

Schwäbischer Krautkuchen vom Grill

Zutaten:

Bratwürste nach Wahl

1 Spitzkohl

250 g Mehl

75 ml Wasser

300 ml saure Sahne

5 Eier

125 g Butter

250 g Speckwürfel

Salz und Pfeffer

Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Im ersten Schritt wird aus dem Mehl, dem Wasser, einem Eigelb, 1/2 TL Salz und der Butter ein schöner Teig geknetet. Dieser Teig wird zu einer Kugel geformt, in Klarsichtfolie gepackt und für 45 Minuten im Kühlschrank beiseite gelegt.

Nun schneide ich den Spitzkohl in zwei Hälften, entferne den Strunk und schneide dann alles in feine Streifen. So entsteht unser Kraut für den Kuchen.

Die meiste Arbeit ist somit erledigt und es geht an den Seitenkocher. In einer Gußpfanne von Petromax lasse ich die Speckwürfel aus. Dafür gebe ich sie in die kalte Pfanne und stelle es so auf den voll aufgedrehten Seitenkocher oder das Kochfeld. So verliert der Speck schön langsam sein Fett und wird schön knusprig. Gleichzeitig erhalten wir durch das Fett des Specks eine wunderbar aromatische Grundlage das Kraut schön weich zu dünsten. Ich verwende sehr gerne Spitzkohl, da er meines Erachtens aromatischer und im Magen wesentlich bekömmlicher ist. Ist das Kraut schön weich, wird es nur noch mit 1-2 EL Mehl bestäubt und darf dann erst mal wieder abkühlen. Die Zeit des Abkühlens nutze ich jetzt, um meinen Grill auf 200°C indirekte Hitze vorzubereiten. Da ich in meinem Rezeptvideo den Keramikgrill verwende, erreiche ich das, indem ich die Deflektorsteine über der

Glut einsetze.

Nach Ablauf der 45 Min. Teigruhezeit und nachdem alles vorbereitet ist, wird jetzt der Teig ausgerollt, dass er in die Gußpfanne (hier die FP35 von Petromax) passt. Die Pfanne könnt, müsst ihr aber vorher nicht fetten. Die Ränder werden schön angedrückt und in Form gebracht. Nun vermische ich die saure Sahne mit 3 Eiern und einem zusätzlichen Eigelb in einer Schüssel, würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack. Es empfiehlt sich aber, etwas bayerisch angehauchte Gewürze wie Kümmel, Lorbeer und Wachholder zu verwenden. Selbstverständlich gehen auch fertige Gewürzmischungen.

Diese Mischung vermenge ich nun mit dem erkalteten Kraut und fülle alles in den vorbereiteten Kuchenteig. Jetzt klappe ich die Ränder des Teiges etwas um und gebe die Pfanne bei den vorgeheizten 200°C für etwa 45 Minuten indirekt in den Grill. Sind diese vorbei verteile ich um die Pfanne im Grill nur noch schnell die Bratwürste und grille diese so schön fertig, bis sie eine feine karamellisierte Haut haben und innen schön saftig sind. Hier ist es natürlich überaus hilfreich, wenn man dementsprechend viel Grillfläche hat. Ist das nicht der Fall, kommt ihr nicht umher, einen weiteren Grill für die Würste zu starten.

Jetzt bleibt nur noch eins, essen!. Dafür schneidet man den Kuchen einfach in Stücke und serviert ihn mit den Würsten und etwas Senf auf einem Teller. Ein überaus einfaches Rezept, dass aber extrem lecker ist und das es bei mir schon bald wieder geben wird.

[amd-yrecipe-recipe:73]

Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste

- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken
- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide

3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs’:

Als nächstes kommt der saure Käs’ an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sondern man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des “Schälverhaltens” einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.

Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs’ ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs’ gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frischen Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den

Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpresse, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-/Kohleverteilerung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 - 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten Bereich. Beim Bastard Keramikgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 - 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

Mit Weißwurst gefüllte Frühstücksbreze vom Grill

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pack Hefe
- 50 g flüssige Butter
- 300 ml Milch
- 9 Weißwürste
- 200 g Bergkäse
- 200 g Mozzarella
- 2 Frühlingszwiebeln
- Gartenkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch
- Röstzwiebeln
- Weißwurstsenf

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem doch etwas außergewöhnlichen, aber super leckerem Rezept. Heute gibt es mal ein Frühstück vom Grill. Was genau? Eine mit Weißwürsten gefüllte und mit Käse überbackene Breze vom Grill. Wie wird das gemacht wollt ihr wissen? Auf geht's, ich erkläre es euch.

Zuerst mache ich mir aus dem Mehl, der Hefe, Butter und Milch einen Teig. Dieser sollte dann etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

In dieser Zeit werde ich schnell mal den Grill anheizen. Heute brauche ich 180°C und indirekte Hitze. Verwenden werde ich den , allerdings geht dieses Rezept natürlich auch in ziemlich jedem anderen Grill mit Deckel. Also starte ich nun mit dem meine Kohlen. Natürlich würde es auch ein tun. Sobald die Kohlen glühen,

gebe ich den Rost in den Grill und lege den darauf. Dieser sollte immer gleich mit aufheizen und nicht kühl in den heißen Grill gelegt werden. Außerdem schneide ich noch schnell die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Kräuter fein.

Nachdem der Teig nun 30 Minuten gehen konnte, rolle ich ihn zu einer etwa 1 m langen Teignudel aus und schwinde ihn zu einer Breze. Das Schwierigste ist nun überstanden. Die Teigbreze muss nun auf ein Backpapier gelegt werden und wird dort mit den Händen platt gedrückt. Nun enthäute ich die Weißwürste und gebe sie auf den platten Teig. Des weiteren werde ich den Bergkäse noch gründlich um die Weißwürste verteilen und alles mit Röstzwiebeln bestreuen.

Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, in dem der Teig über die Füllung gezogen und wieder verschlossen wird. Dabei achte ich darauf, dass keine Löcher im Teig entstehen. Die so neu entstandene Riesen-Weißwurst-Breze wird jetzt noch schnell mit dem Mozzarella bestreut und kommt dann samt Backpapier auf den heißen im Grill. Dort bleibt sie dann für die nächsten 30 - 40 Minuten bei geschlossenem Deckel und wird gebacken.

Serviert wird die Breze dann noch bestreut mit den Frühlingszwiebelringen und den Kräutern, mit leckerem und einem kühlen Frühschoppen. Ich sag euch, dass ist grandios. Macht es ruhig mal nach. Ist total einfach aber einfach lecker.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:50]

Der Asia-Bayern-Dog

Zutaten für 10 Stück:

- 10 Weißwürste
- 10 Käse-Laugen-Stangen

- 7 rote Zwiebeln
- 400 g Mirabellen
- 3 Chilis
- 1 Ingwer (ca. 4cm)
- brauner Zucker
- Weißwurstsenf
- 1 Flasche Bier
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1 Bund Dill
- 1 Becher Frischkäse mit Kräuter
- etwas Orangensaft

Zubereitung:

- Zuerst wird alles geschnitten. Die Gurken halbiert man, entfernt mit einem Teelöffel das Kerngehäuse und schneidet die sie in halbe, dünne Scheiben. Das Kerngehäuse wird entfernt, da in diesem der Wasseranteil sehr hoch ist und dieses Wasser den Salat später zu wässrig machen würde. Die Scheiben gibt man dann in eine Schüssel. Dann hackt man den Dill ganz fein und gibt ihn zu den Gurken. Im Anschluss Hackt man die Chilis, den Ingwer und 1 der Zwiebeln ebenfalls klein und gibt alles in eine weitere Schüssel. In die dritte Schüssel schneidet man die restlichen Zwiebeln und diese in halbe Ringe.
- Wenn alles geschnitten ist, stellt man den Salat fertig, damit dieser Zeit hat zu ziehen. Dafür gibt man noch den Becher Frischkäse zu den Gurken und dem Dill, salzt und pfeffert alles und schon ist der Salat fertig. Nur noch kurz sorgfältig durchgemischt und schon kanns weiter gehen.
- Nämlich mit dem Starten der Kohlen. Ich verwende in diesem Rezept einen 3/4 . Wenn dieser durchgeglüht ist, richtet man eine 2-Zonen-Glut im ein und stellt einen (in diesem Fall die) direkt über die Kohlen und lässt ihn aufheizen. Nach etwa 10 Minuten ist es dann soweit. Man kann mit der Herstellung des Chutneys beginnen.
- Dafür gibt man etwas Öl in den Dutch Oven und dünstet die Zwiebel-Chili-Ingwermischung darin leicht an. Noch bevor Röstaromen entstehen gibt man dann die entsteinten Mirabellen mit in den DO und karamellisiert alles mit ungefähr 3-4 EL braunem Zucker. Ist dies geschehen, löscht man

alles mit einem kleinen Schuss Orangensaft ab. Sobald dieser einreduziert ist, kippt man wieder etwas nach. Diesen Vorgang wiederholt man einige Male, bis eine dicke Konsistenz erreicht ist und die Mirabellen weich sind. Das dauert bei voller Hitze etwa 15 Minuten.

- Nun nimmt man den Dutch Oven vom Grill, macht den Deckel zu und stellt ihn beiseite. Der heiße Gußtopf hält das Chutney eine ganze Weile warm. Jetzt stellt man eine auf den Grill. Ebenfalls wieder direkt über die Kohlen und bringt etwas Butter darin zum schmelzen. Darin dünstet man die restlichen Zwiebeln glasig. Dann löscht man alles mit etwa einer halben ab, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt alles solange kochen, bis das Bier wieder fast verkocht und die Zwiebeln schön weich sind.
- Während die Zwiebeln am schmoren sind, mischt man noch etwa 5 EL Weißwurstsenf mit einem kleinen Schuß Bier und schon ist auch die Sauce fertig. Jetzt muss man nur noch die Weißwürste schälen und halbieren.
- Dann kann es endlich losgehen. Sobald die Zwiebeln vom Grill sind, grillt man die Weißwursthälften kräftig an. Auch die Laugenstangen halbiert man und röstet sie leicht auf dem Grill.
- Nun kann man den HotDog zusammenbauen. Dafür werden 2 Weißwursthälften auf den Laugenspitz gelegt, darauf verteilt man etwas Chutney, darüber die Zwiebeln und zuletzt gibt man die Sauce darauf. So einfach ist ein richtig leckerer und vor allem ausgefallener HotDog entstanden. Diesen serviert man dann mit dem feinen Gurkensalat.

[amd-yrecipe-recipe:21]