

Schweinshaxe vom Grill

Sie ist die wahrscheinlich bekannteste bayerische Speise der ganzen Welt, die Schweinshaxe. Wie leicht ihr die selber auf dem Grill machen könnt, zeige ich euch in diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Schweinshaxe ungepökelt und ungekocht
- 2 - 3 EL grobes Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 2 Flaschen Bier

Zubereitung:

1. Als erstes muss man die Schwarte, also die Haut um den Haxen mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Wer kein scharfes Messer hat, der kann ohne weiteres auch ein Teppichmesser benutzen. Achtet dabei nur darauf, auch wirklich nur die Schwarte und nicht das Fleisch zu schneiden.
2. Die Zwischenräume in der Schwarte werden jetzt großzügig mit dem Salz eingerieben. Das sorgt nun dafür, dass der Haut und dem darunterliegenden Fett Flüssigkeit entzogen wird und die Schwarte später schön aufpoppt, also schön knusprig wird.
3. Nun gehts auch schon am Grill weiter. Dieser wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und dann können die Haxen indirekt aufgelegt werden. Damit das ablaufende Fett euch nicht den Grill versaut, stellt jetzt eine mit dem Bier gefüllte Schale unter den/die Haxen.
4. Das Fleisch bleibt nun bis zu einer Kerntemperatur von 78°C bei geschlossenem Grilldeckel in dieser indirekten Zone (je nach Haxengröße ca. 3h). Wer es noch etwas aromatischer möchte, der kann in dieser Phase auch gerne noch Smokingchips oder ähnliches auf die Glut legen. Zu einer Schweinshaxe passt Apfelholz sehr gut.
5. Jetzt stellt man die Marinade aus Bier, Kümmel und Pfeffer her. Dafür kocht man alle Zutaten kurz auf und lässt es anschließend wieder abkühlen.

6. Nach Erreichen der Kerntemperatur heizt ihr den Grill auf etwa 230 – 250°C hoch und bestreicht die Haxen mit der Marinade. Dies wiederholt man ab jetzt alle 10 – 15 Min.
7. Nach ca. einer weiteren Stunde sollte nun eine Kerntemperatur von 86°C erreicht sein und unser Schweinshaxen ist jetzt fertig

Dazu passen hervorragend Semmel-, Karoffel- oder Brezenknödel und Coleslaw oder Sauerkraut. Als Getränk empfehle ich euch natürlich ein Weißbier.

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

Schichtfleisch mit Feta aus dem Dutch Oven

In diesem Rezept zeige ich euch, wie man meine Dutch-Oven-Leibspeiße macht. Nichts ist so einfach und lecker wie Schichtfleisch.

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinenacken
- ca. 40 Scheiben Bacon
- 2 Paprikas
- 5 Zwiebeln oder 2 - 3 Gemüsezwiebeln
- Kartoffeln
- 2 Pack Feta
- 2 Flaschen BBQ Soße nach Wahl
- Rub nach Wahl

Zubereitung:

1. Zuerst muss ich das Fleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Dann wird es beidseitig gewürzt und beiseite gestellt.
2. Jetzt schneide ich das ganze Gemüse ebenfalls in Scheiben und kann mich schon um den Dutch Oven kümmern. Der wird mit den Baconscheiben ausgekleidet.

3. Nun geht es an das Füllen. Man sollt immer mit einer Scheibe Fleisch anfangen und auch aufhören. Also schichtet man erst Fleisch, dann Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und dann wieder von Vorne, bis der Dutch Oven voll ist. Evtl. übergebliebenes Gemüse stecke ich in jede Spalte, die ich entdecken kann.

4. Nun brösel ich den Feta über die Füllung im Dopf und gebe die BBQ Soße dazu. Zuletzt muss ich jetzt noch den Baconring auf der Oberseite schließen und das Loch in der Mitte abdecken.

5. Jetzt heize ich 27 Brikettes vor und gebe davon 10 unter den Dopf und 20 auf den Deckel. Die genaue Anzahl Brikettes entnehmt bitte einer Tabelle, die ihr sehr leicht im Internet finden könnt. Es richtet sich auch maßgeblich nach der Größe des Dopfes. Nun muss ich nur 3 Std. warten und bekomme ein sehr leckeres Essen.

[affilinet_performance_ad size=728×90]