

Hähnchenspieße Zucchinipralinen

mit



Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrust
- 4 EL
- 1 TL fein abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL frischer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach geschmack
- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Zucchini
- 2 Mandel-Honig-Frischkäseringe
- 14 Baconstreifen

Zubereitung:

- Das Olivenöl, den Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- Die Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Dort dürfen die Hähnchenwürfel für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen.



- Nun die Zucchinienden wegschneiden und die Zucchini in je 4 Teile teilen. Dann das Innere auskratzen, so dass eine Art Zucchinitasse entsteht.



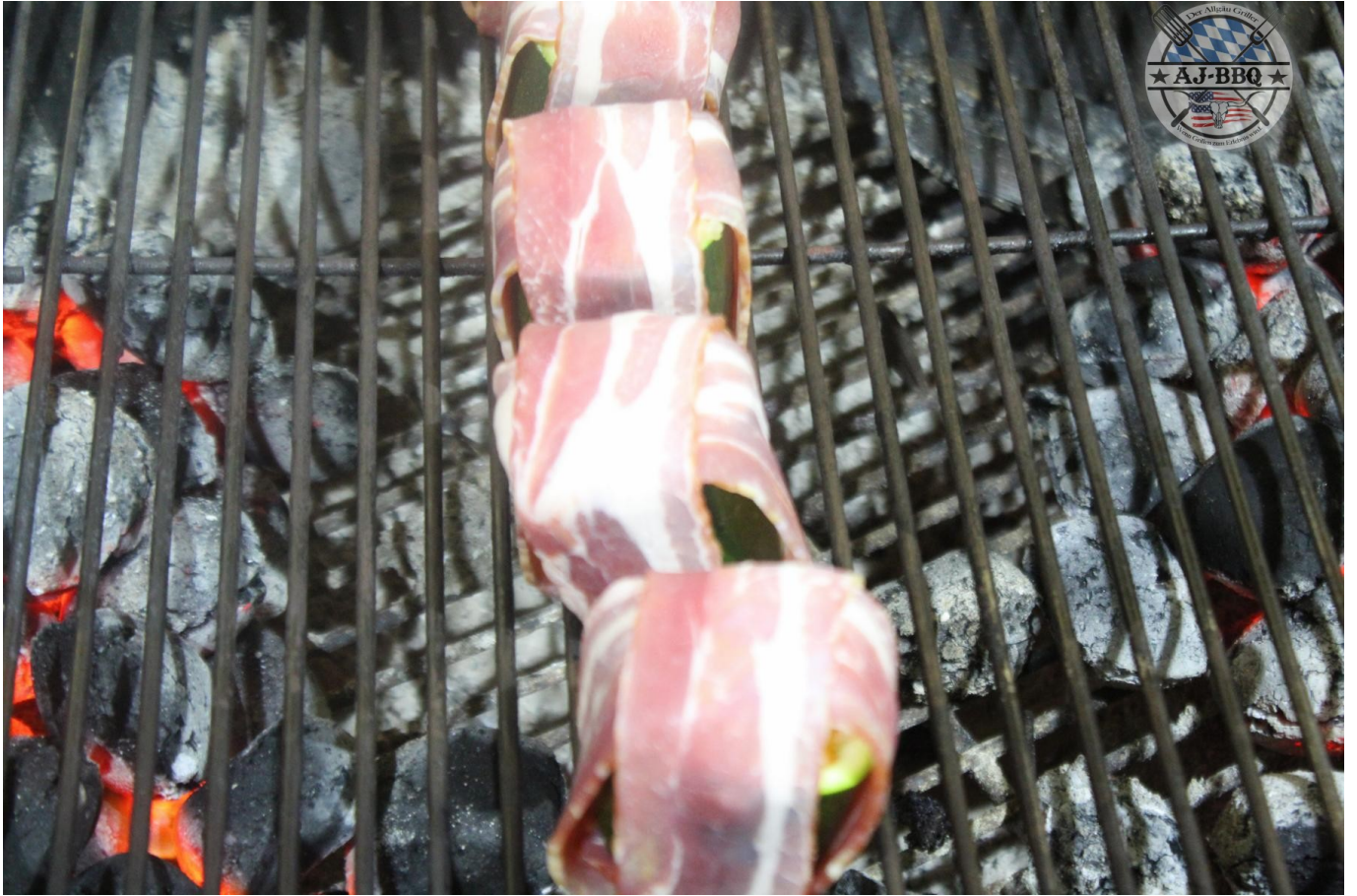
- Diese Tasse wird jetzt mit dem Frischkäse gefüllt.



- Nun die Zucchinipralinen nur noch mit Bacon einwickeln und schon können wir den starten.



- Der Grill wird dieses Mal für indirekte Hitze vorbereitet und bei etwa 200°C eingeregelt. Sobald dies geschehen ist, können die Zucchinipralinen in den indirekten Bereich gelegt werden. Dort verbleiben sie etwa 30 Minuten. Während dieser Zeit gebe ich immer wieder Räucherspäne auf die Kohlen. Ich verwende bei diesem Rezept die Apfelholzspäne, die ich netterweise von Alex vom Team BBQ Westallgäu zur Verfügung gestellt bekommen habe. Vielen Dank euch, die Späne sind sensationell.



- Während nun die Pralinen im Kugelgrill räuchern, steckt man noch schnell die Hähnchenspieße. Dafür werden immer abwechselnd Hähnchenstücke und Oliven auf einen Holzspieß gesteckt.



- Und dann können auch die Spieße auf den Grill. Zuerst werden sie scharf über direkter Hitze angegrillt und dann kommen sie noch für ein paar Minuten in den indirekten Bereich. Dort können sie durchziehen, bis sie gar sind.



- Serviert werden diese Spieße mit einer wunderbaren Alabama White Sauce. Diese Sauce basiert nicht wie die meisten anderen BBQ Saucen auf Tomaten, sondern auf Mayonnaise und Essig. Dadurch passt sie hervorragend zu den süßen Zucchinipralinen, aber auch zu den Spießen. Die Ivory ist eine Sauce aus Amerika. Ich habe sie auf www.americanfood4u.de bestellt. Es gibt allerdings eine Vielzahl von Rezepten im Internet, so dass man diese Sauce auch selbst herstellen kann. Ein gutes Rezept findet ihr auf: <https://bbqpit.de/rezepte/alabama-white-sauce/>



Dieses Rezept ist sehr einfach gehalten aber es wird definitiv eine Geschmacksexplosion im Mund geben. Ich hoffe sehr, dass euch das Rezept gefallen hat. Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:23]

Kalbsrollbraten von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrollbraten
- 2 Karotten
- 3 Kräuterseitlinge
- Rucola
- Salz und
- Thymian
- 1 kg Knödelbrot
- 3/4 L Milch
- 6 Eier
- 1 kleines Glas Sahnemeerrettich
- Schalotten
- 1 Pack vorgegarte rote Beete

Zubereitung:

- Bevor es so richtig losgehen kann, müssen wir zuerst einmal die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Dafür schneidet man die Kräuterseitlinge, die Salsicia und die Karotten der Länge nach in ganz feine Streifen. Außerdem muss man etwa 3 EL Pfefferkörner und 2 EL Thymian im fein zerstoßen.

- Aber jetzt gehts los. Das Fleisch kommt ins Spiel. Wir verwenden hier ein Stück aus der Schulter eines Kalbes. Dieses haben wir so aufgeschnitten, dass man es später schön zusammenrollen kann. Solltet ihr euch das so nicht zutrauen, dann lasst das doch gleich beim Metzger zu einem Rollbraten schneiden.
- Zuerst bestreiche ich jetzt die Innenseite des Bratens großzügig mit der Feigen-rote-Pfeffer-Senf-Sauce, bestreue dann alles gleichmäßig mit der Pfeffer-Thymian Mischung und Salz und schon kann gefüllt werden. Nun lege ich die Karottenstreifen auf das Fleisch, verteile eine dünne Schicht Rucola darüber, nun die Pilzstreifen und die Salsicia. Zuletzt bestreue ich alles erneut großzügig mit Parmesan.
- Jetzt wird es etwas anspruchsvoller. Der Braten muss ziemlich eng zusammengerollt werden. Dafür hole ich mir bei der Bratengröße Unterstützung von meinem Freund Jörg. Ist der Braten gerollt, binde ich alles mit fest zusammen, damit sich die Rolle nicht wieder öffnet und nichts der Füllung herausfällt. Solltet ihr nicht wissen, wie man einen Rollbraten bindet, schaut ihr euch am besten das Video (<https://youtu.be/-GW8S4D-LB0>) an, darin erkläre ich euch ab Minute 4:50 meine Methode.
- Ich mache diesen Rollbraten dieses Mal auf der . Dafür stecke ich den Drehspieß mittig durch den Braten und befestige diesen mit den zwei Fleischklammern auf dem Spieß. Nun heize ich den Grill vor. Dafür glühe ich einen ganzen Briketts vor, gebe diese links und rechts in den und schaffe mir somit einen indirekten Bereich in der Mitte des Grills, über dem ich später den Rollbraten drehen lasse. Die Temperatur im Grill regle ich bei 180°C ein. So bleibt der Braten nun für etwa 2,5 Stunden oder bis zu einer von 60°C auf dem Grill.
- In dieser Zeit bereiten wir die Rote-Beete-Parmesan-Semmelknödel vor. Dafür hackt man 2 Schalotten fein und gibt diese mit dem Knödelbrot und etwa 130 g Parmesan in eine Schüssel. Darüber gießt man nun die lauwarmer Milch, knetet alles gründlich durch und lässt es für etwa 15 Minuten ziehen.
- Diese 15 Minuten nehmen wir dazu her, die rote Beete in etwa 5 mm große Würfelchen zu schneiden. Ist das Knödelbrot dann wieder etwas gequollen, kommt die Rote Beete, die Eier und etwa 2 - 3 EL Meerrettich dazu. Das alles wird nochmals gründlich vermischt und dann werden daraus die Semmelknödel gedreht.

- Diese Knödel kochen wir dann für etwa 15 Minuten in Salzwasser und fertig ist die Beilage.
- Nach wie gesagt etwa 2,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 60°C ist dann auch der Braten fertig. Die Knödel können entweder gleich heiß dazu serviert werden oder, sofern ihr noch Platz auf dem Grill habt, in Scheiben geschnitten leicht angegrillt werden. Egal für was ihr euch entscheidet, diese Knödel sind super lecker.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:22]

Der Asia-Bayern-Dog

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Weißwürste
- 10 Käse-Laugen-Stangen
- 7 rote Zwiebeln
- 400 g Mirabellen
- 3 Chilis
- 1 Ingwer (ca. 4cm)
- brauner Zucker
- Weißwurstsenf
- 1 Flasche Bier
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 1 Becher Frischkäse mit Kräuter
- etwas Orangensaft

Zubereitung:

- Zuerst wird alles geschnitten. Die Gurken halbiert man, entfernt mit einem Teelöffel das Kerngehäuse und schneidet die sie in halbe, dünne Scheiben. Das Kerngehäuse wird entfernt, da in diesem der Wasseranteil sehr hoch ist und dieses Wasser den Salat später zu wässrig machen würde. Die Scheiben gibt man dann in eine Schüssel. Dann hackt man den Dill ganz fein und gibt ihn zu den Gurken. Im Anschluss Hackt man die Chilis, den Ingwer und 1 der Zwiebeln ebenfalls klein und gibt alles in eine weitere Schüssel. In die dritte Schüssel schneidet man die restlichen Zwiebeln und diese in halbe Ringe.
- Wenn alles geschnitten ist, stellt man den Salat fertig, damit dieser Zeit hat zu ziehen. Dafür gibt man noch den Becher Frischkäse zu den Gurken und dem Dill, salzt und pfeffert alles und schon ist der Salat fertig. Nur noch kurz sorgfältig durchgemischt und schon kanns weiter gehen.
- Nämlich mit dem Starten der Kohlen. Ich verwende in diesem Rezept einen 3/4 . Wenn dieser durchgeglüht ist, richtet man eine 2-Zonen-Glut im ein und stellt einen (in diesem Fall die) direkt über die Kohlen und lässt ihn aufheizen. Nach etwa 10 Minuten ist es dann soweit. Man kann mit der Herstellung des Chutneys beginnen.
- Dafür gibt man etwas Öl in den Dutch Oven und dünstet die Zwiebel-Chili-Ingwermischung darin leicht an. Noch bevor Röstaromen entstehen gibt man dann die entsteinten Mirabellen mit in den DO und karamellisiert alles mit ungefähr 3-4 EL braunem Zucker. Ist dies geschehen, löscht man alles mit einem kleinen Schuss Orangensaft ab. Sobald dieser einreduziert ist, kippt man wieder etwas nach. Diesen Vorgang wiederholt man einige Male, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist und die Mirabellen weich sind. Das dauert bei voller Hitze etwa 15 Minuten.
- Nun nimmt man den Dutch Oven vom Grill, macht den Deckel zu und stellt ihn beiseite. Der heiße Gußtopf hält das Chutney eine ganze Weile warm. Jetzt stellt man eine auf den Grill. Ebenfalls wieder direkt über die Kohlen und bringt etwas Butter darin zum schmelzen. Darin dünstet man die restlichen Zwiebeln glasig. Dann löscht man alles mit etwa einer halben ab, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt alles solange kochen, bis das Bier wieder fast verkocht und die Zwiebeln schön weich sind.
- Während die Zwiebeln am schmoren sind, mischt man noch etwa 5 EL Weißwurstsenf mit einem kleinen Schuß Bier und schon ist auch die

Sauce fertig. Jetzt muss man nur noch die Weißwürste schälen und halbieren.

- Dann kann es endlich losgehen. Sobald die Zwiebeln vom Grill sind, grillt man die Weißwursthälften kräftig an. Auch die Laugenstangen halbiert man und röstet sie leicht auf dem Grill.
- Nun kann man den HotDog zusammenbauen. Dafür werden 2 Weißwursthälften auf den Laugenspitz gelegt, darauf verteilt man etwas Chutney, darüber die Zwiebeln und zuletzt gibt man die Sauce darauf. So einfach ist ein richtig leckerer und vor allem ausgefallener HotDog entstanden. Diesen serviert man dann mit dem feinen Gurkensalat.

[amd-yrecipe-recipe:21]

Steaksandwich mit Zwiebelmarmelade und gefültem Kürbis

Hallo und herzlich willkommen zum ersten Rezept ohne Video. Heute machen wir ein herbstliches Steaksandwich und leckeren Kürbis vom Grill.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steaks eurer Wahl
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 Ciabatta oder Baguettes
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Kürbis ca. 1 kg
- 250 g Waldpilze
- 1 Große Zwiebel
- je 80 - 100 g geriebener Gouda und Parmesan
- 1 Ei
- 2 Handvoll gewürfeltes und geröstetes Weißbrot
- 3 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Aufgrund der Garzeit werde ich mich zuerst um den Kürbis kümmern. Genauer gesagt um die Füllung. Hierfür schneide ich den Deckel vom Kürbis ab und kratze innen das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels aus. Den Deckel lege ich beiseite und hebe ihn auf.

Nun schäle ich die große Zwiebel und und putze die Pilze. Beides schneide ich dann fein und brate es in einer in heißem Olivenöl so lange hell und weich an, bis die gesamte entstandene Flüssigkeit weg ist. Nun nehme ich die Mischung von der und lasse sie abkühlen. Das kann man also schon wunderbar vorbereiten.



Kurz vor dem Grillen mische ich den Käse mit Ei, Creme fraiche und der abgekühlten Zwiebel-Pilzmischung und würze alles mit Salz und Pfeffer.



Während der nun für indirekte Hitze vorbereitet und auf 180°C eingeregelt wird, fülle ich den Kürbis abwechselnd mit der Pilzmischung und den Brotwürfeln. Dabei beginne und beende ich die Füllung mit Pilzen. Nun setze ich den Deckel wieder zurück auf den Kürbis und gebe alles für etwa 1 - 1,5 Stunden in den Grill.



Als nächstes koche ich dann die Zwiebelmarmelade. Hierfür schäle ich die roten Zwiebel und schneide sie in Streifen. Jetzt lasse ich Öl in einem heiß werden und dünste die Zwiebeln darin glasig an.



Jetzt gebe ich Zucker, Salz und Rotweinessig hinzu, reduziere die Hitze und lasse alles zugedeckt für etwa 30 Minuten schmoren. Wer möchte, kann hier noch eine Chili hacken und dazu geben. Diese sorgt noch für etwas schärfe in der Marmelade.



Als nächstes bereite ich den vor. Ich werde die Steaks heute auf dem Anzündkamin anrösten und im neben dem Kürbis ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 54°C haben. Hierfür fülle ich den AZK bis etwa zur Hälfte mit Kohle, zünde ihn an und lege einen kleinen auf ihn.



Ist das getan, salze ich die Steaks auf beiden Seiten und lasse sie ziehen, bis der AZK heiß ist. Nun kommt das Fleisch nach und nach auf den , bis feine Röstaromen entstanden sind. Anschließend gebe ich es wie gesagt indirekt in den Pelletgrill zum Kürbis. Das anknuspern der Steaks dauert etwa 45 Sekunden pro Seite und im Pelletgrill werden sie etwa 12 - 15 Minuten bis zur gewünschten Reife brauchen.



Nun muss nur noch angerichtet werden. Die Steaks ich in Scheiben. Dann halbiere ich die Ciabattas, bestreiche die Unterseite mit der Zwiebelmarmelade, verteile darauf die Steakscheiben, bestreiche die Oberseite des Brotes mit und schon ist das Sandwich fertig. Den Kürbis schneide ich in Spalten und serviere ihn mit dem Sandwich.





Das ist ein phantastisches Herbstrezept und harmoniert wunderbar miteinander. Ich kann es nur jedem empfehlen, dass mal nachzumachen.

Euer Andy

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 Balsamicocreme. 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]

1. Grillseminar auf der Madrisa Alm

Am 29.09.2018 gaben wir unser erstes Grillseminar auf der Madrisa Alm im wunderschönen Montafon. Bei herrlichem Wetter durften wir die Seminarteilnehmer auf etwa 1500 Höhenmeter zugegebenermaßen etwas nervös begrüßen. Man gibt ja schließlich nicht jeden Tag sein erstes Grillseminar. Nach kurzer Führung durch die Alm und aufteilen der Zimmer starteten wir dann endlich die Kohlen. Bis diese vorgeglüht waren, hielt Christoph einen kleinen Vortrag über unterschiedliche Kohlearten und so konnte unser kurzweiliges Seminar starten.

Bevor es allerdings an den ersten Gang ging, mussten wir noch die Beilage für den zweiten vorbereiten. Da entschlossen wir uns für den Mafiatopf von Master Sir Buana alias Uwe Bender.

Zutaten:

- 1 kg Zwiebeln
- 100 g Baconwürfel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 10 schwarze Oliven gehackt
- 2 EL Cranberries
- 1 EL Karpfen
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- Salz

Zubereitung:

- Zwiebeln vierteln
- Speck und Zwiebeln im (26 Briketts) anbraten. Dabei sind alle Briketts unter dem Dutch Oven.
- Nach kurzer Zeit alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven geben, umrühren, den Deckel schließen und etwa 2 - 3 Std. köcheln lassen.

Dabei gebe ich 8 Kohlen unter den DO und den Rest auf den Deckel.

- Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit im DO schauen.

Dann ging es endlich mit knurrenden Mägen an den ersten Gang. In diesem machten wir gemeinsam mit den Teilnehmern eine wunderbare Kreation aus Weißwürsten, Wraps und Obazda. Die Reaktionen darauf waren unbeschreiblich! Ich glaube, alle waren mehr als nur skeptisch.

Zutaten:

- 5 Weißwürste
- 5 Wraps
- 1 - 2 Pack
- Zwiebeln
- geriebener Käse

Zubereitung:

- Als erstes werden die Weißwürste halbiert und die Haut wird abgezogen
- Nun streiche ich eine Hälfte eines Wraps mit Obazden ein und lege die Weißwursthälften in den Wrap.
- Darauf verteile ich etwa einen TL Weißwurstsenf.
- Das alles bestreue ich mit gehackter Zwiebel, dem geriebenen Käse und würze mit einer Prise Cayennepfeffer ab.
- Nun wird der Wrap zusammengerollt und bei hoher Hitze auf den Grill gelegt. Zuerst direkt und sobald die ersten Grillstreifen entstanden sind indirekt. Nach etwa 5 - 10 Minuten ist die Weißwurstrolle fertig.
- Jetzt stecke ich im Abstand von etwa 3 cm einige Zahnstocher in die Rolle und schneide zwischen ihnen durch die Rolle. So entstehen kleine Weißwurstwrap-Lollies.

Nach der anfänglichen riesen Skepsis über diese scheinbar doch fragwürdige Kreation zauberte dieser erste Gang aber dann tatsächlich ein breites Lächeln in die Gesichter unserer Seminarteilnehmer. Mit einer solchen Geschmacksexplosion hatte wohl keiner gerechnet. Und somit war dann das Eis gebrochen und wir konnten weitermachen.

Der zweite Gang hieß dann:

Gefülltes Schweinefilet, gefüllte Pilze und der Mafiatopf

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas
- geröstete Pinienkerne
- geriebener
- Salz und Pfeffer
- 8 große Champignons
- 2 EL Öl
- 1 gewürfelte Tomate
- 80 g geriebener
- 4 Stängel Basilikum gehackt
- etwas Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Filets mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden
- Die Innenflächen salzen, pfeffern und mit Pesto Rosso bestreichen
- Pinienkerne und Parmesan darauf verteilen
- Dann die Filets wieder einrollen und mit Zahnstochern feststecken, dass sie nicht mehr aufgehen können.
- Pilzstiele entfernen und kleinhacken
- Pilze mit etwas Öl einpinseln
- Aus der Tomate, Bergkäse, Basilikum, Zitronensaft, Kräutersalz und den gehackten Stielen eine Masse zum füllen der Pilze herstellen und diese damit füllen.
- Den Grill für indirektes grillen vorbereiten und auf etwa 180°C vorheizen.
- Nun die Filets in den indirekten Bereich geben und einige Räucherchips über den Kohlen verteilen. Die Filets werden bis zu einer Kerntemperatur von 58-60°C gegrillt.
- Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Pilze auf den Grill geben und die Filets mit der übrig gebliebenen Füllung der Pilze bestreichen und überbacken.
- Sobald die Pilze weich sind, ist alles fertig.

Also jetzt mal ganz ehrlich, es ist echt was anderes ein Grillvideo zu drehen oder

einen Blog zu führen als direkt mit Menschen zu arbeiten. Umso schöner ist dann das Gefühl, wenn es geklappt hat und das Grillgut auf den Punkt genau vom Grill kommt. Und noch viel schöner ist es, wenn es dann auch jedem schmeckt! Wir konnten uns sensationell saftiges Schweinefilet mit einer wunderbar mediterranen Füllung schmecken lassen. Mein persönliches Highlight bei diesem Gang waren aber die Pilze. Diese phänomenal käsig-fruchtige Füllung ist der Hit! Und der Zwiebeltopf war auch wieder super. Das war eine absolut stimmige Komposition.

Auch wenn der Bauch nun erst mal voll war, mussten wir trotzdem schnell weitermachen. Als nächstes gab es BBQ Altperlachs Kässpatzen-Bacon-Bomb, Hasselback Kartoffeln und Sour Cream:

Zutaten Bacon Bomb:

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- ca. 40 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer oder eine
- Käsespatzen
- zum glasieren
- Zwiebeln
- brauner Zucker

Zubereitung:

- Das Hackfleisch würzen und ordentlich vermischen
- Aus den Baconstreifen ein schönes Netz legen
- Hackfleisch auf dem Netz verteilen
- Mit den Käsespatzen belegen
- Nun zusammenrollen
- Bei 150°C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von max. 60°C grillen. (gemischtes Hackfleisch sollte zwar immer durcherhitzt sein, aber im Kern der Bacon Bomb befinden sich ja die Spätzle. Das Fleisch liegt weiter außen und ist somit früher durch.
- Ab einer KT von 40°C alle 10 Minuten mit der BBQ Sauce glasieren
- Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
- In einem heißen Topf oder Dutch Oven andünsten
- Mit Zucker bestreuen

- Mit Bier ablöschen und einkochen lassen

Zutaten Kartoffeln und Sour Cream:

- 500 g Magerquark
- 200 g Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Essig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL
- 1 kg Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Öl

Zubereitung:

- Zwiebel ganz fein hacken
- Knoblauch schälen und pressen
- alles miteinander vermischen und etwas durchziehen lassen
- Die Kartoffeln einschneiden. Dabei darauf achten, dass man nicht durchschneidet
- Mit Öl bepinseln
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- In Alufolie einwickeln und so "Bonbons" formen
- Die Alufolienpäckchen direkt auf oder neben die Kohlen legen
- Etwa 30 - 45 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) grillen lassen bis sie weich sind

Das war ein wirklich mächtiger Gang! Aber auch dieser war sensationell! Die Käsespatzenfüllung in der Bacon Bomb ist der Hit! Gepaart mit den leckeren Gewürzen ein kleiner Traum.

So gestärkt beschlossen wir nun etwas Pause einzulegen. Da war ja nämlich noch ein weiter Gang. Nun begannen wir aber erst einmal, unsere Erfahrungen auszutauschen und etwas gegen unsere vollen Bäuche zu tun.

Um den Bergblütenburger kamen wir dann aber letztendlich nicht mehr herum. Dieser phänomenale Burger musste noch rein.

Zutaten:

- 800 - 1000 g Rinderhackfleisch
- 5 Weißbier-Burger-Buns
- Bergblütenkäse
- 5 Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 4 cm Ingwer
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriandergrün
- Worcestersoße
- 1 Limette
- 1 Chili
- Zwetschgen-BBQ-Sauce

Zubereitung:

- Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- formen. Evtl. mit Käse füllen
- die Mango in Würfel schneiden
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- Koriandergrün und Ingwer hacken
- Mango, Preiselbeeren, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, Abrieb der Limette, Saft einer halben Limette, gehackte Chili in einer Schüssel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken
- Den Grill für direkte und indirekte hohe Hitze vorbereiten
- Die Pattys grillen und zum Schluß nochmal mit Käse belegen
- Buns aufschneiden und auf dem Grill anrösten
- Nun den Burger bauen. Auf die Unterseite des Buns kommt etwas Sauce, dann ein Salatblatt, das Patty, das Chutney und zuletzt der Deckel

Mit diesem leckeren Burger, den wir schnell mal auf der Feuerplatte gemacht haben, konnten wir dann unser erstes Seminar beenden und zum gemütlichen

Teil übergehen. Alle Teilnehmer blieben über Nacht auf der Alm und wir konnten einen wunderbaren Abend nach einem überragenden Tag genießen. Die Stimmung war den ganzen Tag über super. Es schreit förmlich nach Wiederholung und so könnt ihr euch schon mal darauf freuen, im Frühjahr vielleicht die nächsten zu sein, die mit uns auf der Madrisa Alm ein super Wochenende verbringen können.

Nun bleibt mir nur noch, mich bei einigen Menschen zu bedanken. In erster Linie sind das natürlich unsere Seminarteilnehmer. Ohne diese würde ein Seminar schließlich nicht stattfinden. Es hat uns alle sehr gefreut, jeden einzelnen von euch Kennenlernen zu dürfen. Ihr wart spitze!

Ihr könnt euch sicherlich vorstellen, was für ein enormer logistischer Aufwand dahinter steckt, ein Seminar auf einer Berghütte auf ungefähr 1500 Metern zu geben. Da geht es nicht nur um den Einkauf, sondern um viel mehr. Z.B. muss das gesamte Equipment sorgfältig geplant, verladen und transportiert werden. Das Menü muss geplant und ggf. erst getestet werden. Und und und... Alles was vergessen wurde, fehlt und kann nicht mal schnell geholt werden.

Deshalb bedanke ich mich hier beim besten Team der Welt, bei meinem!

Dann darf natürlich der "Hüttenwirt" nicht fehlen. Vielen Dank an Markus, den Pächter der Madrisa Alm und Initiator des ersten Seminars. Schaut doch mal bei ihm vorbei www.madrisa-alm.at , die Alm ist Klasse, top ausgestattet und wunderschön gelegen.

Zum Abschluss lasse ich noch einige Bilder sprechen, die sagen eh mehr als 1000 Worte:

Dutch Oven One Pot Hähnchenschenkel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 1 kg Kartoffeln
- 400 ml Geflügelfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- eine Gewürzmischung nach Wahl
- eingelegte Peperonis

Zubereitung:

- Zu Anfangs werde ich die Hähnchenschenkel würzen. Dafür bestreue ich sie mit der Gewürzmischung. Für ein noch stärkeres Aroma kann das schon am Vorabend geschehen. Die Schenkel werden dann einfach über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Ich persönlich bin ja eigentlich meistens zu faul die Kartoffeln zu schälen, aber bei diesem Gericht muss ich da nun durch, da sich sonst die Schale im (DO) löst und in unserem Essen schwimmt.
- Sind die Kartoffeln dann geschält, ich sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und den Knoblauch. Die Zwiebeln schneide ich dann in Ringe und den Knoblauch in Scheiben.
- Jetzt kann ich schon anfangen, im Dutch Oven die Zutaten zu stapeln. Auf den Boden meines DO's verteile ich gleichmäßig die Kartoffeln, schüttele den Geflügelfond in den DO, streue nun die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben darüber, lege die Hähnchenschlegel darauf und verteile darüber noch die Peperonis.
- Und schon kann ich ein paar Briketts im starten. Nämlich genau 20 Stück werde ich heute für meinen 12" DO benötigen.
- Wenn nun die Briketts glühen, gebe ich 6 Stück davon unter meinen Dutch Oven und die restlichen 14 kommen auf den mittlerweile

aufgesetzten Deckel.

- Nach etwa 90 Minuten ist dann alles fertig, kann angerichtet und genossen werden. Viel Spaß mit diesem absolut simplen, aber sensationell leckeren Gericht.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:19]

Rinderfilet mit Mangochutney

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 1 Chili
- 1 Stück Ingwer (4cm)
- Koriandergrün
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- Worcestershiresauce
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1/2 Melone
- Öl
- Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- Dill

Zubereitung:

- Damit das Chutney durchziehen und somit seine Aromen entfalten kann, werde ich heute mit ihm beginnen. Dafür hacke ich die Mango, das

Koriandergrün, 2 Frühlingszwiebeln, die Chili und den Ingwer klein und gebe alles in eine Schüssel. Jetzt reibe ich etwas Limettenschale darauf und gebe den Saft einer halben Limette mit dazu. Zum Schluss kommen noch die Preiselbeeren, einige Spritzer Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer in die Schüssel, dann wird alles vermischt und das Chutney ist fertig.

- Nun zum Rinderfilet. Von diesem nehme ich heute nur das Mittelstück, das heißt ich schneide den dicken Filetkopf und das etwas dünnere Filetspitzchen ab. Daraus mache ich an einem anderen Tag ein paar feine Medaillons. Aber warum mache ich das so? Ganz einfach! Das Mittelstück ist relativ gleich dick und gart somit gleichmäßig. Wäre die Spitze noch am Filet, würde diese im Garprozess austrocknen, der dicke Filetkopf wäre hingegen noch roh.
- Bevor ich das Filet grillen kann, muss noch die dicke Sehne entfernt werden. Dafür fahre ich mit einem Messer darunter und ziehe es mit leichtem Druck nach oben unter der Sehne entlang. So entferne ich zwar die Sehne, aber nicht zuviel vom Fleisch. Jetzt salz ich das Fleisch und lasse es ruhen.
- Diese Zeit verwende ich nun um den Grill vorzuheizen. Wenn der Anzündkamin glüht, gebe ich die Kohlen in den linken Bereich des Kugelgrills, lege den Grillrost und einen ein. Der Gußrost liegt hierbei direkt über der glühenden Kohle. Die Lüftungsschlitze habe ich alle ganz geöffnet. So lasse ich den Grill nun etwa 20 Minuten aufheizen.
- Ist der Gußrost nun heiß, grille ich das Filet rundherum scharf an. Der Gußrost sorgt dabei für ein schönes Grillmuster. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder vom Grill und regle den Grill auf eine Garraumtemperatur von etwa 160°C ein. Das mache ich natürlich durch schließen der Lüftungsschlitze des Grills. In der Zeit, die der Grill benötigt um auf die gewünschte Temperatur zu kommen, werde ich das Filet noch pfeffern. Das mache ich nicht vorher, da der Pfeffer bei den hohen Temperaturen während des angrillens verbrennt und bitter werden würde.
- Sobald der Grill stabil seine Temperatur hält, lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich auf der rechten Seite des Grills und verkable es mit einem . Wenn man möchte, kann man jetzt noch ein paar Holzchips, Chunks oder ähnliches auf die Kohle geben und somit das Filet noch etwas räuchern. So bleibt das Filet nun bis zu einer Kerntemperatur von

54°C im geschlossenen Grill.

- In dieser Zeit bereite ich noch den Salat vor. Dafür schält man die Salatgurken, halbiert sie und entfernt das Kerngehäuse. Dann wird sie, ebenso wie die halbe Melone, einfach in Würfel geschnitten. Diese Würfel gebe ich dann in eine Schüssel.
- Für das Salatdressing vermische ich etwa 4 EL Rapsöl, 2 TL Honig, den Saft einer Zitrone, 1 Päckchen Dill, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer miteinander und gebe es zu den Gurken und Melonen in die Schüssel.
- Nun noch schnell alles verrühren und sobald das Filet seine Kerntemperatur erreicht hat, können wir auch schon essen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:17]

Westernsteak

Zutaten:

- Rindersteak
- Salz
- 8 Baconscheiben
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- 2 Paprikaschoten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Zwiebeln
- etwas Ajvar und eurer Wahl
- 1 Chilischote
- 4 EL Öl (ich verwende Rapsöl, wegen dem niedrigen Eigengeschmack)

Zubereitung:

- Beginnen werde ich heute mit den Bohnen. Dafür glühe ich einige Kohlen vor, gerade so viele, dass man im Dopf schön anbraten kann. Das variiert natürlich je nach Dutch Oven Größe. Ich nutze den, also einen recht kleinen DO (Dutch Oven) und verwende 8 Kokoskohlen. Das sollte ausreichen.
- Die Zeit, in der die Kohle vorglüht, verwende ich um die Zwiebeln und die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe zu schneiden. Außerdem hacke ich die Chili noch klein.
- Nun ist die Kohle vorgeglüht und ich kann sie unter meinen Dutch Oven geben. Sobald der etwas erwärmt ist, lege ich die Baconscheiben hinein und lasse diese aus. Dabei verliert der Bacon einiges an Fett, welches ich verwenden möchte um das Gemüse anzubraten, da dieses Fett unwahrscheinlich leckeren Geschmack an das Gemüse abgibt. Bacon halt!
- Ist der Bacon dann knusprig, nehme ich ihn aus dem und lege ihn beiseite. Dann gebe ich das Rapsöl in den DO. Ich verwende Rapsöl, da dieses wenig Eigengeschmack hat und somit der Bacongeschmack im Vordergrund bleibt. Sobald das Öl heiß ist, dünste ich die Zwiebel- und Paprikawürfel, die Frühlingszwiebelringe und die Chili im DO an.
- Sobald alles etwas weich ist, gebe ich die Bohnen, eine feine und rauchige BBQ-Sauce und etwas Ajvar dazu und vermische alles gleichmäßig. Das Ajvar kann man natürlich weglassen, dann sollte man aber auf jeden Fall etwas würzen. Ich mache das hier nicht, deshalb verwende ich ja das Ajvar.
- Nun lege ich den Deckel auf den DO und verteile 6 der 9 Kohlen auf diesem. Die restlichen 3 Kohlen bleiben unter dem DO. So darf nun alles etwa 30 Minuten köcheln. Das schöne an diesen Bohnen ist, dass sie absolut "zeitlos" sind. Nach 15 - 30 Minuten köcheln ist alles fertig, es ist aber auch nicht schlimm, wenn das restliche Essen erst nach 1,5 Stunden fertig ist. Lasst einfach alles weiterköcheln, das macht dem DO nichts.
- Die Steaks werde ich auf der Flamestation, meinem Oberhitze grill (OHG) machen. Dafür salze ich die Steaks und heize den OHG auf volle Leistung vor. Ist diese erreicht, lege ich die Steaks ganz nach oben, also in den heißesten Bereich des Grills und lasse sie dort von beiden Seiten für etwa 60 Sekunden grillen. Hier erhalten die Steaks eine wunderbare Kruste. Nach Ablauf der jeweils 60 Sekunden ziehe ich die Steaks im unteren

Bereich auf die gewünschte Kerntemperatur. Diese beträgt bei mir 56 – 58°C.

- Als Beilage empfehle ich Western-Wedges oder Pommes.
- Nach einigen Minuten ist alles soweit und kann serviert werden. Zu den Steaks reiche ich noch einen leckeren Steakpfeffer von Jack Daniels.

Ich hoffe, euch gefällt dieses leckere Rezept und ihr habt Spaß daran, es nachzumachen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:16]

Hähnchencurry in der Wassermelone gegart

Zutaten:

- 1 große Wassermelone
- 1 kg Hähnchenbrust
- 1 Bananenblatt
- 5 Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 5 EL gem. Koriander
- 1/2 Bund Korianderblatt
- Olivenöl
- 3 Chilis
- Wasser
- Mehl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich einen Deckel von der Melone und höhle diese mit einem Löffel aus. Für das Rezept braucht man das Fruchtfleisch nicht und kann dieses zum Beispiel für frische Getränke oder als kleiner Snack für zwischendurch nutzen.
2. Nun werde ich noch die restlichen Zutaten schneiden: Die Hähnchenbrust in grobe Stücke, die Tomaten halbiere ich und schneide die Hälften dann in Scheiben, die Chilischoten in Ringe, die Zwiebeln werden nur geviertelt und der Knoblauch sowie der Ingwer wird grob gehackt.
3. Alle diese Zutaten vermische ich in einer Schüssel großzügig mit Olivenöl, Korianderpulver, gezupftem Korianderblatt und Salz. Pfeffer werde ich nichts, da die Schärfe nur von den Chilis kommen soll.
4. Im nächsten Schritt wird die Melone mit dem Bananenblatt ausgelegt und anschließend mit der Hähnchenmasse gefüllt.
5. Zum Schluß gebe ich noch ein Stück des Bananenblattes oben auf die Masse und stecke den Melonendeckel mit Holzspießen fest.
6. Die Melone ist gefüllt und verschlossen, aber der Schlitz zwischen Deckel und Melone muss noch abgedichtet werden, damit der Wasserdampf im Inneren bestehen bleibt und alles schön dünstet. Um ihn abzudichten rühre ich einfach etwas Mehl und Wasser zu einem Teig, rolle diesen zu einer Schlange aus und verschließe den Riss sorgfältig damit.
7. Nun ist es soweit! Die ersten Holzscheite werden zusammengelegt und mit Hilfe meines Feuerkorbständers und des Ringes der Feuerplatte baue ich mir einen Stand für die Melone. Hierfür eignen sich auch ohne weiteres Steine oder ähnliches. Ist die Melone dann richtig platziert, wird das Feuer entzündet.
8. Nach etwa 1,5 Stunden über offenem Feuer ist dann alles fertig und wird bei uns mit Reis und den restlichen Melonenstücken vom aushöhlen serviert.

Ein absolutes Highlight! Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:15]