

# Selber einen Döner grillen von der Rehkeule

## Zutaten:

1 Rehkeule oder alternativ anderes Fleisch wie Schweinenacken, Rindergeschnetzeltes etc.

2 Fladenbrote

3 Rote Zwiebeln

1 Zitrone

1 Birne

etwas Knoblauch

5 Kirschtomaten

1 Spitzkohl

1 Hirtenkäse

frische, junge Fichtentriebe aus dem Wald

1 handvoll Softfeigen

Paprika

Kreuzkümmel

Koriander gemahlen

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

500 g griechischer Joghurt

## Zubereitung:

Im ersten Schritt wird die Rehkeule zerlegt und das Fleisch in kleine Streifen wie Geschnetzeltes geschnitten. Dann wird das Fleisch in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Korianderpulver und Paprikapulver gewürzt, mit Olivenöl vermischt und zum durchziehen beiseite gestellt.

Nun geht's ans schnippeln. Die Zwiebeln werden geschält, halbiert und in Streifen, nicht halbe Ringe geschnitten. Die Birne werde ich nur entkernen und samt Schale fein Würfeln, eine Hand voll junger Fichtentriebe wird fein gehackt, der Spitzkohl in Streifen geschnitten und die Softfeigen werden grob gehackt.

In einer Schüsse vermenge ich nun die gehackte Fichtentriebe, die Birne und die Feigen mit dem gesamten Joghurt und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

Ab jetzt wird es heiß! Der Bandit, die Feuerplatte von Moesta BBQ kommt zum Einsatz. Zuerst muss der Bandit natürlich vorgeheizt werden. Dafür gebe ich trockenes Buchenholz in ihn und zünde alles an. Nach einer Weile haben wir dann eine wunderbare, vorgeheizte Platte. Im inneren Bereich um das Feuerloch herum ist die Hitze extrem stark und wird nach außen immer weniger. So haben wir, ähnlich wie in einem Grill, verschiedene Hitzezonen. In der inneren, starken Hitzezone grille ich nun das Fleisch. Ein Reh kann, solange es frisch ist, durchaus medium gegrillt werden. Ja, dass muss es meines Erachtens sogar. Sollte es zu lange Hitze bekommen, wird es schnell trocken und das will ja niemand. Daher grille ich es nun im inneren Bereich der Platte scharf an und ziehe es dann zum Garziehen nach außen. Gleichzeitig dünste ich die Zwiebeln auf der Platte an.

Nun noch schnell Tomaten in Scheiben schneiden und schon kann der feine Döner gebaut werden. Dafür viertle ich das Fladenbrot, schneide es auf und fülle es nacheinander mit Fleisch, Kraut (das könnte man im Vorfeld übrigens auch noch kurz auf die Platte legen und weich dünsten. Wir haben es roh verwendet), Zwiebeln, Hirtenkäse, gehackten Knoblauch, Tomatenscheiben und Sauce. Wer möchte kann natürlich noch mit z.B. Peperonis oder scharfem Gewürzt etwas Pep ins Spiel bringen. Schon ist der Rehdöner fertig.

Natürlich kann dieser Döner auf die gleiche Art auch mit anderem Fleisch gemacht werden. Es würden sich z.B. Schweinenacken (Ja, ich weiß das in der Türkei kein Schwein gegessen wird) oder Rindergeschnetzeltem gemacht werden.

Viel Spaß beim nachgrillen und lasst ihn euch schmecken!

[amd-yrecipe-recipe:77]

---

# Rehrücken mit Kürbisragout und sautierten Trauben

## Zutaten:

- 800g Rehrücken
- 360g Weintrauben
- etwas Honig
- 800g Hokkaidokürbis
- 2 Zwiebeln
- Rotwein
- 200ml Wasser
- Öl
- Wacholderbeeren
- Steinpilzpulver
- 4 Zweige Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- evtl. Speisestärke

## Zubereitung:

Hallo Freunde, heute gibt es bei uns leckeren Rehrücken mit einem wunderbaren Kürbisragout und sautierten Trauben.

Los geht´s heute mit Schneidarbeit: Wir fangen an mit den Zwiebeln die wir grob Würfeln. Dann kommt auch schon der tolle Kürbis, den wir in mundgroße Stücke schneiden.

Natürlich dürfen wir nicht vergessen unseren Grill vorzuheizen. Den brauchen wir auf ca. 230 Grad indirekter Hitze. Wenn das so weit ist Freunde, stellt ihr einfach eine Gusspfanne oder einen Bräter (in unserem Fall die Petromax FP35) rein und lasst das ganze heiß werden.

Als nächstes ist das Fleisch dran, wir schneiden hier die Sehne runter, denn... wer mag denn schon die Sehne am Fleisch? Die wird nämlich zäh und hart... schmeckt nicht so sonderlich gut bei so einem großartigen Stück Fleisch.

Unsere Pfanne auf dem Rost ist zwischenzeitlich auch schon heiß geworden. Dann legen wir direkt los mit unserem Gemüse. Einfach einen ordentlichen Schuss Öl rein geben und zuerst die Zwiebeln draufgeben. Denen geben wir dann Zeit, um eine schöne Farbe zu bekommen. Wenn's soweit ist, geben wir unsere Kürbisstücke mit rein und rösten diese ein paar Minuten mit an. Sobald der Kürbis ein bisschen angefangen hat zu garen, geben wir unsere Flüssigkeiten hinzu. Zuerst unsere 200ml Wasser und dann noch einen richtig ordentlichen Schuss Rotwein (zu viel gibt's hier fast nicht, sollte aber auch keine ganze Flasche sein ;)).

Die Pfanne lassen wir jetzt ca. 30min im Grill stehen, um unser Ragout einzukochen. Nach dieser Zeit sollte das ganze sämig werden. Wenn dem nicht so ist, müssen wir doch mit der Speisestärke arbeiten, damit wir auch Ragout bekommen und keine Suppe in der Pfanne haben.

Kommen wir zum Fleisch: Die Anatomie des Rehs erspare ich euch heute hier (Falls es euch doch interessiert erklärt unser AJ das oben im Video) ... wir gehen aber wie folgt vor:

Die Sehne habe ich oben bereits erwähnt, die entfernen wir. (Nennt sich auch parieren) Zudem, schneiden wir überschüssiges Fett raus und worauf wir natürlich unbedingt achten sollten sind kleine Knochensplitter.

Wir schwenken wieder um zur Pfanne in unserem Keramikgrill. In unserem Video war das Wasser, welches wir hinzugegeben haben, verkocht. Daher haben wir nochmal etwas nachgeschüttet. Wir haben heute mit Salz, einer dicken Ladung Pfeffer, dem Steinpilzpulver, einer Hand voll Wacholderbeeren und den Rosmarinzweigen gewürzt.

Deckel wieder zu und ziehen lassen heißt es nun.

Wir widmen uns wieder dem Fleisch, das unser Andy mit Salz und Pfeffer würzt. Sobald ihr damit fertig seid, nehmt ihr die Pfanne vom Grill und legt den Rehrücken in den direkten Bereich auf. 2 Minuten links, 2 Minuten rechts und unser Schmankerl sollte durch sein. (Hierbei sollten wir natürlich auch eine Kerntemperatur erreichen. Im Fall des Rehrückens sollte diese bei ca. 58°C liegen.)

Ich (im Video auch gerne Dennomat 10 genannt) habe dann angefangen, die

Trauben zu halbieren. Die halbierten Trauben geben wir dann in unseren Deckel des Petromax FT 9 und braten die mit Salz, Pfeffer und Honig an.

Während unsere Trauben karamellisieren, legen wir unser Fleisch in den indirekten Bereich und beginnen unser heutiges Essen anzurichten.

So Freunde und dann ists auch schon vorbei... Unseren Rehrücken nehmen wir vom Grill, lassen diesen noch kurz ziehen und schneiden dann in ca. 3-5cm dicke Stücke. Wie ihr das Ganze auf dem Teller anrichtet, bleibt natürlich euch überlassen.

So.... jetzt würde ich sagen... An die Teller... fertig.... LOS!

Schreibt kräftig unter das Video, falls ihr das Rezept nachgemacht habt oder auch einfach nur wie es euch gefallen hat.

Der Denomat verabschiedet sich hiermit.

Grüße des ganzen Team AJ-BBQ, Servus und guten Hunger!

[amd-yrecipe-recipe:68]

---

# Hirschburger

## Zutaten für ca. 8 Burger:

- 1,2 kg Hirschhackfleisch
- 500 g Pfifferlinge
- 2 Schalotten
- 2 Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- je 6 EL Senf, Mayonnaise und Ketchup
- 10 Spritzer Tabascosauce

- 2 TL Worcestersauce
- 400 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 6 EL brauner Zucker
- 200 ml Orangensaft
- Bacon
- Salat
- Käse

## **Zubereitung:**

Hallo und herzlich willkommen zu meinem nächsten Wildrezept. Heute gibt es leckeren Hirschburger. Und mit diesem legen wir auch direkt los.

Zuerst bereite ich alles vor, was geschnitten werden muss. Den Lauch viertle ich der Länge nach und hacke ihn dann klein. Die Schalotten und der Knoblauch werden ebenfalls gehackt. Die Pfifferlinge putze und rupfe ich klein. Nun nur noch schnell den Thymian zupfen und fein hacken und schon kann das Messer in die Spüle.

Als nächstes werde ich mir eine fruchtig-süße Preiselbeersauce herstellen. Dafür erhitze ich einen Topf und gebe, sobald er heiß ist, die Preiselbeeren, die Zimtstange, Sternanis, den Zucker und den Orangensaft hinein. Schnell alles aufkochen und solange auf kleiner Stufe köcheln lassen, bis die Sauce angedickt ist. Nun darf sie auskühlen und muss auf den Burger warten. Übrigens kann ich mir diese Sauce mit etwas mehr Zimt, Sternanis und mit Sahne gestreckt wunderbar als Bratensauce zu z.B. Rehrücken oder ähnlichem vorstellen. Das werde ich definitiv einmal probieren.

Die Zeit nutze ich, um eine zweite Sauce anzurühren. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayo, 1 TL frisch gehackter Thymian, Salz, der Worcestersauce und dem Tabasco. Das ist auch schon alles für Sauce Nummer 2. Klingt doch einfach, oder?

Jetzt endlich geht es an das frische Hirschhackfleisch. Das würze ich nur mit Salz und Pfeffer, damit soviel Geschmack vom Wild erhalten bleibt wie nur möglich. Das geht wunderbar bei so jungen Böcken wie dieser einer war. Diese Böcke haben noch nichts "bockiges" was viele ja am Wildgeschmack stört. Dieser

Geschmack entwickelt sich erst im Alter. Nachdem ich nun das Hackfleisch kräftig durchgemischt und homogen geknetet habe, fertige ich daraus 8 gleichgroße Burgerpattys. Dafür verwende ich wieder die Burgerpresse von Moesta BBQ. Nun dürfen die Pattys noch kurz "Zimmertemperatur" annehmen.

Solange das geschieht wird noch ruck zuck eine Pfifferlingspfanne gemacht. Dafür stelle ich meine Gußpfanne, die Petromax fp35, über die Flammen und dünste darin die Zwiebeln, den Knoblauch und den Lauch an. Sobald dieser weiche ist, gebe ich die Pfifferlinge dazu und brate diese ebenfalls an.

Jetzt geht es auch endlich an den Grill. Diesen heize ich auf ungefähr 250°C vor und bereite eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt ich gebe in die eine Hälfte des Grills die ganzen durchgeglühten Kohlen und die andere Hälfte lasse ich frei. So kann man ganz leicht über der absolut starken Hitze der direkten Zone das Fleisch angrillen und somit mit Röstaromen versorgen und es dann gemütlich über indirekter Hitze auf die richtige Temperatur kommen lassen. Die beträgt übrigens bei frischem Hirschhackfleisch ca. 54 - 56°C im Kern. Bevor das aber auf den Grill kommt, muss noch schnell der Bacon kross gegrillt werden und dafür kommt erst einmal dieser über die direkte Hitze. Nach ein paar Minuten kurz noch wenden und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Fertig.

Jetzt geht alles ganz schnell. Die Pfifferlinge sollten inzwischen fertig sein und brauchen nur noch warmgehalten werden. Dann kommen die Hackfleischpattys ungefähr 3 - 4 Minuten beidseitig über die direkte Hitze, werden dann in den indirekten Bereich gezogen und mit einer Scheibe Käse belegt. Dieser kann nun schön schmelzen und über dem Fleisch verlaufen. Gleichzeitig grille ich noch kurz die Innenseiten der Burgerbrötchen an und schon ist es geschehen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 55°C nehme ich alles vom Grill und baue den Burger zusammen.

Dafür bestreiche ich die Unterseite des Burgerbrötchens mit der Ketchup-Senf-Mayo-Sauce, belege es mit Salat, gebe darauf das Fleisch, verteile etwas der Pfifferlinge darauf und beträufle es noch mit der Preiselbeersauce. Nun gebe ich noch den Bacon darauf und schließe den Burger mit der Oberseite des Brötchens ab.

Dazu passen, wie zu fast jedem Burger, feine Pommes oder Süßkartoffelpommes.

Ist das ein Gedicht Freunde. Der leckere Wildgeschmack mit den feinen Pilzen,

der fruchtigen Preiselbeersauce und der pikanten zweiten Sauce harmoniert einfach wunderbar. Selbst der Zimt und der Sternanis passen so perfekt in den Herbst.

Versucht es doch einfach selbst einmal. Ein Träumchen.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:67]

---

# Kängurufilet - Down under vom Grill

## Zutaten:

- 4 Kängurufilets
- 1 Tasse gekochter Reis
- 2 Zwiebeln
- 10 große Spitzpaprika
- 500 g Kirschtomaten
- 150 g Parmesan
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Cheddar
- 1 TL Senf
- 1 Becher Creme fraiche
- 100 ml
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu diesem etwas exotischeren Gericht vom Grill. Ich grille heute Känguru. Kängurus haben in Australien heutzutage kaum



noch natürlich Feinde, wodurch ihre Population unkontrolliert immer mehr wächst. In Australien werden sie daher durch uns Menschen dezimiert. Es gibt mittlerweile regelrechte Abschlußpläne, um die Überbevölkerung durch Kängurus im Griff zu behalten. Kängurufleisch ist eine der fettärmsten Fleischsorten der Welt. Es enthält gerade mal 2 - 5 % Fett. Es wäre doch schade, dass nur als Tierfutter zu verwenden, zumal es wirklich sehr lecker ist.

Aber nun zum heutigen Rezept. Als erstes werde ich eine Tasse Reis in Salzwasser nach Packungsbeilage kochen und diesen beiseite stellen. Während der Reis abkühlen kann, bereite ich die restlichen Zutaten für die Füllung der Paprikaschiffchen vor. Dafür schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel, halbiere und entkerne die Spitzpaprikas, hacke die Mozzarellakugeln klein und reibe den Cheddar. Nun werde ich den Reis mit Salz und Pfeffer, oder einer leckeren BBQ Gewürzmischung würzen und mit den Zwiebeln, dem Mozzarella, Parmesan, Cheddar, dem Senf und der Creme fraiche vermengen. Diese Masse fülle ich jetzt großzügig in die halbierten Spitzpaprikas und stelle alles beiseite, bis der Grill heiß ist.

Bevor ich meinen Grill nun anheize, werde ich die Kirschtomaten nur noch schnell halbieren und dann kommt endlich Feuer ins Spiel. Den Grill bereite ich heute 1/2 - 1/2 vor. Für einen z.B. bedeutet das, die Kohlen kommen alle auf eine Seite des Grills. So entstehen eine direkte und eine indirekte Grillzone. Beim Gasgrill mit z.B. 4 Flammen starte ich nur die beiden linken oder rechten. Nun lasse ich den Grill auf 180°C - 200°C vorheizen.

Während der Aufheizphase stelle ich gleich noch einen kleinen oder eine - bzw. in den Grill und heize diese mit vor. Darin gare ich gleich die Schmortomaten. Da Tomaten sehr empfindlich sind, was hitze angeht und direkt zerfallen wenn es zu lange dauert, gebe ich heute zuerst den Essig in den Dopf und schmelze darin den Honig. Ist das geschehen, kommen die Tomaten dazu und werden nur kurz geschmort, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt sind sie fertig und können beiseite gestellt werden. Der Dutch Oven hält dabei die Hitze recht lange, sodass sie nicht abkühlen.

Als nächstes würze ich die Kängurufilets noch mit und . Dann kommen sie schon auf den Grill. Zuerst werde ich sie beidseitig etwa 2-3 Minuten über direkter Hitze scharf angrillen und dann im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von ungefähr 58°C - 60°C ziehen lassen. Das überwache ich natürlich mit einem .

Gleichzeitig gebe ich die Paprikas in den Grill. Diese könnt ihr ohne weiteres über der direkten Hitze grillen. Hier geht es nur darum, dass der Käse in der Füllung schmilzt, alles schön heiß wird und die Paprikas weich werden. Wenn dabei auch noch schöne Grillstreifen entstehen, dann ist alles spitze.

Nach einigen Minuten ist dann auch schon alles passiert. Wir können essen. Servieren werde ich das Filet gemeinsam mit den Tomaten, den Paprikaschiffchen und einer kleinen Portion .

Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:48]

---

# Wildburger vom Discounter

## Zutaten:

- 6 Wildburgerpattys
- 6 Kürbiskernsemmel
- 6 EL Preiselbeeren
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Ahornsirup
- 1/2 Glas Blaukraut
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Hokkaido Kürbis
- Olivenöl
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 1 Monoknoblauch

- 6 EL Ketchup

## **Zubereitung:**

1. Da die Sauce nur kalt angerührt wird und noch etwas ziehen muss, werden wir diese zuerst machen. Dafür siebt man den Kakao in eine kleine Schüssel, gibt die Preiselbeeren, das Ahornsirup und einen halben TL Salz dazu und verrührt alles gründlich. Schon ist die Sauce fertig.
2. Im nächsten Schritt kümmere ich mich um den Dip für den Kürbis. Auch dieser wird nur kalt angerührt. Den Anfang hierfür macht der Knoblauch. Ich verwende gerne den Monoknoblauch. Von diesem nehme ich eine Knolle und hacke diese sehr fein. Sollten ihr keinen Monoknoblauch verwenden, so nehmt doch einfach 2-3 normale Knoblauchzehen. Den gehackten Knoblauch vermischt man dann in einer weiteren Schüssel mit dem Joghurt, der Creme fraiche, dem Ketchup, den Kräutern und der Gewürzmischung. Ich verwende gerne fertige Dutch Oven Gewürze, da diese einen geringen Anteil an geräucherten Gewürzen enthalten und ich dieses im Essen sehr gerne mag.
3. Schritt drei ist dem Kürbis vorbehalten. Dieser wird halbiert, entkernt und in Schnitzen geschnitten. Beim Hokkaidokürbis lässt sich übrigens die Schale mitessen. Diese wird beim kochen, backen oder grillen angenehm weich und somit essbar. Dann werden diese Kürbisschnitze nur noch beidseitig eingeölt, gesalzen und gepfeffert.
4. Jetzt geht es endlich ans grillen. Im Video verwende ich dafür meine Feuerplatte. Habt ihr so etwas nicht zur Verfügung, nehmt einfach euren Kugelgrill, Gasgrill, oder auch nur eure Pfanne dafür her. Der Grill sollte dabei für hohe direkte und indirekte Hitze vorbereitet werden. Die noch gefrorenen Pattys werden nun zuerst scharf und direkt angegrillt und dann in der indirekten Zone gargezogen. Außerdem sollte man jetzt noch die Preiselbeer-Schoko-Sauce in den Grill stellen, damit diese warm wird. Natürlich nur in einer feuerfesten Schüssel. Während die Pattys garziehen und mit einer Scheibe Käse überbacken, grillt man noch die Kürbisspalten über direkter Hitze bis sie weich sind, dünstet auf der Feuerplatte oder in einer Pfanne das Blaukraut und die Zwiebeln miteinander an und röstet die aufgeschnittenen Semmeln leicht an.
5. Schon nach kurzer Zeit kann dann der Burger zusammengesetzt werden. Dafür streiche ich etwas Sauce auf die Unterseite des Semmels, verteile

darauf etwas Feldsalat, lege dann das Patty mit dem geschmolzenen Käse, das Blaukraut und zum Schluss den Deckel des Brötchens darauf. Serviert wird mit den Kürbisspalten und dem Dip.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:25]

---

# Die Dutch Oven Trilogie

## Zutaten:

- 2 Rehkeulen
- 1 L Reh- oder
- 1 L
- 0,7 L Rotwein
- Wildgewürzmischung von
- 5 Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Feigen
- Honig
- Balsamicocreame
- Preiselbeeren
- 750 g Knödelbrot
- 750 ml Milch
- 90 g Butter
- 7 - 8 Eier
- 4 Pack Baconstreifen
- etwas Schnittlauch
- 400 g Pilze
- Tomatenmark

## Zubereitung:

1. Als Ausgangsprodukt dienen uns zwei Rehkeulen. Diese Keulen werden nun zuerst ausgebeint und pariert. Eine der Keulen teile ich nun in ihre einzelnen Muskelstränge auf, die andere schneide ich einfach in mundgerechte Gulaschstücke.
2. Dann werden die Zwiebeln geschnitten. Drei davon in halbe Ringe und die restlichen zwei in kleine Würfel. Die Ringe benötigen wir für das Gulasch und die Würfel brauchen wir für den Knödelteig. Nun noch schnell den Schnittlauch gehackt, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und schon können wir uns um die Knödelmasse kümmern.
3. Dafür erhitze ich die Milch und die Butter zusammen mit den Zwiebeln in einem Topf bis es warm ist. Es soll nicht kochen, wirklich nur warm sein. Währenddessen gebe ich die Semmelwürfel in eine Schüssel und, sobald die Milchmischung soweit ist, übergieße alles mit der warmen Milch. Jetzt gebe ich die Frühlingszwiebelringe und die Schnittlauchröllchen noch dazu und vermische alles gründlich. So lasse ich die Masse dann mindestens 10 Minuten ziehen.
4. Diese Zeit nutze ich, um die mit Speck auszulegen. Zuerst sprühe ich sie mit ein und lege dann gleichmäßig die Speckscheiben hinein. Dabei achte ich darauf, dass kein Gusseisen mehr durch den Speck schaut. Sollte man kein Trennspray haben, dann nimmt man einfach Butter oder Öl und streicht den Dutch Oven damit aus.
5. Wenn das dann erledigt ist, knete ich noch die Eier in den Knödelteig und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Mit dem Salz gehe ich hierbei sehr sparsam um, da durch den Bacon schon sehr viel Salz am Knödel sein wird. Optional kann hier noch mit Muskat gewürzt werden. So abgeschmeckt kommt der Teig dann in die Form. Nun noch schnell den Bacon oben zugeklappt, evtl. über gebliebener Bacon darauf verteilt und fertig.
6. Während ich nun den Anzündkamin starte, würze ich noch das Fleisch. Dafür nehme ich eine Fertiggewürzmischung, das . Salz und Pfeffer verwende ich nicht, da beides schon sowohl in der Mischung, als auch im Fond verwendet wurde.
7. Jetzt ist es soweit, endlich wird gedutcht! Ich gebe sämtliche Kohlen unter den Dutch Oven, denn ich benötige hohe Hitze von unten, um das Fleisch anbraten zu können. Hier verwende ich meinen Dutch Oven für die Keule.

Gleichzeitig erhitze ich etwas Fett im Inneren und brate dann die Keulenstücke scharf an.

8. Nachdem diese angebraten und wieder aus dem Dutch Oven entfernt wurden, röste ich 1 EL Tomatenmark an und lösche das dann mit etwa 500 ml Portwein, 500 ml Rehfond und etwas Rotwein ab. Dabei achte ich darauf, dass sich der Bratensatz vom Boden des Dutch Oven löst und als Geschmack nun in der Soße ist. Ist das geschehen, kommt das Fleisch wieder zurück und der Deckel wird geschlossen.
9. Nun heize ich die vor, erhitze wieder etwas Öl und brate das Rehgulasch darin an. Dann kommt wieder ein Esslöffel Tomatenmark, 3 große Esslöffel Preiselbeeren und die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln dazu. Ist das geschehen, lösche ich wiederum mit 0,5 L Portwein, 0,5 L Rehfond und etwas Rotwein ab.
10. Jetzt ist es soweit, es wird gestapelt. Ganz unten steht die K8 mit dem Gulasch. Unter diese lege ich etwa 18 Kohlen, damit das Gulasch schön köcheln kann. Auf ihren Deckel gebe ich 14 Briketts und stelle den Big BBQ mit den Keulenstücken darauf. Auf diesen Deckel gebe ich nun 18 Briketts und stelle dann noch die Gugelhupfform mit dem Semmelknödel darauf auf welche ich nochmals 10 Briketts lege. So lasse ich alles nun in Ruhe garen.
11. Nach etwa 1 Stunde ist der Knödel fertig. Das überprüfe ich mit einem Holzstäbchen. Dieses stecke ich in den Knödel und wenn es ohne Teigrückstände wieder herausgezogen werden kann, ist dieser fertig. Dann nehme ich ihn von dem Turm herunter und stelle ihn mit den Briketts auf dem Deckel einfach neben hin. So bleibt er schön warm und kann später auch warm serviert werden.
12. In den nächsten 30 Minuten überprüfe ich, ob sich noch genügend Flüssigkeit in den Dutch Öfen befindet. Sollte das nicht so sein, gieße ich einfach Wein und/oder Fond nach.
13. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit bereite ich noch die Feigen vor. Von diesen schneide ich einfach den Deckel ab und schneide sie überkreuz ein, so das sie am unteren Teil aber noch zusammenhängen. Ist dann das Fleisch nach insgesamt 1,5 Std. Garzeit fertig, nehme ich alles von den Kohlen runter, nehme den Deckel des Dutch Ovens und lege ihn umgedreht auf die Kohlen und lasse ihn nochmals etwas aufheizen. So entsteht eine kleine Pfanne und in dieser werde ich die Feigen anbraten. Diese gebe ich in diese Pfanne, die Schnitte nach oben und übergieße sie

mit jeweils einem TL Honig und je einem Spritzer Balsamicocreame. So brate ich die Feigen für etwa 5 Minuten an.

14. Diese Zeit nütze ich um den Knödel aus der Gugelhupfform zu lösen und schon mal die Teller anzurichten. Dann noch schnell ne Feige darauf und fertig.

Dieses Rezept ist zwar etwas aufwändiger, aber es lohnt sich. So eine Geschmacksexplosion ist phantastisch. Diese verschiedenen Aromen auf einem Teller harmonieren perfekt. Man hat dieses wunderbar fruchtige und saftige Reh, den derben und deftigen Knödel dazu und diese leichte und süße Feige. Ein kleiner Traum aus einem schwarzen Turm.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:20]

---

# **Wildschweinburger mit Camembert und Preiselbeeren**

## **Zutaten:**

- 1 Frischlingskeule ca. 1 kg
- 400 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer
- je 1 TL Wacholderbeeren und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- Preiselbeeren
- 2 Camembert
- Feldsalat

- 1/2 Rotkohl
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- Essig und Öl
- Zucker

## **Zubereitung:**

- Als erstes werde ich die Frischlingskeule ausbeinen, kleinschneiden und mit den Baconwürfeln durch den Fleischwolf drehen.
- Dann wird der Rotkohl geviertelt, der Strunk entfernt und in Streifen geschnitten.
- Nun muss man noch die Karotten schälen und raspeln und die Zwiebeln fein würfeln
- Aus 3 EL Essig, 6 EL Öl, Salz, Pfeffer und etwa 50 g Zucker ein Dressing herstellen. Nun den Rotkohl, die Karotten und die Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.
- Nun das Hackfleisch mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack würzen.
- Aus dem Hackfleisch 4 etwa gleichgroße Burgerpattys formen.
- Jetzt noch schnell den Camembert in Scheiben schneiden und schon gehts ab an den Grill.
- Den Grill richte ich für ungefähr 160°C indirekte Hitze ein.
- Dann werden die Pattys über direkter Hitze scharf angegrillt und im indirekten Bereich bis zu einer Kerntemperatur von ungefähr 70°C ziehen gelassen.
- Kurz vor ende der Grillzeit gebe ich noch die Camembertscheiben über die Burgerpattys und lasse diese Schmelzen. Außerdem grille ich noch kurz die Ciabattascheiben an.
- Nun gehts an den Burgerbau. Auf die Unterseite des Brötchens gebe ich Honig-Senf Sauce, dann etwas Feldsalat, nun den Blaukrautsalat, das Wildschweinpatty mit dem Camembert und zum Schluss noch ein paar Preiselbeeren mit dem Brötchendeckel.
- Schon ist der Burger fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim nachmachen,

euer Andy



---

# gegrillte Entenbrust in Rosa-Pfeffer-Waldbeeren Sauce

## Zutaten:

- 2 Entenbrüste
- 100 g Butter
- 125 ml süßen Weißwein
- 250 g Waldbeeren
- roter und schwarzer Pfeffer (ganz)
- 250 ml Sahne
- 1 Chilischote
- 1 TL Puderzucker
- Salz

## Zubereitung:

1. Zu Beginn wird die überstehende Haut und überflüssiges Fettgewebe von den Entenbrüsten entfernt. Dann kann auch schon die Hautseite im Abstand von etwa 1 cm zueinander, diagonal eingeschnitten werden. Dabei achte ich darauf, nur die Haut und das Fettgewebe und nicht das darunterliegende Fleisch einzuschneiden.
2. Nun gebe ich mir je 2 TL schwarzen und rosanen Pfeffer in den Mörser und zerstoße diesen darin grob. Diese Pfeffermischung verteile ich gleichmäßig auf der Hautseite der Entenbrüste und reibe sie intensiv in die Schnittstellen.
3. Als nächstes hacke ich die Chilli klein und kann schon den Grill anfeuern. Ich bereite ihn für direkte starke Hitze vor. Das heißt, ich gebe einen Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts in das rechte Drittel meines Kugelgrills und heize direkt über ihnen eine gusseiserne Pfanne vor.
4. Wenn die Pfanne richtig viel Temperatur angenommen hat, streue ich einen gehäuften Teelöffel Puderzucker in sie und bringe diesen zum schmelzen. In diesen geschmolzenen Zucker gebe ich als nächstes die

Butter und vermische beides miteinander.

5. Ist die Butter geschmolzen und mit dem Zucker vermischt gebe ich beide Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne und lasse sie so für etwa 3 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Nach Ablauf der Zeit ziehe ich die Pfanne nur nach links im Grill, so dass sie nicht mehr über direkter Hitze steht und lasse sie weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.
  6. Jetzt nehme ich die Entenbrüste aus der Pfanne und lege sie mit der Hautseite nach oben direkt auf den Grillrost in den indirekten Bereich. Die Pfanne ziehe ich derweil wieder über die Kohlen und lösche alles mit dem Weißwein und der Sahne ab und gebe die Chilli und die Hälfte der Beeren dazu. Nachdem ich alles miteinander vermischt habe, schließe ich für die nächsten 8 - 10 Minuten den Deckel und lasse alles vor sich hingaren.
  7. Nach diesen 10 Minuten nehme ich die Pfanne aus dem Grill und dicke gegebenenfalls die Sauce mit Saucenbinder an. Die Entenbrüste gebe ich noch einmal kurz mit der Hautseite nach unten über direkte Hitze, damit die Haut nochmals richtig knusprig werden kann. Kurze Zeit später, bei einer Kerntemperatur von 62°C sind die Entenbrüste fertig und können zusammen mit der Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert werden.
- 

# Maroni-Gin Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 1 ausgebeinte Wildschweinkeule (ca. 2 - 2,5 kg)
- 500 g Maronen (gekocht und geschält)
- 400 ml Wildfond
- 500 ml Rotwein
- 3 EL Preiselbeeren

- Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 Karotten
- Salz und Pfeffer
- je 4 TL Thymian und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter

## **Zubereitung:**

1. Als erstes erstelle ich mir aus Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und den Lorbeerblättern im Mörser eine Gewürzmischung. Nun reibe ich die Keule ringsherum mit Olivenöl ein und massiere die Gewürzmischung ins Fleisch. Jetzt lasse ich es über Nacht eingeschweißt im Kühlschrank marinieren.
2. Am nächsten Tag stelle ich meine Füllung her. Dafür drücke ich die Maronen und 4 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse, hacke 1 Zwiebel so fein es geht und vermische alles in einer Schüssel mit 1-2 EL Preiselbeeren und etwa 2 - 4 CL Gin.
3. Nun nehme ich das Fleisch aus dem Vakuum und schneide es mir etwas zurecht, nur so, dass man es später zusammenklappen kann und die Füllung umschlossen wird.
4. Jetzt gebe ich die Füllung auf die Wildschweinkeule und lasse dabei wie immer beim Füllen am äußeren Rand etwas frei. Wenn ich nun das Fleisch zusammengeklappt habe und keine Füllung mehr austreten kann, binde ich den so entstandenen Braten mit Küchengarn zusammen. Die Stöße verschließe ich noch mit jeweils einer dicken Scheibe Bacon.
5. Als nächstes schneide ich nur noch schnell das restliche Gemüse und kann dann auch endlich raus und ein Feuer machen.
6. Zum Anbraten erhitze ich mir die Gusspfanne auf meinem Anzündkamin. Hier könnt ihr natürlich auch ein Kohlebett oder den Seitenbrenner vom Gasgrill nehmen. Jetzt gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne und brate die Wildschweinkeule von allen Seiten scharf an.
7. Wenn dies getan ist, lege ich die Keule schon mal in die Kastenform und dünste in der Pfanne noch das Gemüse an. Dieses gebe ich dann unter die Keule in den Dutch Oven.
8. Als nächstes kommt noch der Wildfond, der Rotwein und 2 EL

Preiselbeeren in den Dutch Oven und schon kann der Deckel drauf.

9. Die Keule muss nun bei 180°C bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C Schmoren. Ich heize mir hierfür den Holzbackofen vor. Ihr könnt das natürlich auch im Kugelgrill, Gasgrill, dem Backofen oder einfach mit Kohlen auf und unter dem Dutch Oven machen. Bei mir dauerte der ganze Schmorvorgang etwa 2,5 Stunden.
10. Hat die Keule ihre Kerntemperatur erreicht, nehme ich sie aus dem Dutch Oven und lasse sie noch etwas ruhen. In dieser Zeit koche ich aus dem Sud im Dutch Oven eine Sauce. Je nachdem wie viel Zeit ihr habt, könnt ihr sie einkochen, passieren, pürieren oder einfach nur mit Saucenbinder abbinden.
11. Schon ist euer Wildschwein fertig. Dazu passen hervorragend Semmelknödel und Blaukraut.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Euer Andy

---

# **Brombeer-Reh-Gulasch aus dem Dutch Oven**

## **Zutaten:**

- 1 kg Rehgulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 3 große Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 5 EL Brombeergelee
- 3 EL groben, süßen Senf
- Salz und Pfeffer

- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 Paprikaschoten
- 1 Handvoll Brombeeren
- 400 ml Wildfond
- 200 ml Wasser

## **Zubereitung:**

1. Im ersten Schritt bereite ich das Gemüse vor. Das bedeutet, bei der Paprika wird das Kerngehäuse entfernt, dann wird sie in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebeln werden geschält und ebenfalls in Würfel geschnitten. Sofern das Fleisch schon in mundgerechten Stücken gekauft wurde, gehts schon am Dutch Oven weiter. Wenn das nicht der Fall ist, muss das Fleisch auch noch geschnitten werden.
2. Zunächst werde ich den Dutch Oven vorheizen. Dafür glühe ich einen halben Anzündkamin mit Briketts vor und gebe alle unter den Dopf, damit wir richtig viel Hitze zum anbraten bekommen.
3. Jetzt beginnt der Spaß. Die Baconwürfel werden ausgelassen. In dem ausgetretenen Fett werde ich dann die Zwiebeln und das Fleisch anbraten. Hierfür kann natürlich immer wieder der Deckel geschlossen werden, damit genügend Hitze im Dutch Oven vorhanden ist.
4. Wenn das Fleisch genug angebraten ist, gebe ich den süßen Senf dazu und würze alles mit Salz und Pfeffer.
5. Nun lösche ich alles mit dem Wildfond und dem Wasser ab, gebe das Brombeergelee in den Dopf und schütte dann meine Paprikawürfel dazu. Jetzt nur noch kräftig vermischen und den Deckel schließen, dann kann alles für 2 - 3 Stunden kochen. Dabei gilt natürlich: Je länger der Kochvorgang, desto zarter wird das Fleisch. Aber Vorsicht, es wird irgendwann verkochen und ihr habt nur noch Mus im Dopf.
6. Etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit habe ich noch eine Eisenpfanne auf den Dutch Oven gestellt und dort Olivenöl erhitzt. In diesem Olivenöl werden meine Beilagen gebraten. Es gibt bunte Schupfnudeln. Dieses mal ein Fertigprodukt welches nur noch in Öl angebraten werden muss. Natürlich passen auch Ködel, Spätzle oder Nudeln zu diesem hervorragenden Wildgenuss.
7. Zuguterletzt noch die frischen Brombeeren in den Dutch Oven geben, nur bis sie erwärmt sind, und schon kann angerichtet werden.

Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy