

# Pesto-Schweinefilet mit geräucherter rote Beete

Grilldauer: etwa 40 Minuten Vorbereitung: 15 Minuten

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

- Im ersten Schritt dieses phantastischen Grillgerichts wird das Schweinefilet pariert. Das heißt, alle Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werde ich entfernen. Nun lege ich das Fleisch vor mich auf das Brett und schneide im unteren Drittel der Länge nach ein, klappe das Fleisch auf und wiederhole das ganze. Ähnlich wie bei einem Schmetterlingsschnitt. Solltet ihr euch nicht sicher sein wie ich das mache, schaut euch das zugehörige Video auf meinem YouTube-Channel an.
- Liegt das Filet dann aufgeklappt vor mir, würze ich die Innenseiten nur mit Salz und Pfeffer. Natürlich kann man das je nach eigenem Geschmack mehr oder auch einfach weniger stark würzen.
- Im nächsten Schritt streiche ich die Innenseiten des Filets großzügig mit Pesto Rosso ein und verteile darauf die gerösteten Pinienkerne.
- Nun rolle ich das Filet wieder ein und befestige die Schnittstellen mit Zahnstocher, damit das Fleisch wieder zusammenhält und später im Grill nicht einfach auseinander klappt und seine Füllung verliert.
- Jetzt endlich ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen heize ich auf 150°C vor und richte mir dabei eine indirekte Zone ein. Ich gebe also die glühenden Briketts links und rechts in den Grill. So entsteht in der

Grillmitte eine Zone unter der keine Kohlen liegen. Die sogenannte indirekte Zone.

- In diese indirekte Zone gebe ich nun die Filets, lege einen sog. Räucherchunk (hier Rotwein von Chunks and More. Natürlich gehen auch Räucherchips oder ähnliches) auf die glühende Kohle und verseehe die Filets mit einem Kerntemperaturfühler. Ich lasse das Fleisch nun räuchern, bis es eine Kerntemperatur von etwa 50°C hat.
- Ist diese Kerntemperatur erreicht, nehme ich die Filets vom Grill, würze beide außen noch mit Salz und Pfeffer und bestreue die Schnittflächen mit Parmesan. Dann kommt alles wieder zurück auf den Grill in den indirekten Bereich. Natürlich mit der "Parmesanseite" nach oben, damit dieser schön schmelzen kann.
- Die Beilage ist in diesem Rezept auch denkbar einfach. Ich nehme die vorgegarte rote Beete, schneide diese in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben und lege sie jetzt noch um das Schweinefilet herum in den Grill. Somit wird sie erhitzt und kann wunderbar das Raucharoma im Grill annehmen. Der Räucherchunk sollte immer noch Rauch abgeben, ansonsten wird einfach nochmal einer nachgelegt.
- Bei einer Kerntemperatur von 68°C ist dann alles fertig und kann angerichtet werden. Dazu schneide ich die Filets in ungefähr 2 fingerdicke Scheiben, bestreiche die rote Beete Scheiben mit Meerrettich und schon kann serviert werden.

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

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:5]

---

# Burnt Ends

## Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- Gewürzmischung nach Wahl (Im Video ist es Pull that Piggy von Ankerkraut)
- Olivenöl
- 6 EL BBQE Hog Sauce
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 kg Kartoffeln
- 6 EL grobes Meersalz
- 2 Chicoree
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Essig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken in etwa 3-4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu gebe ich etwas Olivenöl und eine Gewürzmischung und vermische alles gründlich. Jetzt kommen die marinierten Fleischwürfel für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und dürfen dort durchziehen.
- Während dieser zwei Stunden bereite ich den Grill vor. Ich verwende meinen Weber Kugelgrill. Diesen regle ich bei 120°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir einen indirekten Grillbereich, indem ich die Kohlen nur am Rand anordne.
- Läuft der Grill stabil bei 120°C lege ich das marinierte Fleisch in diesen indirekten Grillbereich einfach auf den Grillrost. Jetzt kommt nur noch

etwas auf die Glut und schon kann ich den Grill verschließen. So eingerichtet lasse ich die Fleischwürfel nun 1 Stunde räuchern.

- Während dieser Räucherphase bereite ich die Flüssigmarinade für die Burnt Ends vor. Dafür verwende ich einen Edelstahlbräter, einen sogenannten GN Behälter. In diesem vermische ich den Braunen Zucker, die Hog Sauce, das Ahornsirup und die Sriracha Sauce miteinander.
- Nach Ablauf der Räucherphase gebe ich nun die Fleischwürfel in den Bräter zu der Marinade und vermische alles erneut sehr gründlich miteinander. Während ich nun den Grill durch öffnen der Lüftungsschlitze auf 150°C hochheize, wird der Bräter mit Alufolie dicht verschlossen, um die Dämpfphase im Grill zu ermöglichen. Liegen die 150°C an, gebe ich alles dicht verschlossen für eine weitere Stunde zurück in den indirekten Bereich des Grills und schließe den Deckel.
- Nun ist es an der Zeit, die Beilagen zuzubereiten. Diese halte ich auch heute wieder sehr einfach. Es gibt Papas Arugadas, also kanadische Salzkartoffeln. Für diese gebe ich die Kartoffeln gewaschen und ungeschält in einen Topf mit Wasser, gebe die 6 EL Meersalz dazu und lasse alles solange kochen, bis das Wasser verdampft ist und die Kartoffeln mit einer feinen, weißen Salzsicht bedeckt sind. Das dauert etwa 25 Minuten.
- 15 Minuten vor Schluß schneide ich noch den Chicoree in Hälften, bestreiche die Schnittflächen mit Olivenöl und grille diesen über der direkten Zone im Grill mit an. Aber Vorsicht, der Salat verbrennt ziemlich schnell.
- Nun muss ich nur noch das Dressing vorbereiten. Dafür gebe ich das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Shaker und vermische dort alles miteinander. Ihr könnt natürlich auch alles in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab miteinander vermischen.
- Jetzt wird nur noch angerichtet und genossen.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf [www.bbque.de](http://www.bbque.de) in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog [www.maze-bbq.de](http://www.maze-bbq.de) verfasst.

# Gefüllter Schweinebauch mit gegrilltem Knödel

## Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch
- Rub eurer Wahl (hier BBQE Bavarian Style Rub)
- etwas Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 4 Brezen
- 4 Semmeln
- 1 Zwiebel
- 1 große Tasse Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Muskat
- 1 Pack TK-Bohnen
- 300 g Baconwürfel
- Butter

## Zubereitung:

- Da ich das nicht vom Metzger machen lies, werde ich zuerst einmal den Schweinebauch auslösen (Knochen entfernen) und parieren. Dann schneide ich zwischen die Schwarte und das Fleisch von einer Seite her eine Tasche, die ich füllen kann.
- Das Innere dieser Tasche sowie die Fleischseite werden nun mit einer Gewürzmischung eurer Wahl gewürzt und ordentlich eingerieben. Dann steche ich mit einem spitzen Messer die Schwarte mehrmals ein, salze sie und bestreibe alles noch mit etwas Apfelessig.

- So gewürzt und vorbereitet kommt der Schweinebauch nun über Nacht in den Kühlschrank.
- Am nächsten Tag gebe ich die in Würfel geschnittenen Brezen und Semmeln in eine Schüssel, gieße die lauwarme Milch darüber, vermische alles und lasse es etwa 15 Minuten durchweichen. So werden aus den altbackenen Semmeln und Brezen wieder eine weiche Masse, die wir zu den Knödeln machen werden.
- Nun gebe ich noch die restlichen Zutaten (gewürfelte Zwiebel, gehackte Petersilie, 2 Eier und etwas frisch geriebener Muskat) mit in die Schüssel und vermische es zu einem schönen Knödelteig. Sollte er noch zu trocken sein, werde ich einfach noch etwas Milch nachgießen. Ist er zu flüssig, kann mit Semmelbröseln angedickt werden.
- Diesen Knödelteig gebe ich nun in die Tasche des Schweinebauchs. Diese kann ruhig prall gefüllt sein. Unter Umständen kann man die Öffnung noch mit ein paar Zahnstochern verschließen. Die Knödelmasse darf auf jeden Fall zu sehen sein. Den restlichen Teig werde ich später wie normale Semmelknödel formen und im Salzwasser kochen. Diese können dann entweder aus dem heißen Wasser serviert oder abgekühlt, in Scheiben geschnitten und ebenfalls gegrillt werden.
- Jetzt ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen richte ich indirekt ein und heize ihn auf eine Garraumtemperatur von 160°C vor.
- Ist diese Temperatur stabil erreicht, lege ich den Schweinebauch in den indirekten Bereich und verkable ihn zur Sicherheit mit einem Kerntemperaturfühler. Dann lasse ich ihn für etwa 1,5 Stunden indirekt garen. Natürlich kann an dieser Stelle auch noch mit Chunks oder Holzspänen gearbeitet werden, um den Schweinebauch zu räuchern. Darauf habe ich aber heute verzichtet.
- Während der 1,5 Std. kümmere ich mich wie vorhin schon erwähnt um die restlichen Knödel. Ich entschied mich für die zweite Variante, habe sie also gegrillt. Ich wollte sie im Video schließlich mit den Semmelknödeln von Knödelkult aus dem Glas vergleichen. Der Knödel von Knödelkult ist übrigens auch sehr lecker. Macht euch einfach selbst ein Bild davon: [www.knoedelkult.de](http://www.knoedelkult.de)
- Bleibt nur noch die Gemüsebeilage. Da gibt es heute Speckbohnen aus der Pfanne. Ob ihr die jetzt auf dem Herd oder in einem Dutch Oven macht, bleibt da natürlich euch selbst überlassen.
- Für die Speckbohnen gebe ich etwas Butter in eine Pfanne, schmelze

diesen und brate darin die Baconwürfel an. Nach einigen Minuten gebe ich die Prinzessbohnen dazu, würze alles mit Salz und Pfeffer ab, lasse es einige Minuten in der Pfanne braten und fertig ist eine phantastische Beilage.

- Kurz vor Schluss der Grillzeit, gebe ich die Knödelscheiben noch über die direkte Hitze und grille sie an. Ist bei eurem Schweinebauch die Schwarte nicht aufgepoppt, kümmert ihr euch an dieser Stelle darum. Geht einfach mit einer Lötlampe, einem Heißluftföhn, einem Bunsenbrenner oder ähnlichem über die Haut. Innerhalb kürzester Zeit sollte diese aufpoppen. Aber Vorsicht! Der Grat zwischen aufgepoppt und verbrannt ist hierbei sehr klein.
- Nach etwa 1,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 75°C ist nun alles fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf [www.bbque.de](http://www.bbque.de) in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog [www.maze-bbq.de](http://www.maze-bbq.de) verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:9]

---

# 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

---

# **Currywurst mit Chili-Cheese Pommes**

## **Zutaten:**

- 6 Bratwürste
- 1 rote Zwiebel
- 10 g frischen Ingwer
- 1 Spitzpaprika
- 1 Dose Dr. Pepper
- 1 Dose geh. oder passierte Tomaten
- Olivenöl

- 2 EL Currypulver
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 500 g Rinderhack
- Jalapenos nach Wunsch
- 1 Pack Schmelzkäse
- Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut)
- Kartoffeln für die Pommes oder gefrorene Pommes

## **Zubereitung:**

1. Die Vorbereitungen für unser heutiges Schmankerl sind denkbar einfach. Ich schäle die Zwiebel, entkerne die Paprika und hacke beides in kleine Würfelchen. Der Ingwer wird vorerst nur geschält.
2. Nun ist es schon an der Zeit, den Grill oder wie in meinem Fall die Feuerplatte anzuwerfen. Ich werde mit hoher Hitze arbeiten. Also mit Temperaturen über 200°C.
3. Sobald das Feuer brennt und die Platte heiß ist, stelle ich einen Dutch Oven darauf und erhitze etwas Olivenöl in ihm. Ist auch dieses heiß, gebe ich direkt die Zwiebel- und Paprikawürfel hinein und dünste sie solange, bis sie weich sind.
4. Ist dieses Ziel erreicht, reibe ich den Ingwer hinein und gebe das Currypulver dazu. Nach sehr kurzer Zeit, bevor alles braun wird, lösche ich alles mit der Dose Dr. Pepper ab und bringe dieses zum kochen.
5. Sobald das Dr. Pepper bis auf die Hälfte eingekocht ist, würze ich nur noch mit Zucker, Salz und Pfeffer und schütte die Tomaten in den Dutch Oven. Somit ist die Sauce fertig und kann langsam vor sich hin köcheln, bis wir sie benötigen.
6. Nun gebe ich erneut etwas Olivenöl auf die Feuerplatte und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Außerdem würze ich es noch mit der Gewürzmischung. Jetzt ist auch die Zeit, die Pommes zu machen.
7. Ist das Hackfleisch schon schön angebraten gebe ich noch gehackte Jalapenos und den zerkleinerten Käse darüber. Aber nur noch solange, bis der Käse geschmolzen ist. Dann ziehe ich alles an den Rand der Platte, da dieser kühler ist und sich daher sehr zum warmhalten eignet.
8. Jetzt werden nur noch die Würste auf dem Grill gebraten und fertig ist unser heutiges Highlight vom Grill. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

# Iberico Secreto mit Chimichurri

## Zutaten:

- 1 Iberico Secreto
- Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Oregano
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Paprika
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 300 g Champignons
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 3 große Kartoffeln
- Pommegewürz

## Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich die Petersilie, die Zwiebel, den Knoblauch und den Oregano fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Dann gieße ich großzügig Olivenöl zu den Kräutern, so dass alles im Öl schwimmt und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.
3. Während der Grill vorheizt, lege ich die Paprika schon mal direkt in die heißen Kohlen. Keine Angst, sie wird zwar außen total schwarz, im inneren aber bleibt sie saftig und entwickelt ein phantastisches Aroma.
4. Wenn die Paprika dann ringsum schwarz ist, nehme ich sie aus der Glut,

schäle sie und schneide sie in kleine Würfel. Diese Würfel kommen zu den Kräutern in die Schüssel.

5. Zum Schluß werde ich das Chimichurri noch mit Zitronensaft abschmecken.
6. Nun ist es an der Zeit, dass ich mich um die Pilze kümmere. Diese bleiben im ganzen un werden nur geputzt. Während ich eine weitere Zwiebel in Würfelchen hacke, lasse ich eine Pfanne über der Kohle auf dem Rost heiß werden.
7. In dieser Pfanne brate ich mir die Zwiebeln und den Rosmarin in Olivenöl an und gebe nach kurzer Zeit die Pilze hinzu. Diese sollen nur noch weich und heiß werden.
8. Als nächstes schneide ich mir die Kartoffeln und die Süßkartoffel in Pommesschnitzen und gebe diese für die nächsten 15 Minuten bei etwa 150°C in die Friteuse.
9. Zum Schluß kommt nur noch das Fleisch. Dieses kommt ohne Gewürze auf einen Gußrost über der heißen Kohle und wird dort jeweils etwa 2 Minuten von beiden Seiten scharf angegrillt. Dann ziehe ich mir das Fleisch in die Pfanne über die Pilze und lasse es in der indirekten Zone des Grills auf eine Kerntemperatur von ungefähr 70°C fertig garen.

Wenn alles richtig getimet wurde, ist es gleichzeitig fertig. Nun noch das Fleisch in Tranchen schneiden, mit der Chimichurri überträufeln, die Pommes würzen und alles mit den Pilzen servieren. Viel Spaß beim Nachmachen und probieren,

Euer Andy

---

## Chili con carne Schichtfleisch

### Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- 1 kg Hackfleisch
- Diverse Gewürze nach Wahl

- 2 Dosen Mais
- 3 Dosen Kidneybohnen
- Jalapenos
- Baconscheiben
- 6 Gemüsezwiebeln
- 4 rote Paprika
- 3 Dosen Tomaten stückig

## **Zubereitung:**

- Als erstes werde ich ein Chili herstellen. Dafür brate ich das Hackfleisch krümelig an und dünste nach einer kurzen Zeit die gewürfelten Zwiebeln im Topf mit an.
- Sobald diese weich und glasig sind kommen die Tomaten, der Mais und die Bohnen mit dazu. Ich lasse alles aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili, etc.
- Während diese Masse abkühlt schneide ich den Schweinenacken in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und würze diese beidseitig mit einer Gewürzmischung (in meinem Fall verwende ich das Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut).
- Nun lege ich den Dutch Oven mit Bacon aus, dass nichts mehr von ihm zu sehen ist und schneide die restlichen Zwiebeln und die Paprikas in Ringe.
- Als nächstes wird geschichtet. Dafür lege ich die erste Scheibe Fleisch, dann Zwiebeln und Paprika und zu letzt Chili in den Dutch Oven. Das mache ich abwechselnd bis der Dutch Oven gefüllt ist. Nun Belege ich alles noch mit Jalapenos und Bacon und schon kann ich in den Garten um die Kohle zu zünden.
- Für meinen 12" Dutch Oven benötige ich 9 Briketts unter den Dopf und 18 auf seinen Deckel. So lasse ich jetzt alles für etwa 3 Stunden vor sich hin schmoren.
- Nach drei Stunden sollte dann alles weich und somit fertig sein und kann serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

---

# Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

## Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Packungen Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf
- 4 EL Honig
- Pfeffer
- 1 Weißkohl
- 1 große Zwiebel
- 5 kleine Cherrytomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Prisen Zucker
- Kümmel, Salz und Pfeffer
- Butter
- Wasser

## Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun presse ich die geschälten Knoblauchzehen in eine Schüssel und vermische diese mit dem Senf und dem Honig.
- Jetzt schütte ich die zwei Päckchen Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, platziere den Braten mittig auf dem Salz und

streiche das ganze Fleisch mit der Marinade ein.

- Bevor es nun an den Grill geht, schneide ich noch die ganzen Gemüsesorten klein. Der Weißkohl wird in Streifen geschnitten, die Zwiebel wird gewürfelt und die kleinen Tomaten halbiere ich.
- Nun bereite ich den Grill für etwa 190°C indirekte Hitze vor.
- Wenn diese erreicht sind, gebe ich das Backblech mit dem Fleisch in den indirekten Bereich und grille alles etwa 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
- In der Zwischenzeit heize ich Kohlen für den Dutch Oven vor und im Anschluss den Dutch Oven selbst.
- Ist dieser heiß, gebe ich ein großes Stück Butter hinein und lasse ihn schmelzen. So werde ich gleich die Kohlstreifen anrösten. Die dürfen ruhig etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen. Dann nehme ich den Kohl wieder aus dem Dutch Oven raus.
- Jetzt gebe ich das nächste Stück Butter in den Dutch Oven und gebe auch noch den Zucker dazu und lasse ihn karamellisieren. In diesem Karamell dünste ich mir die Zwiebeln und später auch noch das Tomatenmark und die Tomaten an.
- Als nächstes wird alles etwas mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Brühpulver gewürzt, das Kraut darf wieder mit in den Dutch Oven und alles wird mit etwa 750 ml Wasser abgelöscht.
- Nun schließe ich den Deckel und lasse alles für etwa 45 Minuten schmoren.
- In der letzten halben Stunde wird der Braten noch regelmäßig mit der Marinade bestrichen.
- Wenn dann alles richtig gemacht wurde, ist dann alles zeitgleich fertig und kann genossen werden.

---

## **Allgäuer Spinatspätzle aus dem**

# Dutch Oven mit Schweinefilet

## Zutaten:

- 3 Schweinefilet
- 500 g Mehl
- 300 g frischen Spinat
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 geriebene Muskatnuss
- 300 g Gruyere Käse
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 300 g Champignons frisch
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 1,5 EL grüne Pesto
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat
- Kräutersenf
- Bacon-Scheiben

## Zubereitung:

- Als erstes blanchiere ich den Spinat für etwa 5 Minuten in kochendem Wasser, tropfe ihn ab und püriere ihn zu einem Spinatbrei. In einer Schüssel wird nun aus diesem Brei, Mehl, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mit Hilfe des Handrührgerätes der Spätzleteig hergestellt.
- Jetzt bringe ich einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen und reibe mit dem Spätzlehobel diesen Teig in das Wasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind diese fertig und können abgeschöpft werden. Das wiederhole ich solange, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Wenn man die fertigen Spätzle nicht sofort weiter verarbeitet, sollte man jetzt etwas Butter untermengen, damit sie nicht zusammenkleben.
- Als nächstes schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Pilze in Scheiben und reibe den Gruyere Käse. Somit sind die Vorbereitungen für



die Spinatspätzle abgeschlossen und ich kann mich noch schnell um das Schweinefilet kümmern.

- Nachdem dieses pariert wurde, reibe ich es mit Kräutersenf ringsum ein, würze es mit Salz und Pfeffer und wickle es in die Bacon-Scheiben.
- Nun geht es endlich an den Grill. In diesem glühe ich einen Anzündkamin voll mit Briketts vor und richte mir eine direkte Zone ein. Über dieser Zone heize ich mir meine Gusspfanne vor.
- Sobald diese heiß ist, gebe ich etwas Olivenöl in sie und brate meine Schweinefilets rundherum scharf an. Sollte man nur über einen Grill verfügen, heizt man jetzt einen weiteren Anzündkamin mit Briketts vor.
- Mit diesen Briketts heizt man sich seinen Dutch Oven vor. Ich verwende hier die K8 von Petromax.
- Sobald dann die Filets angebraten sind, regelt man den Grill, oder wie ich den Holzbackofen, bei etwa 150°C ein. Bei dieser Temperatur werde ich die Schweinefilets noch etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann sind diese wunderbar saftig und fertig.
- Wenn nun der Dutch Oven heiß ist, gebe ich auch in diesen etwas Olivenöl und dünste darin die Zwiebeln an. Sobald diese weich sind gebe ich etwa 3 EL Mehl in den Dutch Oven und mache mir so eine sog. Mehlschitze.
- Jetzt sollte es einigermaßen schnell gehen, sonst wird das Mehl braun. Wenn es sich mit dem Fett im Dutch Oven verbunden hat, lösche ich alles mit dem Gemüsefond, Weißwein und der Sahne ab. Das alles muss jetzt stark gerührt werden, sonst entstehen Klumpen durch das Mehl. Sobald der Dopfinhalt nun aufkocht, reagiert das Mehl mit den Flüssigkeiten und dickt etwas an.
- Nun würze ich alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer und gebe den geriebenen Käse dazu. Sobald dieser geschmolzen ist, kommen noch die Pilze und endlich auch die Spätzle dazu. Das alles wird noch ordentlich vermischt und etwa 10 - 15 Minuten geköchelt, dann ist alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Andy

---

# Wildschweingulasch aus dem Dutch Oven

## Zutaten Blaukraut:

- 1 kg (etwa 1/2 Kohlkopf) frischer Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 6 Körner Piment
- 100 ml Rotwein
- 100 ml trüber Apfelsaft
- 1 TL gekörnte Brühe
- Salz
- 1 Schuss Essig

## Zutaten Gulasch:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 200 ml Sahne
- 4 gewürfelte Zwiebeln
- 1/2 L Rotwein, fruchtig
- Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- Pfeffer und Salz
- Koriander (Pulver)
- Paprikapulver
- 1/2 L Fleischbrühe

- etwas Öl

## **Zubereitung:**

1. Der halbe Kohl wird nochmal in viertel geschnitten und das äußerste Blatt wird entfernt.
2. Dann schneide ich den Strunk heraus und kann den Kohl so in feine Streifen schneiden. Nun muß nur noch der Apfel ohne Kerngehäuse in kleine Würfelchen gehackt werden und es kann am Topf weitergehen.
3. In diesem bringe ich die Butter zum schmelzen, bis sie schäumt und streue dann den braunen Zucker hinein. Sobald dieser geschmolzen und mit der Butter verbunden ist, karamellisiere ich die Apfelstücke im Topf für ein paar Minuten.
4. Sobald alles etwas Farbe genommen hat, kommt noch der Rotkohl in den Topf. Diesen werde ich nun nur kurz mit andünsten.
5. Jetzt gebe ich noch alle Gewürze und Flüssigkeiten dazu und lasse alles auf kleiner Stufe abgedeckt für die nächsten 2 - 3 Stunden köcheln.
6. Als nächstes gehe ich nach draußen und bereite alles für den Dutch Oven vor. Meinen Anzündkamin habe ich zu etwa 3/4 gefüllt und glühe diesen nun durch.
7. Sobald der Dutch Oven, in meinem Fall heute die K8 von Petromax, vorgeheizt ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste mir die Zwiebelwürfel an.
8. Sind diese glasig, brate ich das Gulasch rundherum schön an, dass auch dieses etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen kann.
9. Wenn das geschehen ist, gebe ich die Gewürze und Flüssigkeiten in den Dopf und koche alles auf. Mit den Gewürzen kann man natürlich seinem Geschmack entsprechend umgehen. Ich habe etwas weniger verwendet, um später lieber abzuschmecken. Den Rotwein gebe ich auch noch nicht ganz mit rein, mit dem gieße ich ab und zu nach.
10. So lasse ich alles ohne Deckel des Dutch Oven etwa eine halbe Stunde vor sich hinkochen, damit die Flüssigkeiten etwa auf die Hälfte einreduzieren können.
11. Jetzt gebe ich den restlichen Wein in den Dutch Oven und lasse alles eine weitere Stunde kochen.
12. Nach insgesamt 1,5 Stunden habt ihr ein wunderbares Gulasch.

Viel Spaß beim anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy