, würze mit Senf und gebe die Bohnen dazu. Ich verwende 3erlei unterschiedliche Bohnen. Eine Dose Kidneybohnen, eine Dose weiße Canellinibohnen und eine Dose Wachtelbohnen. Alle natürlich abgeschüttet und ohne den in der Dose befindlichen Eigensaft.

So darf alles erst einmal köcheln. Dazu schließe ich den Deckel und verteile die Kohle neu. Unter den Dutch Oven gebe ich acht glühende Briketts und auf den Deckel 16. Somit ergeben sich 24 Briketts und das wiederum sorgt bei einem Petromax FT9 für etwa 180° C im inneren.

Während dieser Zeit bereite ich das Filet vor. Dieses wird zuerst pariert, heißt von der Sehne befreit und mariniert. Als Marinade verwende ich eine Mischung aus:

- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 g brauner Zucker

Darin darf das Schweinefilet dann solange baden, bis es in den Dutch Oven kommt.

Nun noch schnell die Ananansscheiben in Würfel schneiden und dabei den Strunk entfernen und schon gehts weiter.

Nach etwa 1,5 Stunden werden die Kohlen so langsam schwächer und es ist Zeit neue vorzuglühen. Dafür gebe ich wieder 24 Stück in den Anzündkamin, lege wieder den Gußrost darauf und warte, bis alles tiefrot glüht. Nun werde ich auf

dem Rost die Schweinefilets anbraten, damit auch diese schöne Röstaromen an ihrer Außenseite bekommen. Das dauert nur wenige Minuten.

Jetzt geht es auch schon am Dutch Oven weiter. In diesen gebe ich nun das Ahornsirup, das Pankomehl und die Ananaswürfel. Sobald das alles gründlich vermischt ist, kommt noch das Schweinefilet dazu und schon schließt sich der Deckel wieder. Die frische Kohle verteile ich genauso, wie die alten. Also 8 unten, 16 oben. Nun soll alles noch etwa 20 Minuten köcheln und fertig.

Baked Beans auf diese Art und Weise sind mal was ganz anderes. Ein vollkommen rundes Gericht ist so entstanden. Versucht es selbst einmal.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:66]

Gulasch aus Grillresten

Zutaten:

- Grillreste wie z.B. Steaks, Spareribs, Bratwürste, etc.
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 Paprikaschoten
- BBQ Gewürz eurer Wahl
- 200 ml BBQ Sauce eurer Wahl
- 300 g Champignons
- Fürs Grillbrot:
 - 1 Würfel Hefe
 - 500 g Mehl
 - 1 Prise Zucker

1 Prise Salz
1 EL weiche Butter
Mehl für die Hände
Olivenöl zum bestreichen

Zubereitung:

Wer kennt das nicht? Man gibt ein Grillfest, bereitet jede Menge Zeug vor und dann das: Es bleibt was beim Grillen übrig. Aber was tun mit dem Rest? Der ist ja schon zu schade zum wegwerfen. Aber so nach einem Tag im Kühlschrank schmeckt das je nicht mehr so super. Das Fleisch wird trocken oder beim erneuten erhitzen übergart. In diesem Rezept schaffe ich dieses Problem aus der Welt. Egal was ihr übrig habt, alles passt in dieses Grillrestegulasch. Also los, ab an den Dutch Oven.

Zuerst schneide ich die Grillreste in mundgerechte Stücke, Würste werden in Scheiben geschnitten, Rippchen vom Knochen gezupft, einfach die Reste klein machen. Dann kommt das Gemüse. Die Paprikas werden in Streifen geschnitten, die Pilze reichen geviertelt, die Zwiebeln schneide ich in halbe Ringe und der Knoblauch wird einfach klein gehackt

Jetzt ist es Zeit, den Dutch Oven vorzubereiten. Dafür werfe ich meinen Anzündkamin an, der etwa zu 2/3 mit Briketts gefüllt ist. Sobald der Kamin durchgeglüht ist, kommt die gesamte glühende Kohle darin unter den Dutch Oven (In unserem Fall der FT9 von Petromax). Der braucht erst mal richtig Hitze von unten.

Wenn der Dutch Oven dann heiß ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Nicht viel, nur so, dass die Zwiebeln glasig werden. Dann kommen die Pilze und die Paprikastücke hinein. Sobald die Pilze ihre Flüssigkeit verloren haben und die Paprikas noch etwas bissfest sind, dann kommen die Grillreste hinein. Jetzt wird alles noch schnell mit einem leckeren Grillgewürz gewürzt, dann kommen die Tomaten und die BBQ Sauce noch hinein, umrühren und schon kann der Deckel drauf. Nun müssen noch schnell die Kohlen neu verteilt werden. Acht Stück lasse ich unter dem Dutch Oven, 16 kommen auf den Deckel und der Rest, den lege ich beiseite. So darf nun alles für mindestens 1 Std. köcheln. Auch hier gilt wie bei einem leckeren Gulasch der Leitsatz: "je länger es köchelt, desto feiner wird es später werden!".

Diese Zeit nutze ich, um die Grillbrötchen herzustellen. Für den Teig vermische ich einfach alle nötigen Zutaten miteinander, forme einige Brötchen und lasse diese an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen. Sobald der Grill dann auf 180°C vorgeheizt ist, bestreiche ich die Brötchen noch mit etwas Olivenöl und grille sie etwa 3 Minuten pro Seite.

Nach einer Stunde ist dann unser leckeres Grillrestegulasch fertig und kann verspeist werden. Ein Traum! Das ist fast besser als frisch. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:62]

Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln

- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken
- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide 3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs':

Als nächstes kommt der saure Käs' an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote

Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sondern man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des "Schälverhaltens" einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.

Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs' ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach Belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs' gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frischen Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpressen, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-

/Kohleverteilung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 - 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten Bereich. Beim Bastard Keramikgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 - 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

[amd-yrecipe-recipe:61]

Vinschgau-Burger

Zutaten:

- 750 g Rinderhackfleisch
- 250 g

- 5 Vinschgauer
- 5 vorgekochte Kartoffeln
- 1/2
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 1 Ochsenherztomate
- 200 g
- Salz und Pfeffer
- Salat für ein Salatbett
- 1 Zwiebel
- 1 Kugel Mozzarella
- in Scheiben

Zubereitung:

Bevor ich heute den Grill starte, schneide ich zuerst einmal alles, was ich benötige. Das heißt, die Tomaten, die Salsicia, den Mozzarella und die Zwiebeln schneide ich in Scheiben und die getrockneten Tomaten hacke ich einfach klein. Dann geht es ruck zuck an das Burgerpatty. Ich gebe das Hackfleisch in eine Schüssel, vermische es mit dem Salsiciabrät und den gehackten Tomaten und würze alles mit Salz und Pfeffer. Außerdem mische ich den Parmesan noch darunter.

Aus der so gewonnenen Masse fertige ich mir 5 Burgerpattys. Dieses mal mache ich das einfach mit der Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine Burgerpresse verwenden. Ich kann euch dazu die empfehlen. Da bekommt ihr in einem Arbeitsgang gleich 4 Pattys auf einmal. Einfach perfekt für größere Mengen.

Nun schneide ich die Kartoffeln in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben und spieße diese abwechselnd mit den Salsicciascheiben auf einen Schaschlikspieß. Das gibt unsere heutige Beilage. Nun ist es auch endlich Zeit, den Grill zu starten.

Ich verwende dieses Mal den kleinsten Gasgrill von Broil King, den Porta Chef 320. Aber ihr nehmt einfach, was ihr habt. Wichtig ist nur, dass ihr die Möglichkeit habt, eine indirekte und gleichzeitig eine direkte Grillzone einzurichten. Außerdem sollte euer Grill einen Deckel haben. Der ist später wichtig, damit wir unsere Pattys überbacken können. Aber dazu später mehr. Nun heize ich den Grill auf 200°C vor und warte ab, bis diese anliegen.

Ist der Grill dann endlich auf Temperatur, können wir auch schon loslegen. Ich

grille die Hackfleischpattys und auch die Kartoffelspieße beidseitig scharf an und ziehe sie dann in den indirekten Bereich. Ca. 10 Minuten später belege ich die Burgerpattys noch mit einer Scheibe Mozzarella, damit diese schön schmelzen kann. Nach insgesamt etwa 20 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von ca. 70°C sind die Pattys dann auch endlich fertig und ich kann den tollen Burger zusammensetzen. Die Kartoffelspieße lasse ich derweil noch etwas im Grill liegen. Die sind fertig, sobald sie außen schöne Grillstreifen und leckere Röstaromen angenommen haben. Außerdem röste ich noch ganz kurz die Vinschgauerhälften auf dem Grill über direkter Hitze an.

Aber nun zum Burgerbau. Zuerst bestreiche ich die untere Brötchenhälfte mit feiner BBQ Sauce, belege es mit Salat und knackig frischen Zwiebeln, platziere darauf das Burgerpatty mit dem Mozzarella, beträufle alles mit etwas von der Balsamicocreme, lege darauf eine Scheibe der saftigen Ochsenherztomate und schließe mit der oberen Hälfte des Vinschgauers ab. Servieren werde ich den Burger mit unserem Kartoffelspieß und den Scheiben des südtiroler Specks. Ich sag euch, mehr Urlaub auf einem Burger geht nicht. Ein kleiner Traum liegt da auf meinem Teller.

Macht diesen Burger gerne mal nach und berichtet mir, wie ihr in gefunden habt. Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem später beim Genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:56]

Gefüllte Pulled Pork Paprika mit baked Beans

Zutaten:

- Pulled Pork Reste
- 7 Paprikaschoten
- 3 Dosen Kidney Bohne
- 400 g Bacon
- 8 Tomaten
- 1 Tasse (ca. 220 g) brauner Zucker
- 250 ml
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen
- 200 g
- BBQ Sauce (hier)
- ca. 100 ml Ahornsirup
- 250 ml Rinderbrühe
- nach eigenem ermessen

Zubereitung:

Dieses wunderbare Resteessen ist absolut einfach zuzubereiten, aber sensationell lecker. Zuerst bereite ich alles vor. Dazu schneide ich einen Deckel von den Paprikaschoten und entferne das Kerngehäuse säuberlichst. Achtet nur darauf, dass die Schoten ganz bleiben, sonst kann man sie später nicht mehr füllen. Im nächsten Schritt viertle, entkerne und hacke ich die Tomaten. Ihr könntet zwar fertig gehackte Tomaten in der Dose kaufen, in diesen ist mir persönlich aber für dieses Gericht zu viel Flüssigkeit. Nun werde ich nur noch den Knoblauch schälen und fein hacken, den Bacon in kleine Streifen schneiden, den Käse in Würfel schneiden und schon können die Paprikas gefüllt werden.

Beginnen werde ich mit einer Schicht Pulled Pork, dann etwas Käse, als nächstes BBQ Sauce und dann einfach von vorne. Das wiederhole ich solange, bis die Paprika voll ist. Die letzte Schicht sollte aber aus Käse bestehen. Nun ist es an der Zeit, den Anzündkamin zu starten. Da ich heute mit dem FT9 arbeite, verwende ich 24 Briketts. Das ergibt eine Temperatur im Dutch Oven von ungefähr 180°C.

Sobald die Kohle glüht, gebe ich erst einmal alles unter den ft9, da ich zuerst viel

Unterhitze zum anbraten der Baconstreifen benötige. Ist der ft9 dann endlich heiß, kommen auch schon der besagte Bacon sowie der gehackte Knoblauch hinein und alles wird schön kross angebraten. Wenn nun das gewünschte Ergebnis erreicht ist, kommen alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven. Denkt daran die Bohnen abzugießen und evtl. noch unter klarem Wasser zu waschen und die Tabascomenge müsst ihr natürlich auch selbst bestimmen. Nun wird alles gründlich vermengt und die gefüllten Paprikas können im Dutch Oven platz nehmen.

Jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, den Deckel auf den ft9 zu geben und die Kohle umzusortieren. Für dieses Gericht werde ich die Hälfte der Kohle auf den Deckel geben, die andere bleibt unter dem Topf. So verteilt sich die Hitze optimal im Inneren und alles wird gleichmäßig durch.

Nach etwa 1 Stunde ist dann alles fertig. Nur nochmal schnell mit Salz und Pfeffer abschmecken und schon kann serviert werden. Wie immer ein einfaches Dutch Oven Gericht, aber sensationell lecker. Wenn ihr Pulled Pork übrig haben solltet, dann versucht es mal. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:51]

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]

Kotelett und Bohneneintopf aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 6 Koteletts
- 2 Zehen Monoknoblauch
- Wasser
- 3-4 Zwiebeln
- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Stangenbohnen
- 200 g Chorizo
- 2 Limetten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zum dekorieren

Zutaten:

Bei diesem leckeren Dutch Oven Rezept haben wir mal wieder etwas mehr vorzubereiten als sonst, aber es wird sich garantiert lohnen. Im Vorfeld richte ich

mir immer gerne zuerst einmal alles, was geschält und geschnitten werden muss her. Also beginne ich auch in diesem Rezept damit. Zuerst werde ich die Stangenbohnen in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Danach werden die Zwiebeln und die Chorizo gewürfelt, der Knoblauch gehackt, die Kartoffeln geschält und in grobe Stücke zerteilt. Die Tomaten werden gerieben, damit später nur der Saft und nicht die Tomatenschale im Essen ist. So spare ich mir das blanchieren.

Nun kommt endlich Feuer ins Spiel. Im Video starte ich nun den Grill. Allerdings werde ich mich im Rezept auf die Zubereitung im beschränken. Deshalb wird jetzt der etwa zu 3/4 mit Briketts vorgeheizt. Wenn diese dann glühen und von einer weißen Schicht Asche bedeckt sind, dann gebe ich alle unter meinen Dutch Oven, in diesem Fall der . Ist dieser heiß, kommt ein Schuß Olivenöl hinein und dann werden die Koteletts noch ungewürzt stark angeröstet und beiseite gelegt.

Im Bratfett werden nun nach und nach die einzelnen Gemüsesorten angebraten. Beginnen werde ich mit den Zwiebeln. Sind diese dann glasig, gebe ich die Chorizo dazu. Diese werde ich nur kurz anbraten. Dann folgen noch die Kartoffeln und die Bohnen. Jetzt wird alles gründlich miteinander vermischt. Kurz bevor wir jetzt alles mit Wasser aufgießen kommt noch das Tomatenmark und die Tomaten dazu, dann wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Jetzt gieße ich soviel Wasser in den Dutch Oven, bis der Inhalt fast damit bedeckt ist. Nun werden schnell noch die Koteletts mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann lege ich sie einfach noch auf das Gemüse oben drauf.

Ab diesem Zeitpunkt darf unser Eintopf bei geschlossenem Deckel für etwa 45 - 60 Minuten bei 180°C kochen. Die 180°C erreiche ich bei meinem FT9 und bei vergleichbar großen Töpfen mit 24 Kohlen. Da ich heute mehr Unterhitze verwenden möchte, gebe ich 15 Kohlen unter den Dutch Oven und die restlichen 9 auf seinen Deckel.

Nach dem Ablauf der Kochzeit werde ich noch schnell den Abrieb der beiden und den Saft einer halben Limette in den Dopf geben. Außerdem schmecke ich nochmals mit Salz und Pfeffer ab, da die Kartoffeln doch einiges an Würze nehmen. Und dann ist es soweit, unser Kotelett-Bohneneintopf ist fertig und kann genossen werden.

[amd-yrecipe-recipe:47]