

Selber einen Döner grillen von der Rehkeule

Zutaten:

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

2 Fladenbrote

3 Rote Zwiebeln

1 Zitrone

1 Birne

etwas Knoblauch

5 Kirschtomaten

1 Spitzkohl

1 Hirtenkäse

frische, junge Fichtentriebe aus dem Wald

1 handvoll Softfeigen

Paprika

Kreuzkümmel

Koriander gemahlen

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

500 g griechischer Joghurt

Zubereitung:

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

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

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

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

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

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

Viel Spaß beim nachgrillen und lasst ihn euch schmecken!

[amd-yrecipe-recipe:77]

saftiges Bifteki und feiner Bulgursalat - Grillen wie im Urlaub

Zutaten:

1,5 kg Rinderhackfleisch
4 Eier
3 rote Zwiebeln fein gehackt
2 Bund glatte Petersilie gehackt
3 Semmeln
1/2 Bund Minze fein gehackt
4 Tomaten gewürfelt
3 Paprika in feinen Würfeln
1 Salatgurke
1 Chili fein gehackt
500 g Bulgur
Kreuzkümel
Oregano
Piment
2 Feta
3 Zitronen
Olivenöl

Zubereitung:

Zuerst stelle ich die Hackfleischmasse her. Hierfür weiche ich die altbackenen Semmeln in Wasser ein, drücke sie aus und rupfe die durchweichenden Semmeln ganz klein in eine Schüssel. Dann kommt das Hackfleisch und die 4 Eier hinzu und dann wird schon mal alles gleichmäßig vermengt. Nun kommen die Hälfte der Petersilie, Piment, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, Oregano und die Zwiebeln noch in die Hackmasse und schon ist diese fertig. Sollte sie zu feucht geraten, dass kann z.B. wegen zu feuchter Semmeln oder zu großer Eier passieren, kann sie mit Semmelbrösel noch verfestigt werden, bis sie eine perfekte, homogene Konsistenz hat.

Für den Salat weiche ich den Bulgur für 20 - 30 Minuten in warmen Wasser ein. So wird er schön weich und genießbar. Bei der Salatgurke wird nun das Kerngehäuse entfernt, sie wird geviertelt und in Würfel geschnitten. Außerdem gebe ich nun die Gurke, die Paprikawürfel, die Chili, die Minze und die Tomaten schon mal in eine Salatschüssel. Dort kann alles auf den Bulgur und unser feines Dressing warten.

Zuvor werde ich aber aus der Hackfleischmasse noch schnell die Bifteki formen. Dafür nehme ich eine Hand voll Hackfleisch, forme es zu einem dünnen Fladen, fülle es mit Fetabröseln und schließe dann den Fladen zu einer Rolle. Jetzt schau ich, dass der Feta ordentlich vom Hackfleisch umschlossen wird und unsere Bifteki sind bereit für den Grill.

Und Grill ist jetzt auch das Stichwort, der wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und so eingerichtet, dass man einen direkten und indirekten Grillbereich zur Verfügung hat. Ist das passiert und die 180°C stehen an, werden die Bifteki rundherum über der direkten Hitze angegrillt. Dabei sollen sie schöne Grillstreifen und Röstaromen bekommen. Dann gehen die Bifteki in den indirekten Bereich und werden dort schonend fertig gegrillt.

Während dieser Phase kommt der Bulgur noch schnell zum Gemüse in die Salatschüssel. Abgießen werdet ihr da nichts müssen, der Bulgur sollte die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben. Nun noch schnell aus den gepressten Zitronen, Olivenöl, Salz und Pfeffer und nach eigenem Geschmack abschmecken.

Sind die Bifteki dann fertig gegrillt kann auch schon angerichtet werden.

Ich wünsche euch viel Spaß beim nachgrillen und einen guten Appetit.

[amd-yrecipe-recipe:76]

Vitello Tonato Burger

Zutaten:

6 Burgerbrötchen
6 Burgerpattys (entweder aus Rind- oder wer es originaler möchte aus Kalbfleisch)
grüner Salat
200 g Mayonnaise
150 g Thunfisch in eigenem Saft
15 g Sardellen
3 EL Karpfen
Salz und Pfeffer
Olivenöl
3 Süßkartoffeln
1 Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Koriandergrün
200 g Feta
1 Tzatziki
Oliven, schwarz und entkernt

Und los gehts:

Ich liebe die italienische Küche und da liegt es doch nahe, dass man absolute Klassiker anders interpretiert und so richtig BBQ like mal auf den Grill bringt. Heute versuchen wir das mal mit Vitello Tonnato. Vitello tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto. Bei dieser Vorspeise der italienischen Küche handelt es sich um in einer Gemüsebrühe und in Weißwein gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird. Und so bringen wir das auf einen Burger:

Zuerst heize ich den Grill auf 230°C vor und richte ihn zur Hälfte direkt und die andere Hälfte indirekt ein. Das heißt, dass unter der Hälfte des Grillrostes die Kohlen liegen und unter der anderen Hälfte natürlich nicht. So haben wir eine sehr heiße und eine nicht ganz so heiße Zone im Grill. Auf die indirekte Seite gebe ich nun zuerst die Süßkartoffeln. Einfach so wie sie sind samt Schale auf den Rost legen und ungefähr 45 Minuten grillen, bis sie schön weich sind.

Nun geht es ganz schnell ans Brett. Die Zwiebeln, der Knoblauch und die Paprika

werden ganz fein und die Oliven etwas gröber gehackt. Jetzt wird das alles in einer Schüssel vermengt und mit gemahlenem Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz gewürzt. Noch schnell etwa 3EL Olivenöl und den Saft einer Zitrone dazugeben und schon ist das Topping für die Süßkartoffeln fertig. Diese werden wenn sie serviert werden einfach in der Mitte eingeschnitten und mit diesem feinen Gemüse mix gefüllt.

Weiter geht es mit der Thunfischsauce. Dafür vermenge ich die Mayo mit feingehackten Sardellen, feingehackten Kapern und sehr klein gerupftem Thunfisch. Die Masse wird mit Pfeffer und etwas Kapernsud aus dem Glas abgeschmeckt und schon ist auch die Sauce fertig.

Bleibt nur noch der Feta, den würfel ich noch schnell und wir können es uns gemütlich machen. Jetzt ist nämlich warten angesagt. Wir warten auf die Süßkartoffeln. Kurz bevor diese fertig sind toastete ich die Burgerbrötchen kurz in der direkten Zone des Grills an und grille die Burgerpattys. Ich liebe Röstaromen am Fleisch, daher grille ich die Pattys auch in der direkten Zone des Grills. Dafür lege ich sie auf den heißen Rost, drehe sie nach 90 Sekunden um etwa 90° für weitere 90 Sekunden, dann werden sie umgedreht und wiederum für 2x 90 Sekunden gegrillt. Danach sollten sie je nach Dicke fertig und in der Mitte noch schön saftig sein. Sind eure Pattys etwas dicker, dann lasst sie einfach etwas länger auf dem Grill. Wenn ihr euch nicht sicher seid, dann messt einfach mit einem Thermometer die Kerntemperatur. Die sollte bei etwa 56°C liegen. Aber Vorsicht, dass solltet ihr wirklich nur mit ganz frischem Hackfleisch machen. Ist es schon etwas älter, dann grillt das Fleisch besser ganz durch. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen und wir müssen nur noch anrichten.

Jetzt wird angerichtet. Zuerst schneide ich die Süßkartoffel in der Mitte auf, fülle sie mit Fetawürfeln und Zaziki und bestreue alles mit gehacktem Koriander. Den Salat richte ich neben der Süßkartoffel an. Auf die Unterseite des Burgers lege ich nun grüne Salatblätter, darauf und auf den Deckel der Buns gebe ich eine ordentliche Portion der Thunfischsauce und dann kommt das Patty noch darauf. Jetzt noch zusammenklappen und fertig ist unser Mega-Burger.

Euch viel Spaß beim nachmachen und lasst ihn euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:72]

Schichtfleisch mit Feta aus dem Dutch Oven

In diesem Rezept zeige ich euch, wie man meine Dutch-Oven-Leibspeiße macht. Nichts ist so einfach und lecker wie Schichtfleisch.

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinenacken
- ca. 40 Scheiben Bacon
- 2 Paprikas
- 5 Zwiebeln oder 2 - 3 Gemüsezwiebeln
- Kartoffeln
- 2 Pack Feta
- 2 Flaschen BBQ Soße nach Wahl
- Rub nach Wahl

Zubereitung:

1. Zuerst muss ich das Fleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Dann wird es beidseitig gewürzt und beiseite gestellt.
2. Jetzt schneide ich das ganze Gemüse ebenfalls in Scheiben und kann mich schon um den Dutch Oven kümmern. Der wird mit den Baconscheiben ausgekleidet.
3. Nun geht es an das Füllen. Man sollt immer mit einer Scheibe Fleisch anfangen und auch aufhören. Also schichtet man erst Fleisch, dann Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und dann wieder von Vorne, bis der Dutch Oven voll ist. Evtl. übergebliebenes Gemüse stecke ich in jede Spalte, die ich entdecken kann.
4. Nun brösel ich den Feta über die Füllung im Dopf und gebe die BBQ Soße dazu. Zuletzt muss ich jetzt noch den Baconring auf der Oberseite schließen und

das Loch in der Mitte abdecken.

5. Jetzt heize ich 27 Brikettes vor und gebe davon 10 unter den Dopf und 20 auf den Deckel. Die genaue Anzahl Brikettes entnehmt bitte einer Tabelle, die ihr sehr leicht im Internet finden könnt. Es richtet sich auch maßgeblich nach der Größe des Dopfes. Nun muss ich nur 3 Std. warten und bekomme ein sehr leckeres Essen.

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Kalbsrippen

Zutaten:

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

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zubereitung:

1. Als erstes pariere ich die Rippen, d.h. überschüssiges Fett wird entfernt und auch bei Kalbsrippen wird die Silberhaut entfernt. Wenn das alles erledigt ist, werden die Rippen großzügig mit dem BBQ Rub eingerieben.
2. Jetzt können sie für mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Gegen Mittag wird dann der Grill vorgeheizt. Ich werde ihn für 110°C indirekte Hitze vorbereiten. Ist die Garraumtemperatur erreicht, können die Kalbsrippen in einem Bräter aufgelegt werden und für 3 Stunden geräuchert werden. Solltet ihr einen Kohle- oder Gasgrill verwenden, könnt ihr in dieser Phase mit Räucherspänen den Rauch erzeugen.
4. Nach 3 Stunden schütte ich dann die Flasche Bier in den Bräter und

verschließe alles mit Alufolie oder am Besten natürlich mit einem passenden und luftdichten Deckel. Außerdem wird der Grill auf 140°C hochgeheizt. In dieser Dünstphase bleiben die Rippchen für die nächsten 2 Stunden.

5. Im Anschluss daran entferne ich die Alufolie und leite die Glasierphase ein. Hier werden die Rippchen für insgesamt 1 Stunde alle 15 Minuten mit der BBQ Sauce bestrichen.
6. Nach insgesamt 6 Stunden sind die Kalbsrippen dann endlich fertig und können genossen werden.

Dazu gab es selbstgemachte Sour cream und Grillkartoffeln.