

# 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]

---

# Allgäuer Spinatspätzle aus dem Dutch Oven mit Schweinefilet

## Zutaten:

- 3 Schweinefilet
- 500 g Mehl
- 300 g frischen Spinat
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 geriebene Muskatnuss
- 300 g Gruyere Käse
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 300 g Champignons frisch
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 1,5 EL grüne Pesto
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat
- Kräutersenf
- Bacon-Scheiben

## Zubereitung:

- Als erstes blanchiere ich den Spinat für etwa 5 Minuten in kochendem Wasser, tropfe ihn ab und püriere ihn zu einem Spinatbrei. In einer Schüssel wird nun aus diesem Brei, Mehl, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mit Hilfe des Handrührgerätes der Spätzleteig hergestellt.
- Jetzt bringe ich einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen und reibe mit dem Spätzlehobel diesen Teig in das Wasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind diese fertig und können abgeschöpft werden. Das wiederhole ich solange, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Wenn man die fertigen Spätzle nicht sofort weiter verarbeitet, sollte man jetzt etwas Butter untermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

- Als nächstes schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Pilze in Scheiben und reibe den Gruyere Käse. Somit sind die Vorbereitungen für die Spinatspätzle abgeschlossen und ich kann mich noch schnell um das Schweinefilet kümmern.
- Nachdem dieses pariert wurde, reibe ich es mit Kräutersenf ringsum ein, würze es mit Salz und Pfeffer und wickle es in die Bacon-Scheiben.
- Nun geht es endlich an den Grill. In diesem glühe ich einen Anzündkamin voll mit Briketts vor und richte mir eine direkte Zone ein. Über dieser Zone heize ich mir meine Gusspfanne vor.
- Sobald diese heiß ist, gebe ich etwas Olivenöl in sie und brate meine Schweinefilets rundherum scharf an. Sollte man nur über einen Grill verfügen, heizt man jetzt einen weiteren Anzündkamin mit Briketts vor.
- Mit diesen Briketts heizt man sich seinen Dutch Oven vor. Ich verwende hier die K8 von Petromax.
- Sobald dann die Filets angebraten sind, regelt man den Grill, oder wie ich den Holzbackofen, bei etwa 150°C ein. Bei dieser Temperatur werde ich die Schweinefilets noch etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann sind diese wunderbar saftig und fertig.
- Wenn nun der Dutch Oven heiß ist, gebe ich auch in diesen etwas Olivenöl und dünste darin die Zwiebeln an. Sobald diese weich sind gebe ich etwa 3 EL Mehl in den Dutch Oven und mache mir so eine sog. Mehlschitze.
- Jetzt sollte es einigermaßen schnell gehen, sonst wird das Mehl braun. Wenn es sich mit dem Fett im Dutch Oven verbunden hat, lösche ich alles mit dem Gemüsefond, Weißwein und der Sahne ab. Das alles muss jetzt stark gerührt werden, sonst entstehen Klumpen durch das Mehl. Sobald der Dopfinhalt nun aufkocht, reagiert das Mehl mit den Flüssigkeiten und dickt etwas an.
- Nun würze ich alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer und gebe den geriebenen Käse dazu. Sobald dieser geschmolzen ist, kommen noch die Pilze und endlich auch die Spätzle dazu. Das alles wird noch ordentlich vermischt und etwa 10 - 15 Minuten geköchelt, dann ist alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Andy