

Flanksteakrolle mit Tomaten-Ananas-Salsa

Zutaten:

- 2 Flanksteaks zu je 1 kg
- 1 Paprikaschote
- ca. 7 große Champignons
- 3 Kugeln Mozzarella
- 1 Ananas
- 2 Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Mangochutney
- Küchenkräuter (Dill, Petersilie, Koriander, Schnittlauch)

Zubereitung:

Da die Salsa natürlich etwas durchziehen soll, bereite ich diese gleich mal als erstes zu. Dafür hacke ich die Küchenkräuter ganz fein und gebe sie in eine Schüssel. Und dann geht das große Schneiden los. Die Frühlingszwiebeln schneide ich in dünne Ringe, die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel. Bei den Tomaten lasse ich heute das Kerngehäuse drin, da ich die Flüssigkeit aus den Tomaten benötige. Nun kommt alles zu den Kräutern in die Schüssel.

Jetzt fehlt noch die Ananas. Diese brauche ich auch in kleinen Würfeln. Also auf gehts. Ich schneide mir eine Hälfte der Ananas ab, schäle sie und schneide daraus die Würfel. Die andere Hälfte versuche ich auszuhölen. Diese fungiert später als "Schüssel" für die Salsa. Dabei achte ich natürlich auch darauf, dass der Strunk intakt bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten.

Sind dann die Ananaswürfel auch in der Schüssel, würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer, Chiopottle Chili Pulver und dem Mangochutney, vermische alles gründlich und schon ist die Salsa fertig. Die kann jetzt gekühlt durchziehen und ihren

wunderbaren Geschmack entfalten.

Im nächsten Schritt geht es um die Füllung der Steakrollen. Und für genau diese benötige ich nun die Pilze, den Mozzarella und die Paprika. Diese Zutaten werden alle in ganz feine Streifen geschnitten und beiseite gestellt.

Jetzt wird es allerdings etwas schwieriger. Es geht endlich ums Fleisch. Das Flanksteak ist ja ohnehin schon ein recht dünnes Stück Fleisch, aber das reicht heute noch nicht. Das Steak muss noch aufgeschnitten werden. Dafür lege ich es vor mich auf ein Brett und schneide es der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, aber auf keinen Fall durch. Es soll einfach der sog. Schmetterlingsschnitt gesetzt werden, damit ich das Fleisch aufklappen und schön füllen kann. Ist das getan, würze ich die aufgeklappte Innenseite mit der Gewürzmischung (Im Video ist es der PitPowder Beef von Ankerkraut) und fülle es mit den vorbereiteten Zutaten. Achtet dabei darauf, dass der Rand ungefähr 1-2 cm frei bleibt, dann fällt beim einrollen auch nichts heraus.

Einrollen ist das Stichwort, das muss ich jetzt machen. Dabei achte ich darauf, dass ich das Steak quer zur Fleischfaser stramm einrolle, so lässt es sich später wunderbar gegen die Faser schneiden. Nun binde ich die Steakrollen mit Küchengarn stramm zu und schon sind wir fertig für den Grill.

Und den muss ich jetzt vorbereiten. Zuerst glühe ich einen ganzen Anzündkamin gefüllt mit Briketts vor und richte mir dann eine 50/50 Glutzone im Kugelgrill ein. Das bedeutet, die ganze Kohle kommt in meinem Fall nach links in den Grill, rechts ist keine Kohle. Nun lasse ich den Grill auf etwa 250°C vorheizen und grille mir dann meine Flanksteakrolle scharf über direkter Hitze für etwa 3 Minuten je Seite an und verpasse ihr somit ein paar Röstaromen. Ist dies rundherum geschehen, lege ich das Fleisch in die indirekte Zone und schließe den Deckel des Kugelgrills. Natürlich verwende ich einen Kerntemperaturfühler um den perfekten Garpunkt zu treffen. Dieser liegt heute bei 54°C.

Ungefähr 30 Minuten nach dem ersten angrillen ist unsere Steakrolle dann fertig. Nun nur noch schnell die Salsa in die eine Ananashälfte geben, ein paar schöne Scheiben von der Steakrolle schneiden und schon können wir dieses Highlight genießen. Bei uns gab es noch Honig-Kürbisschälchen dazu. Dieses Rezept findet ihr natürlich im Rezeptvideo.

Viel Spaß beim nachgrillen, lasst es euch schmecken!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:35]

Rotweinburger

Zutaten:

- 1,4 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Steakgewürz von Jack Daniels
- 1 L Rotwein
- 2 EL brauner Zucker
- 7 Burgerbrötchen
- 7 Scheiben Gouda
- 3 Tomaten
- Rucola
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf mittelscharf
- 6 EL Himbeeressig
- 2 Schalotten
- 2 Paprikaschoten

Zubereitung:

Für diesen wunderbaren Burger müssen wir, wie der Name schon vermuten lässt, erst einmal ne Flasche Rotwein öffnen. Diesen werde ich zuerst mit dem braunen Zucker in meinem auf dem zum kochen bringen und solange einkochen, bis ein schönes, dickflüssiges Rotweinsirup entsteht. Dadurch ist der Rotweingeschmack absolut komprimiert, dass schmeckt in guten Rindfleisch einfach bombastisch!

Während der Rotwein im Dutch Oven so vor sich hin kocht, ich die zwei

Schalotten und die Paprikaschoten richtig fein. Daraus wird heute unsere Burgersauce hergestellt. Die Gemüsegewürfelchen mische ich dann in einer Schüssel mit Joghurt, Ketchup, Senf, Himbeeressig und Mayonnaise gründlich durcheinander, würze es mit Salz und Pfeffer, und schon ist die Sauce fertig.

Nach ca. 45 Minuten ist die Rotweinreduktion dann soweit eingekocht und kann nun abkühlen. Würden wir diese Rotweinsauce heiß in unser Hackfleisch geben, würde dieses direkt anfangen zu garen und das will ich natürlich noch nicht.

Ist dann nun alles soweit, würze ich das Hackfleisch mit der von Jack Daniels und gebe den Rotwein mit in die Schüssel. Das wird jetzt alles solange geknetet, bis sich der Rotwein und das Gewürz schön gleichmäßig verteilt hat und ein homogener Hackfleischteig entsteht. Diesen Teile ich in 7 gleichgroße Teile zu je etwa 200 g und forme daraus meine einzelnen Burgerpattys. Ich mache das mittlerweile gerne von Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine verwenden.

Nun bereite ich den für eine 2-Zonen-Glut vor. Das bedeutet in meinem Fall, ich gebe die vorgeglühten Kohlen aus dem Anzündkamin in die linke Hälfte meiner Garkammer. Diese ist dann der direkte Bereich. Rechts daneben ist dann ein Bereich, in dem keine Kohlen liegen, das nennt man den indirekten Grillbereich. Über der direkten Zone grille ich meine Hackfleischpattys nun scharf an. So entstehen wunderbare Röstaromen und optisch schöne Brandstreifen, sog. Brandings auf dem Fleisch. Sobald sich das Hackfleisch vom Rost lösen lässt, werde ich es einmal umdrehen und dann im indirekten Bereich bei geschlossenem Deckel auf eine von ca. 56°C ziehen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über das Hackfleisch und überbacke die Pattys somit. Außerdem grille ich die auseinander geschnittenen Burgerbrötchen auf der Innenseite etwas an.

Nun ist es endlich an der Zeit, den Burger zu bauen!

Ich belege nun die Brötchen Unterseite mit etwas Rucola und gebe etwas von der Sauce darüber. Dann schneide ich mir zwei dünne Scheiben von einer Tomate runter, lege diese auf die Sauce und platziere das Hackfleischpatty darüber. Jetzt noch schnell den Brötchendeckel drauf legen und fertig ist er, unser Rotweinburger. Ich habe übrigens meine Burgerbrötchen auch selbst gemacht und zwar nach einem Rezept von BBQ aus Franken. Hier der Link zu den Semmelknödelburgerbuns vom Sven.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und vor allem beim genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:34]

Alpen-BBQ im Montafon - unser Grillseminar



sponsored by Graf Anton Bierspezialitäten

Die Grillsaison startet JETZT!

Gemeinsam mit meinem grillerfahrenen Team bringt ihr bereits im Mai 2019 echtes Sommerfeeling auf die Madrisa-Alm. Für alle, die mehr wollen als Würstchen vom Grill, starten wir ein 3-tägiges Grillseminar inklusive 2 Übernachtungen auf der Madrisa-Alm. Wir zeigen euch wieder einige leckere Grillrezepte und Techniken - und das Beste ist: ihr grillt mit!

Hier seht ihr, was euch erwartet - schnell anmelden, die Plätze sind auf 19 Griller begrenzt!

Wir freuen uns auf euch!!! Euer Andy mit dem Team von AJ BBQ und das Team der Madrisa Alm



Der Tagesablauf

Termin: 24. - 26. Mai 2019

Anreise ab Freitag nachmittag 16 Uhr (24. Mai) auf die Madrisa-Alm

Abreise Sonntag vormittag bis 12 Uhr

Zeitlicher Ablauf:

Anreise am Freitag und Quartierbezug

16.00 Uhr Begrüßungs-Drink

16.30 Uhr Einführung durch die Allgäu-Griller

17.00 Uhr Beginn Grillen

Das Menü des Grillseminars:

Freitag, 24. Mai 2019

„Feierabend-Grillen“: Steak aus dem Entrecote mit Chili-Cheese-Bread-Bowls

Samstag, 25. Mai 2019 - GRILLSEMINAR:

Frühstück ab 8.00 Uhr

Ab 10 Uhr dann die große Grill-Session mit:

- Allgäuer Käsespareribs mit gegrilltem Kartoffelsalat
- Rotweinburger mit Allgäuer Zwiebelkuchle
- Allgäuer Ananas Döner aus dem Schweinenacken
- Zucchinipralinen und gegrillter Geflügel-Scampi-Salat

Open end

Sonntag, 26. Mai 2019

Frühstück ab 8.00 Uhr mit „Frühstückspizza“

Anschl. gemeinsames Aufräumen der Hütte

Abreise bis 10.00 Uhr

Was ist mitzubringen:

Gute Laune

... und viel Hunger

Für die Übernachtung:

Bettwäsche (Bettbezüge oder alternativ Schlafsack und Spannbettuch)

Waschbeutel und Handtuch

Preis: 195.- €

<https://ferien-und-seminarhütte.de/>



Hier einige Bilder vom Seminar 2018:

Die Pizzasuppe aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Schinken, Salami oder Baconwürfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
- 2 Dosen Pilze
- 700 ml Wasser
- 400 g Sahne-Schmelzkäse
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 1 Flasche BBQ-Sauce
- 1/2 Flasche Zigeunersauce
- 1 Pack passierte Tomaten

Zubereitung:

Für dieses wunderbare Partygericht verwenden wir jede Menge Gemüse. Dieses Gemüse müssen wir natürlich erst einmal vorbereiten und das sieht wie folgt aus: Die Paprikas werden von ihrem Kerngehäuse befreit und in grobe Stücke von etwa 2×2 cm geschnitten, die Zwiebeln werden geschält und grob, und der Knoblauch wird fein gehackt.

Jetzt ist es auch schon soweit, die Kohlen können gestartet werden. Dafür fülle ich meinen zu ungefähr 2/3 mit und zünde darunter einen . Auf den Anzündkamin gebe ich den . Wenn alles schön durchgeglüht ist, stelle ich den auf den Feuerstand und gebe die Baconwürfel hinein. Das mache ich im noch kühlen Zustand des Dutch Ovens, damit die Würfelchen richtig schön ihr Fett verlieren. In diesem Fett brate ich nun nach und nach alles an. So gewinnen die restlichen Zutaten wunderbar an Geschmack.

Zuerst gebe ich das Hackfleisch in den und brate es krümelig an. Ist dies geschehen, gebe ich die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Gleichzeitig wird nun alles gesalzen und gepfeffert. Das macht man am besten nach seinem eigenen Geschmack. Der eine mag es etwas salziger, der andere etwas schärfer.

Ist nun auch die Zwiebel weich, kommt schon die erste Flüssigkeit, die passierten Tomaten in den Dutch Oven. Außerdem gebe ich die Paprikastücke, Wasser und die Pilze noch dazu und verrühre alles sorgfältig. Auch die restlichen Zutaten gesellen sich jetzt in den Dopf und werden gekocht. Sobald die Paprikastücke weich sind wäre unsere Partysuppe jetzt schon fertig, aber es verhält sich hier, wie bei einem guten Gulasch. Je länger alles kocht, desto besser wird es schmecken. Deshalb ist dieses Partyrezept so toll. Es kann wunderbar vorbereitet werden und gart dann später von ganz allein.

Der Dutch Oven sollte jetzt nur noch schnell vom Anzündkamin runter, da sonst alles anbrennen würde. Ich stelle meinen mit geschlossenem Deckel auf etwa 12 - 16 noch glühende Briketts und lasse es so vor sich hin blubbern.

Diese Suppe kann wunderbar mit verschiedenen Broten, Nudeln oder auch Kartoffeln serviert werden. Probiert es aus, es lohnt sich. Viel Spaß beim nachgrillen und probieren.

Euer Andy

Gegrillter Schinken im Brotteig

Zutaten:

- 5 kg Schinken vom bunten Bentheimer
- 4 Kakis
- 1 Limette
- 1 Gurke
- 2 Chilis
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Knoblauchzehen
- etwas Ahornsirup oder Honig
- 900 g Roggenmehl, Type 1150
- 450 g Weizenmehl
- 600 g Sauerteig
- 800 ml Wasser
- 32 g Hefe
- 2 EL Honig
- 4 TL Salz

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem phänomenal leckerem Rezept. Mit diesem Schinken habe ich mir einen kleinen Traum erfüllt. Das wollte ich schon immer mal auf dem Grill machen.

Der Schinken für ein solches Gericht muss auf jeden Fall schon mal gepökelt und leicht geräuchert sein. Der Schinken im Video wurde extra von einem Zuschauer für uns gemacht (Dafür nochmal meinen herzlichsten Dank nach Püttlingen!). Aber jeder Metzger sollte so einen Schinken verkaufen oder zumindest erstellen

können. Fragt doch einfach mal bei eurem Fleischer nach.

So, genug geschrieben. Jetzt legen wir los. Zuerst stellt ihr aus Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Hefe, Honig und Salz einen Sauerteig-Brotteig her. Berechnet das so, dass ihr auf eine Gesamtmenge von 2,5 kg kommt. Diesen Teig lasst ihr mindestens 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen.

Nach ablaufen dieser Ruhephase geht es auch endlich mit dem Schinken los. Dieser ist, wie schon geschrieben, gewürzt und gepökelt. Das bedeutet, ich verwende ihn so wie er ist und würze nicht nach. Nun rolle ich den Teig großflächig aus, sodass ich den Schinken damit im Ganzen einpacken kann. Sollte noch irgendwo ein Stück vom Schinken zu sehen sein, dann mache ich dieses auch noch mit Teig zu. Worauf ich beim einpacken achte ist, den Schinken erst einmal auf den "Kopf" in den ausgerollten Teig zu legen. Somit ist später im Grill eine schöne und durchgehende Fläche oben. Außerdem pinsel ich die Stoßflächen mit Wasser ein, damit der Teig sich dort schön verschließt.

Nun lege ich unseren Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und heize mir den Grill an. Natürlich könnt ihr statt dem Blech auch einen Pizzastein verwenden. Den Grill regle ich zunächst bei etwa 200°C ein und schaffe einen indirekten Grillbereich. In der ersten Phase des grillens soll sich durch die hohe Temperatur gleich eine schöne Brotkruste bilden. Bevor der Schinken in den Grill wandert, bepinsle ich nun auch noch die Oberseite mit Wasser. Und jetzt ist es endlich soweit. Der Grill läuft stabil, der Schinken ist vorbereitet, dann ab damit in die Garkammer. Die ersten 30 Minuten lasse ich die Temperatur bei 200°C danach verringere ich sie auf 160°C. Wie schon geschrieben soll sich in der ersten Grillphase eine Kruste auf dem Brot bilden, dann aber muss die Temperatur verringert werden, dass der Schinken nicht austrocknet. So bleibt alles ungefähr für die nächsten 3 Stunden oder bis zu einer Kerntemperatur von 74°C im Grill.

In dieser Zeit kümmern wir uns um die Kaki-Salsa. Diese ist mehr als nur einfach herzustellen. Dafür werden die Kakis und Salatgurken geschält und klein gewürfelt. Bei der Gurke werde ich außerdem das Kerngehäuse entfernen, dass die Salsa nicht zu flüssig wird. Jetzt noch schnell die Chilis und Zwiebeln fein hacken und schon sind wir fertig. Diese Zutaten werden jetzt alle mit einem Schuss Öl, mit dem Abrieb einer und dem Saft einer halben Limette gründlich in einer Schüssel vermischt.

Nun beginnt die gemütlich Zeit, dass warten auf unser Essen. Übrigens werden wir nur einen auf Waldfrüchten basierenden Salat dazu machen. Das passt hervorragend und die Beilage ist ja schon um den Schinken herum im Grill, dass feine Brot. In der letzten Stunde der Grillzeit wird unser Brotlaib noch alle 10 - 15 Minuten mit einer "Marinade" aus Olivenöl, Knoblauch und Ahornsirup bestrichen. Das sorgt noch für den letzten pfiff. Diese Marinade haben wir wirklich nur frei Schnauze im Mixer erstellt. Also verwendet von allem so viel, wie euch schmeckt.

Ist dann alles fertig, muss der Schinken samt Brotlaib einfach nur noch in Scheiben geschnitten werden und schon können wir essen.

Ich hoffe sehr, dass euch dieses Rezept genau so gut gefällt wie mir. Macht es einfach mal nach, es wird sich auf jeden Fall lohnen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:31]

Cheeseburgerpizza

Zutaten:

- Pizzateig (500g Mehl, 1 Pack Trockenhefe, 1 TL Salz, Olivenöl und 250 ml Wasser)
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 10 Essiggurken
- Käse gerieben oder in Scheiben (Cheddar und Gouda)
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

Die Cheesburgerpizza ist etwas für unentschlossene. Pizza und Burger auf einmal? Geht das? Und wie! Es schmeckt sogar richtig lecker.

Zuerst werde ich die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten. Das kann man natürlich wunderbar schon vorbereiten. Sogar schon am Vortag.

Während die Zwiebel-Hack-Mischung in der Pfanne ist, schneide ich die Essiggurken schnell in dünne Scheiben und auch der Käse wird gleich noch in Streifen geschnitten. Somit ist die Schneidarbeit erledigt.

Spätestens am Tag, an dem es die Pizza geben soll, werde ich noch schnell die Zutaten für den Teig vermischen und für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Kurz bevor es losgeht heize ich dann meinen Pizzaofen an. Dieser schafft die 400°C ohne Probleme. Habt ihr "nur" einen Grill zur Verfügung, heizt ihr diesen auf voller Stufe ein. Denkt auch daran, den Pizzastein gleich im kalten Zustand mit in den Garraum zu geben, damit dieser langsam mit aufheizen kann und nicht springt.

Nun forme ich den Teig zu gleich großen Kugeln und aus diesen Kugeln schlussendlich die Pizzaböden. Auf diesen Böden verteile ich das Ketchup und den Senf zu gleichen Teilen. Sie bilden somit den Saucenboden. Wenn ihr es etwas rauchiger haben möchtet, dann kommt an dieser Stelle auch noch die BBQ Sauce ins Spiel. Darauf gebe ich das Hackfleisch und die Essiggurkenscheiben. Zum Schluss und ganz oben auf streue, bzw. verteile ich den Käse.

So geht die Pizza in den Grill/Pizzaofen. In meinem Pizzaofen ist die Pizza dann nach etwa zweieinhalb Minuten fertig, wobei ich sie nach der Hälfte der Zeit um 180° drehe, damit beide Seiten gleich gebräunt werden.

Seid auch ihr unentschlossen ob Burger oder Pizza das nächste Mal anstehen? Dann macht doch einfach beides! Probiert es aus, es ist der Knüller.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:30]

Camembert Bacon Bomb aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb/halb
- 200 g Baconscheiben
- Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Camembert (ca. 200 g)
- 8 - 10 Kartoffeln
- 1 Becher Creme fraiche
- Salatkräuter TK
- 4 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

In diesem Rezept gibt es endlich einmal wieder ein Gericht aus dem . One Pot bedeutet nichts anderes, als das alle Zutaten in einem Topf gemeinsam zubereitet werden. In der Küche hat diese Methode schön längst Einzug gehalten, jetzt endlich beginnt es auch auf das Kochen im Freien überzugehen.

Zuerst beginne ich heute damit, das Hackfleisch zu würzen. Dafür verwende ich eine . Hier kann man natürlich seinem Geschmack freien Lauf lassen. Für einen etwas rauchigeren Geschmack benutze ich ein , welches Rauchgewürze integriert hat. Außerdem gebe ich die Semmelbrösel und das Ei dazu. Das alles vermische ich nun gründlich miteinander.

Im nächsten Schritt lege ich mir aus 7 - 8 Baconstreifen der Länge nach einen Teppich (Minute 1:49 im Video). Dabei achte ich darauf, dass sich die Streifen ein klein wenig überlappen. Auf diesem verteile ich dann etwa die Hälfte des

Hackfleisch, drücke dieses Flach auf den Bacon und bette den Camembert in die Mitte. Das restliche Hackfleisch verteile ich um den Käse und forme so alles ähnlich wie einen Brotlaib. Dieser Laib wird dann mit dem restlichen Bacon eingepackt und wandert dann direkt in den

Jetzt rühre ich aus der Creme fraiche, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer Schüssel die Sauce für die Kartoffeln an. Diese Kartoffeln werde ich noch schnell schälen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem würfle ich die Zwiebeln und verrühre dann alles mit der Sauce. Diese Mischung gebe ich nun um den Hackbraten im und schon kann es losgehen. Ab an die Kohlen!

Ich benutze meinen 12" Dutch Oven und benötige etwa 180°C. Es gibt eine Faustformel beim kochen mit dem Dutch Oven. Diese besagt, dass man die Zollgröße mal zwei nimmt und so die Menge der herausfindet, mit denen man etwa 180°C erhält. Das bedeutet, für dieses Rezept benötigen wir 24 Kohlen. Diese starte ich nun schnell in meinem .

Sind diese durchgeglüht, gebe ich 8 unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Das mache ich so, da ich mit mehr Oberhitze arbeiten möchte, damit im Dutch Oven nichts anbrennt. So bleibt der Braten und das Gratin für etwa 2 Stunden im Dopf und kann dann gegessen werden. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über den Inhalt, damit dieser noch schmelzen kann.

Ein einfaches und wenig arbeitsintensives Gericht wie ich finde und super lecker obendrein.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:29]

Porchetta von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel
- 5 Knoblauchzehen
- je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
- und
- ger. Fenchelsamen
- Majoran
- je 2 rote und gelbe Paprikaschoten
- 4 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- Petersilie
- Ahornsirup
- 2 Tomaten
- Cocktailtomaten
- 2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt werden wir den Schweinebauch parieren und die Knochen samt Knorpelstücke entfernen. Dafür fahre ich mit einem an den einzelnen Knochen entlang und löse sie so aus. Direkt danach werde ich etwa in der Hälfte des Bauches einen Längsschnitt setzen, damit ich den Bauch im Anschluss der Länge nach aufklappen kann. Schaut euch dafür aber gerne das Video an. (Minute 1:35)

Jetzt ist die Marinade fürs Fleisch dran. Für diese gebe ich angerösteten Fenchel, Majoran, , gehackte Knoblauchzehen, Rosmarinnadeln, Thymian, Salz und Olivenöl in meinen und erstelle so eine wunderbar aromatische Gewürzpaste. Dies könnt ihr selbstverständlich auch im Mixer machen. Mit dieser Paste bestreiche ich im nächsten Schritt die Innenseite des Schweinebauchs.

Nun kann ich den Bauch auch schon einrollen. Dafür lege ich ihn mir der Länge

nach vor mich und rolle ihn so fest es geht auf. Dabei achte ich darauf, dass die Schwarte natürlich außen am Braten ist. Ist das geschehen, binde ich mit etwa alle 3 cm ab und erhalte so das unverwechselbare Muster eines Porchetta-Rollbratens.

Und schon werde ich zum spießer! Als nächstes muss der Braten auf den . Dafür führe ich den Spieß mittig durch die Rolle und spanne den Braten so mit den Fleischklammern auf dem Spieß fest.

Dann ist es soweit. Der Grill wird vorbereitet. Diesen heize ich im Zwei-Zonen-Prinzip vor. Das bedeutet, dass ich links und rechts eine Schicht glühende Kohlen in den Grillraum gebe, so dass mittig eine indirekte Zone entsteht. Sobald der Grill konstant bei 180°C eingeregelt ist, gebe ich den Spieß auch schon hinein und lasse ihn etwa 2,5 Stunden bis zu einer von 80°C drehen.

In dieser Zeit bereite ich noch die Gemüsepackchen vor. Für diese schneide ich die Paprikas, Zwiebeln, Tomaten in grobe Stücke und die Cocktailtomaten in Hälften. Die Kräuter hacke ich fein. Nun kommt jeweils die Hälfte in je ein Alupäckchen. In diese Päckchen gebe ich nun noch einen Schluck Ahornsirup, Olivenöl, den Mozzarella (in Scheiben), Salz und Pfeffer. Sind diese Päckchen dann verschlossen, gebe ich sie die letzte halbe Stunde zu dem Spieß in den Grill und schon können wir essen.

Einzig um die Schwarte muss ich mich eventuell kümmern. Ist diese nicht "aufgeploppt", helfe ich einfach mit einem , dem Anzündkamin oder einfach einem Heißluftfön nach. Ist diese dann schön kross, kann serviert werden. Bei uns gab es Kartoffelpüree dazu.

Viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:27]

Der Hasselback-Style

Zutaten:

Huhnchenpfanne:

- 1 kg Hähnchenbrüste
- 250 ml BBQ-Sauce
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 EL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 200 g als Block oder Scheiben
- 2 Pack Baconscheiben

Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- Pflanzenöl
- 500 g Frischkäse
- 250 g geriebenen Cheddar
- 250 g Sour Cream
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Pack Baconscheiben

Zubereitung:

1. Für dieses Rezept rollen wir das Feld mal von hinten auf. Zuerst wird der gestartet und für 190°C indirekte Hitze vorbereitet.
2. Ist der Grill auf Temperatur, lege ich einen Pack Bacon (sollten etwa 10 Scheiben sein) auf den Rost und grill diesen wunderbar knusprig an.
3. Während dieser Zeit kümmere ich mich um die Kartoffeln. Diese ich in minimalen Abständen den kurzen Weg nach ein, sodass eine Art Fächer entsteht. Damit ich die Kartoffeln nicht durchschneide, lege ich zwei Holzspieße oder neben die Kartoffeln. So kann das gar nicht bis auf das Brett und die Kartoffeln bleiben zusammen. Übrigens ist das mit großen Kartoffeln wesentlich einfacher zu bewerkstelligen, als mit kleinen.
4. Die eingeschnittenen Kartoffeln lege ich nun in meine , aber nur entlang des Randes. So entsteht in der Mitte der Pfanne eine Fläche, in welche

später noch die Käsesauce kommt. In dieser Pfanne werden die Kartoffeln noch mit Öl bepinselt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nach Möglichkeit versuche ich, auch die Schnittflächen mit Öl zu bestreichen. So stelle ich nun die Pfanne in den vorbereiteten Grill, wo die Kartoffeln etwa 1 Stunde garen werden. Zuvor nehme ich natürlich noch den Bacon aus dem Grill.

5. Diese Stunde verwende ich, um die Hühnchenbrüste vorzubereiten. Die einzelnen Brüste werden genau wie die Kartoffeln eingeschnitten und in eine weitere geschichtet. Dort angekommen würze ich sie mit Salz und Pfeffer. Nun kommt die zweite Packung Bacon ins Spiel. Diese Baconstreifen werde ich dritteln und in die hinein geschnittenen Ritze der Hühnchenbrüste stecken. Sollte noch Bacon übrig bleiben, verteile ich diesen einfach über den Brüsten. Das Selbe mache ich nun mit dem Cheddarblock oder den Cheddarscheiben. Also los, Käse in die richtige Form bringen und ab damit in die Hühnchenritzen.
6. Jetzt mische ich noch schnell die Sauce für die Hühnchenpfanne. Dafür gebe ich die , die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian in ein Mischgefäß, verrühre alles gründlich und gebe den gesamten Inhalt gleichmäßig über die Hühnchenbrüste.
7. Im letzten Schritt bereite ich den Käsedip vor. Dafür schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und vermische diese in einer Schüssel mit dem geriebenen Cheddar. Dazu gebe ich einen Becher Sour Cream, den Frischkäse und den ausgelassenen (inzwischen klein gehackten) Bacon. Das verrühre ich alles nocheinmal gleichmäßig und dann ist auch der Dip schon fertig.
8. Jetzt sollte etwa eine dreiviertel Stunde der Grillzeit der Kartoffeln vorbei sein. Nun kommt die Hühnchenpfanne auch in den Grill. Diese lassen wir die nächsten 30 - 45 Minuten in ruhe, aber um die Kartoffeln müssen wir uns nochmal kümmern.
9. 15 Minuten nach dem das Hühnchen in den Grill gekommen ist, sind die Kartoffeln ihre erste Stunde im Grill. Jetzt gebe ich den Käsedip noch mit in die Kartoffelpfanne. Nämlich genau mitten rein und so kommt alles zurück auf den Grill, damit der Käse schön schmelzen kann.
10. Jetzt ist alles getan. Einzig den Gargrad müssen wir etwas im Auge behalten. In 15 - 30 Minuten, wenn alles weich und durch ist, können wir essen.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:26]

Gegrillter Camembert mit Chorizo-Mango-Jam und Roastbeef

Zutaten:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 200 g Chorizo
- 7 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 brauner Zucker
- 1/2 Cup Ahornsirup
- 1 Cup Balsamicoessig
- 2 Camembert
- 2 Chilis

Zubereitung:

1. Beginnen wir mit der Chorizo-Jam. Im ersten Schritt werden wir die Chorizo in einem Topf ähnlich wie Bacon auslassen. Dafür werde ich die Chorizo schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Ist das geschehen, gebe ich diese Würfel in den Topf und stelle diesen bei etwa halber Stufe auf den . Dadurch wird jetzt nach und nach das in der Wurst enthaltene Fett "schmelzen" und austreten. Dieser Vorgang dauert mindestens 20 Minuten.
2. Jetzt schütte ich den Topfinhalt durch einen . Die Würfel fange ich in

diesem Sieb auf und das Fett in einer darunter stehenden Schüssel. Dieses Fett wird später noch benötigt, also nicht wegschütten. 3 -4 EL des Fetts gebe ich direkt wieder in den Topf. Darin werden jetzt die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und der gehackte Knoblauch einige Minuten angedünstet.

3. Sind die Zwiebeln weich, werden sie karamellisiert. Das bedeutet nichts anderes, als das ich den braunen Zucker und das in den Topf gebe und zum schmelzen bringe. Dabei wird immer wieder etwas umgerührt. Achtet darauf, dass nix anbrennt.
4. Nach kurzer Zeit gebe ich den Balsamicoessig mit in den Topf und lasse alles 1-2 Minuten aufkochen. Nachdem ich alles 15 Minuten geköchelt habe, gebe ich die mittlerweile in Würfel geschnittene Mango und die Chorizowürfel zurück in den Topf und lasse das alles noch einmal für etwa 20 Minuten köcheln.
5. Danach ist unsere Jam fast fertig. Sie muss nur noch werden und kann dann eigentlich schon genossen werden. Aber unser Rezept geht ja noch weiter.
6. Jetzt gehts endlich ans Fleisch. Das Stück Roastbeef muss in einzelne Steaks geschnitten werden. Dabei halte ich mich an die 2-Finger-Regel. Ein ordentliches Steak ist 2-Finger dick. Auf diese Steaks streiche ich nun etwas von dem Chorizofett. Außerdem werde ich die Steaks rückwärts grillen und dabei leicht smoken. Das bedeutet, das Fleisch wird erst vorgegart und zuletzt stark angegrillt damit es ein paar Röstaromen bekommt.
7. Dafür heize ich mir meinen Pelletgrill auf 86 - 100°C vor. Natürlich geht das auch in jedem anderen Grill der über einen Deckel verfügt. Richtet in diesen nur einfach eine indirekte Zone (eine Zone in der das Fleisch nicht über der Kohle liegen muss) ein und bereitet ein paar vor.
8. Ist der Grill stabil auf seiner Temperatur, lege ich das Fleisch auf und verkable dieses mit einem . Dadurch lässt sich der Gargrad absolut genau steuern und ablesen. Vergesst nur die Räucherchips jetzt nicht. So im Grill liegend lasse ich das Fleisch jetzt auf eine Kerntemperatur von etwa 42°C kommen. Natürlich ist das noch recht niedrig, aber wie gesagt kommt es nochmal in den Grill und wird dort unter sehr hoher Hitze weiter gegrillt. Bei 42°C nehme ich das Fleisch also erst einmal vom Grill.
9. Nun kommt die Chorizo-Jam wieder ins Spiel. Diese wird auf die 2 Camembert gestrichen und das nicht zu knapp. Die Schicht darf ruhig

5-10 mm betragen. Obendrauf gebe ich noch ein paar in Ringe geschnittene Chilis. So kommen die Käselaike auf eine , damit uns der Käse im Grill nicht durch den Rost läuft.

10. Den Grill heize ich nun auf 200°C hoch und gebe dann den Käse in den indirekten Bereich hinein. Gleichzeitig bereite ich meinen , den Pizza-Pellet-Outdoor-Ofen, für die Steaks vor. Habt ihr nur einen Grill, oder wollt nur den einen verwenden, dann ist das kein Problem. Die Steaks werden dann einfach über der direkten Zone im Grill fertig gegart und angegrillt. Wir nehmen einfach noch nen anderen her. Der Uuni erreicht Temperaturen von 500°C und eignet sich nicht ausschließlich für Pizza oder Flammkuchen. Für Steaks stelle ich einfach eine in den Garraum des Uuni und heize diese vor.
11. Dann gebe ich die Steaks von jeder Seite für etwa 45 - 60 Sekunden in den Pelletofen und schon sind sie fertig (64°C Kerntemperatur) und haben eine schöne Kruste. Aber wie gesagt, das geht natürlich auf in dem Grill, in welchem der Käse im Moment liegt. Apropos, dieser ist nach etwa 15 Minuten auch fertig. Beim Camembert geht es ja nur darum, dass die Jam wieder heiß und der Käse im Inneren weich wird.
12. Tja, nun ist alles fertig und kann gegessen werden. Für die Steaks empfiehlt es sich, noch etwas oder einfach nur Pfeffer und Salz zu verwenden.

Viel Spaß beim nachgrillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:24]