

# 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, schau 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 vermische 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]

---

# Gegrillter Schinken im Brotteig

## Zutaten:

- 5 kg Schinken vom bunten Bentheimer
- 4 Kakis
- 1 Limette
- 1 Gurke
- 2 Chilis
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Knoblauchzehen
- etwas Ahornsirup oder Honig
- 900 g Roggenmehl, Type 1150
- 450 g Weizenmehl
- 600 g Sauerteig
- 800 ml Wasser
- 32 g Hefe
- 2 EL Honig
- 4 TL Salz

## Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem phänomenal leckerem Rezept. Mit diesem Schinken habe ich mir einen kleinen Traum erfüllt. Das wollte ich schon immer mal auf dem Grill machen.

Der Schinken für ein solches Gericht muss auf jeden Fall schon mal gepökelt und leicht geräuchert sein. Der Schinken im Video wurde extra von einem Zuschauer für uns gemacht (Dafür nochmal meinen herzlichsten Dank nach Püttlingen!). Aber jeder Metzger sollte so einen Schinken verkaufen oder zumindest erstellen können. Fragt doch einfach mal bei eurem Fleischer nach.

So, genug geschrieben. Jetzt legen wir los. Zuerst stellt ihr aus Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Hefe, Honig und Salz einen Sauerteig-Brotteig her. Berechnet das so, dass ihr auf eine Gesamtmenge von 2,5 kg kommt. Diesen Teig lasst ihr mindestens 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen.

Nach ablaufen dieser Ruhephase geht es auch endlich mit dem Schinken los. Dieser ist, wie schon geschrieben, gewürzt und gepökelt. Das bedeutet, ich verwende ihn so wie er ist und würze nicht nach. Nun rolle ich den Teig großflächig aus, sodass ich den Schinken damit im Ganzen einpacken kann. Sollte noch irgendwo ein Stück vom Schinken zu sehen sein, dann mache ich dieses auch noch mit Teig zu. Worauf ich beim einpacken achte ist, den Schinken erst einmal auf den "Kopf" in den ausgerollten Teig zu legen. Somit ist später im Grill eine schöne und durchgehende Fläche oben. Außerdem pinsel ich die Stoßflächen mit Wasser ein, damit der Teig sich dort schön verschließt.

Nun lege ich unseren Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und heize mir den Grill an. Natürlich könnt ihr statt dem Blech auch einen Pizzastein verwenden. Den Grill regel ich zunächst bei etwa 200°C ein und schaffe einen indirekten Grillbereich. In der ersten Phase des grillens soll sich durch die hohe Temperatur gleich eine schöne Brotkruste bilden. Bevor der Schinken in den Grill wandert, bepinsle ich nun auch noch die Oberseite mit Wasser. Und jetzt ist es endlich soweit. Der Grill läuft stabil, der Schinken ist vorbereitet, dann ab damit in die Garkammer. Die ersten 30 Minuten lasse ich die Temperatur bei 200°C danach verringere ich sie auf 160°C. Wie schon geschrieben soll sich in der ersten Grillphase eine Kruste auf dem Brot bilden, dann aber muss die Temperatur verringert werden, dass der Schinken nicht austrocknet. So bleibt alles ungefähr für die nächsten 3 Stunden oder bis zu einer Kerntemperatur von 74°C im Grill.

In dieser Zeit kümmern wir uns um die Kaki-Salsa. Diese ist mehr als nur einfach herzustellen. Dafür werden die Kakis und Salatgurken geschält und klein gewürfelt. Bei der Gurke werde ich außerdem das Kerngehäuse entfernen, dass



die Salsa nicht zu flüssig wird. Jetzt noch schnell die Chilis und Zwiebeln fein hacken und schon sind wir fertig. Diese Zutaten werden jetzt alle mit einem Schuss Öl, mit dem Abrieb einer und dem Saft einer halben Limette gründlich in einer Schüssel vermischt.

Nun beginnt die gemütlich Zeit, dass warten auf unser Essen. Übrigens werden wir nur einen auf Waldfrüchten basierenden Salat dazu machen. Das passt hervorragend und die Beilage ist ja schon um den Schinken herum im Grill, dass feine Brot. In der letzten Stunde der Grillzeit wird unser Brotlaib noch alle 10 - 15 Minuten mit einer "Marinade" aus Olivenöl, Knoblauch und Ahornsirup bestrichen. Das sorgt noch für den letzten pfiff. Diese Marinade haben wir wirklich nur frei Schnauze im Mixer erstellt. Also verwendet von allem so viel, wie euch schmeckt.

Ist dann alles fertig, muss der Schinken samt Brotlaib einfach nur noch in Scheiben geschnitten werden und schon können wir essen.

Ich hoffe sehr, dass euch dieses Rezept genau so gut gefällt wie mir. Macht es einfach mal nach, es wird sich auf jeden Fall lohnen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:31]

---

# Gegrillter Camembert mit Chorizo-Mango-Jam und Roastbeef

## Zutaten:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 200 g Chorizo

- 7 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 brauner Zucker
- 1/2 Cup Ahornsirup
- 1 Cup Balsamicoessig
- 2 Camembert
- 2 Chilis

## Zubereitung:

1. Beginnen wir mit der Chorizo-Jam. Im ersten Schritt werden wir die Chorizo in einem Topf ähnlich wie Bacon auslassen. Dafür werde ich die Chorizo schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Ist das geschehen, gebe ich diese Würfel in den Topf und stelle diesen bei etwa halber Stufe auf den . Dadurch wird jetzt nach und nach das in der Wurst enthaltene Fett "schmelzen" und austreten. Dieser Vorgang dauert mindestens 20 Minuten.
2. Jetzt schütte ich den Topfinhalt durch einen . Die Würfel fange ich in diesem Sieb auf und das Fett in einer darunter stehenden Schüssel. Dieses Fett wird später noch benötigt, also nicht wegschütten. 3 -4 EL des Fetts gebe ich direkt wieder in den Topf. Darin werden jetzt die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und der gehackte Knoblauch einige Minuten angebraten.
3. Sind die Zwiebeln weich, werden sie karamellisiert. Das bedeutet nichts anderes, als das ich den braunen Zucker und das in den Topf gebe und zum schmelzen bringe. Dabei wird immer wieder etwas umgerührt. Achtet darauf, dass nix anbrennt.
4. Nach kurzer Zeit gebe ich den Balsamicoessig mit in den Topf und lasse alles 1-2 Minuten aufkochen. Nachdem ich alles 15 Minuten geköchelt habe, gebe ich die mittlerweile in Würfel geschnittene Mango und die Chorizowürfel zurück in den Topf und lasse das alles noch einmal für etwa 20 Minuten köcheln.
5. Danach ist unsere Jam fast fertig. Sie muss nur noch werden und kann dann eigentlich schon genossen werden. Aber unser Rezept geht ja noch weiter.
6. Jetzt gehts endlich ans Fleisch. Das Stück Roastbeef muss in einzelne Steaks geschnitten werden. Dabei halte ich mich an die 2-Finger-Regel.

Ein ordentliches Steak ist 2-Finger dick. Auf diese Steaks streiche ich nun etwas von dem Chorizofett. Außerdem werde ich die Steaks rückwärts grillen und dabei leicht smoken. Das bedeutet, das Fleisch wird erst vorgegart und zuletzt stark angegrillt damit es ein paar Röstaromen bekommt.

7. Dafür heize ich mir meinen Pelletgrill auf 86 - 100°C vor. Natürlich geht das auch in jedem anderen Grill der über einen Deckel verfügt. Richtet in diesen nur einfach eine indirekte Zone (eine Zone in der das Fleisch nicht über der Kohle liegen muss) ein und bereitet ein paar vor.
8. Ist der Grill stabil auf seiner Temperatur, lege ich das Fleisch auf und verkable dieses mit einem . Dadurch lässt sich der Gargrad absolut genau steuern und ablesen. Vergesst nur die Räucherchips jetzt nicht. So im Grill liegend lasse ich das Fleisch jetzt auf eine Kerntemperatur von etwa 42°C kommen. Natürlich ist das noch recht niedrig, aber wie gesagt kommt es nochmal in den Grill und wird dort unter sehr hoher Hitze weiter gegrillt. Bei 42°C nehme ich das Fleisch also erst einmal vom Grill.
9. Nun kommt die Chorizo-Jam wieder ins Spiel. Diese wird auf die 2 Camembert gestrichen und das nicht zu knapp. Die Schicht darf ruhig 5-10 mm betragen. Obendrauf gebe ich noch ein paar in Ringe geschnittene Chilis. So kommen die Käselaike auf eine , damit uns der Käse im Grill nicht durch den Rost läuft.
10. Den Grill heize ich nun auf 200°C hoch und gebe dann den Käse in den indirekten Bereich hinein. Gleichzeitig bereite ich meinen , den Pizza-Pellet-Outdoor-Ofen, für die Steaks vor. Habt ihr nur einen Grill, oder wollt nur den einen verwenden, dann ist das kein Problem. Die Steaks werden dann einfach über der direkten Zone im Grill fertig gegart und angegrillt. Wir nehmen einfach noch nen anderen her. Der Uuni erreicht Temperaturen von 500°C und eignet sich nicht ausschließlich für Pizza oder Flammkuchen. Für Steaks stelle ich einfach eine in den Garraum des Uuni und heize diese vor.
11. Dann gebe ich die Steaks von jeder Seite für etwa 45 - 60 Sekunden in den Pelletofen und schon sind sie fertig (64°C Kerntemperatur) und haben eine schöne Kruste. Aber wie gesagt, dass geht natürlich auf in dem Grill, in welchem der Käse im Moment liegt. Apropos, dieser ist nach etwa 15 Minuten auch fertig. Beim Camembert geht es ja nur darum, dass die Jam wieder heiß und der Käse im Inneren weich wird.
12. Tja, nun ist alles fertig und kann gegessen werden. Für die Steaks

empfiehlt es sich, noch etwas oder einfach nur Pfeffer und Salz zu verwenden.

Viel Spaß beim nachgrillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:24]

---

# 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]

---

# Grillschinken mit Honig-Bier-

# Glasuren

## 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 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" rel="nofollow">Amazon.de Widgets</A>

## 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, sonder 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

## Uruguayanisches 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