

# Rotweinburger

## Zutaten:

- 1,4 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Steakgewürz von Jack Daniels
- 1 L Rotwein
- 2 EL brauner Zucker
- 7 Burgerbrötchen
- 7 Scheiben Gouda
- 3 Tomaten
- Rucola
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf mittelscharf
- 6 EL Himbeeressig
- 2 Schalotten
- 2 Paprikaschoten

## Zubereitung:

Für diesen wunderbaren Burger müssen wir, wie der Name schon vermuten lässt, erst einmal ne Flasche Rotwein öffnen. Diesen werde ich zuerst mit dem braunen Zucker in meinem auf dem zum kochen bringen und solange einkochen, bis ein schönes, dickflüssiges Rotweinsirup entsteht. Dadurch ist der Rotweingeschmack absolut komprimiert, dass schmeckt in guten Rindfleisch einfach bombastisch!

Während der Rotwein im Dutch Oven so vor sich hin kocht, ich die zwei Schalotten und die Paprikaschoten richtig fein. Daraus wird heute unsere Burgersauce hergestellt. Die Gemüsewürfelchen mische ich dann in einer Schüssel mit Joghurt, Ketchup, Senf, Himbeeressig und Mayonnaise gründlich durcheinander, würze es mit Salz und Pfeffer, und schon ist die Sauce fertig.

Nach ca. 45 Minuten ist die Rotweinreduktion dann soweit eingekocht und kann nun abkühlen. Würden wir diese Rotweinsauce heiß in unser Hackfleisch geben,

würde dieses direkt anfangen zu garen und das will ich natürlich noch nicht.

Ist dann nun alles soweit, würze ich das Hackfleisch mit der von Jack Daniels und gebe den Rotwein mit in die Schüssel. Das wird jetzt alles solange geknetet, bis sich der Rotwein und das Gewürz schön gleichmäßig verteilt hat und ein homogener Hackfleischteig entsteht. Diesen Teile ich in 7 gleichgroße Teile zu je etwa 200 g und forme daraus meine einzelnen Burgerpattys. Ich mache das mittlerweile gerne von Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine verwenden.

Nun bereite ich den für eine 2-Zonen-Glut vor. Das bedeutet in meinem Fall, ich gebe die vorgeglühten Kohlen aus dem Anzündkamin in die linke Hälfte meiner Garkammer. Diese ist dann der direkte Bereich. Rechts daneben ist dann ein Bereich, in dem keine Kohlen liegen, das nennt man den indirekten Grillbereich. Über der direkten Zone grille ich meine Hackfleischpattys nun scharf an. So entstehen wunderbare Röstaromen und optisch schöne Brandstreifen, sog. Brandings auf dem Fleisch. Sobald sich das Hackfleisch vom Rost lösen lässt, werde ich es einmal umdrehen und dann im indirekten Bereich bei geschlossenem Deckel auf eine von ca. 56°C ziehen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über das Hackfleisch und überbacke die Pattys somit. Außerdem grille ich die auseinander geschnittenen Burgerbrötchen auf der Innenseite etwas an.

Nun ist es endlich an der Zeit, den Burger zu bauen!

Ich belege nun die Brötchen Unterseite mit etwas Rucola und gebe etwas von der Sauce darüber. Dann schneide ich mir zwei dünne Scheiben von einer Tomate runter, lege diese auf die Sauce und platziere das Hackfleischpatty darüber. Jetzt noch schnell den Brötchendeckel drauf legen und fertig ist er, unser Rotweinburger. Ich habe übrigens meine Burgerbrötchen auch selbst gemacht und zwar nach einem Rezept von BBQ aus Franken. Hier der Link zu den Semmelknödelburgerbuns vom Sven.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und vor allem beim genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:34]

---

# Spanferkelkeule mit Dutch Oven Mafiatopf und Parmesan- Semmelknödel-Taler

## Zutaten für etwa 10 Personen:

- 2 Spanferkelkeulen entbeint und mit Schwarte
- Gewürzmischung nach Wahl ()
- 100 g Speckwürfel
- Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten stückig
- 10 Oliven
- 2 EL Cranberrys
- 1 EL Kapern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 2 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico-Creme
- 5 EL Olivenöl
- Parmesan

## Zubereitung:

- Am Vormittag des Grilltages schneide ich die Schwartenseite der Spanferkelkeulen mit einem rautenförmig ein. Dabei achte ich wie immer darauf, dass ich möglichst nicht in das Fleisch schneide. Die Innenseiten würze ich kräftig mit der . Falls ihr hier keine fertige nehmen möchtet, dann empfehle ich euch die typisch bayerischen Gewürze zu verwenden. Z.B. wie bei einem Krusten- oder Schweinsbraten. Nun gebe ich nur noch grobes Salz auf die Schwartenseite und in die Ritzen der Schwarte und dann dürfen die Keulen im Kühlschrank ziehen, bis wir den Grill anwerfen.

- Am Nachmittag beginne ich dann mit dem Mafiatopf. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in wirklich grobe Stücke. Meinst reicht es, die Zwiebeln zu vierteln.
- Jetzt ist es schon an der Zeit den Anzündkamin zu starten. Diesen mache ich etwa zur Hälfte voll und warte dann, bis die Briketts glühen.
- Sobald dies passiert ist, gebe ich erst einmal alle Kohlen unter den . Anfangs benötige ich sehr viel Unterhitze um die Zwiebeln und den Speck anbraten zu können. Steht dann der Dutch Oven auf den Kohlen, bringe ich Butter in ihm zum schmelzen und beginne damit, die Baconwürfel anzubraten. Nach kurzer Zeit gebe ich dann die Zwiebeln dazu. Sind diese ein paar Minuten angedünstet, kommen auch schon alle anderen Zutaten (Tomaten, kleingehackte Oliven, Kapern, Cranberrys, Zucker, Olivenöl, Balsamico-Creme, eingelegter Pfeffer, etwas Salz und Pfeffer) dazu und werden gründlich miteinander vermischt.
- Nun schließe ich den Dutch Oven, lasse etwa 5 Briketts unter ihm und gebe die restlichen etwa 16 Kohlen auf den Deckel. So darf der Topf nun ungefähr 3 Stunden köcheln. Sollten euer restliches Essen schon nach 2,5 Std. fertig sein, oder sogar 4 Stunden benötigen, dann macht das den Zwiebeln nichts aus. Schaut nur, dass immer genug Kohlen unter dem Dutch Oven sind. Gegebenenfalls legt einfach noch welche nach.
- Als nächstes bereite ich den Grill für die Keulen vor. Dafür regle ich ihn bei etwa 180°C ein und Sorge für einen indirekten Bereich zum Grillen.
- Bevor aber die Spanferkelkeulen in den Grill kommen stelle ich noch eine unter den indirekten Bereich und fülle diese mit mindestens einer Flasche Bier. Über diese Wanne lege ich dann die Keulen. Bei dieser Menge gehe ich jetzt davon aus, dass wir irgendetwas um die 2,5 Std. Garzeit benötigen. Dann sollten das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 74°C haben.
- Kurz vor Ende der Garzeit schneide ich die schon fertigen und kalten Semmelknödel (Ich verwende hier wieder die Knödel aus dem Glas von [www.knoedelkult.de](http://www.knoedelkult.de)) in Scheiben und verteile sie im Grill um das Fleisch. Dann bestreue ich die Knödeltaler noch großzügig mit geriebenem Parmesan und grille sie etwas an, bis der Knödel wieder warm und der Parmesan schön goldgelb ist.
- Zuletzt müssen wir noch die Kruste des Fleisches zum "aufpoppen" bekommen. Dafür gebe ich die heißen Kohlen, welche unter dem Dutch Oven liegen, wieder in den , schüttele sie einmal kräftig, damit die Asche

abfällt und nicht auf dem Fleisch landet und bewege diesen Anzündkamin gleichmäßig über der Schwarte hin und her. Durch die Hitze ploppt die Kruste nun wunderbar auf und wird schön knusprig.

- Jetzt wird nur noch aufgeschnitten und serviert!

Viel Spaß mit diesem wunderbaren Rezept.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:14]