

# 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 Oberhitzegrill (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]

---

## **Köttbullar aus dem Dutch Oven**

## Zutaten:

- 500 g Rinder- oder Elchhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 EL Gewürzmischung
- Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Mehl
- Preiselbeeren

## Zubereitung:

1. Die schwedischen Fleischbällchen herzustellen ist nicht schwierig. Zuerst hacke ich die Zwiebel in ganz feine Würfel und gebe sie in eine Schüssel.
2. Dazu kommen dann das Hackfleisch, das Ei, das Paniermehl, die Sojasauce, Salz, Pfeffer und die . Ist das alles in der Schüssel, werde ich es gründlich vermischen und etwa 10 Minuten von Hand kneten.
3. Nun nehme ich eine kleine Portion des Hackfleischgemischs aus der Schüssel und schleife dies in den Handflächen zu einer kleinen Kugel mit etwa 4-5 cm Durchmesser.
4. Nun geht es schon an den (DO). Diesen heize ich mit hoher Hitze von unten vor und erhitze die Butter oder ein Öl darin. Verwendet ihr den DO mit Kohle, dann empfehle ich euch bei einem , den ich im Video verwende, etwa 12 Briketts, die alle unter dem Dutch Oven liegen.
5. Ist dann das Öl heiß, brate ich die Fleischbällchen ringsum braun an. Das muss ich beim FT3 in mehreren Durchgängen machen. Sind alle angebraten, nehme ich sie aus dem DO und lege sie beiseite.
6. In das phantastisch aromatisierte Bratfett im DO gebe ich nun nochmals etwas Butter und dann unter ständigem rühren das Mehl. So entsteht eine sogenannte Mehlschwitze.
7. Sobald diese beginnt zu schäumen oder zu bräunen, lösche ich alles mit der Sahne und dem Weißwein ab. Auch hier wird gerührt, was das Zeug

hält, sonst entstehen Klumpen. Jetzt soll alles nur noch aufkochen und schon habt ihr eine wunderbare Sauce. Solltet ihr versehentlich zu viel Mehl verwendet haben, wird die Sauce an dieser Stelle etwas zu sehr eindicken. Dann gebt ihr an dieser Stelle einfach etwas Mehr Sahne oder Weißwein dazu und schon bekommt ihr die Konsistenz, die ihr euch wünscht.

8. Jetzt gebe ich die Hackbällchen wieder in die Sauce, lasse alles noch ein paar Minuten köcheln und fertig sind unsere schwedischen Köttbullar.

Dazu passen hervorragend die schwedischen Ofenkartoffeln aus dem Video. Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:11]