

# Flanksteakrolle mit Tomaten-Ananas-Salsa

## Zutaten:

- 2 Flanksteaks zu je 1 kg
- 1 Paprikaschote
- ca. 7 große Champignons
- 3 Kugeln Mozzarella
- 1 Ananas
- 2 Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Mangochutney
- Küchenkräuter (Dill, Petersilie, Koriander, Schnittlauch)

## Zubereitung:

Da die Salsa natürlich etwas durchziehen soll, bereite ich diese gleich mal als erstes zu. Dafür hacke ich die Küchenkräuter ganz fein und gebe sie in eine Schüssel. Und dann geht das große Schneiden los. Die Frühlingszwiebeln schneide ich in dünne Ringe, die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel. Bei den Tomaten lasse ich heute das Kerngehäuse drin, da ich die Flüssigkeit aus den Tomaten benötige. Nun kommt alles zu den Kräutern in die Schüssel.

Jetzt fehlt noch die Ananas. Diese brauche ich auch in kleinen Würfeln. Also auf gehts. Ich schneide mir eine Hälfte der Ananas ab, schäle sie und schneide daraus die Würfel. Die andere Hälfte versuche ich auszuhölen. Diese fungiert später als "Schüssel" für die Salsa. Dabei achte ich natürlich auch darauf, dass der Strunk intakt bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten.

Sind dann die Ananaswürfel auch in der Schüssel, würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer, Chiopottle Chili Pulver und dem Mangochutney, vermische alles gründlich und schon ist die Salsa fertig. Die kann jetzt gekühlt durchziehen und ihren

wunderbaren Geschmack entfalten.

Im nächsten Schritt geht es um die Füllung der Steakrollen. Und für genau diese benötige ich nun die Pilze, den Mozzarella und die Paprika. Diese Zutaten werden alle in ganz feine Streifen geschnitten und beiseite gestellt.

Jetzt wird es allerdings etwas schwieriger. Es geht endlich ums Fleisch. Das Flanksteak ist ja ohnehin schon ein recht dünnes Stück Fleisch, aber das reicht heute noch nicht. Das Steak muss noch aufgeschnitten werden. Dafür lege ich es vor mich auf ein Brett und schneide es der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, aber auf keinen Fall durch. Es soll einfach der sog. Schmetterlingsschnitt gesetzt werden, damit ich das Fleisch aufklappen und schön füllen kann. Ist das getan, würze ich die aufgeklappte Innenseite mit der Gewürzmischung (Im Video ist es der PitPowder Beef von Ankerkraut) und fülle es mit den vorbereiteten Zutaten. Achtet dabei darauf, dass der Rand ungefähr 1-2 cm frei bleibt, dann fällt beim einrollen auch nichts heraus.

Einrollen ist das Stichwort, das muss ich jetzt machen. Dabei achte ich darauf, dass ich das Steak quer zur Fleischfaser stramm einrolle, so lässt es sich später wunderbar gegen die Faser schneiden. Nun binde ich die Steakrollen mit Küchengarn stramm zu und schon sind wir fertig für den Grill.

Und den muss ich jetzt vorbereiten. Zuerst glühe ich einen ganzen Anzündkamin gefüllt mit Briketts vor und richte mir dann eine 50/50 Glutzone im Kugelgrill ein. Das bedeutet, die ganze Kohle kommt in meinem Fall nach links in den Grill, rechts ist keine Kohle. Nun lasse ich den Grill auf etwa 250°C vorheizen und grille mir dann meine Flanksteakrolle scharf über direkter Hitze für etwa 3 Minuten je Seite an und verpasse ihr somit ein paar Röstaromen. Ist dies rundherum geschehen, lege ich das Fleisch in die indirekte Zone und schließe den Deckel des Kugelgrills. Natürlich verwende ich einen Kerntemperaturfühler um den perfekten Garpunkt zu treffen. Dieser liegt heute bei 54°C.

Ungefähr 30 Minuten nach dem ersten angrillen ist unsere Steakrolle dann fertig. Nun nur noch schnell die Salsa in die eine Ananashälfte geben, ein paar schöne Scheiben von der Steakrolle schneiden und schon können wir dieses Highlight genießen. Bei uns gab es noch Honig-Kürbisschälchen dazu. Dieses Rezept findet ihr natürlich im Rezeptvideo.

Viel Spaß beim nachgrillen, lasst es euch schmecken!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:35]

---

# Bulgogi Reisburger

## Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (Steakfleisch)
- 4 Möhren
- 3 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 ml Sojasauce
- 6 EL brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Nashi-Birne
- 2 Spritzer
- 2 Spritzer Reisessig
- Etwas Chilipulver
- 500 g Sushireis
- 4 EL Zucker
- etwas Salz

## Zubereitung:

1. Als erstes werde ich am Vormittag das Fleisch schneiden. Ich verwende Roundsteak. Dieses schneide ich in etwa 2 cm breite, 3 mm dicke und etwa 5 cm lange Streifen. Diese Steakstreifen gebe ich nun in eine Schüssel.
2. Nun schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Möhren in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und gebe alles zu dem Fleisch in die Schüssel.

3. Als nächstes schäle ich den Knoblauch, gebe ihn mit der Birne in ein hohes Gefäß und püriere alles bis ein fruchtiger "Knoblauchbrei" entsteht. In diesen Brei gebe ich noch die Sojasauce, den Zucker, etwas Sesamöl, den Reissessig und den Sake. Das alles vermische ich nun gründlich und gebe es über das Fleisch.
4. Dieses darf nun im Kühlschrank für mehrere Stunden marinieren.
5. Am Nachmittag wasche ich den Sushireis so oft, bis das Waschwasser klar bleibt und lege ihn dann für etwa 1 Stunde in klares Wasser zum quellen. Das sorgt dafür, dass er später nach dem kochen noch etwas klebriger ist.
6. Jetzt geht es ans kochen. Dafür verwende ich 1 Liter Wasser auf 500 g Sushireis. Den Reis gebe ich dafür in das kalte Wasser und stelle ihn auf das . Dort lasse ich ihn nach Packungsanweisung kochen, bis er weich ist. Während der Reis am kochen ist, starte ich den . Hier verwende ich den großen Weber-Kamin und fülle ihn etwas mehr als die Hälfte mit Briketts.
7. Nach dem Ende der Kochzeit nehme ich den Reis vom Seitenkocher, schütte überschüssiges Wasser ab und erstelle mir noch aus 6EL Reissessig, 4EL Zucker und 2 TL Salz eine Reissauce für den Sushireis. Diese erhitze ich auf dem Seitenkocher, bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Ist das geschehen vermische ich einfach die Sauce mit dem Reis.
8. Ist das alles geschehen, bereite ich den Grill für direkte und hohe Hitze vor. Dafür gebe ich den vorgeglühten Anzündkamin mittig in den Kugelgrill, lege den Grillrost darüber und heize mir die darüber vor.
9. Ist diese richtig heiß, kommt das marinierte Fleisch samt Gemüse und Marinade hinein und wird scharf angebraten. Aufgrund der geringen Dicke der Fleischstreifen, dauert das nur wenige Minuten.
10. Während das Fleisch in der Pfanne gart, forme ich mit den Händen aus dem Sushireis Burger-Buns. Dafür nehme ich eine Hand voll mit Reis und drehen mir diesen in den Handflächen zu runden Bällen. Diese drücke ich nur noch platt und schon ist der Reis in einer Art Semmelform. Jetzt schneide ich diesen "Semmel" noch mit einem nassen Messer in der Mitte auseinander und schon kann angerichtet werden.
11. Dafür gebe ich auf die Unterseite des Reis-Buns ein Salatblatt, belege dieses mit dem Fleisch aus unserer Gußpfanne, dekoriere alles mit dünnen Frühlingszwiebelringen und bedecke alles mit dem Reis-Bun-Deckel.

Und schon kann gegessen werden. Meine Gäste und ich waren wirklich positiv überrascht. Diese koreanische Spezialität hat was und macht auch als Burger richtig Spaß. Zugegeben ist es schon einiges an Arbeit, diese lohnt sich aber absolut.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:12]

---

# Mit Seelachs gefüllte Paprika

## Zutaten:

- 500 g Seelachs
- 6 Paprikaschoten
- 2 Scheiben Toastbrot
- frischer Thymian
- 100 g Hartkäse (queso manchego)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Lemon Curd
- 4 EL Martini
- Olivenöl
- Milch
- Mohn Amour von Knödelkult

## Zubereitung:

- Bevor ich mit den Paprikaschoten anfangen kann, muss ich das Toastbrot entrinden und in lauwarmer Milch einweichen.
- Aber jetzt kann es losgehen. Ich schneide den Seelachs in grobe Stücke

von etwa 2 cm x 2 cm. Diese Stücke gebe ich in eine Schüssel. In dieser Schüssel beträufel ich den Fisch mit 2 EL Martini.

- Als nächstes schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen, zupfe die Blättchen vom Thymian und gebe beides ebenfalls zum Seelachs in die Schüssel.
- Jetzt drücke ich das Toastbrot aus und gebe diesen "Toastbrei" auch zu dem Fisch. Außerdem reibe ich noch den Käse und verkläpper die beiden Eier.
- Nun vermische ich alle Zutaten gründlich miteinander und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver ab. Die Füllung ist somit fertig.
- Weiter geht es dann mit den Paprikaschoten. Diese werden alle halbiert und entkernt. Dabei achte ich darauf, dass zwar das Kerngehäuse entfernt wird, aber der Strunk noch an der Paprika bleibt. Er dient später dazu, dass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt kommt die Füllung in die Paprikaschotenhälften und diese lege ich wiederum nebeneinander in einen Edelstahlbräter
- Als nächstes bereite ich den Grill vor. Diesen regel ich bei 190°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir eine indirekte Grillzone. In dieser indirekten Grillzone lasse ich dann die Paprikas im Edelstahlbräter für etwa 45 Minuten grillen.
- Während der Grillzeit erstelle ich noch schnell ein Topping. Dafür vermische ich 2 EL Lemon Curd (meines war selbstgemacht, gibt es aber auch zu kaufen), 2 EL Marini und 2 EL Olivenöl. Diese Mischung gebe ich zuletzt noch über die fertigen Paprikaschoten und dann kann schon gegessen werden. Ich servierte alles mit gegrillten Semmel-Mohn-Knödelscheiben (Mohn Amour von [www.knoedelkult.de](http://www.knoedelkult.de)).

Und nun viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

P.S.: Zutaten für das Lemon Curd sind:

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 15 g Mehl

- 2 Eier

[amd-yrecipe-recipe:7]

---

# Burnt Ends

## Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- Gewürzmischung nach Wahl (Im Video ist es Pull that Piggy von Ankerkraut)
- Olivenöl
- 6 EL BBQUE Hog Sauce
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 kg Kartoffeln
- 6 EL grobes Meersalz
- 2 Chicoree
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Essig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken in etwa 3-4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu gebe ich etwas Olivenöl und eine Gewürzmischung und vermische alles gründlich. Jetzt kommen die marinierten Fleischwürfel für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und

dürfen dort durchziehen.

- Während dieser zwei Stunden bereite ich den Grill vor. Ich verwende meinen Weber Kugelgrill. Diesen regle ich bei 120°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir einen indirekten Grillbereich, indem ich die Kohlen nur am Rand anordne.
- Läuft der Grill stabil bei 120°C lege ich das marinierte Fleisch in diesen indirekten Grillbereich einfach auf den Grillrost. Jetzt kommt nur noch etwas auf die Glut und schon kann ich den Grill verschließen. So eingerichtet lasse ich die Fleischwürfel nun 1 Stunde räuchern.
- Während dieser Räucherphase bereite ich die Flüssigmarinade für die Burnt Ends vor. Dafür verwende ich einen Edelstahlbräter, einen sogenannten GN Behälter. In diesem vermische ich den Braunen Zucker, die Hog Sauce, das Ahornsirup und die Sriracha Sauce miteinander.
- Nach Ablauf der Räucherphase gebe ich nun die Fleischwürfel in den Bräter zu der Marinade und vermische alles erneut sehr gründlich miteinander. Während ich nun den Grill durch öffnen der Lüftungsschlitze auf 150°C hochheize, wird der Bräter mit Alufolie dicht verschlossen, um die Dämpfphase im Grill zu ermöglichen. Liegen die 150°C an, gebe ich alles dicht verschlossen für eine weitere Stunde zurück in den indirekten Bereich des Grills und schliesse den Deckel.
- Nun ist es an der Zeit, die Beilagen zuzubereiten. Diese halte ich auch heute wieder sehr einfach. Es gibt Papas Arugadas, also kanadische Salzkartoffeln. Für diese gebe ich die Kartoffeln gewaschen und ungeschält in einen Topf mit Wasser, gebe die 6 EL Meersalz dazu und lasse alles solange kochen, bis das Wasser verdampft ist und die Kartoffeln mit einer feinen, weißen Salzsicht bedeckt sind. Das dauert etwa 25 Minuten.
- 15 Minuten vor Schluß schneide ich noch den Chicoree in Hälften, bestreiche die Schnittflächen mit Olivenöl und grille diesen über der direkten Zone im Grill mit an. Aber Vorsicht, der Salat verbrennt ziemlich schnell.
- Nun muss ich nur noch das Dressing vorbereiten. Dafür gebe ich das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Shaker und vermische dort alles miteinander. Ihr könnt natürlich auch alles in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab miteinander vermischen.
- Jetzt wird nur noch angerichtet und genossen.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf [www.bbque.de](http://www.bbque.de) in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog [www.maze-bbq.de](http://www.maze-bbq.de) verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:8]

---

# Gefüllter Schweinebauch mit gegrilltem Knödel

## Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch
- Rub eurer Wahl (hier BBQUE Bavarian Style Rub)
- etwas Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 4 Brezen
- 4 Semmeln
- 1 Zwiebel
- 1 große Tasse Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Muskat
- 1 Pack TK-Bohnen
- 300 g Baconwürfel
- Butter

## Zubereitung:

- Da ich das nicht vom Metzger machen lies, werde ich zuerst einmal den Schweinebauch auslösen (Knochen entfernen) und parieren. Dann

schneide ich zwischen die Schwarte und das Fleisch von einer Seite her eine Tasche, die ich füllen kann.

- Das Innere dieser Tasche sowie die Fleischseite werden nun mit einer Gewürzmischung eurer Wahl gewürzt und ordentlich eingerieben. Dann steche ich mit einem spitzen Messer die Schwarte mehrmals ein, salze sie und bestreiche alles noch mit etwas Apfelessig.
- So gewürzt und vorbereitet kommt der Schweinebauch nun über Nacht in den Kühlschrank.
- Am nächsten Tag gebe ich die in Würfel geschnittenen Brezen und Semmeln in eine Schüssel, gieße die lauwarme Milch darüber, vermische alles und lasse es etwa 15 Minuten durchweichen. So werden aus den altbackenen Semmeln und Brezen wieder eine weiche Masse, die wir zu den Knödeln machen werden.
- Nun gebe ich noch die restlichen Zutaten (gewürfelte Zwiebel, gehackte Petersilie, 2 Eier und etwas frisch geriebener Muskat) mit in die Schüssel und vermische es zu einem schönen Knödelteig. Sollte er noch zu trocken sein, werde ich einfach noch etwas Milch nachgießen. Ist er zu flüssig, kann mit Semmelbröseln angedickt werden.
- Diesen Knödelteig gebe ich nun in die Tasche des Schweinebauchs. Diese kann ruhig prall gefüllt sein. Unter Umständen kann man die Öffnung noch mit ein paar Zahnstochern verschließen. Die Knödelmasse darf auf jeden Fall zu sehen sein. Den restlichen Teig werde ich später wie normale Semmelknödel formen und im Salzwasser kochen. Diese können dann entweder aus dem heißen Wasser serviert oder abgekühlt, in Scheiben geschnitten und ebenfalls gegrillt werden.
- Jetzt ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen richte ich indirekt ein und heize ihn auf eine Garraumtemperatur von 160°C vor.
- Ist diese Temperatur stabil erreicht, lege ich den Schweinebauch in den indirekten Bereich und verkable ihn zur Sicherheit mit einem Kerntemperaturfühler. Dann lasse ich ihn für etwa 1,5 Stunden indirekt garen. Natürlich kann an dieser Stelle auch noch mit Chunks oder Holzspänen gearbeitet werden, um den Schweinebauch zu räuchern. Darauf habe ich aber heute verzichtet.
- Während der 1,5 Std. kümmere ich mich wie vorhin schon erwähnt um die restlichen Knödel. Ich entschied mich für die zweite Variante, habe sie also gegrillt. Ich wollte sie im Video schließlich mit den Semmelknödeln von Knödelkult aus dem Glas vergleichen. Der Knödel von Knödelkult ist

übrigens auch sehr lecker. Macht euch einfach selbst ein Bild davon:  
[www.knoedelkult.de](http://www.knoedelkult.de)

- Bleibt nur noch die Gemüsebeilage. Da gibt es heute Speckbohnen aus der Pfanne. Ob ihr die jetzt auf dem Herd oder in einem Dutch Oven macht, bleibt da natürlich euch selbst überlassen.
- Für die Speckbohnen gebe ich etwas Butter in eine Pfanne, schmelze diesen und brate darin die Baconwürfel an. Nach einigen Minuten gebe ich die Prinzessbohnen dazu, würze alles mit Salz und Pfeffer ab, lasse es einige Minuten in der Pfanne braten und fertig ist eine phantastische Beilage.
- Kurz vor Schluss der Grillzeit, gebe ich die Knödelscheiben noch über die direkte Hitze und grille sie an. Ist bei eurem Schweinebauch die Schwarte nicht aufgepoppt, kümmert ihr euch an dieser Stelle darum. Geht einfach mit einer Lötlampe, einem Heißluftföhn, einem Bunsenbrenner oder ähnlichem über die Haut. Innerhalb kürzester Zeit sollte diese aufpoppen. Aber Vorsicht! Der Grat zwischen aufgepoppt und verbrannt ist hierbei sehr klein.
- Nach etwa 1,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 75°C ist nun alles fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf [www.bbque.de](http://www.bbque.de) in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog [www.maze-bbq.de](http://www.maze-bbq.de) verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:9]

---

## **Iberico Secreto mit Chimichurri**

## Zutaten:

- 1 Iberico Secreto
- Olivenöl
- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Oregano
- 1 kleine Zwiebel
- 1 rote Paprika
- Salz und Pfeffer
- Zitronensaft
- 300 g Champignons
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 3 große Kartoffeln
- Pommegewürz

## Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich die Petersilie, die Zwiebel, den Knoblauch und den Oregano fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Dann gieße ich großzügig Olivenöl zu den Kräutern, so dass alles im Öl schwimmt und schmecke es mit Salz und Pfeffer ab.
3. Während der Grill vorheizt, lege ich die Paprika schon mal direkt in die heißen Kohlen. Keine Angst, sie wird zwar außen total schwarz, im inneren aber bleibt sie saftig und entwickelt ein phantastisches Aroma.
4. Wenn die Paprika dann ringsum schwarz ist, nehme ich sie aus der Glut, schäle sie und schneide sie in kleine Würfel. Diese Würfel kommen zu den Kräutern in die Schüssel.
5. Zum Schluß werde ich das Chimichurri noch mit Zitronensaft abschmecken.
6. Nun ist es an der Zeit, dass ich mich um die Pilze kümmere. Diese bleiben im ganzen un werden nur geputzt. Während ich eine weitere Zwiebel in Würfelchen hacke, lasse ich eine Pfanne über der Kohle auf dem Rost heiß werden.
7. In dieser Pfanne brate ich mir die Zwiebeln und den Rosmarin in Olivenöl an und gebe nach kurzer Zeit die Pilze hinzu. Diese sollen nur noch weich und heiß werden.

8. Als nächstes schneide ich mir die Kartoffeln und die Süßkartoffel in Pommesschnitzen und gebe diese für die nächsten 15 Minuten bei etwa 150°C in die Friteuse.
9. Zum Schluß kommt nur noch das Fleisch. Dieses kommt ohne Gewürze auf einen Gußrost über der heißen Kohle und wird dort jeweils etwa 2 Minuten von beiden Seiten scharf angegrillt. Dann ziehe ich mir das Fleisch in die Pfanne über die Pilze und lasse es in der indirekten Zone des Grills auf eine Kerntemperatur von ungefähr 70°C fertig garen.

Wenn alles richtig getimet wurde, ist es gleichzeitig fertig. Nun noch das Fleisch in Tranchen schneiden, mit der Chimichurri überträufeln, die Pommes würzen und alles mit den Pilzen servieren. Viel Spaß beim Nachmachen und probieren,

Euer Andy

---

## **Börek vom Grill mit Grillgemüse und Joghurtsauce**

Da ich total auf die phantastische türkische Küche stehe, bin ich froh, euch dieses Rezept präsentieren zu können. Heut gibts Börek! Was ihr dafür braucht und wie das geht, zeig ich euch. Viel Spaß!

### **Zutaten Börek:**

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 3 gehackte Tomaten
- 1/2 EL Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- 1,5 Knollen Knoblauch

- 3 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 scharfe Peperoni
- 1 fertigen Yufka Teig

**<A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fd0d01c4f-7179-47a9-a683-2fb07c24edc6&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets</A>**

### **Zutaten Joghurtsauce:**

- 500 ml Joghurt natur
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 EL Piment
- 1/2 Knolle Knoblauch
- 1/2 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl

### **Zutaten Gemüse:**

- 3 Tomaten
- 1 kg Paprika
- 400 g Pilze
- 1 Aubergine
- 3 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

1. Zuerst stelle ich die Joghurtsauce her. Dafür reibe ich die geschälte Zwiebel, presse die Knoblauchzehen und vermische alles mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel. Nach dem abschmecken kann die Sauce in den Kühlschrank und dort noch richtig schön durchziehen.

2. Dann gebe ich das Hackfleisch und die Gewürze in eine Schüssel, hacke die Peperoni, die Tomaten, die Petersilie, den Thymian, reibe die restlichen Zwiebeln und presse den restlichen Knoblauch. Jetzt wird alles zu dem Hackfleisch in die Schüssel gegeben und sorgfältig vermengt.
3. Nun lege ich den fertigen Yufka Teig auf ein Brett und breite ihn vor mir aus. Jetzt nehme ich etwa 3 Blätter des Teiges und fülle das mittlere Drittel mit der Hälfte der Hackfleischmasse, klappe die enden zu und rolle alles fest zusammen. Das Ganze wiederhole ich mit dem restlichen Hackfleisch und Yufka Teig.
4. Jetzt muss nur noch das Gemüse grob in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt werden.
5. Dann gehts endlich raus an den Grill. Diesen regle ich für 200°C indirekte Hitze ein.
6. Sind diese 200°C erreicht, gebe ich beide Bräter übereinander indirekt in den Grill und lasse sie für 30 Minuten grillen. Dann werden die beiden Bräter getauscht, also der untere kommt nach oben und andersrum.
7. So bleibt alles nochmals 15 Minuten auf dem Grill bevor wir endlich unseren Ausflug in die türkische Küche genießen können.