

# Schwäbischer Krautkuchen vom Grill

## Zutaten:

Bratwürste nach Wahl  
1 Spitzkohl  
250 g Mehl  
75 ml Wasser  
300 ml saure Sahne  
5 Eier  
125 g Butter  
250 g Speckwürfel  
Salz und Pfeffer  
Gewürze nach Wahl

## Zubereitung:

Im ersten Schritt wird aus dem Mehl, dem Wasser, einem Eigelb, 1/2 TL Salz und der Butter ein schöner Teig geknetet. Dieser Teig wird zu einer Kugel geformt, in Klarsichtfolie gepackt und für 45 Minuten im Kühlschrank beiseite gelegt.

Nun schneide ich den Spitzkohl in zwei Hälften, entferne den Strunk und schneide dann alles in feine Streifen. So entsteht unser Kraut für den Kuchen.

Die meiste Arbeit ist somit erledigt und es geht an den Seitenkocher. In einer Gußpfanne von Petromax lasse ich die Speckwürfel aus. Dafür gebe ich sie in die kalte Pfanne und stelle es so auf den voll aufgedrehten Seitenkocher oder das Kochfeld. So verliert der Speck schön langsam sein Fett und wird schön knusprig. Gleichzeitig erhalten wir durch das Fett des Specks eine wunderbar aromatische Grundlage das Kraut schön weich zu dünsten. Ich verwende sehr gerne Spitzkohl, da er meines Erachtens aromatischer und im Magen wesentlich bekömmlicher ist. Ist das Kraut schön weich, wird es nur noch mit 1-2 EL Mehl bestäubt und darf dann erst mal wieder abkühlen. Die Zeit des Abkühlens nutze ich jetzt, um meinen Grill auf 200°C indirekte Hitze vorzubereiten. Da ich in meinem Rezeptvideo den Keramikgrill verwende, erreiche ich das, indem ich die Deflektorsteine über der

Glut einsetze.

Nach Ablauf der 45 Min. Teigruhezeit und nachdem alles vorbereitet ist, wird jetzt der Teig ausgerollt, dass er in die Gußpfanne (hier die FP35 von Petromax) passt. Die Pfanne könnt, müsst ihr aber vorher nicht fetten. Die Ränder werden schön angedrückt und in Form gebracht. Nun vermische ich die saure Sahne mit 3 Eiern und einem zusätzlichen Eigelb in einer Schüssel, würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack. Es empfiehlt sich aber, etwas bayerisch angehauchte Gewürze wie Kümmel, Lorbeer und Wachholder zu verwenden. Selbstverständlich gehen auch fertige Gewürzmischungen.

Diese Mischung vermenge ich nun mit dem erkalteten Kraut und fülle alles in den vorbereiteten Kuchenteig. Jetzt klappe ich die Ränder des Teiges etwas um und gebe die Pfanne bei den vorgeheizten 200°C für etwa 45 Minuten indirekt in den Grill. Sind diese vorbei verteile ich um die Pfanne im Grill nur noch schnell die Bratwürste und grille diese so schön fertig, bis sie eine feine karamellierte Haut haben und innen schön saftig sind. Hier ist es natürlich überaus hilfreich, wenn man dementsprechend viel Grillfläche hat. Ist das nicht der Fall, kommt ihr nicht umher, einen weiteren Grill für die Würste zu starten.

Jetzt bleibt nur noch eins, essen!. Dafür schneidet man den Kuchen einfach in Stücke und serviert ihn mit den Würsten und etwas Senf auf einem Teller. Ein überaus einfaches Rezept, dass aber extrem lecker ist und das es bei mir schon bald wieder geben wird.

[amd-yrecipe-recipe:73]

---

# **Puten-Lardo-Spieße mit Waldpilz-Balsamico-Wrap**

## **Zutaten:**

- 1 große Putenbrust

- 500 g
- 1 Zitrone
- 10 Stiele Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg gemischte Waldpilze (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons)
- 5 EL brauner Zucker
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Wraps

## **Zubereitung:**

Zuerst müssen wir die Putenspieße marinieren. Dafür schneide ich die Brust in grobe Würfel und gebe diese in eine Schüssel. In dieser Schüssel würze ich dann alles mit Salz und Pfeffer, gebe den frisch gehackten Thymian dazu und vermische es mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone, sowie einem gehörigem Schuss Olivenöl. So darf dann alles für mindestens 1 Stunde, besser noch für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Im nächsten Schritt werden die Kräuterseitlinge in grobe Würfel, die Champignons in halbe Scheiben geschnitten und die Pfifferlinge in 4 Teile gerissen. Dann kann auch endlich der Grill gestartet werden. Ich verwende wieder einmal den , ihr könnt aber jeden anderen Grill nehmen, den ihr habt. Heute benötigen wir noch nicht einmal unbedingt einen Deckel. Den Grill bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Das heißt die Kohle kommt großflächig in den Grill und er wird auf 200-220°C vorgeheizt. Außerdem stelle ich gleich die von Petromax auf den Grillrost. Die soll gleich mit heiß werden.

Während der Aufheizphase hacke ich noch schnell die Zwiebeln und die Peperonis ganz fein. Diese benötigen wir später bei den Pilzen. Sobald die Pfanne im Grill so richtig heiß ist, gebe ich die Pilze ohne Öl oder ähnlichem hinein. So brate ich sie schön weich. Sobald eventuell austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, gebe ich die Zwiebel-Chili-Mischung dazu und dünste diese mit. Übrigens, je höher eure Temperatur in der Pfanne ist, desto weniger Wasser tritt aus den Pilzen aus.

Also macht die Pfanne ruhig richtig heiß. Dann gebe ich den Zucker dazu und karamellisiere die Pilze. Hierbei muss man genau aufpassen. Verbrennt der Zucker, wird alles sofort bitter. Also rechtzeitig mit dem Balsamico ablöschen. Sobald auch dieser einreduziert ist, ist die Pilzfüllung für die Wraps fertig und kann vom Grill genommen werden.

Sobald die Pilzfüllung abgekühlt ist, können wir die Wraps damit füllen. Dafür gebe ich einige Esslöffel der Pilze mittig in die Wraps, zupfe einige Basilikumblättchen darüber, dann beträufle ich alles mit ein wenig Alabama White Sauce und reibe ganz frisch etwas Parmesan darüber. So können die Wraps dann aufgerollt und verschlossen werden. Als nächstes müssen noch die Spieße gemacht werden. Dafür schneide ich den Lardo in etwa 4 mm dicke Scheiben und schneide diese etwa auf die Größe der Putenwürfel. Nun spieße ich abwechselnd Lardo und Putenwürfel auf einen Schachlikspieß und das solange, bis der Spieß voll genug ist.

Jetzt werden die Spieße einfach über direkter Hitze gegrillt, bis sie durch sind. Gleichzeitig gebe ich die Wraps wieder auf den Grill. Diese sind fertig, sobald sie schöne Grillstreifen haben und innen schön heiß sind.

Ich sage euch, einfach ein sommerlicher Salat dazu und die Welt ist in Ordnung. Dieses Rezept ist auch super geeignet um es vorzubereiten und mitzunehmen. Probiert es einfach aus. Viel Spaß dabei,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:59]

---

# Kängurufilet - Down under vom

# Grill

## Zutaten:

- 4 Kängurufilets
- 1 Tasse gekochter Reis
- 2 Zwiebeln
- 10 große Spitzpaprika
- 500 g Kirschtomaten
- 150 g Parmesan
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Cheddar
- 1 TL Senf
- 1 Becher Creme fraiche
- 100 ml
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu diesem etwas exotischeren Gericht vom Grill. Ich grille heute Känguru. Kängurus haben in Australien heutzutage kaum noch natürlich Feinde, wodurch ihre Population unkontrolliert immer mehr wächst. In Australien werden sie daher durch uns Menschen dezimiert. Es gibt mittlerweile regelrechte Abschlußpläne, um die Überbevölkerung durch Kängurus im Griff zu behalten. Kängurufleisch ist eine der fettärmsten Fleischsorten der Welt. Es enthält gerade mal 2 - 5 % Fett. Es wäre doch schade, dass nur als Tierfutter zu verwenden, zumal es wirklich sehr lecker ist.

Aber nun zum heutigen Rezept. Als erstes werde ich eine Tasse Reis in Salzwasser nach Packungsbeilage kochen und diesen beiseite stellen. Während der Reis abkühlen kann, bereite ich die restlichen Zutaten für die Füllung der Paprikaschiffchen vor. Dafür schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel, halbiere und entkerne die Spitzpaprikas, hacke die Mozzarellakugeln klein und reibe den Cheddar. Nun werde ich den Reis mit Salz und Pfeffer, oder einer leckeren BBQ Gewürzmischung würzen und mit den Zwiebeln, dem Mozzarella, Parmesan, Cheddar, dem Senf und der Creme fraiche vermengen. Diese Masse fülle ich jetzt

großzügig in die halbierten Spitzpaprikas und stelle alles beiseite, bis der Grill heiß ist.

Bevor ich meinen Grill nun anheize, werde ich die Kirschtomaten nur noch schnell halbieren und dann kommt endlich Feuer ins Spiel. Den Grill bereite ich heute 1/2 - 1/2 vor. Für einen z.B. bedeutet das, die Kohlen kommen alle auf eine Seite des Grills. So entstehen eine direkte und eine indirekte Grillzone. Beim Gasgrill mit z.B. 4 Flammen starte ich nur die beiden linken oder rechten. Nun lasse ich den Grill auf 180°C - 200°C vorheizen.

Während der Aufheizphase stelle ich gleich noch einen kleinen oder eine - bzw. in den Grill und heize diese mit vor. Darin gare ich gleich die Schmortomaten. Da Tomaten sehr empfindlich sind, was hitze angeht und direkt zerfallen wenn es zu lange dauert, gebe ich heute zuerst den Essig in den Dopf und schmelze darin den Honig. Ist das geschehen, kommen die Tomaten dazu und werden nur kurz geschmort, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt sind sie fertig und können beiseite gestellt werden. Der Dutch Oven hält dabei die Hitze recht lange, sodass sie nicht abkühlen.

Als nächstes würze ich die Kängurufilets noch mit und . Dann kommen sie schon auf den Grill. Zuerst werde ich sie beidseitig etwa 2-3 Minuten über direkter Hitze scharf angrillen und dann im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von ungefähr 58°C - 60°C ziehen lassen. Das überwache ich natürlich mit einem . Gleichzeitig gebe ich die Paprikas in den Grill. Diese könnt ihr ohne weiteres über der direkten Hitze grillen. Hier geht es nur darum, dass der Käse in der Füllung schmilzt, alles schön heiß wird und die Paprikas weich werden. Wenn dabei auch noch schöne Grillstreifen entstehen, dann ist alles spitze.

Nach einigen Minuten ist dann auch schon alles passiert. Wir können essen. Servieren werde ich das Filet gemeinsam mit den Tomaten, den Paprikaschiffchen und einer kleinen Portion .

Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:48]