

# Currywurst mit Chili-Cheese Pommes

## Zutaten:

- 6 Bratwürste
- 1 rote Zwiebel
- 10 g frischen Ingwer
- 1 Spitzpaprika
- 1 Dose Dr. Pepper
- 1 Dose geh. oder passierte Tomaten
- Olivenöl
- 2 EL Currypulver
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 500 g Rinderhack
- Jalapenos nach Wunsch
- 1 Pack Schmelzkäse
- Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut)
- Kartoffeln für die Pommes oder gefrorene Pommes

## Zubereitung:

1. Die Vorbereitungen für unser heutiges Schmankerl sind denkbar einfach. Ich schäle die Zwiebel, entkerne die Paprika und hacke beides in kleine Würfelchen. Der Ingwer wird vorerst nur geschält.
2. Nun ist es schon an der Zeit, den Grill oder wie in meinem Fall die Feuerplatte anzuwerfen. Ich werde mit hoher Hitze arbeiten. Also mit Temperaturen über 200°C.
3. Sobald das Feuer brennt und die Platte heiß ist, stelle ich einen Dutch Oven darauf und erhitze etwas Olivenöl in ihm. Ist auch dieses heiß, gebe ich direkt die Zwiebel- und Paprikawürfel hinein und dünste sie solange, bis sie weich sind.
4. Ist dieses Ziel erreicht, reibe ich den Ingwer hinein und gebe das Currypulver dazu. Nach sehr kurzer Zeit, bevor alles braun wird, lösche ich alles mit der Dose Dr. Pepper ab und bringe dieses zum kochen.

5. Sobald das Dr. Pepper bis auf die Hälfte eingekocht ist, würze ich nur noch mit Zucker, Salz und Pfeffer und schütte die Tomaten in den Dutch Oven. Somit ist die Sauce fertig und kann langsam vor sich hin köcheln, bis wir sie benötigen.
6. Nun gebe ich erneut etwas Olivenöl auf die Feuerplatte und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Außerdem würze ich es noch mit der Gewürzmischung. Jetzt ist auch die Zeit, die Pommes zu machen.
7. Ist das Hackfleisch schon schön angebraten gebe ich noch gehackte Jalapenos und den zerkleinerten Käse darüber. Aber nur noch solange, bis der Käse geschmolzen ist. Dann ziehe ich alles an den Rand der Platte, da dieser kühler ist und sich daher sehr zum warmhalten eignet.
8. Jetzt werden nur noch die Würste auf dem Grill gebraten und fertig ist unser heutiges Highlight vom Grill. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy

---

# 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 Zwiieg Rosmarin

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Süßkartoffel
- 3 große Kartoffeln
- Pommessgewürz

## **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 Pommess würzen und alles mit den Pilzen servieren. Viel Spaß beim Nachmachen und probieren,

# Sloppy Joe

## Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 200 g Baconscheiben
- Cheddar
- Frühlingszwiebeln
- 2 Paprikaschoten
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Senf
- 250 ml Ketchup
- 50 ml Wasser
- Burgerbuns

## Zubereitung:

1. Als erstes werde ich die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Paprika in Würfel schneiden.
2. Jetzt geht es direkt am Grill weiter. Ich glühe einen ganzen Anzündkamin voll mit Briketts vor, bereite meinen Kugelgrill für direkte hohe Hitze vor und lasse die Petromax FP35 über der Kohle aufheizen.
3. Während die Pfanne heiß wird gebe ich schon direkt den Bacon mit hinein. So verliert er langsam sein Fett und wird dadurch richtig kross.
4. Sobald dieser fertig ist, nehme ich ihn aus der Pfanne, lasse dabei aber das ausgetretene Baconfett in ihr und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Nach ein paar Minuten gebe ich noch die Frühlingszwiebeln dazu. Achten werde ich nur darauf, dass das Hackfleisch ab und zu ganz leicht am Boden angeht, dadurch entsteht beim ablöschen richtig feines Röstaroma.

5. Als nächstes lösche ich alles mit dem Wasser ab und löse somit den Bratensatz in der Pfanne. Jetzt gebe ich nur noch schnell das Ketchup, den Senf und die Paprikawürfel dazu, muss noch mit Salz und Pfeffer würzen und fertig.
6. Ähnlich wie bei Gulasch oder Chili con carne wird auch hier das Aroma immer besser, um so länger alles in der Hitze bleibt. Man sollte nur darauf achten, dass die Sauce nicht zu dickflüssig wird und zu sehr einkocht.
7. Kurz vor dem Servieren gebe ich noch die in kleine Stücke gebrochenen Baconstreifen zurück in die Sauce und schneide Jalapenos klein. Während jetzt noch die Burgerbrötchen anrösten kommt der Käse in die Sauce und kann dort schön schmelzen. Einmal noch alles gleichmäßig verrühren und es kann endlich zusammengebaut werden.
8. Dazu nehme ich die Unterseite eines Buns, gebe die Sauce darauf, garniere mit den Jalapenos und schließe alles mit dem Bundeckel ab. OMG, ein absoluter Hochgenuß!

Viel Spaß beim Nachgrillen,

Euer Andy

---

# Chili con carne Schichtfleisch

## Zutaten:

- 3 kg Schweinenacken
- 1 kg Hackfleisch
- Diverse Gewürze nach Wahl
- 2 Dosen Mais
- 3 Dosen Kidneybohnen
- Jalapenos
- Baconscheiben
- 6 Gemüsezwiebeln

- 4 rote Paprika
- 3 Dosen Tomaten stückig

## **Zubereitung:**

- Als erstes werde ich ein Chili herstellen. Dafür brate ich das Hackfleisch krümelig an und dünste nach einer kurzen Zeit die gewürfelten Zwiebeln im Topf mit an.
- Sobald diese weich und glasig sind kommen die Tomaten, der Mais und die Bohnen mit dazu. Ich lasse alles aufkochen und würze es mit Salz, Pfeffer, Chili, etc.
- Während diese Masse abkühlt schneide ich den Schweinenacken in etwa 2,5 cm dicke Scheiben und würze diese beidseitig mit einer Gewürzmischung (in meinem Fall verwende ich das Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut).
- Nun lege ich den Dutch Oven mit Bacon aus, dass nichts mehr von ihm zu sehen ist und schneide die restlichen Zwiebeln und die Paprikas in Ringe.
- Als nächstes wird geschichtet. Dafür lege ich die erste Scheibe Fleisch, dann Zwiebeln und Paprika und zu letzt Chili in den Dutch Oven. Das mache ich abwechselnd bis der Dutch Oven gefüllt ist. Nun Belege ich alles noch mit Jalapenos und Bacon und schon kann ich in den Garten um die Kohle zu zünden.
- Für meinen 12" Dutch Oven benötige ich 9 Briketts unter den Topf und 18 auf seinen Deckel. So lasse ich jetzt alles für etwa 3 Stunden vor sich hin schmoren.
- Nach drei Stunden sollte dann alles weich und somit fertig sein und kann serviert werden.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

---

# Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

Salzbraten vom Grill mit karamellisiertem Weißkohl

## Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- 2 Packungen Salz
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Senf
- 4 EL Honig
- Pfeffer
- 1 Weißkohl
- 1 große Zwiebel
- 5 kleine Cherrytomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Prisen Zucker
- Kümmel, Salz und Pfeffer
- Butter
- Wasser

## Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken mit Salz und Pfeffer würzen.
- Nun presse ich die geschälten Knoblauchzehen in eine Schüssel und vermische diese mit dem Senf und dem Honig.
- Jetzt schütte ich die zwei Päckchen Salz auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, platziere den Braten mittig auf dem Salz und streiche das ganze Fleisch mit der Marinade ein.
- Bevor es nun an den Grill geht, schneide ich noch die ganzen Gemüsesorten klein. Der Weißkohl wird in Streifen geschnitten, die Zwiebel wird gewürfelt und die kleinen Tomaten halbiere ich.
- Nun bereite ich den Grill für etwa 190°C indirekte Hitze vor.

- Wenn diese erreicht sind, gebe ich das Backblech mit dem Fleisch in den indirekten Bereich und grille alles etwa 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
  - In der Zwischenzeit heize ich Kohlen für den Dutch Oven vor und im Anschluss den Dutch Oven selbst.
  - Ist dieser heiß, gebe ich ein großes Stück Butter hinein und lasse ihn schmelzen. So werde ich gleich die Kohlstreifen anrösten. Die dürfen ruhig etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen. Dann nehme ich den Kohl wieder aus dem Dutch Oven raus.
  - Jetzt gebe ich das nächste Stück Butter in den Dutch Oven und gebe auch noch den Zucker dazu und lasse ihn karamellisieren. In diesem Karamell dünste ich mir die Zwiebeln und später auch noch das Tomatenmark und die Tomaten an.
  - Als nächstes wird alles etwas mit Kümmel, Salz, Pfeffer und Brühpulver gewürzt, das Kraut darf wieder mit in den Dutch Oven und alles wird mit etwa 750 ml Wasser abgelöscht.
  - Nun schließe ich den Deckel und lasse alles für etwa 45 Minuten schmoren.
  - In der letzten halben Stunde wird der Braten noch regelmäßig mit der Marinade bestrichen.
  - Wenn dann alles richtig gemacht wurde, ist dann alles zeitgleich fertig und kann genossen werden.
- 

# **Wildschweinburger mit Camembert und Preiselbeeren**

## **Zutaten:**

- 1 Frischlingskeule ca. 1 kg
- 400 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer

- je 1 TL Wacholderbeeren und Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- Preiselbeeren
- 2 Camembert
- Feldsalat
- 1/2 Rotkohl
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- Essig und Öl
- Zucker

## **Zubereitung:**

- Als erstes werde ich die Frischlingskeule ausbeinen, kleinschneiden und mit den Baconwürfeln durch den Fleischwolf drehen.
- Dann wird der Rotkohl geviertelt, der Strunk entfernt und in Streifen geschnitten.
- Nun muss man noch die Karotten schälen und raspeln und die Zwiebeln fein würfeln
- Aus 3 EL Essig, 6 EL Öl, Salz, Pfeffer und etwa 50 g Zucker ein Dressing herstellen. Nun den Rotkohl, die Karotten und die Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben und mit dem Dressing vermischen.
- Nun das Hackfleisch mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack würzen.
- Aus dem Hackfleisch 4 etwa gleichgroße Burgerpattys formen.
- Jetzt noch schnell den Camembert in Scheiben schneiden und schon gehts ab an den Grill.
- Den Grill richte ich für ungefähr 160°C indirekte Hitze ein.
- Dann werden die Pattys über direkter Hitze scharf angegrillt und im indirekten Bereich bis zu einer Kerntemperatur von ungefähr 70°C ziehen gelassen.
- Kurz vor ende der Grillzeit gebe ich noch die Camembertscheiben über die Burgerpattys und lasse diese Schmelzen. Außerdem grille ich noch kurz die Ciabattascheiben an.
- Nun gehts an den Burgerbau. Auf die Unterseite des Brötchens gebe ich Honig-Senf Sauce, dann etwas Feldsalat, nun den Blaukrautsalat, das Wildschweinpatty mit dem Camembert und zum Schluss noch ein paar

Preiselbeeren mit dem Brötchendeckel.

- Schon ist der Burger fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim nachmachen,

euer Andy

---

# 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

---

# **Bürgermeisterstück** **im** **Gewürzmantel**

## **Zutaten:**

- 1,5 kg Bürgermeisterstück
- Öl
- je 1 EL Rosmarin, Majoran, Thymian, Paprikapulver
- 2 Vanilleschoten
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- Pommegewürz
- etwa je 2 TL Curry und Paprika
- 1 Flasche Bier

## **Zubereitung:**

1. Wenn das Fleisch parriert ist, schneide ich die Vanilleschoten der Länge nach auf und kratze das Mark mit der Rückseite meines Messers heraus. Dieses kommt gemeinsam mit dem Rosmarin, Majoran, Thymian, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und wird gründlich vermischt. Die Menge des Salzes und des Pfeffers richtet sich hierbei

nach eurem Geschmack. Ich habe einen EL Limettenpfeffer und etwa 1 TL Salz genommen.

2. Nun gebe ich das Fleisch in einen Bräter und reibe es mit der Gewürzmischung von allen Seiten ein. Dabei verwende ich **keinerlei** Haftmittel wie z.B. Olivenöl oder Senf. In diesem Bräter wartet das Fleisch dann, bis wir an den Grill gehen.
3. Jetzt schneide ich noch schnell die Zwiebeln und Kartoffeln. Die Zwiebeln werden nur geviertelt und die Kartoffeln schneide ich in die berühmte Westernstyle Ecken.
4. Diese Stücke gebe ich nun gemeinsam auf ein hohes Backblech und vermische sie mit Olivenöl, dem Curry, dem Paprikapulver und dem Pomesgewürz von BBQE.
5. Und schon gehts an den Grill. Für das Bürgermeisterstück heize ich meinen Kugelgrill auf 180°C vor und bereite ihn für indirektes grillen vor. Wenn der Grill stabil bei 180°C läuft gebe ich das Fleisch im Bräter noch auf einen Gitterrost, fülle unter den Braten noch eine Flasche Bier und dann kommt alles für etwa 1,5 Stunden in den indirekten Bereich.
6. In dieser Zeit bereite ich meinen Holzofen für die Ofenkartoffeln vor. Dafür benötige ich eine Temperatur von ungefähr 200°C. Wenn auch diese erreicht sind, kommen die Kartoffeln in dem Backblech in den Ofen und dürfen dort für etwa 45 Minuten garen. Über diesen Zeitraum werde ich die Kartoffeln ein paar mal wenden, damit alle gleichmäßig Hitze bekommen und gleich gar sind.
7. Nach Ablauf der Grillzeit habt ihr dann wunderbar saftiges Bürgermeisterstück mit phantastisch leckeren Ofenkartoffeln! Dazu reiche ich eine Portion Sour Cream. Natürlich auch selbstgemacht.

Vielen Dank,

euer Andy

---

# Roastbeef aus der Räucherbox mit Süßkartoffeln

## Zutaten:

- 2 kg Roastbeef
- je 2 TL Salz, Rosmarin, Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Räucherbox
- 6 große Süßkartoffeln
- 150 g Butter
- 8 TL Honig
- Ahornsirup nach belieben
- 1 - 2 TL Vanilleextrakt
- 225 g gemischte und gesalzene Nüsse
- 1 TL Zimt
- Olivenöl

## Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich den Fettdeckel des Fleisches im Rautenmuster ein, ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.
2. Als nächstes werden die Süßkartoffeln fächerartig in einem Abstand von etwa 3 - 5 mm bis etwa 5 mm vor dem Boden eingeschnitten. Nehmt dabei doch zwei Kochlöffel, so werden die Schnitte gleichmäßig und ihr lauft nicht Gefahr, die Süßkartoffel versehentlich ganz zu durchtrennen.
3. Nun kommen die eingeschnittenen Süßkartoffeln auf ein Blech oder in einen Bräter und werden mit Olivenöl eingestrichen. Achtet dabei auch auf die Schnittflächen.
4. Bevor es nun an den Grill geht, hacke ich die Nüsse noch klein und stelle sie zur Seite.
5. Und schon kann ich meinen Grill vorbereiten. Den ersten Grill bereite ich nun für 230°C indirekte Hitze vor. In diesem mache ich meine Süßkartoffeln. Wenn er die Temperatur erreicht hat, gebe ich diese in den indirekten Bereich und lasse sie für etwa eine Stunde garen.

6. In der Zwischenzeit glühe ich einen Anzündkamin mit Briketts vor. Nun grille ich das Roastbeef von allen Seiten scharf an. Ich mache das hier auf einem Gußrost über dem Anzündkamin, natürlich könnt ihr das auch im Grill über direkter Hitze machen.
7. Ist das Roastbeef dann angeröstet, erstelle ich aus den Gewürzen und den gepressten Knoblauchzehen eine Gewürzpaste und reibe damit das Roastbeef ein. Dann kommt es in die Räucherbox, direkt in das Heu.
8. Jetzt richte ich mir meinen 2. Grill ein. Diesen lasse ich bis auf 160°C vorheizen und gebe die Kohlen aus dem Anzündkamin rechts und links in den Kugelgrill. Ist dieser eingeregelt, stelle ich die Räucherbox samt dem Roastbeef in den indirekten Bereich.
9. Als nächstes bereite ich mir die Sauce für die Süßkartoffeln vor. Dafür gebe ich die Butter, den Honig, das Ahornsirup, das Vanilleextrakt, Zimt und die Nüsse in eine feuerfeste Schüssel und stelle alles mit in den Grill zu den Süßkartoffeln, damit die Butter schmelzen kann. Ist das passiert, muss nur noch alles verrührt werden.
10. Nach einer Stunde Garzeit überstreiche ich nun noch schnell die Süßkartoffeln mit der Sauce und lasse alles nochmals etwa 10 Minuten im Grill.
11. Inzwischen sollte das Roastbeef eine Kerntemperatur von etwa 60°C erreicht haben und ist somit auch fertig.
12. Zum anrichten wird das Fleisch nur noch in Scheiben geschnitten und zusammen mit den Süßkartoffeln serviert. Gebt noch etwas von der in den Bräter gelaufenen Sauce mit auf den Teller.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

Euer Andy

---

# Wildschweingulasch aus dem

# Dutch Oven

## Zutaten Blaukraut:

- 1 kg (etwa 1/2 Kohlkopf) frischer Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 6 Körner Piment
- 100 ml Rotwein
- 100 ml trüber Apfelsaft
- 1 TL gekörnte Brühe
- Salz
- 1 Schuss Essig

## Zutaten Gulasch:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 200 ml Sahne
- 4 gewürfelte Zwiebeln
- 1/2 L Rotwein, fruchtig
- Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- Pfeffer und Salz
- Koriander (Pulver)
- Paprikapulver
- 1/2 L Fleischbrühe
- etwas Öl

## Zubereitung:

1. Der halbe Kohl wird nochmal in viertel geschnitten und das äußerste Blatt

wird entfernt.

2. Dann schneide ich den Strunk heraus und kann den Kohl so in feine Streifen schneiden. Nun muß nur noch der Apfel ohne Kerngehäuse in kleine Würfelchen gehackt werden und es kann am Topf weitergehen.
3. In diesem bringe ich die Butter zum schmelzen, bis sie schäumt und streue dann den braunen Zucker hinein. Sobald dieser geschmolzen und mit der Butter verbunden ist, karamellisiere ich die Apfelstücke im Topf für ein paar Minuten.
4. Sobald alles etwas Farbe genommen hat, kommt noch der Rotkohl in den Topf. Diesen werde ich nun nur kurz mit andünsten.
5. Jetzt gebe ich noch alle Gewürze und Flüssigkeiten dazu und lasse alles auf kleiner Stufe abgedeckt für die nächsten 2 - 3 Stunden köcheln.
6. Als nächstes gehe ich nach draußen und bereite alles für den Dutch Oven vor. Meinen Anzündkamin habe ich zu etwa 3/4 gefüllt und glühe diesen nun durch.
7. Sobald der Dutch Oven, in meinem Fall heute die K8 von Petromax, vorgeheizt ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste mir die Zwiebelwürfel an.
8. Sind diese glasig, brate ich das Gulasch rundherum schön an, dass auch dieses etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen kann.
9. Wenn das geschehen ist, gebe ich die Gewürze und Flüssigkeiten in den Topf und koche alles auf. Mit den Gewürzen kann man natürlich seinem Geschmack entsprechend umgehen. Ich habe etwas weniger verwendet, um später lieber abzuschmecken. Den Rotwein gebe ich auch noch nicht ganz mit rein, mit dem gieße ich ab und zu nach.
10. So lasse ich alles ohne Deckel des Dutch Oven etwa eine halbe Stunde vor sich hinkochen, damit die Flüssigkeiten etwa auf die Hälfte einreduzieren können.
11. Jetzt gebe ich den restlichen Wein in den Dutch Oven und lasse alles eine weitere Stunde kochen.
12. Nach insgesamt 1,5 Stunden habt ihr ein wunderbares Gulasch.

Viel Spaß beim anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy