

# Der nackte HotDog mit Weißwurstkartoffeln

## Zutaten:

1 kg Hackfleisch  
6 HotDog Buns  
6 Weißwürste  
24 Baconscheiben  
400 g geriebenen Bergkäse  
200g Cheddar am Stück  
2 kg Kartoffeln  
BBQ Sauce  
BBQ Rub nach Wahl  
1 Becher Creme Fraiche  
7 EL Weißwurstsenf  
5 EL Miracel Whip  
Knoblauchbutter  
3 Zwiebeln  
Senf  
Essiggurken

## Und los gehts:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu einem weiteren ungewöhnlichen Rezept hier bei AJ BBQ. Auch diese Mal wollten wir uns etwas von der Menge abheben und grillen daher etwas kurios.

Bevor es losgeht, heize ich mir den Grill auf 200°C vor und bereite eine indirekte Zone, also eine Zone unter der sich nicht direkt Feuer oder Glut befindet, vor. Im ersten Schritt bereite ich dann die Hasselback-Kartoffeln vor. Hierfür schneide ich sie hauchdünn wie einen Fächer ein. Aber Achtung, nicht durchschneiden. Solltet ihr das noch nicht gemacht haben, empfehle ich euch, die Kartoffel zwischen zwei Kochlöffel zu legen. Somit könnt ihr sie gar nicht durchschneiden. Die so vorbereiteten Kartoffeln werden dann in eine Gußpfanne oder Edelstahlform gegeben, mit Olivenöl überstrichen und mit einer feinen

Gewürzmischung gewürzt. Ich verwende hier gerne Pommesgewürz, aber es gehen natürlich auch BBQ Mischungen oder einfach nur Salz, Pfeffer, Paprika, etc. Was halt das Herz so begehrt. Diese Pfanne kommt jetzt auf den bereits vorgeheizten Grill in den indirekten Bereich und braucht nun etwa 1 – 1 1/4 Std. Grillzeit, bis die Kartoffeln gar sind. Allerdings sind wir mit den Kartoffeln noch nicht fertig und so sehen wir sie schon in etwa 45 Minuten wieder.

In der Zwischenzeit gehts mit Schneidarbeit und anderen Vorbereitungen weiter. Eine Zwiebel wird in feine Würfelchen gehackt, zwei weitere in halbe Ringe geschnitten, den Cheddar schneide ich in längliche Blöcke und die Gurken in dünne Scheiben. Für unsere Kartoffeln wir jetzt noch das Topping hergestellt. Hierfür kommt der geriebene Bergkäse in eine Schüssel und wird mit den kleingehackten Zwiebeln, dem Weißwurstsenf, der Creme Fraiche, der Miracel Whip, den Gurkenscheiben und den in Würfel geschnittenen Weißwürsten vermischt. So gebe ich alles nach den ersten 45 Minuten grillzeit gleichmäßig verteilt über die Kartoffeln und schließe den Grill wieder.

Weiter geht es mit dem Hackfleisch. Das würze ich einfach mit gutem Steakpfeffer. Das könnt ihr natürlich auch nach Wunsch Würzen. Ich empfehle nur, hier keinen Rub zu verwenden, damit es nicht zu viele Geschmäcke und Eindrücke im Mund werden. Nun kommt ein weiteres Highlight. Unsere HotDog-Wurst ist nämlich keine Wurst in dem Sinne, sie hat noch nicht mal eine Wursthaut. Sie bekommt einen feinen Speckmantel! Ich nehme mir einen der Cheddarstifte, ummantle ihn mit Hackfleisch und forme alles so, dass es wie eine Wurst aussieht. Dann wickle ich diese "Wurst" in Speck und fertig ist unser HotDog-Würstchen. Achtet dabei darauf, die Hackfleischschicht komplett um das Hackfleisch zu schließen, sonst läuft später der Käse heraus und wir möchten ihn doch im Würstchen haben.

Diese Würstchen grille ich jetzt noch schnell neben der Pfanne mit den Kartoffeln bis das Hackfleisch durch, der Speck schön kross und der Käse saftig geschmolzen ist. Mit einem kleinen bisschen Timing ist dann alles gleichzeitig fertig und unser HotDog kann gebaut werden. Dazu gebe ich ein paar weitere Scheiben der Gurken auf das mit Knoblauchbutter bestrichene Brötchenunterteil, verteile darauf einige der halben Zwiebelringe und begieße alles mit BBQ Sauce (in unserem Fall Alabama white Sauce). Jetzt muss darauf nur noch unsere Wurst, ein wenig Senf und der Brötchendeckel gegeben werden und der HotDog ist fertig. Jetzt nur noch mit den Kartoffeln anrichten und es heißt: Guten Appetit!!!

# Der Hasselback-Style

## Zutaten:

Huhnchenpfanne:

- 1 kg Hühnchenbrüste
- 250 ml BBQ-Sauce
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 EL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 200 g als Block oder Scheiben
- 2 Pack Baconscheiben

Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- Pflanzenöl
- 500 g Frischkäse
- 250 g geriebenen Cheddar
- 250 g Sour Cream
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Pack Baconscheiben

## Zubereitung:

1. Für dieses Rezept rollen wir das Feld mal von hinten auf. Zuerst wird der gestartet und für 190°C indirekte Hitze vorbereitet.
2. Ist der Grill auf Temperatur, lege ich einen Pack Bacon (sollten etwa 10 Scheiben sein) auf den Rost und grill diesen wunderbar knusprig an.
3. Während dieser Zeit kümmere ich mich um die Kartoffeln. Diese ich in minimalen Abständen den kurzen Weg nach ein, sodass eine Art Fächer

entsteht. Damit ich die Kartoffeln nicht durchschneide, lege ich zwei Holzspieße oder neben die Kartoffeln. So kann das gar nicht bis auf das Brett und die Kartoffeln bleiben zusammen. Übrigens ist das mit großen Kartoffeln wesentlich einfacher zu bewerkstelligen, als mit kleinen.

4. Die eingeschnittenen Kartoffeln lege ich nun in meine , aber nur entlang des Randes. So entsteht in der Mitte der Pfanne eine Fläche, in welche später noch die Käsesauce kommt. In dieser Pfanne werden die Kartoffeln noch mit Öl bepinselt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nach Möglichkeit versuche ich, auch die Schnittflächen mit Öl zu bestreichen. So stelle ich nun die Pfanne in den vorbereiteten Grill, wo die Kartoffeln etwa 1 Stunde garen werden. Zuvor nehme ich natürlich noch den Bacon aus dem Grill.
5. Diese Stunde verwende ich, um die Hühnchenbrüste vorzubereiten. Die einzelnen Brüste werden genau wie die Kartoffeln eingeschnitten und in eine weitere geschichtet. Dort angekommen würze ich sie mit Salz und Pfeffer. Nun kommt die zweite Packung Bacon ins Spiel. Diese Baconstreifen werde ich dritteln und in die hinein geschnittenen Ritze der Hühnchenbrüste stecken. Sollte noch Bacon übrig bleiben, verteile ich diesen einfach über den Brüsten. Das Selbe mache ich nun mit dem Cheddarblock oder den Cheddarscheiben. Also los, Käse in die richtige Form bringen und ab damit in die Hühnchenritzen.
6. Jetzt mische ich noch schnell die Sauce für die Hühnchenpfanne. Dafür gebe ich die , die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian in ein Mischgefäß, verrühre alles gründlich und gebe den gesamten Inhalt gleichmäßig über die Hühnchenbrüste.
7. Im letzten Schritt bereite ich den Käsedip vor. Dafür schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und vermische diese in einer Schüssel mit dem geriebenen Cheddar. Dazu gebe ich einen Becher Sour Cream, den Frischkäse und den ausgelassenen (inzwischen klein gehackten) Bacon. Das verrühre ich alles nocheinmal gleichmäßig und dann ist auch der Dip schon fertig.
8. Jetzt sollte etwa eine dreiviertel Stunde der Grillzeit der Kartoffeln vorbei sein. Nun kommt die Hühnchenpfanne auch in den Grill. Diese lassen wir die nächsten 30 - 45 Minuten in ruhe, aber um die Kartoffeln müssen wir uns nochmal kümmern.
9. 15 Minuten nach dem das Hühnchen in den Grill gekommen ist, sind die Kartoffeln ihre erste Stunde im Grill. Jetzt gebe ich den Käsedip noch mit in die Kartoffelpfanne. Nämlich genau mitten rein und so kommt alles

zurück auf den Grill, damit der Käse schön schmelzen kann.

10. Jetzt ist alles getan. Einzig den Gargrad müssen wir etwas im Auge behalten. In 15 - 30 Minuten, wenn alles weich und durch ist, können wir essen.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:26]