

Colahühnchen aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 9 Hähnchenbrüste
- 2 L
- etwas Rum hier
- 2 EL Honig
- 1 große Tasse Sojasauce
- 2 Lauch
- 6 cm Ingwer
- 4 - 5 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- Salz und Pfeffer
- 3 - 4 Chilischoten
- 1 EL Essig
- Gewürzmischung
- 5 Camembert
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Baguette
- Salat für ein Salatbett

Zubereitung:

Im ersten Schritt dieses Rezept muss ich die Hähnchenbrüste marinieren. Ich verwende im Video dafür die Marinierfunktion des , aber im Rezept gehe ich auf die herkömmliche Art ein. Zuerst würze ich die Brüste ringsum mit der Bombay Chicken Gewürzmischung und gebe sie in eine Schüssel. Dann stelle ich einen "Sud" aus Cola, ca. 100 ml Rum und 2 - 3 EL Honig her. Ich verwende hierfür gerne braunen Rum. Dieser wird in Eichenfässern gelagert, dabei verliert der ursprünglich weiße Rum Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und entwickelt dabei eine leicht bräunliche Färbung. Außerdem wird er durch diese Lagerungsform in der Regel etwas süßer. Mit diesem Sud übergieße ich die

Hähnchenbrüste und achte dabei darauf, dass sie von ihm komplett umschlossen sind. So dürfen sie nun für etwa 3 - 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

In dieser Zeit schneide ich fünf Zwiebeln in Würfel, hacke zwei Zwiebeln und die Chilis ganz fein, schneide den Lauch in Ringe, hacke den Schnittlauch in feine Röllchen, entkerne und würfle die Paprikaschoten und schäle und schneide sowohl den Knoblauch als auch den Ingwer in dünne Scheiben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit den zu starten. In ihm glühe ich 24 Briketts vor. Diese reichen bei einem Dutch Oven der dem von Petromax entspricht für ungefähr 180°C Gartemperatur und genau so viel werden wir heute benötigen. Sobald die Briketts von einer weißen Ascheschicht umhüllt sind, sind diese fertig vorgeglüht.

Zuerst gebe ich die gesamte Kohle unter den Dutch Oven, da ich starke Hitze von unten zum anbraten der Gemüsewürfel benötige. Ist der FT9 nun heiß, gebe ich etwas Olivenöl in ihn und dünste das gesamte Gemüse außer den gehackten Zwiebeln etwas an. Nach einigen Minuten gebe ich auch schon das Cola beziehungsweise auch den Sud aus der Schüssel mit den Hähnchen und die Sojasauce zu dem gedünsteten Gemüse. Dann verteile ich die Hähnchenbrüste gleichmäßig im Dutch Oven, schließe den Deckel und verteile die Kohle neu. Die eine Hälfte der Kohlen gebe ich auf den Deckel des FT9 und die andere Hälfte lasse ich einfach unter ihm liegen. So lasse ich alles für etwa 1 - 1,5 Std. vor sich hin köcheln und nütze die Zeit für unsere feine Käsesauce.

Für genau diese Sauce zerdrücke ich alle 5 Camemberts mit einer Gabel in einer Schüssel und vermische alles mit den gehackten Zwiebeln. Jetzt muss ich alles nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und schon kann der Käse in den kleinen Dutch Oven. Hier verwende ich den. Den stelle ich einfach auf den Deckel des großen ft9 und schmelze so den Käse langsam zu einer schönen Sauce.

Schon geht es Richtung Endspurt. Ich möchte noch etwas Schärfe auf unser Sandwich bringen. Dafür mische ich in einer kleinen Schüssel 4 EL Olivenöl, 1 EL Essig, die gehackten Chilis und etwas von der Chipotle Gewürzmischung und schon haben wir alles erledigt und warten mit einem feinen Büble Bier auf unser Essen. Ab und zu sollte man den Käse noch umrühren, damit er nicht im Dutch Oven unten anbrennt.

Nach etwas mehr als einer Stunde nehme ich die Hähnchenbrüste aus dem Dutch

Oven, zupfe sie in einzelne Fasern wie bei einem Pulled Pork und schmecke sie mit dem Sud aus dem Dutch Oven ab. Nehmt dabei ruhig etwas von dem Gemüse mit zu dem gezupften Hähnchen, das gibt so richtig Geschmack ab. Jetzt ist es an der Zeit unsere Sandwiches zu bauen.

Dafür schneide ich mir die Baguettes auf, bestreiche die Unterseite großzügig mit Gurkenrelish, verteile darauf den Salat, belege alles richtig dick mit dem gezupften Hähnchen, gebe die leckere Käsesauce darüber und schmecke alles mit der scharfen Chilisauce ab. Nun noch den Deckel drauf und in einzelne Stücke schneiden. Fertig. Ein Prachtexemplar von Sandwich, findet ihr nicht? Macht es mal nach, ihr werdet staunen. Viel Spaß dabei und lasst es euch schmecken,

euer Andy

Schaut euch doch auch mal beim Grillspezial der Allgäuer Zeitung um. Diese findet ihr unter www.all-in.de/grillen . Viel Spaß dabei.

[amd-yrecipe-recipe:57]

Chickensandwich mit Gin-Mayo

Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 2 Brötchen
- 10 g Ingwer
- 1 Chili
- etwas Honig
- 1 Eiweiß
- 1 Frühlingszwiebel
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf

- 250 ml Öl
- 2 EL Gin
- Salat
- Chips

Zubereitung:

Für dieses ganz besondere Sandwich brauchen wir eigentlich gar nicht so viel vorzubereiten. Ich beginne damit, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Chili fein zu hacken. Außerdem schneide ich die Hähnchenbrüste in dünne Scheiben und hacke diese dann zu feinem Hähnchenhackfleisch. In einer Schüssel vermische ich dann das Hackfleisch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln, 3 EL Semmelbrösel, das Eiweiß, 1 TL Honig und etwas Salz miteinander und knete alles zu einem homogenen Fleischteig. Eventuell muss man hier noch etwas mit Semmelbrösel nachbessern. Nun darf alles im Kühlschrank ziehen bis wir es wieder brauchen.

In der Zwischenzeit bereite ich die Mayonnaise vor. Für diese gebe ich das Eigelb, den Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und das Öl in ein Pürriergefäß und schlage alles mit dem Pürrierstab zu einer Mayo auf. Dafür setze ich den Pürrierstab in das Gefäß, schalte ihn ein und ziehe in langsam heraus. Ihr werdet sehen, so entsteht ruck zuck eine Mayonnaise. Ist die Mayo dann fertig fülle ich sie in eine Schüssel um und schmecke sie mit dem Gin ab. Hierfür verwende ich einen Gin aus Stuttgart, den Ginstar. Und somit ist auch die Mayonnaise fertig.

Nun forme ich aus der Hackmasse die Pattys. Dafür orientiere ich mich an der Form der Brötchen. Außerdem werde ich jetzt den Grill vorheizen. Ich verwende den Bastard Keramikgrill. Dieses Rezept könnt ihr aber natürlich auch in jedem anderen Grill machen. Sogar auf dem Herd werden diese Sandwiches einträumchen. Den Grill heize ich auf etwa 230°C vor und richte eine sog. 2 Zonen-Grut ein. Das heißt, ich habe einen direkten und einen indirekten Grillbereich geschaffen. Zuerst grille ich nun im direkten Grillbereich die Pattys von beiden Seiten scharf an und gebe sie dann zum garziehen in den indirekten Bereich. Sollten die Pattys noch immer zu feucht sein und ihr wollt nicht mehr mit Semmelbröseln nacharbeiten, dann gebt einfach eine kleine Gußpfanne in den Grill und macht die Pattys in dieser. Bei einer Kerntemperatur von ca. 74°C ist das Hähnchenpatty dann fertig und wir können unser Sandwich bauen.

Dafür grille ich die Brötchenhälften noch kurz an, damit diese schön kross werden. Nun aber zum Zusammenbau. Zuerst streiche ich das Unterteil des Brötchens dick mit der Ginmayo ein, gebe darauf ein Salatbett, darauf das Fleischpatty, nochmal eine Lage Mayonnaise, einige der Chips für die Würze und den Crunch und dann kommt der Deckel. Fertig ist unser ganz besonderes Chickensandwich. Ein kleiner Traum der sich wirklich lohnt. Das könnt ihr mir glauben.

Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim nachgrillen,

euer Andy

Steaksandwich mit Zwiebelmarmelade und gefültem Kürbis

Hallo und herzlich willkommen zum ersten Rezept ohne Video. Heute machen wir ein herbstliches Steaksandwich und leckeren Kürbis vom Grill.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steaks eurer Wahl
- Salz und Pfeffer
- 1 - 2 Ciabatta oder Baguettes
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Kürbis ca. 1 kg
- 250 g Waldpilze
- 1 Große Zwiebel
- je 80 - 100 g geriebener Gouda und Parmesan
- 1 Ei
- 2 Handvoll gewürfeltes und geröstetes Weißbrot
- 3 EL Creme fraiche

Zubereitung:

Aufgrund der Garzeit werde ich mich zuerst um den Kürbis kümmern. Genauer gesagt um die Füllung. Hierfür schneide ich den Deckel vom Kürbis ab und kratze innen das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels aus. Den Deckel lege ich beiseite und hebe ihn auf.

Nun schäle ich die große Zwiebel und und putze die Pilze. Beides schneide ich dann fein und brate es in einer in heißem Olivenöl so lange hell und weich an, bis die gesamte entstandene Flüssigkeit weg ist. Nun nehme ich die Mischung von der und lasse sie abkühlen. Das kann man also schon wunderbar vorbereiten.



Kurz vor dem Grillen mische ich den Käse mit Ei, Creme fraiche und der abgekühlten Zwiebel-Pilzmischung und würze alles mit Salz und Pfeffer.



Während der nun für indirekte Hitze vorbereitet und auf 180°C eingeregelt wird, fülle ich den Kürbis abwechselnd mit der Pilzmischung und den Brotwürfeln. Dabei beginne und beende ich die Füllung mit Pilzen. Nun setze ich den Deckel wieder zurück auf den Kürbis und gebe alles für etwa 1 - 1,5 Stunden in den Grill.



Als nächstes koche ich dann die Zwiebelmarmelade. Hierfür schäle ich die roten Zwiebel und schneide sie in Streifen. Jetzt lasse ich Öl in einem heiß werden und dünste die Zwiebeln darin glasig an.



Jetzt gebe ich Zucker, Salz und Rotweinessig hinzu, reduziere die Hitze und lasse alles zugedeckt für etwa 30 Minuten schmoren. Wer möchte, kann hier noch eine Chili hacken und dazu geben. Diese sorgt noch für etwas schärfe in der Marmelade.



Als nächstes bereite ich den vor. Ich werde die Steaks heute auf dem Anzündkamin anrösten und im neben dem Kürbis ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 54°C haben. Hierfür fülle ich den AZK bis etwa zur Hälfte mit Kohle, zünde ihn an und lege einen kleinen auf ihn.



Ist das getan, salze ich die Steaks auf beiden Seiten und lasse sie ziehen, bis der AZK heiß ist. Nun kommt das Fleisch nach und nach auf den , bis feine Röstaromen entstanden sind. Anschließend gebe ich es wie gesagt indirekt in den Pelletgrill zum Kürbis. Das anknuspern der Steaks dauert etwa 45 Sekunden pro Seite und im Pelletgrill werden sie etwa 12 - 15 Minuten bis zur gewünschten Reife brauchen.



Nun muss nur noch angerichtet werden. Die Steaks ich in Scheiben. Dann halbiere ich die Ciabattas, bestreiche die Unterseite mit der Zwiebelmarmelade, verteile darauf die Steakscheiben, bestreiche die Oberseite des Brotes mit und schon ist das Sandwich fertig. Den Kürbis schneide ich in Spalten und serviere ihn mit dem Sandwich.





Das ist ein phantastisches Herbstrezept und harmoniert wunderbar miteinander. Ich kann es nur jedem empfehlen, dass mal nachzumachen.

Euer Andy