

Kotelett Hawaii mit Beer-Mac'n Cheese

Hi und willkommen zum neuen Rezept von AJ BBQ, dem Kotelett Hawaii mit Beer Mac'n Cheese.

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

[affilinet_performance_ad size=728×90]

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

Flambiertes Tomahawksteak mit Whiskey Baked Beans

Ein Tomahawksteak ist für mich schon das Oberste, was auf den Grill kommen kann und ich konnte mir diesen Traum endlich mal erfüllen. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Tomahawk
- Steakpfeffer Gewürzmischung
- 500 g rote Bohnen
- 500 g stückige Tomaten aus der Dose
- 1 Cup Jack Daniels
- 1/2 Cup Senf
- 1 Cup braunen Zucker
- 250 ml Rinderbrühe
- 3/4 Cup Ahornsirup
- 2 TBLS Worcestersoße
- 1 TBLS Tabasco
- Salz und Pfeffer
- 1 Paprika
- 6 Knoblauchzehen
- 250 gr. Bacon

- I. Als erstes schneide ich die Zwiebel und die Paprika in Würfel und hacke die Knoblauchzehen klein. Dann werden die Baconscheiben noch geviertelt und ausgelassen.
- II. Nun werden alle Zutaten in einem für den Grill geeigneten Bräter sorgfältig vermischt und der Grill vorgeheizt. In diesem benötige ich für die Baked Beans 150°C.
- III. Die Baked Beans benötigen etwa 3 - 4 Std. und sind fertig, wenn sie

schön eingedickt sind. Unter Umständen muss man nach einer Weile nochmal Rinderbrühe nachgießen.

IV. Das Tomahawksteak mache ich heute auf meinem Anzündkamin. Dafür fülle ich ihn zu Dreivierteln mit Brikettes, starte ihn mit einem Anzündwürfel und lege meinen Gussrost oben auf den Kamin, dass dieser gleich mit aufheizen kann.

V. Wenn die Kohlen schön rot durchgeglüht sind lege ich das Fleisch auf den Gussrost. Hier bleibt es ca. 1,5 Min. und wird dann gedreht. Nach dem Anknuspern auf dem Anzündkamin kommt das Fleisch noch bis zu einer Kerntemperatur von 56°C in die indirekte Zone des Kugelgrills.

VI. Nach etwa 15 Min. ist unser Steak fertig und ich kann anrichten gehen.

Liebe Grüße,

Euer Andy

[affilinet_performance_ad size=728×90]

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]

Kalbsrippen

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrippen am Stück
- BBQ Rub nach Wahl – hier Pit Powder Beef von Ankerkraut
- 1 Flasche Bier
- BBQUE Das Original – Sauce zum glasieren

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zubereitung:

1. Als erstes pariere ich die Rippen, d.h. überschüssiges Fett wird entfernt und auch bei Kalbsrippen wird die Silberhaut entfernt. Wenn das alles erledigt ist, werden die Rippen großzügig mit dem BBQ Rub eingerieben.
2. Jetzt können sie für mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Gegen Mittag wird dann der Grill vorgeheizt. Ich werde ihn für 110°C indirekte Hitze vorbereiten. Ist die Garraumtemperatur erreicht, können die Kalbsrippen in einem Bräter aufgelegt werden und für 3 Stunden geräuchert werden. Solltet ihr einen Kohle- oder Gasgrill verwenden, könnt ihr in dieser Phase mit Räucherspänen den Rauch erzeugen.
4. Nach 3 Stunden schütte ich dann die Flasche Bier in den Bräter und verschließe alles mit Alufolie oder am Besten natürlich mit einem passenden und luftdichten Deckel. Außerdem wird der Grill auf 140°C hochgeheizt. In dieser Dünstphase bleiben die Rippchen für die nächsten 2 Stunden.
5. Im Anschluss daran entferne ich die Alufolie und leite die Glasierphase ein. Hier werden die Rippchen für insgesamt 1 Stunde alle 15 Minuten mit der BBQ Sauce bestrichen.
6. Nach insgesamt 6 Stunden sind die Kalbsrippen dann endlich fertig und können genossen werden.

Dazu gab es selbstgemachte Sour cream und Grillkartoffeln.