

Allgäuer Käsesteak mit Brezn`salat

Zutaten:

- Steaks
- Camembert
- Bergkäse
- Essiggurken
- Steakgewürz
- 2 Brezen
- 8 EL Olivenöl
- Radieschen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 3 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 EL süßer Senf
- Feldsalat

Zubereitung:

Beginnen möchte ich dieses Rezept heute endlich einmal wieder mit Feuer machen. Ich benötige heut gleich zwei mit Briketts. Zum Glück nicht gleichzeitig. Den ersten werde ich nun zur Hälfte füllen und starten. Während dieser durchglühen kann, schneide ich sämtliche Zutaten.

Die Zwiebeln schneide ich hierbei in Würfel, die Radieschen und Brezen in Scheiben, die Kirschtomaten halbiere ich und die Gurke wird entkernt, geviertelt und in Würfel geschnitten. Nun vermische ich schon mal alles außer den Brezenscheiben in einer Schüssel gründlich miteinander.

Inzwischen ist der Anzündkamin vorgeheizt und ich kann meinen Grill einregeln.

Da ich meine Steaks für dieses Rezept rückwärts grillen möchte, reichen mir etwa 150°C im Grill und natürlich benötige ich eine 2-Zonen-Glut. Das heißt also die Kohle kommt nur auf eine Seite im Grill. Nun stecke ich noch ein Kerntemperaturfühler in eines der Steaks. Ich verwende heute zum ersten Mal den Meater+. Dieses kabellose Thermometer programmiere ich auf eine Kerntemperatur von 44°C, da die Steaks ja auch noch scharf angegrillt werden. Mit diesem scharfen angrillen erhalten wir später eine Kerntemperatur von 54°C was ungefähr medium-rare entspricht. Aber nun zurück zum Grill. Ich gebe die Steaks in den indirekten Bereich meines und lege ein paar in die Glut. So erhalten die Steaks auch noch einen wunderbaren Rauchgeschmack.

Während dieser Räucherphase starte ich gleich den nächsten Anzündkamin. Diesen mache ich ebenfalls etwa halbvoll. Nun stelle ich den Feuerstand wieder auf den Anzündkamin und platziere auf ihm die , meine Gußpfanne. Nun kommt auch sofort der Bacon zum Einsatz. Solange die Pfanne noch kalt ist gebe ich diesen hinein. So läuft das Baconfett regelrecht aus den Würfelchen und gibt später ein phänomenales Aroma an den Brezen. Die kommen da sobald der Bacon braun ist nämlich mit den Zwiebeln auch noch rein und werden leicht angeröstet.

Außerdem machen wir noch ruck zuck das Dressing für unseren Salat. Dafür gebe ich den Essig, das Öl, den Senf, den Honig, Salz und Pfeffer in die Salatschüssel und vermische alles gründlich. Sobald die Brezenscheiben angeröstet und die Zwiebelchen weich sind, kommen sie mit dem Bacon auch noch in den Salat und schon ist er fertig.

Anders als im Video werde ich nun die Steaks in die Pfanne legen, den Anzündkamin gründlich abschütteln, damit keine Asche auf die Steaks fällt und mit ihm über das Steak gehen. So hat er den Effekt eines Oberhitze-grills wie z.B. meiner Flamestation. Nach etwa 45 Sekunden drehe ich das Steak um, belege es mit Camembert- und Bergkäsescheiben und gebe den Anzündkamin erneut darüber. So schmilzt alles wunderbar und unser Steak ist ruck zuck fertig.

Jetzt gebe ich alles auf einen Teller, würze das Steak noch mit dem Steakgewürz von Jack Daniels und belege es mit Essiggurkenscheiben. Ich sage euch, das ist ein Gedicht! Zusammen mit dem Salat ist das ein allgäuer Traumsteak.

Macht es nach, auch dieses Rezept lohnt sich absolut.

LG, euer Andy

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 Oberhitze grill (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]