Kassler in Maroni-Glühwein-Sauce aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Kasslerlachs
- 200 g Maronis
- Saft einer halben Orange
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- 1 Apfel
- 3 Zwiebeln
- etwa 0,5 L Glühwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Zwiebeln gewürfelt und die schon gekochten und geschälten Maronen zerdrückt. Dann kann es auch schon raus an den Dutch Oven gehen.
2. für meine K8 Kastenform benötige ich heute 24 Briketts, welche ich mir in meinem Anzündkamin vorglühe. Diese gebe ich mir unter meine K8 und lasse diese dadurch aufheizen.
3. Nun gebe ich noch etwas Olivenöl in den Dutch Oven und warte kurz, bis auch dieses heiß ist. Dann brate ich das Kassler ungewürzt von allen Seiten scharf an.
4. Nach ein paar Minuten gebe ich die Zwiebel und den in der Zwischenzeit auch in Würfel geschnittenen Apfel mit hinein und dünste mir diese an.
5. Wenn nun die Zwiebeln auch etwas weich geworden sind, achte ich darauf, dass das Fleisch auf ihnen liegt und lösche alles mit etwas Glühwein ab. Ich nehme davon aber noch nicht alles, da ich später immer wieder Flüssigkeit nachgießen muss.
6. Jetzt schließe ich den Deckel und verteile die Kohlen neu. 17 der Briketts bleiben unter dem Dutch Oven und 7 kommen auf den Deckel.

7. Nach 30 Minuten kommen dann die restlichen Zutaten dazu. Ich gebe also den Saft der halben Orange, die Maronen, die Rosinen und die Mandelsplitter dazu. Außerdem muss schon etwas Glühwein nachgegossen werden. Nun wird alles noch miteinander vermischt, wieder verschlossen und weitere 60 Minuten gegart. In dieser Zeit muss ich nur ab und zu nach dem Flüssigkeitsstand schauen und ggf. mit Glühwein auffüllen.
8. Außerdem hat man nun die Zeit, sich um die Beilagen zu kümmern.
9. Nach Ablauf der Stunde ist dann unser Kassler fertig. Bei einem Kassler reichen Kerntemperaturen um die 62°C, da es schon gepökelt und geräuchert ist.
10. Jetzt wird nur schnell die Sauce noch püriert und dann kann auch schon serviert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

Pizzaschnecken aus dem Dutch Oven

Diese Fingerfood Pizzarollen finde ich ja hervorragend für Partys, Fußball- oder allgemein Fernsehabende, aber auch für Kinderfeste eignen sie sich absolut. Mit einem feinen und selbstgemachten Dip wird der Genuss sogar noch größer!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- etwas Olivenöl
- 1 Würfel frische Hefe

- 1 Dose gehackte Tomaten
- Parmesan
- geriebenen Käse
- Gewürze und Belag nach Wahl (hier Salami, Röstzwiebeln, Pulled Pork Reste)

Zubereitung:

1. Zuerst wird der Pizzateig gemacht. Dafür zerbröse ich die Hefe und gebe sie in lauwarmes Wasser. Dort löse ich sie unter rühren auf. Jetzt werden das Mehl, das Salz, Öl und das Hefewasser in einer Schüssel verknetet. Hierbei sollte man sich schon ungefähr 10 Minuten Zeit lassen, damit der Teig später schön fluffig wird. Nun wird der Teig abgedeckt und an einem warmen Ort für etwa 3 Stunden gehen gelassen.
2. Für die Sauce vermische ich die Dose gestückelte Tomaten, Parmesan, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz miteinander.
3. Nach drei Stunden geht es dann ans Ausrollen. Den Teig teile ich in zwei Hälften. Diese Hälften rolle ich jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus.
4. Das erste Rechteck belege ich mit Tomatensauce, Pulled Pork, Röstzwiebeln und einem guten Klecks BBQ-Sauce.
5. Das zweite Rechteck wird eine normale Salamipizza. Dafür bestreiche ich den Teig ebenfalls mit Tomatensauce und verteile darauf die Salami und ebenfalls Röstzwiebeln.
6. Nun bestreue ich beide Pizzen noch großzügig mit geriebenem Käse.
7. Im nächsten Schritt rolle ich nun die Rechtecke der Länge nach auf und schneide diese dann in etwa 5 cm breite Rollen. Diese Rollen lege ich nun mit einer Schnittfläche nach unten in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven und bestreue alles nochmals mit Käse.
8. Nun ist die Zeit gekommen, den Anzündkamin zu zünden. Ich glühe 30 Briketts vor, von denen 10 unter den Dutch Oven (so komme ich auf etwa 230°C im 10" Dutch Oven) kommen und der Rest auf den Deckel. Ich möchte hierbei mehr Oberhitze, damit nichts am Boden anbrennt.
9. Nach 45 Minuten sind dann die Pizzaschnecken fertig und können genossen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Zutaten Pulled Pork:

- 2 kg Schweinenacken
- Senf
- BBQ Rub (Gewürzmischung) nach Wahl hier Pull that Piggy von Ankerkraut
- 3 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- Butter
- etwa 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Zutaten Krautsalat:

- 500 g Rotkohl
- 250 g säuerliche Äpfel
- 3 große Möhren
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Dijonsenf
- 3 EL Apfelsaft
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Der Schweinenacken wird zuerst rundherum mit Senf eingestrichen und dann mit der Gewürzmischung ruhig großzügig gewürzt. So darf das Fleisch 3 - 24 Stunden, je nach zur Verfügung stehender Zeit, im Kühlschrank durchziehen.
2. Jetzt geht es schon am Grill weiter. Warum am Grill fragt ihr euch? Nun

ich möchte den Schweinenacken zuerst noch räuchern, da im Dutch Oven ja kein Rauch an das Fleisch kommt. Den Grill bereite ich mir für indirekte Hitze vor und regle ihn auf etwa 130°C ein. Bei dieser Temperatur kommt nun der Schweinenacken indirekt in den Grill. Damit geschmackvoller Rauch entsteht lege ich noch gewässerte Räucherchips auf die glühenden Kohlen. So lasse ich das Fleisch nun für 1 Stunde räuchern. Dieser Schritt ist natürlich absolut Geschmacksache und kann auch weggelassen werden, dann rechnet man die Stunde aber auf die Dutch Oven Zeit hinauf.

3. In dieser Stunde schneide ich die Zwiebeln in dicke Ringe, die Butter ich Scheiben und bereite die Brühe vor. Das gebe ich nun alles in den Dutch Oven. Zuerst die Butterscheiben, dann die Zwiebeln und zu guter letzt die Brühe. Auf dieses Zwiebel-Butter-Brühe-Bett gebe ich nun den Schweinenacken und verkable es noch mit einem Kerntemperaturfühler.
4. Nachdem ich erneut Kohlen vorgeheizt habe, schliesse ich den Dutch Oven und bestücke ihn mit eben diesen. Für meinen 12er Dopf benötige ich insgesamt 22 Stück. Davon kommen sieben unter den Dutch Oven und 15 auf den Deckel. Je nach Qualität der Kohlen muss man im Garverlauf eventuell nochmal welche nachlegen.
5. So bleibt nun alles bis zu einer Kerntemperatur von 95°C im Dopf, was etwa vier Stunden dauern wird. Nach zwei Stunden drehe ich das Fleisch noch um und überprüfe die Kohlen. Wie gesagt, ja nach Qualität muss man hier nochmal welche nachlegen.
6. Nach insgesamt 5 Stunden (1 räuchern und 4 im Dopf) ist das Pulled Pork nun fertig und kann gezupft werden. Dann gebe ich noch etwas von dem Sud und einer leckeren BBQ Sauce zum Fleisch und fertig ist der Gaumenschmaus!
7. Während der Zeit im Dutch Oven kann man natürlich hervorragend noch Beilagen und Salate herstellen. Ich habe zu diesem Rezept einen roten Coleslaw gemacht.
8. Dafür Rasple ich die Karotten, den Kohl und die Äpfel klein, hacke die Zwiebel und vermische die Zutaten fürs Dressing. Dann kommt alles in eine Salatschüssel, wird dort kräftig vermengt und kann dann schön durchziehen, bis auch das Pulled Pork fertig ist.
9. Jetzt muss nur noch der Wrap gebaut werden. Dafür gebe ich etwas Krautsalat, Pulled Pork und ein guter Spritzer BBQ Sauce nach Wahl auf den ausgebreiteten Tortilla Wrap, klappe die Seiten des Wraps ein und

rolle ihn auf. Schon sind sie fertig, die Dutch Oven Pulled Pork Tortilla Wraps.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Euer Andy

Iberico Schweinelachs mit Feigen-Balsamico Sauce

Zutaten:

- 1,5 kg Iberico Schweinelachs
- je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 EL frische gehackte Rosmarinzwige
- je 3 EL Olivenöl und Honig
- 4 Zwiebeln
- 6 Feigen
- 6 EL Balsamico
- Butter
- nochmal etwas Pfeffer
- 3 Süßkartoffeln
- 3 große Kartoffeln
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat und Chili nach Geschmack für den Süßkartoffelbrei

Zubereitung:

1. Aus je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika und je 3 EL Olivenöl und Honig stelle ich mit den gehackten Rosmarinzwigen eine leckere Marinade her. Mit dieser Marinade werde ich nun das Fleisch ringsum einstreichen und im Kühlschrank für etwa 3,5 Stunden marinieren lassen.

2. Nach Ablauf der Zeit nehme ich es aus dem Kühlschrank heraus und gebe es auf den Rost eines Bräters. Während das Fleisch etwas auf Zimmertemperatur kommen kann, bereite ich den Grill vor. Diesen richte ich mir für 170°C indirekte Hitze ein. Wenn er stabil läuft, gebe ich das Fleisch samt Bräter in die indirekte Zone und schließe den Deckel. So verbleibt der Ibericolachs bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
 3. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um meine Sauce. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie und die Feigen in etwa 5 mm starke Würfel. Dann erhitze ich Olivenöl in einer Pfanne, in welchem die Zwiebeln und kurze Zeit später auch die Feigen angedünstet werden. Jetzt nur schnell noch mit dem Pfeffer würzen und dann mit Balsamico Essig ablöschen. Nun nur noch schnell ein klein wenig einkochen lassen und fertig ist die Sauce.
 4. Kurz vor dem Ende der Grillzeit muss dann noch der Kartoffelbrei gemacht werden. Dafür schäle und schneide ich die Kartoffeln und Süßkartoffeln in Würfel und werfe sie für 20 Minuten in kochendes Salzwasser. Die Süßkartoffeln kommen aber erst 5 Minuten nach den Kartoffeln in den Topf, da diese eine geringere Kochzeit haben und sonst matsch werden.
 5. Nach den gesamt 20 Minuten Kochzeit schüttele ich das Wasser ab und stampfe die Kartoffelmischung im Topf mit einem Stampfer zu Brei. Verwendet dafür keinen Pürierstab, dadurch würde der Brei auch zu einem matschigen Brei, den keiner essen möchte.
 6. Nun nur noch Butter und Milch in den Topf und ganz nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen.
 7. Jetzt ist es soweit! Die Kerntemperatur von 74°C ist erreicht. Nach einer kurzen Ruhezeit werde ich den Braten noch schnell aufschneiden und alles gemeinsam auf einem Teller anrichten. Und dann wünsche ich euch allen einen guten Appetit!
-

Spanferkel/Milchferkel mit Heu-Brennesselfüllung

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 1 Ferkel vom Metzger (unseres hatte 7 kg)
- Brennesselheumischung aus dem Tierzubehörgeschäft
- BBQE - Rub bavarian Style (oder ähnliche, für Schweinsbraten taugliche Gewürzmischung)
- Salz für die Schwarte
- Jack Daniels BBQ-Glaze
- frische Kräuter: Zitronenmelisse, Petersilie, Rosmarin
- Bier
- auf jeden Fall einen Grill mit Drehspieß!

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Ferkel jetzt vorbereiten. Dafür schneide ich die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer ringsum ein und achte dabei darauf, nur die Haut und nicht in das Fleisch zu schneiden.
2. Im nächsten Schritt werde ich das Innere des Ferkels mit dem Rub gleichmäßig einreiben. Hier muss man darauf achten, auch wirklich bis zum Halsansatz und die Bauchlappen alles zu erwischen. Jetzt zerreiße ich grob die frischen Kräuter und fülle diese ebenso in die Bauchhöhle des Ferkels.
3. Wenn ich das erledigt habe, brauch ich nur noch den Rest des Ferkels mit der Heu- / Brennesselmischung befüllen und kann dann den Bauch wieder mit Küchengarn zunähen. Das ist nötig, da sonst am Drehspieß alles aus dem Ferkel in den Grill fallen würde.
4. So vorbereitet lasse ich das Schweinchen nun zwei Tage im Kühlschrank durchziehen. Mindestens über Nacht sollte es auf jeden Fall ruhen.
5. Am Grilltag wird es nun auf den Grillspieß gespannt und mit den Fleishdornen des Spießes befestigt, damit es nicht mehr rutschen kann. Jetzt nur noch schnell die Schwarte dick mit Salz einreiben und fertig. An den eingeritzten Stellen der Schwarte sollte man ganz besonders gut mit

Salz einreiben, damit später die Haut auch schön knusprig wird.

6. Jetzt wird ein komplett mit Briketts gefüllter Anzündkamin vorgeglüht und wenn geschehen, in den Grill gefüllt. Dabei werde ich eine indirekte Zone einrichten. Das Schwein sollte auf keinen Fall direkt gegrillt werden. Das austretende Fett würde sich sofort entzünden.
7. Nachdem jetzt der Grill etwa 15 Minuten vorgeheizt ist und eine Temperatur von 230°C erreicht hat, wird das Milchferkel aufgelegt und der Motor des Drehspießes kann gestartet werden. Für einen leichten Rauchgeschmack gebe ich noch eine handvoll Kirschpellets auf die glühenden Kohlen. Mit Rauch sollte man hier nur nicht zu viel arbeiten, da im Rauch Gerbstoffe vorhanden sind, welche die Haut des Schweins ledrig und zäh wie Gummi machen. Also Vorsicht mit Rauchchips oder ähnlichem.
8. Nach etwa 1 Stunde beginne ich mit dem Glasiervorgang. Dafür mische ich in einer Schüssel etwas Bier, BBQ Rub und Jack Daniels BBQ-Glaze und bestreiche ab nun alle 10 Minuten unser schon verführerisch duftendes Ferkel.
9. Nach etwa 70 - 90 Minuten, je nach Temperatur des Grills oder Körpergewicht des Ferkels, ist dann alles fertig. Mit einem Fleischthermometer werden an verschiedenen Stellen die Kerntemperaturen gemessen. Bei etwa 70 - 74 °C ist dieses wunderbare Stück gar.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Krustenbraten mit gefüllten Semmelknödeln

Zutaten Krustenbraten:

- 2,5 kg Schweinekrustenbraten

- Salz
- BBQ Haxengewürz oder eine andere bayerische Gewürzmischung für Schweinefleisch)
- mehrere Flaschen Bier

Zutaten Semmelknödel:

- 7 altbackene Semmel
- etwa 250 ml lauwarme Milch
- frischer Schnittlauch
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Feta

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt habe ich das Fleisch vorbereitet. Dafür muss die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (wer keines hat, nimmt einfach ein Teppichmesser) in kleine Quadrate geschnitten werden. Aber möglichst nur die Schwarte, nicht ins Fleisch schneiden. Ich schneide keine Rauten, da der fertige Braten um einiges besser zu schneiden ist, wenn die Rillen der Knusperschwarte in Schnittrichtung verlaufen.
2. Dann wird die Schwarte für etwa 2 Stunden gewässert. Also lege ich den Braten mit der Hautseite nach unten in ein Backblech und schütte Wasser dazu, bis kurz unter die Stelle, an der das Fleisch anfängt. Außerdem wird die Fleischseite gleich mal schön gewürzt, damit die Aromen schön ins Fleisch einziehen können.
3. Nach Ablauf der 2 Stunden habe ich die Schwarte abgetrocknet und die Einschnitte mit Salz eingerieben. Dann kommt alles in einen Bräter auf ein Gitter und schon kann der Grill vorgeheizt werden. Wer eine Soße zu seinem Braten herstellen möchte, der gibt jetzt einfach Wurzelgemüse unter ihn in den Bräter und später wird daraus eine fantastische Soße.
4. Wenn eine Garraumtemperatur von 170°C erreicht ist, kann der Krustenbraten auch schon in den Grill, aber bitte auf jeden Fall in eine indirekte Zone. Bevor ich den Grill schließe, muss aber noch eine Flasche Bier in den Bräter. Über den gesamten Grillvorgang muss Flüssigkeit darin sein. Darauf muss auf jeden Fall geachtet werden und gegebenenfalls nachgeschüttet werden.

5. So bleibt nun alles im Grill bis zu einer Kerntemperatur von 65°C. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um die Knödel. Dafür schneide ich die Semmeln in Würfel und gebe diese in eine Schüssel. Dann kommt die lauwarml Milcl, der gehackte Schnittlauch, die Eier, Salz und Pfeffer dazu. Aus diesen Zutaten knete ich nun den Knödelteig. Sollte dieser noch zu feucht sein, kann er mit Semmelbröseln angedickt werden. Da der Knödel heute gegrillt werden soll, brauch ich auch einen etwas festeren Teig.
6. Im Anschluss schneide ich den Feta in Würfel. Dann werden die Knödel geformt. Dazu nehme ich eine Handvoll des Knödelteigs aus der Schüssel und forme daraus flache Pattys, ähnlich wie bei Burgern das Hackfleisch, drücke in die Mitte einen Würfel des Fetas und schaue, dass ringsum alles dicht ist. Das wiederhole ich, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
7. Wenn dann bei dem Braten eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist, bestreiche ich diesen alle 15 Min. mit einer Mischung aus Salzwasser und Bier, welche ich kurz vorher noch angerührt habe. Außerdem muss die Garraumtemperatur auf 230 - 250°C erhöht werden. Dort bleibt er bis zu einer finalen Kerntemperatur von 75°C.
8. Etwa 20 Minuten vor dem Ende der Grillzeit heize ich mir im Kugelgrill über direkter hoher Hitze eine Eisenpfanne vor, gebe Olivenöl hinein und grille dort meine Semmelknödel. Das dauert etwa insgesamt 15 Minuten. Dabei mehrmals wenden, damit nichts anbrennt.
9. Wenn dann die Kerntemperatur von 75°C im Braten erreicht ist, kann serviert werden. Solltet ihr das Gemüse in den Bräter getan haben um eine Sauce zu erhalten, so müsst ihr die jetzt noch schnell durch einen Sieb passieren und evtl. mit etwas Saucenbinder andicken und fertig ist ein wahnsinnig leckeres, bayerisches Essen.

Lasagne aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- Lasagneplatten
- 400 g geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Die Sauce für meine Lasagne lässt sich hervorragend schon am Vortag zubereiten. Je länger sie ziehen kann, desto besser wird sie schmecken. Zuerst werde ich mich um das Gemüse kümmern. Der Knoblauch wird schon mal geschält, ebenso die Zwiebel und der Sellerie. Dann schneide ich Zwiebel, Karotte, Paprika und Sellerie in kleine Würfel.
2. Als nächstes werde ich das Hackfleisch in einem Topf mit heißem Olivenöl krümelig anbraten und dort mit Salz und Pfeffer würzen. Ist das getan, kommt das Tomatenmark mit in den Topf und wird dort mit angeröstet.
3. Zeitgleich Presse ich die Knoblauchzehen in den Topf und gebe das restliche Gemüse dazu. Hier wird das ganze leicht angeschwitzt. Es braucht noch nicht weich zu werden, da es ja noch eine Weile kochen wird.
4. Nach ein paar Minuten wird nun alles mit der Brühe und dem Weißwein abgelöscht. Jetzt lasse ich alles noch einmal einige Minuten einkochen und gebe dann die Dose stückige Tomaten mit in den Topf. Wenn dann alles soweit einreduziert ist und es eine "soßige" Konsistenz hat, werde ich die Sauce noch mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken, aber dann ist die Lasagnesauce fertig.
5. Am Tag, an dem es die Lasagne geben soll wird dann alles in den Dutch Oven geschichtet. Anfangen werde ich mit Lasagneplatten. Diese sind noch ungekocht und hart, lassen sich aber einigermaßen gut in die richtige Form brechen. Dann verteile ich etwas von der Sauce auf ihnen

und lege darauf wieder einige der Platten. Wer möchte, kann hier schon in jede Schicht etwas von dem Käse streuen. Die letzte Schicht sollte Sauce sein.

6. Jetzt bereite ich die Bechamelsauce frisch zu. Dafür erhitzt man Öl oder Butter in einem Topf, rührt mit einem Schneebesen das Mehl ein und löscht alles unter ständigem rühren mit Milch ab. Wenn dann eine schöne Sauce entstanden ist, muss man nur noch mit Salz, Pfeffer und vor allem Muskat abschmecken. Diese Bechamelsauce gebe ich jetzt nur noch in den Dutch Oven und bestreue alles dick mit geriebenem Käse.
7. Ich heize nun 21 Briketts in meinem Anzündkamin vor, von denen 8 unter den Dutch Oven kommen und 13 auf den Deckel. So lasse ich meine Lasagne nun für etwa 1 Stunden in Ruhe und habe dann eine super Leckere Lasagne al forno aus dem Dutch Oven.

Grillschinken mit Honig-Bier-Glasur

Zutaten Schinken:

- 3,5 kg Grillschinken (gepökelt, vorgegart)
- 60 ml Ahornsirup
- 450 ml Honig
- 150 g Butter
- BBQ Rub Bavarian Style (oder eine ähnliche bayerische Gewürzmischung)
- BBQ Honig-Senf Sauce
- Cayennepfeffer
- 2 Flaschen Bier

<A rel="nofollow"
HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?rt=tf_cw&ServiceVersion=

20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fbce8821a-d714-4092-967a-176a811c103f&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets

Zutaten Coleslaw:

- 1 Weißkohl (ca. 800g)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 65 g Zucker
- je 1/2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- je 60 ml Milch und Buttermilch
- 125 g Mayonnaise
- 1 1/2 EL Essig weiß
- 2 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Schon am Vormittag bereite ich immer den Coleslaw zu, damit dieser über den Tag durchziehen und seinen echten Geschmack entfalten kann. Dafür gebe ich die Zutaten für das Dressing, also die Gewürze, den Zucker, Milch, Buttermilch, Mayonnaise, Essig und Zitronensaft in einen hohen Becher und mixe alles mit dem Schneebesen durch, bis es eine gleichmäßige Masse gebildet hat
2. Der Weißkohl, die Karotte und die Zwiebel werden nun in ganz kleine Stücke gehackt, gerieben oder ganz einfach durch die Küchenmaschine getrieben.
3. Nun wird alles noch in einer Salatschüssel miteinander vermischt und kann dann auch direkt in den Kühlschrank und dort in Ruhe ziehen, bis das Essen fertig ist.
4. Jetzt schneide ich die Schwarte des Schinkens rautenförmig ein. Dabei muss man nur darauf achten, dass man auch wirklich nur die Schwarte und nicht in das Fleisch schneidet.
5. Als nächstes wird der gesamte Schinken mit dem BBQ-Rub eingerieben und in einen Bräter gelegt.
6. Nun muss ich nur noch die Glasur herstellen bevor ich den Grill anheizen kann. Dafür gebe ich den Butter, Ahornsirup, Honig, Cayennepfeffer, etwa

- 2-3 TL BBQ-Rub und einen Schuss Bier in einen Topf und koche alles auf, bis die Butter geschmolzen und alles schön miteinander verbunden ist.
7. Jetzt endlich kann der Grill angeheizt werden. Ich benötige etwa 160 - 180°C in denen der Schinken indirekt gegrillt wird. Ist diese Temperatur erreicht, stelle ich den Schinken samt Bräter in den Grill und gieße eine Flasche Bier in den Bräter. Das Bier soll etwas von seinem Geschmack abgeben, aber vor allem das anbrennen des austretenden Fettes und der heruntertropfenden Glasur im Bräter verhindern.
 8. Jetzt bleibt das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C im Grill, was ungefähr 4,5 - 5 Stunden dauern wird. Ab etwa 50°C Kerntemperatur, mindestens aber 2 Stunden vor Fertigstellung fange ich an, den Schinken alle 10 - 15 Minuten mit der Glasur zu bestreichen.
 9. Nach Erreichen der 74°C ist der Schinken fertig. Ich lasse ihn etwa 10 Minuten ruhen und serviere ihn dann aufgeschnitten mit Coleslaw und Bratkartoffeln.
 10. Sollte der Besuch viel zu früh erscheinen oder einen fast unstillbaren Hunger mitbringen, ist es bei diesem Schinken nicht schlimm, wenn man ihn schon vor Erreichen der 74°C aus dem Grill nimmt, denn er war ja schon vorgegart, also vollständig durcherhitzt. Seinen besten Geschmack entfaltet er aber natürlich erst, wenn man ihn bis zur Zielkerntemperatur im Grill lässt.
-

Almdudler Spareribs

Vor ziemlich langer Zeit bin ich in einem Forum auf ein Rezept gestoßen, das für mich total interessant klang. Nur bin ich nie dazu gekommen, es umzusetzen. Da ich Almdudler gleichermaßen liebe wie Spareribs, musste ich mich dann doch endlich dran machen und die Almdudlerribs nachgrillen.

Zutaten:

- 2,8 kg Spareribs
- 2,5 L Almdudler
- BBQ Rub nach Wahl (Ich nehme im Video Magic Dust)
- BBQ Sauce nach Wahl (Hier die Bacon Sauce von Bullseye)
- Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

1. Wie immer werden erst einmal alle Silberhäute von den Spareribs entfernt.
2. Dann kommen Die Rippchen über Nacht in etwa 1,5 L Almdudler eingelegt in den Kühlschrank.
3. Gleich am nächsten Morgen werden die Rippchenleitern trocken getupft, mit dem Rub großzügig eingerieben und nochmals etwa 4 Std. im Kühlschrank "mariniert".
4. Dann endlich kann man an den Grill. Diesen heizt man nun auf 110°C vor und legt die Rippchen dann indirekt auf. Im Kugel- oder Gasgrill gibt man in dieser Phase noch Räucherspäne auf die Glut, bzw. in eine Räucherbox. Die Rippchen bleiben nun für 3 Std. auf dem Grill und werden in dieser Zeit geräuchert.
5. Nach den drei Stunden kommen die Rippchen einzeln mit je einem guten Schuss Almdudler in eine aus Alufolie gefertigte "Tasche" und werden dort luftdicht eingepackt. Den Grill heizt man in dieser Zeit auf etwa 140°C hoch. Jetzt kommen die Alupäckchen wieder zurück auf den Grill. Dort werden die Ribs nun 2 Std. bleiben und während dieser Zeit in den Päckchen gedünstet. Das sorgt dafür, dass später das Fleisch vom Knochen fällt.
6. Danach werden die Ribs ausgepackt und kommen noch einmal für eine weitere Stunden zurück auf den Grill. In dieser Phase werden sie noch alle 15 Min. mit einer Glasur aus etwa 200 ml Almdudler, 4 EL Aprikosenmarmelade und einer halben Flasche BBQ Sauce eingestrichen. Das ist die sog. Glaze.
7. Nach nun insgesamt 6 Stunden im Grill sind die Almdudlerribs jetzt fertig und können genossen werden. Guten Appetit!

Chili-Cheese-Dog

Ich hatte mal wieder richtig Lust auf Hot Dogs. Aber natürlich machte ich keine normalen, sonder Chili-Cheese-Dogs. Wie das geht und was ihr dafür benötigt, seht ihr hier:

Zutaten:

- 8 Hot-Dog Brötchen
- 8 Bock- oder Hot-Dog-Wurstchen
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 250 ml Ketchup
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/8 TL Muskat
- Salz
- 150 g Käse

Zubereitung:

1. Heute fangen wir mal direkt mit dem Grill an. Den heizen wir nämlich auf 230°C vor. Ihr könnt auch gleich eure Guß- oder Eisenpfanne mit aufheizen.
2. In dieser Pfanne wird jetzt der Bacon ausgelassen. Also schön kross angebraten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, nehmt ihr ihn aus der Pfanne und bratet in der gleichen Pfanne, im Baconfett euer Hackfleisch an.

4. Beginnt das Hackfleisch nun krümelig zu werden, gebt ihr die Zwiebeln und den Knoblauch mit dazu, damit beides weich werden kann und mischt anschließend alles mit den Gewürzen.
5. Sobald das Hackfleisch angefangen hat braun zu werden, könnt ihr die flüssigen Zutaten dazu geben. Die wären das Ketchup, der Senf und die Worcestersauce.
6. Nun lasst ihr die Sauce noch etwas auf dem Grill, bis sie schön angedickt, also einreduziert ist.
7. Nach einigen Minuten müssen dann noch die Würste mit in den Grill, damit die auch noch schön angegrillt werden und zu guter letzt kommt noch das Hot-Dog-Brötchen mit hinein. Dieses aber nur kurz, es soll nur leicht angetoastet werden.
8. Jetzt werden die Chili-Cheese-Dogs noch zusammengebaut. Erst das Würstchen in das Brot, dann kommen Bacon, Chilisaucе und Käse rein. Das Ganze wird jetzt nur noch kurz im Grill überbacken, kann dann mit Jalapenos belegt werden und schon ist alles fertig.

Guten Appetit mit dieser feurigen Variante der Hot-Dogs.