

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 heiÙe und eine nicht ganz so heiÙe Zone im Grill. Auf die indirekte Seite gebe ich nun zuerst die SüÙkartoffeln. 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 gröÙer 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 SüÙkartoffeln fertig. Diese werden wenn sie serviert werden einfach in der Mitte eingeschnitten und mit diesem feinen Gemüsemix 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 SüÙkartoffeln. 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 SüÙkartoffel in der Mitte auf, fülle sie mit Fetawürfeln und Zaziki und bestreue alles mit gehacktem Koriander. Den Salat richte ich neben der SüÙkartoffel 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]

Pulled Duck Burger

Zutaten:

- 2 große Entenbrüste
- 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 2 TL Rohrzucker
- 2 EL Reisweinessig
- 2 EL
- 3 EL
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Chilischote
- 150 ml Geflügelbrühe
- 4 Roggenbrötchen
- 5 EL Mayonnaise
- Salat zum dekorieren
- Sprossen oder Kresse
- 1/2 Mango
- etwas Sesam
- Salz

Zubereitung:

In meinem heutigen Rezept geht es erst mal heiß los, ich starte den Grill. Verwenden werde ich den Bastard Keramikgrill, aber natürlich geht auch jeder andere Grill, in dem man eine indirekte Zone (eine Zone in der das Grillgut nicht direkt über der Kohle liegt) einrichten kann und der einen Deckel hat. Im ersten Schritt werde ich die Entenbrüste anbraten müssen, daher heize ich den Grill auf etwa 180 - 200°C hoch und später, für die Hauptgrillzeit, benötige ich 140°C.

Was noch fehlt, ist eine Pfanne, die gebe ich gleich mit in den Grill, damit sie heiß werden kann.

Bis der Grill nun seine Temperatur erreicht hat, werde ich mich um das würzen der Entenbrüste kümmern. Dafür gebe ich sie in eine Schüssel und vermische sie dort mit 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver, 2 TL Rohrzucker und einer schönen Prise Salz. Die Gewürze massiere ich schön in das Fleisch der Entenbrust ein, auch auf der Hautseite dürfen diese reichlich gewürzt werden. Außerdem schäle und reibe ich schnell noch den Ingwer, hacke die Chilis fein und entkerne, schäle und schneide die Mango in Würfel. Somit sind auch schon alle Vorbereitungen abgeschlossen.

Als nächstes brate ich die Entenbrüste erst auf der Haut-, dann auf der Fleischseite scharf an, bis sie beidseitig schön golden sind. Während dieser Phase schließe ich schon mal die Lüftungsschlitze und fange die Garraumtemperatur ab, sodass sich diese bei 140°C einpegelt und der Grill stabil läuft. Sind die Brüste dann schön angebraten, werden sie mit Reisweinessig abgelöscht. Dieser darf dann erst einmal in der Pfanne verkochen. Sobald dies geschehen ist, gebe ich die Teriyaki-, die Sojasauce, die Brühe, den Ingwer und die gehackten Chilis mit in die Pfanne, decke alles möglichst luftdicht mit Alufolie ab und lasse es für die nächsten 1,5 - 2 Std. schön vor sich hin dünsten.

In dieser Zeit rühre ich nur noch schnell die Mayonnaise an. Dafür gebe ich den Wasabi in die Mayo und verrühre alles gründlich. Bei der Menge der Wasabipaste seid ihr selbst gefragt. Ich liebe es etwas schärfer, aber das mag natürlich nicht jeder. Wenn ihr Wasabi also noch nicht kennen solltet, dann gebt lieber nach und nach etwas Wasabi in die Mayo und schmeckt diese dann ab. Rein machen kann man immer noch, nur raus nehmen ist etwas schwierig.

Nach der Dünstphase ist die Haut der Entenbrüste natürlich alles andere als knusprig, daher schneide ich diese einfach weg. Wer möchte, kann die Haut noch in Streifen schneiden und knusprig frittieren. Das ist mega lecker. Die Entenbrüste gebe ich in eine Schüssel und zerrupfe mir diese, bis sie in lauter kleine Fasern zerfleddert ist. Jetzt muss ich nur noch schnell den Burger zusammensetzen und schon können wir essen. Dafür schneide ich die Roggenbrötchen auf, bestreiche die Unterseite dick mit der Wasabimayo, gebe darauf etwas Salat fürs Auge, verteile dann die Pulled Ente darüber und bestreue dann noch alles mit Sesam, Kresse und den Mangostückchen. Jetzt noch schnell

den Deckel drauf und los geht's! Dieser "Burger" ist sowas von lecker! Macht ihn mal nach, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:63]

Vinschgau-Burger

Zutaten:

- 750 g Rinderhackfleisch
- 250 g
- 5 Vinschgauer
- 5 vorgekochte Kartoffeln
- 1/2
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 1 Ochsenherztomate
- 200 g
- Salz und Pfeffer
- Salat für ein Salatbett
- 1 Zwiebel
- 1 Kugel Mozzarella
- in Scheiben

Zubereitung:

Bevor ich heute den Grill starte, schneide ich zuerst einmal alles, was ich benötige. Das heißt, die Tomaten, die Salsicia, den Mozzarella und die Zwiebeln schneide ich in Scheiben und die getrockneten Tomaten hacke ich einfach klein. Dann geht es ruck zuck an das Burgerpatty. Ich gebe das Hackfleisch in eine Schüssel, vermische es mit dem Salsiciabrät und den gehackten Tomaten und würze alles mit Salz und Pfeffer. Außerdem mische ich den Parmesan noch darunter.

Aus der so gewonnenen Masse fertige ich mir 5 Burgerpattys. Dieses mal mache ich das einfach mit der Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine Burgerpresse verwenden. Ich kann euch dazu die empfehlen. Da bekommt ihr in einem Arbeitsgang gleich 4 Pattys auf einmal. Einfach perfekt für größere Mengen.

Nun schneide ich die Kartoffeln in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben und spieße diese abwechselnd mit den Salsicciascheiben auf einen Schaschlikspieß. Das gibt unsere heutige Beilage. Nun ist es auch endlich Zeit, den Grill zu starten.

Ich verwende dieses Mal den kleinsten Gasgrill von Broil King, den Porta Chef 320. Aber ihr nehmt einfach, was ihr habt. Wichtig ist nur, dass ihr die Möglichkeit habt, eine indirekte und gleichzeitig eine direkte Grillzone einzurichten. Außerdem sollte euer Grill einen Deckel haben. Der ist später wichtig, damit wir unsere Pattys überbacken können. Aber dazu später mehr. Nun heize ich den Grill auf 200°C vor und warte ab, bis diese anliegen.

Ist der Grill dann endlich auf Temperatur, können wir auch schon loslegen. Ich grille die Hackfleischpattys und auch die Kartoffelspieße beidseitig scharf an und ziehe sie dann in den indirekten Bereich. Ca. 10 Minuten später belege ich die Burgerpattys noch mit einer Scheibe Mozzarella, damit diese schön schmelzen kann. Nach insgesamt etwa 20 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von ca. 70°C sind die Pattys dann auch endlich fertig und ich kann den tollen Burger zusammensetzen. Die Kartoffelspieße lasse ich derweil noch etwas im Grill liegen. Die sind fertig, sobald sie außen schöne Grillstreifen und leckere Röstaromen angenommen haben. Außerdem röste ich noch ganz kurz die Vinschgauerhälften auf dem Grill über direkter Hitze an.

Aber nun zum Burgerbau. Zuerst bestreiche ich die untere Brötchenhälfte mit feiner BBQ Sauce, belege es mit Salat und knackig frischen Zwiebeln, platziere darauf das Burgerpatty mit dem Mozzarella, beträufle alles mit etwas von der Balsamicocreme, lege darauf eine Scheibe der saftigen Ochsenherztomate und schließe mit der oberen Hälfte des Vinschgauers ab. Servieren werde ich den Burger mit unserem Kartoffelspieß und den Scheiben des südtiroler Specks. Ich sag euch, mehr Urlaub auf einem Burger geht nicht. Ein kleiner Traum liegt da auf meinem Teller.

Macht diesen Burger gerne mal nach und berichtet mir, wie ihr in gefunden habt. Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem später beim Genießen,

Cheeseburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbuns
- 1 Paprika
- Jalapenos
- 200 g Parmesan
- 200 g
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Frühlingszwiebeln
- Salatmischung für den Burger

Zubereitung:

Für diesen wohl käsigsten Cheeseburger der Welt stelle ich im ersten Schritt 5 Parmesankörbchen für die Sauce her. Dafür erhitze ich eine kleine Gusspfanne auf einem zur Hälfte gefüllten Anzündkamin. Sobald diese heiß ist, streue ich geriebenen Parmesan in dieses Pfännchen. Er soll später rund und ohne Löcher werden. Sobald der Parmesan auf der Unterseite geschmolzen und etwas goldbraun ist, drehe ich ihn mit einem Pfannenwender um und schmelze die zweite Seite. Ist auch diese goldbraun, stülpe ich diesen Parmesantaler über eine umgedrehte kleine Schüssel und forme so ein kleines Parmesankörbchen. Das muss nur schnell gehen, sonst kühlt der Taler aus. Außerdem sollte das fertige Körbchen etwa den gleichen Durchmesser haben, wie euer Burgerbun.

Jetzt ist aber das Schwerste an diesem Rezept auch schon erledigt und es geht an das Würzen unseres Hackfleischs. Ich verwende dazu, wie in letzter Zeit häufig, die Jack Daniels Steakmischung. Die schmeckt so lecker, die muss man im Schrank stehen haben! Aus dem gewürzten Hackfleisch forme ich mir dann mit Hilfe einer Burgerpresse 5 Pattys. Außerdem schneide ich noch schnell die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Dann kann auch endlich der Grill angeworfen werden.

Während dieser hochzeit, werde ich schnell das Geheimnis hinter dem käsigsten Cheeseburger der Welt lüften. Das heißt nämlich Chili-Cheese Sauce. Und genau diese werde ich jetzt schnell im Topf machen. Diesen heize ich schnell auf und schmelze die Butter darin. Dann dünste ich die Paprikawürfel an. Nur solange, bis sie schön weich sind. Dann gebe rühre ich mit einem Schneebesen das Mehl möglichst klumpenfrei unter und lösche alles mit der Milch ab. Dabei muss man wirklich ständig rühren, da sonst eben die Klumpen entstehen. Nun wird der gewürfelte Bergkäse in die entstandene Sauce gegeben und mit der Gewürzmischung abgeschmeckt. Ist dann alles zu einer schönen, cremigen Sauce eingekocht, gehts auch endlich an den Grill.

Der ist für direkte Hitze vorbereitet und sollte mittlerweile bei etwa 200°C stehen. Darauf werden die Hackfleischpattys beidseitig scharf angegrillt und dann auf eine Kerntemperatur von etwa 58°C gezogen. Außerdem knuspere ich noch schnell die Buns auf und schon kann die Bauerei losgehen! Auf die untere Bunhälfte gebe ich eine Ladung BBQ Sauce, dann etwas Salat, das Patty und dann kommts. Nun stelle ich den Parmesankorb auf den Burger, fülle ihn mit Chili-Cheese-Sauce, verteile darauf Jalapenos und Frühlingszwiebeln und fertig. Nur noch den Deckel drauf und dann kann gegessen werden.

Ein Traum von Burger!!! Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim Nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:54]

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 Gemüsewürfelchen 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, dass 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]

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

Oktoberger - Der Burger für das Oktoberfest

Zutaten:

- 500 g Leberkäsebrät frisch und nicht vorgegart
- 1 Paar Weißwürste
- Salzstangen oder Salzbrezeln
- 4 Laugensemmel
- Radieschen
- Rucola
- rote Pfefferflakes und Koriandersaat

- 1 Packung Obazda
- Weißwurstsenf
- geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt müsst ihr die Salzstangen in einer Schüssel fein zerbröseln, den gemörsterten roten Pfeffer und Koriander dazu geben und alles mit dem Leberkäsebrät mischen. Dann entfernt ihr die Haut der Weißwürste, legt die mittig in das Leberkäsebrät und formt daraus einen schönen Laib. Kleiner Tipp: Mit feuchten Händen geht das ganz besonders gut und nix bleibt kleben. Diesen legt ihr nun in eine Grillschale, Bräter, Eisenpfanne oder ähnliches und stellt ihn dann beiseite.
2. Dann werden nur noch kurz die Radischen in dünne Scheiben geschnitten und schon könnt ihr nach draußen gehen und euren Grill anfeuern.
3. Der Grill wird nun auf 180°C vorgeheizt. Mit den glühenden Kohlen schafft ihr euch einen indirekten Grillbereich. Das bedeutet, ihr legt die eine Hälfte der Kohlen links in den Grill und die andere nach rechts. So entsteht in der Mitte eine Zone ohne Kohlen, die sog. indirekte Zone.
4. In genau diese indirekte Zone kommt nun der Leberkäselaub. Wenn ihr später etwas Raucharoma am Leberkäse haben wollt, gebt ihr nun noch einige gewässerte Räucherchips in die Kohlen. So bleibt der Leberkäse dann für die nächsten 50 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C im Grill.
5. Ungefähr 10 Minuten vor Schluss gebt ihr dann noch den geriebenen Käse über den Laib und wartet, bis dieser geschmolzen ist.
6. Nun heißt es nur noch zusammenbauen. Auf die untere Hälfte der Laugensemmel kommt eine dicke Schicht Weißwurstsenf. Auf diese gebt ihr den Rucola und die Radieschen. Dann kommt endlich eine dicke Scheibe Leberkäse. Zum Schluss bestreicht ihr den Laugensemmeldeckel mit einer ordentlichen Portion Obazda und fertig ist der Oktober-ger.
7. Viel Spaß beim nachmachen und 1 - 2 - gsuffa!