

Mit Seelachs gefüllte Paprika

Zutaten:

- 500 g Seelachs
- 6 Paprikaschoten
- 2 Scheiben Toastbrot
- frischer Thymian
- 100 g Hartkäse (queso manchego)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Lemon Curd
- 4 EL Martini
- Olivenöl
- Milch
- Mohn Amour von Knödelkult

Zubereitung:

- Bevor ich mit den Paprikaschoten anfangen kann, muss ich das Toastbrot entrinden und in lauwarmer Milch einweichen.
- Aber jetzt kann es losgehen. Ich schneide den Seelachs in grobe Stücke von etwa 2 cm x 2 cm. Diese Stücke gebe ich in eine Schüssel. In dieser Schüssel beträufel ich den Fisch mit 2 EL Martini.
- Als nächstes schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen, zupfe die Blättchen vom Thymian und gebe beides ebenfalls zum Seelachs in die Schüssel.
- Jetzt drücke ich das Toastbrot aus und gebe diesen "Toastbrei" auch zu dem Fisch. Außerdem reibe ich noch den Käse und verkläpper die beiden Eier.
- Nun vermische ich alle Zutaten gründlich miteinander und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver ab. Die Füllung ist somit fertig.
- Weiter geht es dann mit den Paprikaschoten. Diese werden alle halbiert und entkernt. Dabei achte ich darauf, dass zwar das Kerngehäuse entfernt

wird, aber der Strunk noch an der Paprika bleibt. Er dient später dazu, dass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt kommt die Füllung in die Paprikaschotenhälften und diese lege ich wiederum nebeneinander in einen Edelstahlbräter

- Als nächstes bereite ich den Grill vor. Diesen regel ich bei 190°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir eine indirekte Grillzone. In dieser indirekten Grillzone lasse ich dann die Paprikas im Edelstahlbräter für etwa 45 Minuten grillen.
- Während der Grillzeit erstelle ich noch schnell ein Topping. Dafür vermische ich 2 EL Lemon Curd (meines war selbstgemacht, gibt es aber auch zu kaufen), 2 EL Marini und 2 EL Olivenöl. Diese Mischung gebe ich zuletzt noch über die fertigen Paprikaschoten und dann kann schon gegessen werden. Ich servierte alles mit gegrillten Semmel-Mohn-Knödelscheiben (Mohn Amour von www.knoedelkult.de).

Und nun viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

P.S.: Zutaten für das Lemon Curd sind:

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 15 g Mehl
- 2 Eier

[amd-yrecipe-recipe:7]

Burnt Ends

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken

- Gewürzmischung nach Wahl (Im Video ist es Pull that Piggy von Ankerkraut)
- Olivenöl
- 6 EL BBQE Hog Sauce
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 kg Kartoffeln
- 6 EL grobes Meersalz
- 2 Chicoree
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Essig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken in etwa 3-4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu gebe ich etwas Olivenöl und eine Gewürzmischung und vermische alles gründlich. Jetzt kommen die marinierten Fleischwürfel für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und dürfen dort durchziehen.
- Während dieser zwei Stunden bereite ich den Grill vor. Ich verwende meinen Weber Kugelgrill. Diesen regle ich bei 120°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir einen indirekten Grillbereich, indem ich die Kohlen nur am Rand anordne.
- Läuft der Grill stabil bei 120°C lege ich das marinierte Fleisch in diesen indirekten Grillbereich einfach auf den Grillrost. Jetzt kommt nur noch etwas auf die Glut und schon kann ich den Grill verschließen. So eingerichtet lasse ich die Fleischwürfel nun 1 Stunde räuchern.
- Während dieser Räucherphase bereite ich die Flüssigmarinade für die Burnt Ends vor. Dafür verwende ich einen Edelstahlbräter, einen sogenannten GN Behälter. In diesem vermische ich den Braunen Zucker, die Hog Sauce, das Ahornsirup und die Sriracha Sauce miteinander.

- Nach Ablauf der Räucherphase gebe ich nun die Fleischwürfel in den Bräter zu der Marinade und vermische alles erneut sehr gründlich miteinander. Während ich nun den Grill durch öffnen der Lüftungsschlitze auf 150°C hochheize, wird der Bräter mit Alufolie dicht verschlossen, um die Dämpfphase im Grill zu ermöglichen. Liegen die 150°C an, gebe ich alles dicht verschlossen für eine weitere Stunde zurück in den indirekten Bereich des Grills und schließe den Deckel.
- Nun ist es an der Zeit, die Beilagen zuzubereiten. Diese halte ich auch heute wieder sehr einfach. Es gibt Papas Arugadas, also kanadische Salzkartoffeln. Für diese gebe ich die Kartoffeln gewaschen und ungeschält in einen Topf mit Wasser, gebe die 6 EL Meersalz dazu und lasse alles solange kochen, bis das Wasser verdampft ist und die Kartoffeln mit einer feinen, weißen Salzsicht bedeckt sind. Das dauert etwa 25 Minuten.
- 15 Minuten vor Schluß schneide ich noch den Chicoree in Hälften, bestreiche die Schnittflächen mit Olivenöl und grille diesen über der direkten Zone im Grill mit an. Aber Vorsicht, der Salat verbrennt ziemlich schnell.
- Nun muss ich nur noch das Dressing vorbereiten. Dafür gebe ich das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Shaker und vermische dort alles miteinander. Ihr könnt natürlich auch alles in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab miteinander vermischen.
- Jetzt wird nur noch angerichtet und genossen.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf www.bbque.de in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog www.maze-bbq.de verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:8]

Gefüllter Schweinebauch mit gegrilltem Knödel

Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch
- Rub eurer Wahl (hier BBQE Bavarian Style Rub)
- etwas Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 4 Brezen
- 4 Semmeln
- 1 Zwiebel
- 1 große Tasse Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Muskat
- 1 Pack TK-Bohnen
- 300 g Baconwürfel
- Butter

Zubereitung:

- Da ich das nicht vom Metzger machen lies, werde ich zuerst einmal den Schweinebauch auslösen (Knochen entfernen) und parieren. Dann schneide ich zwischen die Schwarte und das Fleisch von einer Seite her eine Tasche, die ich füllen kann.
- Das Innere dieser Tasche sowie die Fleischseite werden nun mit einer Gewürzmischung eurer Wahl gewürzt und ordentlich eingerieben. Dann steche ich mit einem spitzen Messer die Schwarte mehrmals ein, salze sie und bestreiche alles noch mit etwas Apfelessig.
- So gewürzt und vorbereitet kommt der Schweinebauch nun über Nacht in den Kühlschrank.
- Am nächsten Tag gebe ich die in Würfel geschnittenen Brezen und Semmeln in eine Schüssel, gieße die lauwarme Milch darüber, vermische alles und lasse es etwa 15 Minuten durchweichen. So werden aus den

altbackenen Semmeln und Brezen wieder eine weiche Masse, die wir zu den Knödeln machen werden.

- Nun gebe ich noch die restlichen Zutaten (gewürfelte Zwiebel, gehackte Petersilie, 2 Eier und etwas frisch geriebener Muskat) mit in die Schüssel und vermische es zu einem schönen Knödelteig. Sollte er noch zu trocken sein, werde ich einfach noch etwas Milch nachgießen. Ist er zu flüssig, kann mit Semmelbröseln angedickt werden.
- Diesen Knödelteig gebe ich nun in die Tasche des Schweinebauchs. Diese kann ruhig prall gefüllt sein. Unter Umständen kann man die Öffnung noch mit ein paar Zahnstochern verschließen. Die Knödelmasse darf auf jeden Fall zu sehen sein. Den restlichen Teig werde ich später wie normale Semmelknödel formen und im Salzwasser kochen. Diese können dann entweder aus dem heißen Wasser serviert oder abgekühlt, in Scheiben geschnitten und ebenfalls gegrillt werden.
- Jetzt ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen richte ich indirekt ein und heize ihn auf eine Garraumtemperatur von 160°C vor.
- Ist diese Temperatur stabil erreicht, lege ich den Schweinebauch in den indirekten Bereich und verkable ihn zur Sicherheit mit einem Kerntemperaturfühler. Dann lasse ich ihn für etwa 1,5 Stunden indirekt garen. Natürlich kann an dieser Stelle auch noch mit Chunks oder Holzspänen gearbeitet werden, um den Schweinebauch zu räuchern. Darauf habe ich aber heute verzichtet.
- Während der 1,5 Std. kümmere ich mich wie vorhin schon erwähnt um die restlichen Knödel. Ich entschied mich für die zweite Variante, habe sie also gegrillt. Ich wollte sie im Video schließlich mit den Semmelknödeln von Knödelkult aus dem Glas vergleichen. Der Knödel von Knödelkult ist übrigens auch sehr lecker. Macht euch einfach selbst ein Bild davon: www.knoedelkult.de
- Bleibt nur noch die Gemüsebeilage. Da gibt es heute Speckbohnen aus der Pfanne. Ob ihr die jetzt auf dem Herd oder in einem Dutch Oven macht, bleibt da natürlich euch selbst überlassen.
- Für die Speckbohnen gebe ich etwas Butter in eine Pfanne, schmelze diesen und brate darin die Baconwürfel an. Nach einigen Minuten gebe ich die Prinzessbohnen dazu, würze alles mit Salz und Pfeffer ab, lasse es einige Minuten in der Pfanne braten und fertig ist eine phantastische Beilage.
- Kurz vor Schluss der Grillzeit, gebe ich die Knödelscheiben noch über die

direkte Hitze und grille sie an. Ist bei eurem Schweinebauch die Schwarte nicht aufgepoppt, kümmert ihr euch an dieser Stelle darum. Geht einfach mit einer Lötlampe, einem Heißluftföhn, einem Bunsenbrenner oder ähnlichem über die Haut. Innerhalb kürzester Zeit sollte diese aufpoppen. Aber Vorsicht! Der Grat zwischen aufgepoppt und verbrannt ist hierbei sehr klein.

- Nach etwa 1,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 75°C ist nun alles fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf www.bbque.de in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog www.maze-bbq.de verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:9]

Pulled Chicken vom Grill

Zutaten für das Pulled Chicken:

- 8 Hähnchenbrüste
- Hähnchengewürz eurer Wahl
- je 1 Dose Mango und Ananas in Stücken
- 1 Flasche Currysauce
- Cocktailtomaten
- 1 Zwiebel
- etwas Wasser
- Wraps

Zubereitung:

- Zuerst werden die Hähnchenbrüste gewaschen, gesäubert und mit dem

Hähnchenrub gewürzt. Dafür gebe ich die Brüste in eine Schüssel, streue eine große Menge des Gewürzes darüber und massiere das Gewürz einige Minuten schön und feste in das Fleisch.

- Während das Gewürz schön in das Fleisch einziehen soll, richte ich den Grill her. Dieser wird auf 120°C eingeregelt und für indirektes Grillen vorbereitet.
- Bei Erreichen der 120°C gebe ich die Brüste in diesen indirekten Bereich und räuchere alles für etwa 30 Minuten. Zum Räuchern eignen sich hier hervorragend Obstgehölze wie Kirschen- oder Apfelchips. Diese Chips kommen einfach auf die Glut ohne sie zu wässern. Mein Pelletgrill macht das zum Glück aber alles selbstständig.
- Während dieser Räucherphase schäle und schneide ich die Zwiebel in Würfel und verteile sie auf zwei ofenfeste Schalen oder Bräter. Auch die Tomaten verteile ich gleichmäßig auf die beiden Schüsseln.
- In die erste der Schalen gebe ich nun die Ananasstücke und in die zweite die Mangostücke. Bei beiden kommt der Saft auch mit in den Bräter.
- Nach Beenden der Räucherphase heize ich den Grill auf 200°C hoch und gebe jeweils die Hälfte der Hähnchenbrüste in die Schalen mit den Früchten.
- Auf die Hähnchenbrüste kommt jetzt jeweils noch ein guter Klecks Currysauce, dann schließe ich die Bräter mit Alufolie und schon gehts wieder zurück auf den Grill. Die Alufolie soll nun bewirken, dass die Fleischstücke in der Flüssigkeit gedünstet werden und wunderbar zart werden.
- Nach etwa 1 weiteren Stunde ist unser Pulled Chicken nun fertig und kann gezupft werden.
- Wir haben das Pulled Chicken zu Wraps verarbeitet. Dafür breite ich die Wrapfladen vor mir aus, belege diese mit Salat und Paprikastückchen, gebe das Pulled Chicken darauf und rolle alles ein.
- Nun kommen die fertig gerollten Wraps nochmal für einige Minuten auf den noch heißen Grill und schon kann gegessen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und nen guten Appetit,

euer Andy von AJ BBQ

[amd-yrecipe-recipe:10]

Deep Dish Pizza Chicago Style

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.

- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.
- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizzo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser "Pizzapfanne" verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.
- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.
- Als nächstes werden nur noch 4 - 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilldauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 - 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy

Iberico Secreto mit Chimichurri

Zutaten:

- 1 Iberico Secreto
- Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Oregano
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Paprika
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 300 g Champignons
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 3 große Kartoffeln
- Pommegewürz

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich die Petersilie, die Zwiebel, den Knoblauch und den Oregano fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Dann gieße ich großzügig Olivenöl zu den Kräutern, so dass alles im Öl schwimmt und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.
3. Während der Grill vorheizt, lege ich die Paprika schon mal direkt in die heißen Kohlen. Keine Angst, sie wird zwar außen total schwarz, im inneren aber bleibt sie saftig und entwickelt ein phantastisches Aroma.
4. Wenn die Paprika dann ringsum schwarz ist, nehme ich sie aus der Glut, schäle sie und schneide sie in kleine Würfel. Diese Würfel kommen zu den Kräutern in die Schüssel.
5. Zum Schluß werde ich das Chimichurri noch mit Zitronensaft

abschmecken.

6. Nun ist es an der Zeit, dass ich mich um die Pilze kümmere. Diese bleiben im ganzen un werden nur geputzt. Während ich eine weitere Zwiebel in Würfelchen hacke, lasse ich eine Pfanne über der Kohle auf dem Rost heiß werden.
7. In dieser Pfanne brate ich mir die Zwiebeln und den Rosmarin in Olivenöl an und gebe nach kurzer Zeit die Pilze hinzu. Diese sollen nur noch weich und heiß werden.
8. Als nächstes schneide ich mir die Kartoffeln und die Süßkartoffel in Pommesschnitzen und gebe diese für die nächsten 15 Minuten bei etwa 150°C in die Friteuse.
9. Zum Schluß kommt nur noch das Fleisch. Dieses kommt ohne Gewürze auf einen Gußrost über der heißen Kohle und wird dort jeweils etwa 2 Minuten von beiden Seiten scharf angegrillt. Dann ziehe ich mir das Fleisch in die Pfanne über die Pilze und lasse es in der indirekten Zone des Grills auf eine Kerntemperatur von ungefähr 70°C fertig garen.

Wenn alles richtig getimet wurde, ist es gleichzeitig fertig. Nun noch das Fleisch in Tranchen schneiden, mit der Chimichurri überträufeln, die Pommes würzen und alles mit den Pilzen servieren. Viel Spaß beim Nachmachen und probieren,

Euer Andy

Sloppy Joe

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 200 g Baconscheiben
- Cheddar
- Frühlingszwiebeln
- 2 Paprikaschoten
- Salz und Pfeffer

- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Senf
- 250 ml Ketchup
- 50 ml Wasser
- Burgerbuns

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Paprika in Würfel schneiden.
2. Jetzt geht es direkt am Grill weiter. Ich glühe einen ganzen Anzündkamin voll mit Briketts vor, bereite meinen Kugelgrill für direkte hohe Hitze vor und lasse die Petromax FP35 über der Kohle aufheizen.
3. Während die Pfanne heiß wird gebe ich schon direkt den Bacon mit hinein. So verliert er langsam sein Fett und wird dadurch richtig kross.
4. Sobald dieser fertig ist, nehme ich ihn aus der Pfanne, lasse dabei aber das ausgetretene Baconfett in ihr und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Nach ein paar Minuten gebe ich noch die Frühlingszwiebeln dazu. Achten werde ich nur darauf, dass das Hackfleisch ab und zu ganz leicht am Boden angeht, dadurch entsteht beim ablöschen richtig feines Röstaroma.
5. Als nächstes lösche ich alles mit dem Wasser ab und löse somit den Bratensatz in der Pfanne. Jetzt gebe ich nur noch schnell das Ketchup, den Senf und die Paprikawürfel dazu, muss noch mit Salz und Pfeffer würzen und fertig.
6. Ähnlich wie bei Gulasch oder Chili con carne wird auch hier das Aroma immer besser, um so länger alles in der Hitze bleibt. Man sollte nur darauf achten, dass die Sauce nicht zu dickflüssig wird und zu sehr einkocht.
7. Kurz vor dem Servieren gebe ich noch die in kleine Stücke gebrochenen Baconstreifen zurück in die Sauce und schneide Jalapenos klein. Während jetzt noch die Burgerbrötchen anrösten kommt der Käse in die Sauce und kann dort schön schmelzen. Einmal noch alles gleichmäßig verrühren und es kann endlich zusammengebaut werden.
8. Dazu nehme ich die Unterseite eines Buns, gebe die Sauce darauf, garniere mit den Jalapenos und schließe alles mit dem Bundeckel ab. OMG, ein absoluter Hochgenuß!

Viel Spaß beim Nachgrillen,

Euer Andy

Chili con carne Schichtfleisch

Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- 1 kg Hackfleisch
- Diverse Gewürze nach Wahl
- 2 Dosen Mais
- 3 Dosen Kidneybohnen
- Jalapenos
- Baconscheiben
- 6 Gemüsezwiebeln
- 4 rote Paprika
- 3 Dosen Tomaten stückig

Zubereitung:

- Als erstes werde ich ein Chili herstellen. Dafür brate ich das Hackfleisch krümelig an und dünste nach einer kurzen Zeit die gewürfelten Zwiebeln im Topf mit an.
- Sobald diese weich und glasig sind kommen die Tomaten, der Mais und die Bohnen mit dazu. Ich lasse alles aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili, etc.
- Während diese Masse abkühlt schneide ich den Schweinenacken in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und würze diese beidseitig mit einer Gewürzmischung (in meinem Fall verwende ich das Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut).
- Nun lege ich den Dutch Oven mit Bacon aus, dass nichts mehr von ihm zu sehen ist und schneide die restlichen Zwiebeln und die Paprikas in Ringe.

- Als nächstes wird geschichtet. Dafür lege ich die erste Scheibe Fleisch, dann Zwiebeln und Paprika und zu letzt Chili in den Dutch Oven. Das mache ich abwechselnd bis der Dutch Oven gefüllt ist. Nun Belege ich alles noch mit Jalapenos und Bacon und schon kann ich in den Garten um die Kohle zu zünden.
- Für meinen 12" Dutch Oven benötige ich 9 Briketts unter den Dopf und 18 auf seinen Deckel. So lasse ich jetzt alles für etwa 3 Stunden vor sich hin schmoren.
- Nach drei Stunden sollte dann alles weich und somit fertig sein und kann serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Packungen Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf
- 4 EL Honig
- Pfeffer
- 1 Weißkohl
- 1 große Zwiebel
- 5 kleine Cherrytomaten

- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Prisen Zucker
- Kümmel, Salz und Pfeffer
- Butter
- Wasser

Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun presse ich die geschälten Knoblauchzehen in eine Schüssel und vermische diese mit dem Senf und dem Honig.
- Jetzt schütte ich die zwei Päckchen Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, platziere den Braten mittig auf dem Salz und streiche das ganze Fleisch mit der Marinade ein.
- Bevor es nun an den Grill geht, schneide ich noch die ganzen Gemüsesorten klein. Der Weißkohl wird in Streifen geschnitten, die Zwiebel wird gewürfelt und die kleinen Tomaten halbiere ich.
- Nun bereite ich den Grill für etwa 190°C indirekte Hitze vor.
- Wenn diese erreicht sind, gebe ich das Backblech mit dem Fleisch in den indirekten Bereich und grille alles etwa 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
- In der Zwischenzeit heize ich Kohlen für den Dutch Oven vor und im Anschluss den Dutch Oven selbst.
- Ist dieser heiß, gebe ich ein großes Stück Butter hinein und lasse ihn schmelzen. So werde ich gleich die Kohlstreifen anrösten. Die dürfen ruhig etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen. Dann nehme ich den Kohl wieder aus dem Dutch Oven raus.
- Jetzt gebe ich das nächste Stück Butter in den Dutch Oven und gebe auch noch den Zucker dazu und lasse ihn karamellisieren. In diesem Karamell dünste ich mir die Zwiebeln und später auch noch das Tomatenmark und die Tomaten an.
- Als nächstes wird alles etwas mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Brühpulver gewürzt, das Kraut darf wieder mit in den Dutch Oven und alles wird mit etwa 750 ml Wasser abgelöscht.
- Nun schließe ich den Deckel und lasse alles für etwa 45 Minuten schmoren.

- In der letzten halben Stunde wird der Braten noch regelmäßig mit der Marinade bestrichen.
 - Wenn dann alles richtig gemacht wurde, ist dann alles zeitgleich fertig und kann genossen werden.
-

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