

Kotelett und Bohneneintopf aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 6 Koteletts
- 2 Zehen Monoknoblauch
- Wasser
- 3-4 Zwiebeln
- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Stangenbohnen
- 200 g Chorizo
- 2 Limetten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zum dekorieren

Zutaten:

Bei diesem leckeren Dutch Oven Rezept haben wir mal wieder etwas mehr vorzubereiten als sonst, aber es wird sich garantiert lohnen. Im Vorfeld richte ich mir immer gerne zuerst einmal alles, was geschält und geschnitten werden muss her. Also beginne ich auch in diesem Rezept damit. Zuerst werde ich die Stangenbohnen in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Danach werden die Zwiebeln und die Chorizo gewürfelt, der Knoblauch gehackt, die Kartoffeln geschält und in grobe Stücke zerteilt. Die Tomaten werden gerieben, damit später nur der Saft und nicht die Tomatenschale im Essen ist. So spare ich mir das blanchieren.

Nun kommt endlich Feuer ins Spiel. Im Video starte ich nun den Grill. Allerdings werde ich mich im Rezept auf die Zubereitung im beschränken. Deshalb wird jetzt der etwa zu 3/4 mit Briketts vorgeheizt. Wenn diese dann glühen und von einer weißen Schicht Asche bedeckt sind, dann gebe ich alle unter meinen Dutch Oven, in diesem Fall der . Ist dieser heiß, kommt ein Schuß Olivenöl hinein und dann

werden die Koteletts noch ungewürzt stark angeröstet und beiseite gelegt.

Im Bratfett werden nun nach und nach die einzelnen Gemüsesorten angebraten. Beginnen werde ich mit den Zwiebeln. Sind diese dann glasig, gebe ich die Chorizo dazu. Diese werde ich nur kurz anbraten. Dann folgen noch die Kartoffeln und die Bohnen. Jetzt wird alles gründlich miteinander vermischt. Kurz bevor wir jetzt alles mit Wasser aufgießen kommt noch das Tomatenmark und die Tomaten dazu, dann wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Jetzt gieße ich soviel Wasser in den Dutch Oven, bis der Inhalt fast damit bedeckt ist. Nun werden schnell noch die Koteletts mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann lege ich sie einfach noch auf das Gemüse oben drauf.

Ab diesem Zeitpunkt darf unser Eintopf bei geschlossenem Deckel für etwa 45 - 60 Minuten bei 180°C kochen. Die 180°C erreiche ich bei meinem FT9 und bei vergleichbar großen Töpfen mit 24 Kohlen. Da ich heute mehr Unterhitze verwenden möchte, gebe ich 15 Kohlen unter den Dutch Oven und die restlichen 9 auf seinen Deckel.

Nach dem Ablauf der Kochzeit werde ich noch schnell den Abrieb der beiden und den Saft einer halben Limette in den Dopf geben. Außerdem schmecke ich nochmals mit Salz und Pfeffer ab, da die Kartoffeln doch einiges an Würze nehmen. Und dann ist es soweit, unser Kotelett-Bohneneintopf ist fertig und kann genossen werden.

[amd-yrecipe-recipe:47]

Kotelett Hawaii mit Beer-Mac'n Cheese

Hi und willkommen zum neuen Rezept von AJ BBQ, dem Kotelett Hawaii mit Beer Mac'n Cheese.

So oder so ähnlich wird es später aussehen, und wie das geht, erfahrt ihr hier.

Zutaten Kotelett Hawaii:

- 6 Koteletts
 - 1/2 Dose Ananas gewürfelt
 - 80 g geriebener Käse
 - ca. 80 g Baconwürfel
 - Salz und Pfeffer
1. In die Koteletts werden mit einem scharfen Messer Taschen geschnitten, in die man dann die Ananas, den Käse und den Bacon füllen kann. Dabei sollte man einen etwa 5mm breiten Rand ungefüllt lassen, damit die Füllung auch im Fleisch bleibt und nicht raus läuft.
 2. Als nächstes werden die Taschen mit Zahnstocher wieder verschlossen und der Grill wird vorgeheizt. Gewürze sind bisher noch keine im Spiel.
 3. Nun werden die Koteletts sehr scharf angegrillt. Am Besten, wie im Video zu sehen ist, auf einem Anzündkamin oder einem anderen sehr heißen Hilfsmittel wie z.B. einem Oberhitze Grill, der Sizzlezone oder ähnlichem.
 4. Dann wird das Fleisch nur noch einige Zeit in der indirekten Zone auf etwa 68°C Kerntemperatur erwärmt und die gefüllten Koteletts sind fertig

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zutaten Beer Mac'n Cheese:

- 500 g Makkaroni
 - 500 ml Milch
 - 1 1/2 Flaschen Bier
 - 100 g Butter
 - ca. 5 EL Mehl
 - 250 g geriebener Käse
 - 250 g Baconwürfel
 - Salz
 - Pfeffer
 - Cayennepfeffer
 - Muskat
1. Zuerst werden die Nudeln nach Packungsanleitung gekocht. In der Zwischenzeit lässt man die Butter in einem Topf schmelzen und macht mithilfe des Mehls eine Mehlschwitze.

2. Dann löscht man alles mit der Milch ab und gibt unter ständigem Rühren das Bier mit hinzu. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Soße eine schöne cremige Konsistenz erreicht.
3. Nun wird nur noch schnell nach eigenem Geschmack gewürzt und etwas mehr als 3/4 des Käses hineingegeben, bis dieser schmilzt. Zum Schluss wird jetzt noch der Bacon ausgelassen.
4. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, werden diese abgeschüttet, in einen Grillfesten Bräter gegeben und mit Bacon und Soße sorgfältig durchmengt. Jetzt streut man den restlichen Käse und wer möchte 1 - 2 Hände voll Paniermehl über die Makkaronimischung und es geht ab nach draußen auf den Grill. Durch die evtl. Zugabe von Paniermehl werden die Mac'n Cheese schön crunchy.
5. Der Bräter wird noch mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt und kann nun auf dem auf 180°C vorgeheizten Grill gestellt werden. Dort bleibt er nun 35 Min. bis er nochmal aufgedeckt, also der Deckel oder die Folie entfernt wird und weitere 25 Min. garen kann. Der Deckel des Grills ist natürlich die ganze Garzeit über geschlossen.
6. Wenn nun die Oberfläche der Makkaroni schön goldgelb ist sind unsere Nudeln fertig und können serviert werden.

Vielen Dank für euer Interesse und viel Spaß beim Nachmachen,

Euer Andy