

Saurer Käse Bacon Bomb

Zutaten:

1,5 kg gem. Hackfleisch

30 Scheiben Bacon

Bieressig

Rapsöl

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

4 x Romadur

Kümmel

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

6 Essiggurken

1 Rettich

Weißwurstsenf

Zucker

Sahne

1/2 Glas Sahnemeerrettich

50 g Creme fraiche

BBQ Sauce

BBQ Rub

2 gelbe Zwiebeln

1 rote Zwiebel

Zubereitung:

Zuerst wird der saure Käs' gemacht, damit der noch etwas ziehen und somit unglaublich feinen Geschmack entwickeln kann. Dafür schneide ich zwei Zwiebeln in längliche Streifen, hacke die Petersilie und schneide den Romadur in Scheiben. Alles zusammen gebe ich in eine Schüssel und mische dann die Salatsauce an. Hierfür mische ich 75 ml Wasser, 7 EL Öl, ca. 100 ml Bieressig (alternativ kann man gerne auch Weißweinessig verwenden), einen EL Zucker, Salz, Pfeffer, Kümmel und Cayennepfeffer in einem Behältnis miteinander und schütte dann alles über den Käse. Jetzt alles nur noch schnell miteinander

vermengen und schon ist der saure Käse fertig und kann schön durchziehen.

Im zweiten Schritt bereite ich das Hackfleisch und ein Baconnetz vor. Das Hackfleisch wird vorerst nur ganz dezent mit einem BBQ Gewürz eurer Wahl, in unserem Fall dem coffee surprise Rub gewürzt und das Baconnetz wird auf einer Lage Backpapier erstellt. Wenn du noch keins gelegt hast, schaue dir dazu doch einfach das Video oben auf der Seite an, hier wird alles gezeigt oder suche im Netz nach detaillierteren Anleitungen. Das Backpapier ist wichtig um die Bacon Bomb später sauber aufzurollen. Sobald das Netz gelegt ist, vermische ich das Hackfleisch noch mit der Salatsauce aus dem sauren Käse und breite es auf dem Netz aus. Dabei lasse ich ringsum den Rand des Specks einfach ein paar Zentimeter frei, so kann man später alles schön miteinander verschließen. Nun verteile ich den sauren Käse noch mittig auf dem Hackfleisch und rolle alles stramm zusammen. Achtet hier darauf, dass die Käsemasse nicht auf dem gesamten Hackfleisch verteilt wird, sonst gibt es beim rollen eine riesen Sauerrei. Vielmehr sollte der Käse zu einer Art Haufen gelegt werden. So entsteht mittig eine schöne Füllung und nicht etwa eine Art Donauwelle. Wie gesagt, im Video ist es alles gut ersichtlich.

Die Bacon Bomb wird nun indirekt bei 180°C für etwa eine Stunde bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C auf meinem neuen Traeger Ranger gegrillt. Die Kerntemperatur überwache ich mithilfe des Meater 2+, dem im Moment meiner Meinung nach wohl besten Thermometer auf dem Markt.

Liegt das Fleisch dann im Grill, kümmere ich mich noch um den Salat. Heute gibt es einen feinen Weißwurstsalat mit Rettich. Genau, richtig gehört! Weißwurstsalat! Mit Weißwürsten kann man soviel mehr leckeres Zeug machen, als nur ein Frühstück. Auch als Topping für Kartoffeln habe ich sie schon hergenommen. Neugierig? Dann schaut mal hier. Aber nun zum Salat. Hierfür halbiere ich den Rettich der Länge nach und schneide ihn in Scheiben. Die Weißwürste werden gepellt und ebenfalls in Scheiben geschnitten. Nun noch schnell die rote Zwiebel in halbe Ringe, die Essiggurken in Scheiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Das alles vermische ich in einer Schüssel und beginne dann, die nächste Sauce zu erstellen. Dieses Mal aber eine Weißwurstsenf-Salatsauce. Hierfür mische ich Rapsöl und Bieressig in gleichen Teilen (etwa je 10 EL), 3-4 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer miteinander und vermenge abschließend alles mit dem Salat. Wer den Rettich etwas weicher haben möchte, nimmt das Salz nicht für die Salatsauce, sondern bestreut den

Rettich vorher damit. Dadurch werden die Rettichscheiben schön weich. Ich mag Rettich sehr gerne mit Knack und daher gebe ich das Salz hauptsächlich in die Sauce.

Bevor es gleich ans Glasieren des Fleisches geht, möchte ich noch ganz schnell einen Dipp erstellen. Dafür mische ich 150g Weißwurstsenf, 80g Meerrettich und 50g Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer und fertig ist der Meerrettich-Weißwurstsenf-Dipp.

etwa 30 Minuten vor dem Ende der Grillzeit beginne ich damit, die Bacon Bomb zu glasieren. Hierfür streiche ich sie in mehreren Durchgängen etwa alle 10 Minuten dünn mit einer feinen BBQ Sauce, in diesem Fall mit der Sweet Burner Sauce, ein. Diese Sauce karamellisiert im Grill und gibt ein traumhaftes Aroma ab.

Nach ungefähr einer Stunde ist das Fleisch dann fertig und wir können auch schon essen.

[amd-yrecipe-recipe:78]

Riesen Roastbeef am Knochen mit südtiroler Spinatspätzle

Zutaten:

3 kg Roastbeef am Knochen

400 g gekochter Schinken

3 Zwiebeln

400 g Spinatspätzle

200 ml Sahne

200 g Parmesan

Weißwein

Salz und Pfeffer

Rum und Cola

Woodchunks

Zubereitung:

Etwa eine Stunde bevor ihr grillen wollt, legt ihr die Holzstückchen die ihr später zum smoken nehmen wollt in eine Mischung aus Rum und Cola ein. Diese saugen sich jetzt schön mit der Flüssigkeit voll und erlangen somit ein feines Aroma, dass an Cuba Libre und Urlaub erinnert. Außerdem wird der Grill vorgeheizt. Wir verwenden in unserem Video den Keramikgrill mit indirektem Setup und heizen ihn auf 130 - 150°C vor.

Kommen wir direkt zum Fleisch. Mit einem Messer ritze ich rautenförmig den Fettdeckel des Roastbeefs ein und würze dann alles ringsum mit Salz und Pfeffer.

Ist der Grill dann fertig vorgeheizt, gebe ich das erste Stück Räucherholz direkt in die Glut und dann kommt auch schon das Fleisch in den indirekten Bereich. Jetzt kommt noch ein Grillthermometer in die Mitte des Fleisches und der Grill kann ganz allein vor sich hin rödeln. Ich verwende den Meater+, inzwischen gibt es aber schon den Meater 2+, welcher meines Erachtens das mittlerweile das Beste Thermometer auf dem Markt ist. Gegrillt wird nun bis zu einer Kerntemperatur von 50°C.

Nach etwas mehr als 2 Stunden hat unser Fleisch die Kerntemperatur von 50-52°C erreicht und kann vom Grill genommen werden. Jetzt werden alle Lüftungsschlitze geöffnet und der Grill wird nochmal so richtig heiß gemacht. Außerdem nehme ich die Deflektorsteine heraus.

Dann geht es mit den Spinatspätzle weiter. Solltet ihr die Spätzle Frisch machen, dann mischt ihr 1 kg Mehl, 10 Eier, etwa 200 g pürierten Spinat, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig und schabt, bzw. reibt ihn dann in kochendes Salzwasser. Sollte der Teig zu fest sein, gebt einfach etwas mehr Spinat oder mehr Eier dazu und schon ist der Teig perfekt. Ich mache immer etwas mehr der Spätzle und friere sie portioniert weg. Somit habe ich für dieses Rezept schon fertige Spätzle und muss sie nicht frisch machen.

Den gekochten Schinken schneide ich jetzt ruck zuck in kleine Quadrate und die Zwiebeln werden gewürfelt. Auf dem Seitenkocher oder Kochfeld wird jetzt Butter oder Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzt und die Zwiebeln sowie der

Schinken werden darin angebraten. Sind die Zwiebeln weich, wird alles mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Weißwein abgelöscht. Der Weißwein wird jetzt eingekocht. Sobald sich wieder etwas am Pfannenboden angesetzt hat, kommt nochmal ein Schuß Weißwein hinein, außerdem die Sahne in der dann der geriebene Parmesan geschmolzen wird. An Parmesan sollte hier nicht gespart werden. Nun kommen noch die Spätzle in die Sauce und müssen nur noch erhitzt werden.

Während die Spätzle warm werden kommt das Fleisch nochmal bei indirekter, hoher Hitze auf den Grill und wird von allen Seiten scharf angegrillt, damit es schöne Röstaromen bekommt.

Dann ist schon alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen!

[amd-yrecipe-recipe:75]

Saftige Hähnchenbrust und Kaki-Grillgemüse

Zutaten:

500 g Hähnchenbrust
100 g Parmesan
250 g Polentagries
500 ml Wasser
500 ml Milch
3 Rote Beete
5 Pastinaken
5 Kakis
1 Beutel Rosenkohl
Rosmarin und Thymian

Butter

Honig

Salz und Pfeffer

Muskat

Mandelblättchen

1 Vanilleschote

Zubereitung:

Während direkt der Grill auf 200°C vorgeheizt wird, schneide ich wie meistens zuerst einmal das Gemüse, dann habe ich das direkt hinter mir. Die Pastinaken werden geschält und der länge nach geviertelt. Den Rosenkohl halbiere und die rote Bete schneide ich in halbe Scheiben. So kommt alles in eine gusseiserne Pfanne, wird mit Olivenöl vermischt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ist das getan, kommt diese Pfanne schon mal in den vorgeheizten Grill und dort für 30 - 45 Minuten in den indirekten Bereich, bis alles schön weich ist. Ich verwende den Traeger Timberline 1300 Pelletgrill.

Im nächsten Schritt entferne ich das Kerngehäuse der Kakis und schneide sie in schöne Schnitzel ähnlich wie bei Country Potatoes. Außerdem hacke ich noch schnell den Thymian und den Rosmarin. Somit es die ganze Schneidarbeit getan und wir stellen das Wasser mit der Milch und dem Vanillemark sowie der restlichen Vanilleschote vermischt in einem Dutch Oven auf das Kochfeld und bringen es zum kochen. In der Zeit, welche das jetzt braucht, bis es kocht werden die Hähnchenbrüste mit Salz und Pfeffer gewürzt und schon mal neben die Pfanne in den Grill verfrachtet. Dort dürfen sie jetzt schön im Rauch zart und saftig werden. Vergesst nicht, ab und zu mal das Gemüse in der Pfanne durchzurühren.

Inzwischen sollte es im Dutch Oven schon kochen und die Vanilleschote kann wieder entfernt werden. Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen und der Polentagries kommt in den Dutch Oven. Außerdem stelle ich die Gasflamme darunter auf kleinste Stufe. Der Gries soll nicht kochen, sondern nur quellen. Sobald der Gries schön gequollen ist, kommt noch der Parmesan, die Butter, Salz und Pfeffer und Muskat dazu und wird ganz nach eigenem Gaumen damit abgeschmeckt.

Nun kommen die Kakischnitzel und der Honig, sowie die gehackten Kräuter und eine Hand voll Mandelplättchen noch in die Pfanne mit dem Gemüse. Außerdem

werden die Hähnchenbrüste gedreht. Sobald dann das Gemüse nun weich, der Honig darin schön karamellisiert und die Hähnchenbrüste durch sind, sind wir auch schon fertig und es kann serviert werden.

Ich wünsche euch ganz viel Spaß beim nachgrillen und lasst es euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:74]

Gefüllte Cannelloni vom Pelletgrill

Zutaten:

- 600 g Hähnchenbrust
- 1 Pack Cannelloni
- Je Cannelloni 2 Scheiben Bacon (hier im Video 40 Scheiben)
- rote Trauben
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Rispentomaten
- 1 Pack Physalis
- 2 Zwiebeln
- Honig
- Olivenöl
- Himbeeressig
- BBQ Sauce
- 3 Chilis
- 7 eingelegte Balsamicozwiebeln
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für das heutige Rezept werde ich zuerst den Grill anheizen. Ich verwende den Traeger Pelletgrill, aber jeder andere Grill mit Deckel in dem man eine indirekte Zone erstellen kann, ist für dieses Gericht geeignet. Die heutige Temperatur sollte zwischen 170°C und 180°C liegen.

Und jetzt gehts los. Ich erstelle die Hühnchenmasse. Dafür hacke ich die Chilis und die Trauben ganz fein, schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Hühnchenbrust ebenfalls sehr fein. Diese kann auch durch den Fleischwolf gedreht werden, aber Vorsicht, der sollte gekühlt sein. Außerdem werden noch schnell die in Balsamico eingelegten Zwiebeln fein gehackt und dann wird alles einfach mit Salz und Pfeffer gewürzt und gründlich vermischt. Die so entstandene Masse wird im dann einfach in die harten, noch ungekochten Cannellonis gefüllt.

Nun breite ich 2 Scheiben Bacon der Länge nach leicht überlappend vor mir aus, bestreiche diese mit BBQ Sauce und rolle eine gefüllte Cannelloni darin ein. Diesen Vorgang wiederhole ich mit allen Cannellonis und dann gehts auch endlich schon an den Grill.

Dieser sollte, wie bereits erwähnt, mittlerweile seine Temperatur konstant erreicht haben und der indirekte Bereich sollte geschaffen sein. Mit indirektem Bereich meine ich natürlich eine Zone, unter der sich keine Hitzequelle wie z.B. Gasbrenner oder Kohle befindet. In dieser Zone werden nun die Cannellonis verteilt. So werden sie nun erst einmal für 40 Minuten gegrillt.

In der Zwischenzeit werde ich noch einen leckeren Salat herrichten. Für den schneide ich eine Zwiebel in feine Würfel und lege diese in einer Salatschüssel in einem Dressing aus Öl, Himbeeressig, Salz, Pfeffer und Honig ein. Außerdem lege ich die Rispen Tomaten und einige Trauben an ihren Zweigen nun noch kurz in den Grill. Diese sollen schön weich werden und fein karamellisieren.

Inzwischen sollten die Cannelloni seit 40 Minuten im Grill liegen. Dann ist es Zeit sie einmal mit BBQ Sauce zu glasieren. Dafür gebe ich auf jede Cannelloni etwas Sauce und verstreiche diese mit einem Silikonpinsel. Jetzt gebe ich nur noch schnell den Feldsalat, die Tomaten und die Trauben in die Salatschüssel, mische alles gründlich durch und schon können wir essen. Nur kurz noch die Physalis halbieren und über den Salat geben, dann kann angerichtet werden.

Dazu gibt es leckeres Weißbrot.

[amd-yrecipe-recipe:60]

Pulled Chicken vom Grill

Zutaten für das Pulled Chicken:

- 8 Hähnchenbrüste
- Hähnchengewürz eurer Wahl
- je 1 Dose Mango und Ananas in Stücken
- 1 Flasche Currysauce
- Cocktailtomaten
- 1 Zwiebel
- etwas Wasser
- Wraps

Zubereitung:

- Zuerst werden die Hähnchenbrüste gewaschen, gesäubert und mit dem Hähnchenrub gewürzt. Dafür gebe ich die Brüste in eine Schüssel, streue eine große Menge des Gewürzes darüber und massiere das Gewürz einige Minuten schön und feste in das Fleisch.
- Während das Gewürz schön in das Fleisch einziehen soll, richte ich den Grill her. Dieser wird auf 120°C eingeregelt und für indirektes Grillen vorbereitet.
- Bei Erreichen der 120°C gebe ich die Brüste in diesen indirekten Bereich und räuchere alles für etwa 30 Minuten. Zum Räuchern eignen sich hier hervorragend Obstgehölze wie Kirschen- oder Apfelchips. Diese Chips kommen einfach auf die Glut ohne sie zu wässern. Mein Pelletgrill macht das zum Glück aber alles selbstständig.
- Während dieser Räucherphase schäle und schneide ich die Zwiebel in Würfel und verteile sie auf zwei ofenfeste Schalen oder Bräter. Auch die Tomaten verteile ich gleichmäßig auf die beiden Schüsseln.
- In die erste der Schalen gebe ich nun die Ananasstücke und in die zweite die Mangostücke. Bei beiden kommt der Saft auch mit in den Bräter.
- Nach Beenden der Räucherphase heize ich den Grill auf 200°C hoch und

gebe jeweils die Hälfte der Hähnchenbrüste in die Schalen mit den Früchten.

- Auf die Hähnchenbrüste kommt jetzt jeweils noch ein guter Klecks Currysauce, dann schließe ich die Bräter mit Alufolie und schon gehts wieder zurück auf den Grill. Die Alufolie soll nun bewirken, dass die Fleischstücke in der Flüssigkeit gedünstet werden und wunderbar zart werden.
- Nach etwa 1 weiteren Stunde ist unser Pulled Chicken nun fertig und kann gezupft werden.
- Wir haben das Pulled Chicken zu Wraps verarbeitet. Dafür breite ich die Wrapfladen vor mir aus, belege diese mit Salat und Paprikastückchen, gebe das Pulled Chicken darauf und rolle alles ein.
- Nun kommen die fertig gerollten Wraps nochmal für einige Minuten auf den noch heißen Grill und schon kann gegessen werden.

Viel Spaß beim nachmachen und nen guten Appetit,

euer Andy von AJ BBQ

[amd-yrecipe-recipe:10]

Deep Dish Pizza Chicago Style

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.
- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.
- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser "Pizzapfanne" verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.

- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.
- Als nächstes werden nur noch 4 - 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilledauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 - 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy

Grillschinken mit Honig-Bier-Glasur

Zutaten Schinken:

- 3,5 kg Grillschinken (gepökelt, vorgegart)
- 60 ml Ahornsirup
- 450 ml Honig
- 150 g Butter
- BBQ Rub Bavarian Style (oder eine ähnliche bayerische Gewürzmischung)
- BBQ Honig-Senf Sauce

- Cayennepfeffer
- 2 Flaschen Bier

<A rel="nofollow"
HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?rt=tf_cw&ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fbce8821a-d714-4092-967a-176a811c103f&Operation=NoScript">Amazon.de
Widgets

Zutaten Coleslaw:

- 1 Weißkohl (ca. 800g)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 65 g Zucker
- je 1/2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- je 60 ml Milch und Buttermilch
- 125 g Mayonnaise
- 1 1/2 EL Essig weiß
- 2 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Schon am Vormittag bereite ich immer den Coleslaw zu, damit dieser über den Tag durchziehen und seinen echten Geschmack entfalten kann. Dafür gebe ich die Zutaten für das Dressing, also die Gewürze, den Zucker, Milch, Buttermilch, Mayonnaise, Essig und Zitronensaft in einen hohen Becher und mixe alles mit dem Schneebesen durch, bis es eine gleichmäßige Masse gebildet hat
2. Der Weißkohl, die Karotte und die Zwiebel werden nun in ganz kleine Stücke gehackt, gerieben oder ganz einfach durch die Küchenmaschine getrieben.
3. Nun wird alles noch in einer Salatschüssel miteinander vermischt und kann dann auch direkt in den Kühlschrank und dort in Ruhe ziehen, bis das Essen fertig ist.
4. Jetzt schneide ich die Schwarte des Schinkens rautenförmig ein. Dabei muss man nur darauf achten, dass man auch wirklich nur die Schwarte und nicht in das Fleisch schneidet.

5. Als nächstes wird der gesamte Schinken mit dem BBQ-Rub eingerieben und in einen Bräter gelegt.
6. Nun muss ich nur noch die Glasur herstellen bevor ich den Grill anheizen kann. Dafür gebe ich den Butter, Ahornsirup, Honig, Cayennepfeffer, etwa 2-3 TL BBQ-Rub und einen Schuss Bier in einen Topf und koche alles auf, bis die Butter geschmolzen und alles schön miteinander verbunden ist.
7. Jetzt endlich kann der Grill angeheizt werden. Ich benötige etwa 160 - 180°C in denen der Schinken indirekt gegrillt wird. Ist diese Temperatur erreicht, stelle ich den Schinken samt Bräter in den Grill und gieße eine Flasche Bier in den Bräter. Das Bier soll etwas von seinem Geschmack abgeben, aber vor allem das anbrennen des austretenden Fettes und der heruntertropfenden Glasur im Bräter verhindern.
8. Jetzt bleibt das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C im Grill, was ungefähr 4,5 - 5 Stunden dauern wird. Ab etwa 50°C Kerntemperatur, mindestens aber 2 Stunden vor Fertigstellung fange ich an, den Schinken alle 10 - 15 Minuten mit der Glasur zu bestreichen.
9. Nach Erreichen der 74°C ist der Schinken fertig. Ich lasse ihn etwa 10 Minuten ruhen und serviere ihn dann aufgeschnitten mit Coleslaw und Bratkartoffeln.
10. Sollte der Besuch viel zu früh erscheinen oder einen fast unstillbaren Hunger mitbringen, ist es bei diesem Schinken nicht schlimm, wenn man ihn schon vor Erreichen der 74°C aus dem Grill nimmt, denn er war ja schon vorgegart, also vollständig durcherhitzt. Seinen besten Geschmack entfaltet er aber natürlich erst, wenn man ihn bis zur Zielkerntemperatur im Grill lässt.

Almdudler Spareribs

Vor ziemlich langer Zeit bin ich in einem Forum auf ein Rezept gestoßen, das für mich total interessant klang. Nur bin ich nie dazu gekommen, es umzusetzen. Da ich Almdudler gleichermaßen liebe wie Spareribs, musste ich mich dann doch endlich dran machen und die Almdudlerribs nachgrillen.

Zutaten:

- 2,8 kg Spareribs
- 2,5 L Almdudler
- BBQ Rub nach Wahl (Ich nehme im Video Magic Dust)
- BBQ Sauce nach Wahl (Hier die Bacon Sauce von Bullseye)
- Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

1. Wie immer werden erst einmal alle Silberhäute von den Spareribs entfernt.
2. Dann kommen Die Rippchen über Nacht in etwa 1,5 L Almdudler eingelegt in den Kühlschrank.
3. Gleich am nächsten Morgen werden die Rippchenleitern trocken getupft, mit dem Rub großzügig eingerieben und nochmals etwa 4 Std. im Kühlschrank "mariniert".
4. Dann endlich kann man an den Grill. Diesen heizt man nun auf 110°C vor und legt die Rippchen dann indirekt auf. Im Kugel- oder Gasgrill gibt man in dieser Phase noch Räucherspäne auf die Glut, bzw. in eine Räucherbox. Die Rippchen bleiben nun für 3 Std. auf dem Grill und werden in dieser Zeit geräuchert.
5. Nach den drei Stunden kommen die Rippchen einzeln mit je einem guten Schuss Almdudler in eine aus Alufolie gefertigte "Tasche" und werden dort luftdicht eingepackt. Den Grill heizt man in dieser Zeit auf etwa 140°C hoch. Jetzt kommen die Alupäckchen wieder zurück auf den Grill. Dort werden die Ribs nun 2 Std. bleiben und während dieser Zeit in den Päckchen gedünstet. Das sorgt dafür, dass später das Fleisch vom Knochen fällt.
6. Danach werden die Ribs ausgepackt und kommen noch einmal für eine weitere Stunden zurück auf den Grill. In dieser Phase werden sie noch alle 15 Min. mit einer Glasur aus etwa 200 ml Almdudler, 4 EL Aprikosenmarmelade und einer halben Flasche BBQ Sauce eingestrichen. Das ist die sog. Glaze.
7. Nach nun insgesamt 6 Stunden im Grill sind die Almdudlerribs jetzt fertig und können genossen werden. Guten Appetit!

Chili-Cheese-Dog

Ich hatte mal wieder richtig Lust auf Hot Dogs. Aber natürlich machte ich keine normalen, sondern Chili-Cheese-Dogs. Wie das geht und was ihr dafür benötigt, seht ihr hier:

Zutaten:

- 8 Hot-Dog Brötchen
- 8 Bock- oder Hot-Dog-Wurstchen
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 250 ml Ketchup
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/8 TL Muskat
- Salz
- 150 g Käse

Zubereitung:

1. Heute fangen wir mal direkt mit dem Grill an. Den heizen wir nämlich auf 230°C vor. Ihr könnt auch gleich eure Guß- oder Eisenpfanne mit aufheizen.
2. In dieser Pfanne wird jetzt der Bacon ausgelassen. Also schön kross angebraten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, nehmt ihr ihn aus der Pfanne und bratet in der gleichen Pfanne, im Baconfett euer Hackfleisch an.

4. Beginnt das Hackfleisch nun krümelig zu werden, gebt ihr die Zwiebeln und den Knoblauch mit dazu, damit beides weich werden kann und mischt anschließend alles mit den Gewürzen.
5. Sobald das Hackfleisch angefangen hat braun zu werden, könnt ihr die flüssigen Zutaten dazu geben. Die wären das Ketchup, der Senf und die Worcestersauce.
6. Nun lasst ihr die Sauce noch etwas auf dem Grill, bis sie schön angedickt, also einreduziert ist.
7. Nach einigen Minuten müssen dann noch die Würste mit in den Grill, damit die auch noch schön angegrillt werden und zu guter letzt kommt noch das Hot-Dog-Brötchen mit hinein. Dieses aber nur kurz, es soll nur leicht angetoastet werden.
8. Jetzt werden die Chili-Cheese-Dogs noch zusammengebaut. Erst das Würstchen in das Brot, dann kommen Bacon, Chilisaucе und Käse rein. Das Ganze wird jetzt nur noch kurz im Grill überbacken, kann dann mit Jalapenos belegt werden und schon ist alles fertig.

Guten Appetit mit dieser feurigen Variante der Hot-Dogs.

Uruguayisches Roastbeef

Uruguayisches Roastbeef vom Pelletgrill

Am letzten Wochenende bekamen wir Besuch und dieser hatte ein wahnsinniges Stück Fleisch im Gepäck. Ein uruguayisches Roastbeef. Was wir daraus gemacht haben, das seht ihr in diesem tollen Rezept.

Zutaten:

- 3 kg uruguayisches Roastbeef

- schwarzes Hawaiisalz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Senf
- 2 - 3 TL Honig
- einen Schuss Rum

Zubereitung:

1. Den Fettdeckel des Fleisches rautenförmig einritzen. Dabei ist darauf zu achten, nur das Fett und nicht in das Fleisch zu schneiden
2. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen
3. Aus Olivenöl, Senf, Honig und Rum eine Marinade herstellen und dann das Fleisch damit einreiben.
4. Jetzt wird das Roastbeef etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegengelassen, damit es etwas erwärmt wird und nicht kalt in den Grill kommt.
5. In dieser Zeit wird der Grill auf 110°C vorgeheizt.
6. Dann kommt das Fleisch indirekt in den Grill, bis es eine Kerntemperatur von 50°C erreicht hat. Das dauert etwa 3 Stunden.
7. Jetzt wird der Grill für direkte starke Hitze vorbereitet und das Roastbeef wird von beiden Seiten noch scharf angegrillt. In dieser Phase bilden sich Röstaromen.
8. Bei einer Kerntemperatur von insgesamt 56°C ist das Fleisch fertig und kann serviert werden. Ich habe dazu noch Steakpfeffer gereicht.
9. Dazu passen z.B. Yorkshire Pudding und Petersilienkartoffeln