Argentinisches Rinderfilet und Papaya-Pasta

Zutaten für Rinderfilet:

- 1,8 kg argentinisches Rinderfilet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund frischer Salbei oder 1 EL getrockneter
- 1 EL Estragon
- optional 2 Knoblauchzehen

Zutaten Papaya-Pasta:

- 500 g Nudeln
- 2 Dosen Tomaten stückig
- Olivenöl
- 2 Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 4 TL Majoran
- 1/2 TL Chili
- Salz und Pfeffer
- 0,75 L – 1 L Gemüsebrühe
- 1 Handvoll frischer Basilikum geschnitten
- 1 große Papaya in Würfel geschnitten
- 1 Becher Frischkäse

Zubereitung:

1. Als erstes wird das Fleisch pariert. Das heißt, die Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werden entfernt.
2. Dann vermischt man sämtliche Zutaten für die Marinade miteinander und streicht damit sorgfältig das Fleisch von allen Seiten ein. Nun kann das

Filet für mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen.

3. Nach Ablauf der 3 Std. wird der Grill vorgeheizt. Dafür glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und schütte diese dann auf eine Hälfte des Kugelgrills. Jetzt muss nur noch der Rost heiß werden.
4. Währen der Anzündkamin durchglüht, bereite ich die Pasta vor. Dieses Rezept ist ein sogenanntes OnePot Rezept, was nichts anderes heißt, dass alles zusammen in einem Topf gekocht wird. Dafür gebe ich alle Zutaten, außer den Frischkäse und die Papaya in den Dutch Oven.
5. Wenn ich dann soweit bin, brate ich das Filet im Kugelgrill scharf über den Kohlen an. Pro Seite bleibt es etwa 2 Min. über direkter Hitze. In der Zwischenzeit kann ein weiterer Anzündkamin mit etwa 20 Briketts aufgeheizt werden. Diese sind für den Dutch Oven.
6. Nach Ablauf der ca. 4 Minuten lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich, verkable es mit einem Kerntemperaturfühler und lasse es dort mit geschlossenem Deckel bei etwa 200°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C liegen. Das hat bei mir etwa 30 Min. gedauert.
7. In diesen 30 Min. werden auch die Nudeln noch gekocht. Dafür einfach den Dutch Oven auf die 20 Briketts stellen (man benötigt eigentlich nur Unterhitze) und ebenfalls die 30 Min. warten. Dann einfach noch die Papayawürfel und den Frischkäse mit hinein geben und im Dutch Oven warm halten. Jetzt aber nicht mehr kochen lassen, also den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.
8. Das Rinderfilet vom Grill nehmen, ein paar Minuten ziehen lassen und fertig ist dieses wunderbare Grillmenü.

Dazu passt wie ich finde hervorragend ein süßer Rotwein, welcher perfekt mit dem Filet und vor allem der Papaya harmoniert.

<iframe allowtransparency="true" framespacing="0″ frameborder="no" scrolling="no" width="728″ height="90″ marginheight="0″ marginwidth="0″ style="border:0px; display: block;" src="http://c.webmasterplan.com/s_noscriptad.aspx?pcid=000c5dcc-01e8-036a-4fe8-c3da17ce473c">
</iframe>

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-Würstchen
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 250 ml Ketchup
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Worchestersauce
- 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 Worchestersauce.
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, Chilisauce 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.

Hirschkeule mit Balsamicopilzen

In diesem Rezept zeig ich euch, wie man eine leckere Hirschkeule ohne viel Aufwand auf dem Kugelgrill macht. Für diejenigen, die kein Wild mögen, gibts eine Bresso-Bacon Bomb und als Beilage mach ich leckere Balsamicopilze. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten Hirschkeule:

- 1 kg Hirschkeule
- Salz
- Pfeffer
- ca. 300 ml Rotwein

- 1 Glas Wildfond
- frische Rosmarinzweige
- 100 g brauner Zucker

Zutaten Bresso Bacon Bomb:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Bresso
- BBQ Rub nach Wahl
- 3 Packungen Baconscheiben
- BBQ Sauce zum glasieren

Zutaten Balsamicopilze:

- 600 g Champignons
- 1 Gemüsezwiebel
- ca. 200 ml Balsamico Essig
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Honig

Zubereitung:

1. Als erstes würze ich die Hirschkeule beidseitig mit Salz und Pfeffer. Das Fleisch lasse ich nun etwa 20 Minuten ruhen und nütze die Zeit, um den Grill anzuheizen. Diesen regel ich auf etwa 130°C für indirekte Hitze ein.
2. Wenn die Temperatur erreicht ist, gieße ich den Rotwein in eine unter dem Fleisch liegende Grillschale und lege das Fleisch indirekt auf den Grill. Jetzt werde ich nur noch schnell die Kerntemperaturfühler ins Fleisch einbringen und Räucherchips auf die heißen Kohlen geben.
3. Die Hirschkeule ist bei einer Kerntemperatur von 61°C fertig. Bei 58°C wäre sie rare, bei 61°C ist sie medium und ab 65°C ist eine Hirschkeule well done.
4. In der Zwischenzeit würze ich das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub und forme es gleichmäßig um den Bresso.
5. Jetzt werde ich die Hackmasse noch mit Bacon umwickeln und schon kann auch die Bacon Bomb neben der Hirschkeule im Grill platz nehmen.
6. Wenn die Hirschkeule fertig ist, wickel ich sie noch dick in Alufolie und lasse sie bis zum Verzehr ruhen. Wenn sie zusätzlich noch in eine

Styroporbox kommt, kann sie bis zu 45 Min. ruhen, ohne viel an Temperatur zu verlieren.
7. Jetzt ist auch die Zeit gekommen, die Bacon Bomb das erste Mal zu glasieren. Dafür gibt man etwas BBQ-Sauce auf sie und verstreicht alles ringsum und gleichmäßig. Das mache ich jetzt 3 Mal im abstand von 10 Minuten.
8. Nebenbei erwärme ich zwei Eisenpfannen im Grill. In die eine gebe ich den Sud aus der Grillschale unterhalb der Keule, den Wildfond, den braunen Zucker, Salz, Pfeffer und die Rosmarinzweige. Das alles lasse ich aufkochen und einreduzieren, um daraus unsere Soße herzustellen.
9. In der anderen Pfanne brate ich jetzt meine Pilze im ganzen an und gebe nach einigen Minuten meine kleingehackte Zwiebel dazu.
10. Wenn diese weich sind, wird alles mit Balsamico abgelöscht und etwas köcheln gelassen. Dann noch mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und fertig ist ein wunderbares Menü.

Schweinshaxe vom Grill

Sie ist die wahrscheinlich bekannteste bayerische Speise der ganzen Welt, die Schweinshaxe. Wie leicht ihr die selber auf dem Grill machen könnt, zeige ich euch in diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Schweinshaxe ungepökelt und ungekocht
- 2 – 3 EL grobes Salz
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Pfeffer
- 2 Flaschen Bier

Zubereitung:

1. Als erstes muss man die Schwarte, also die Haut um den Haxen mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Wer kein scharfes Messer hat, der kann ohne weiteres auch ein Teppichmesser benutzen. Achtet dabei nur darauf, auch wirklich nur die Schwarte und nicht das Fleisch zu schneiden.
2. Die Zwischenräume in der Schwarte werden jetzt großzügig mit dem Salz eingerieben. Das sorgt nun dafür, dass der Haut und dem darunterliegendem Fett Flüssigkeit entzogen wird und die Schwarte später schön aufpoppt, also schön knusprig wird.
3. Nun gehts auch schon am Grill weiter. Dieser wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und dann können die Haxen indirekt aufgelegt werden. Damit das ablaufende Fett euch nicht den Grill versaut, stellt jetzt eine mit dem Bier gefüllte Schale unter den/die Haxen.
4. Das Fleisch bleibt nun bis zu einer Kerntemperatur von 78°C bei geschlossenem Grilldeckel in dieser indirekten Zone (je nach Haxengröße ca. 3h). Wer es noch etwas aromatischer möchte, der kann in dieser Phase auch gerne noch Smokingchips oder ähnliches auf die Glut legen. Zu einer Schweinshaxe passt Apfelholz sehr gut.
5. Jetzt stellt man die Marinade aus Bier, Kümmel und Pfeffer her. Dafür kocht man alle Zutaten kurz auf und lässt es anschließend wieder abkühlen.
6. Nach erreichen der Kerntemperatur heizt ihr den Grill auf etwa 230 – 250°C hoch und bestreicht die Haxen mit der Marinade. Dies wiederholt man ab jetzt alle 10 – 15 Min.
7. Nach ca. einer weiteren Stunde sollte nun eine Kerntemperatur von 86°C erreicht sein und unser Schweinshaxen ist jetzt fertig

Dazu passen hervorragend Semmel-, Karoffel- oder Brezenknödel und Coleslaw oder Sauerkraut. Als Getränk empfehle ich euch natürlich ein Weißbier.

Uruguayisches Roastbeef

Uruguayanisches Roastbeef vom Pelletgrill

Am letzten Wochenende bekamen wir Besuch und dieser hatte ein wahnsinniges Stück Fleisch im Gepäck. Ein uruguayanisches Roastbeef. Was wir daraus gemacht haben, dass seht ihr in diesem tollen Rezept.

Zutaten:

- 3 kg uruguayanisches Roastbeef
- schwarzes Hawaiilsalz
- 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 wir 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

---

Cheeseburgerkuchen vom Pelletgrill

Hi und willkommen zum neuen Rezept von AJ BBQ, dem Kotelett Hawaii mit Beer Mac’n Chesse.

So oder so ähnlich wird es später aussehen, und wie das geht, erfahrt ihr hier.

Zutaten Kotelett Hawaii:

- 6 Koteletts
- 1/2 Dose Ananas gewürfelt
- 80 g geriebener Käse
- ca. 80 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer

1. In die Koteletts werden mit einem scharfen Messer Taschen geschnitten, in die man dann die Ananas, den Käse und den Bacon füllen kann. Dabei sollte man einen etwa 5mm breiten Rand ungefüllt lassen, damit die Füllung auch im Fleisch bleibt und nicht raus läuft.
2. Als nächstes werden die Taschen mit Zahnstocher wieder verschlossen und der Grill wird vorgeheizt. Gewürze sind bisher noch keine im Spiel.
3. Nun werden die Koteletts sehr scharf angegrillt. Am Besten, wie im Video zu sehen ist, auf einem Anzündkamin oder einem anderen sehr heißen Hilfsmittel wie z.B. einem Oberhitzegrill, der Sizzlezone oder ähnlichem.
4. Dann wird das Fleisch nur noch einige Zeit in der indirekten Zone auf etwa 68°C Kerntemperatur erwärmt und die gefüllten Koteletts sind fertig

Zutaten Beer Mac’n Cheese:

- 500 g Makkaroni
- 500 ml Milch
- 1 1/2 Flaschen Bier
- 100 g Butter
- ca. 5 EL Mehl
- 250 g geriebener Käse
- 250 g Baconwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Muskat

1. Zuerst werden die Nudeln nach Packungsanleitung gekocht. In der Zwischenzeit lässt man die Butter in einem Topf schmelzen und macht mithilfe des Mehls eine Mehlschwitze.
2. Dann löscht man alles mit der Milch ab und gibt unter ständigem Rühren das Bier mit hinzu. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Soße eine schöne cremige Konsistenz erreicht.
3. Nun wird nur noch schnell nach eigenem Geschmack gewürzt und etwas mehr als 3/4 des Käses hineingegeben, bis dieser schmilzt. Zum Schluss wird jetzt noch der Bacon ausgelassen.
4. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, werden diese abgeschüttet, in einen Grillfesten Bräter gegeben und mit Bacon und Soße sorgfältig durchmengt. Jetzt streut man den restlichen Käse und wer möchte 1 – 2 Hände voll Paniermehl über die Makkaronimischung und es geht ab nach draußen auf den Grill. Durch die evtl. Zugabe von Paniermehl werden die Mac’n Cheese schön crunchy.
5. Der Bräter wird noch mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt und kann nun auf dem auf 180°C vorgeheizten Grill gestellt werden. Dort bleibt er nun 35 Min. bis er nochmal aufgedeckt, also der Deckel oder die Folie entfernt wird und weitere 25 Min. garen kann. Der Deckel des Grills ist natürlich die ganze Garzeit über geschlossen.
6. Wenn nun die Oberfläche der Makkaroni schön goldgelb ist sind unsere Nudeln fertig und können serviert werden.

Vielen Dank für euer Interesse und viel Spaß beim Nachmachen,

Euer Andy

Kotelett Hawaii mit Beer-Mac’n Cheese

Hi und willkommen zum neuen Rezept von AJ BBQ, dem Kotelett Hawaii mit Beer Mac’n Chesse.

So oder so ähnlich wird es später aussehen, und wie das geht, erfahrt ihr hier.

Zutaten Kotelett Hawaii:

- 6 Koteletts
- 1/2 Dose Ananas gewürfelt
- 80 g geriebener Käse
- ca. 80 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer

1. In die Koteletts werden mit einem scharfen Messer Taschen geschnitten, in die man dann die Ananas, den Käse und den Bacon füllen kann. Dabei sollte man einen etwa 5mm breiten Rand ungefüllt lassen, damit die Füllung auch im Fleisch bleibt und nicht raus läuft.
2. Als nächstes werden die Taschen mit Zahnstocher wieder verschlossen und der Grill wird vorgeheizt. Gewürze sind bisher noch keine im Spiel.
3. Nun werden die Koteletts sehr scharf angegrillt. Am Besten, wie im Video zu sehen ist, auf einem Anzündkamin oder einem anderen sehr heißen Hilfsmittel wie z.B. einem Oberhitzegrill, der Sizzlezone oder ähnlichem.
4. Dann wird das Fleisch nur noch einige Zeit in der indirekten Zone auf etwa 68°C Kerntemperatur erwärmt und die gefüllten Koteletts sind fertig

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zutaten Beer Mac’n Cheese:

- 500 g Makkaroni
- 500 ml Milch
- 1 1/2 Flaschen Bier
- 100 g Butter
- ca. 5 EL Mehl
- 250 g geriebener Käse
- 250 g Baconwürfel
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer
- Muskat

1. Zuerst werden die Nudeln nach Packungsanleitung gekocht. In der Zwischenzeit lässt man die Butter in einem Topf schmelzen und macht mithilfe des Mehls eine Mehlschwitze.
2. Dann löscht man alles mit der Milch ab und gibt unter ständigem Rühren das Bier mit hinzu. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Soße eine schöne cremige Konsistenz erreicht.
3. Nun wird nur noch schnell nach eigenem Geschmack gewürzt und etwas mehr als 3/4 des Käses hineingegeben, bis dieser schmilzt. Zum Schluss wird jetzt noch der Bacon ausgelassen.
4. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, werden diese abgeschüttet, in einen Grillfesten Bräter gegeben und mit Bacon und Soße sorgfältig durchmengt. Jetzt streut man den restlichen Käse und wer möchte 1 – 2 Hände voll Paniermehl über die Makkaronimischung und es geht ab nach draußen auf den Grill. Durch die evtl. Zugabe von Paniermehl werden die Mac’n Cheese schön crunchy.
5. Der Bräter wird noch mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt und kann nun auf dem auf 180°C vorgeheizten Grill gestellt werden. Dort bleibt er nun 35 Min. bis er nochmal aufgedeckt, also der Deckel oder die Folie entfernt wird und weitere 25 Min. garen kann. Der Deckel des Grills ist natürlich die ganze Garzeit über geschlossen.
6. Wenn nun die Oberfläche der Makkaroni schön goldgelb ist sind unsere Nudeln fertig und können serviert werden.

Vielen Dank für euer Interesse und viel Spaß beim Nachmachen,

Euer Andy

Flambiertes Tomahawksteak mit Whiskey Baked Beans

Ein Tomahawksteak ist für mich schon das Oberste, was auf den Grill kommen kann und ich konnte mir diesen Traum endlich mal erfüllen. Viel Spaß mit diesem Rezept.

Zutaten:

- 1 Tomahawk
- Steakpfeffer Gewürzmischung
- 500 g rote Bohnen
- 500 g stückige Tomaten aus der Dose
- 1 Cup Jack Daniels
- 1/2 Cup Senf
- 1 Cup braunen Zucker
- 250 ml Rinderbrühe
- 3/4 Cup Ahornsirup
- 2 TBLS Worcestersoße
- 1 TBLS Tabasco
- Salz und Pfeffer
- 1 Paprika
- 6 Knoblauchzehen
- 250 gr. Bacon

I. Als erstes schneide ich die Zwiebel und die Paprika in Würfel und hacke die Knoblauchzehen klein. Dann werden die Baconscheiben noch

geviertelt und ausgelassen.

II. Nun werden alle Zutaten in einem für den Grill geeigneten Bräter sorgfältig vermischt und der Grill vorgeheizt. In diesem benötige ich für die Baked Beans 150°C.
III. Die Baked Beans benötigen etwa 3 – 4 Std. und sind fertig, wenn sie schön eingedickt sind. Unter umständen muss man nach einer Weile nochmal Rinderbrühe nachgießen.
IV. Das Tomahawksteak mache ich heute auf meinem Anzündkamin. Dafür fülle ich ihn zu Dreivierteln mit Brikettes, starte ihn mit einem Anzündwürfel und lege meinen Gussrost oben auf den Kamin, dass dieser gleich mit aufheizen kann.
V. Wenn die Kohlen schön rot durchgeglüht sind lege ich das Fleisch auf den Gussrost. Hier bleibt es ca. 1,5 Min. und wird dann gedreht. Nach dem Anknuspern auf dem Anzündkamin kommt das Fleisch noch bis zu einer Kerntemperatur von 56°C in die indirekte Zone des Kugelgrills.
VI. Nach etwa 15 Min. ist unser Steak fertig und ich kann anrichten gehen.

Liebe Grüße,

Euer Andy

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Schichtfleisch mit Feta aus dem Dutch Oven

In diesem Rezept zeige ich euch, wie man meine Dutch-Oven-Leibspeiße macht. Nichts ist so einfach und lecker wie Schichtfleisch.

Zutaten:

- 1,5 kg Schweinenacken
- ca. 40 Scheiben Bacon
- 2 Paprikas
- 5 Zwiebeln oder 2 – 3 Gemüsezwiebeln
- Kartoffeln
- 2 Pack Feta
- 2 Flaschen BBQ Soße nach Wahl
- Rub nach Wahl

Zubereitung:

1. Zuerst muss ich das Fleisch in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Dann wird es beidseitig gewürzt und beiseite gestellt.

2. Jetzt schneide ich das ganze Gemüse ebenfalls in Scheiben und kann mich schon um den Dutch Oven kümmern. Der wird mit den Baconscheiben ausgekleidet.

3. Nun geht es an das Füllen. Man sollt immer mit einer Scheibe Fleisch anfangen und auch aufhören. Also schichtet man erst Fleisch, dann Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika und dann wieder von Vorne, bis der Dutch Oven voll ist. Evtl. übergebliebenes Gemüse stecke ich in jede Spalte, die ich entdecken kann.

4. Nun brösel ich den Feta über die Füllung im Dopf und gebe die BBQ Soße dazu. Zuletzt muss ich jetzt noch den Baconring auf der Oberseite schließen und das Loch in der Mitte abdecken.

5. Jetzt heize ich 27 Brikettes vor und gebe davon 10 unter den Dopf und 20 auf den Deckel. Die genaue Anzahl Brikettes entnehmt bitte einer Tabelle, die ihr sehr leicht im Internet finden könnt. Es richtet sich auch maßgeblich nach der Größe des Dopfes. Nun muss ich nur 3 Std. warten und bekomme ein sehr leckeres Essen.

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Parmesan Knoblauch Chicken Wings

Zutaten:

- 1,5 kg Hähnchenflügel
- Petersilie
- 8 Knoblauchzehen
- 200 g Butter
- Hähnchengewürz nach Wahl (im Video nehem ich den Basic Chicken Rub von Myron Mixon
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Zu beginn werde ich die Chickenwings in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln. Nun mische ich meinen Hühnchenrub von Myron Mixon (darin sind enthalten: 12 g Chilipulver, 20 g brauner Zucker, 7 g Salz, je 3 g Zwiebel- und Knoblauchgranulat und 1 g Cayennepfeffer) und würze die Wings damit.
2. Nachdem ich alles gut miteinander vermischt habe, schäle ich die Knoblauchzehen, hacke sie (geht wunderbar nur mit dem Messer, reicht wirklich nur grob) und gebe sie in ein kleines Gußtöpfchen (Wirklich klein! Gabs mal bei Action für ich glaube 2,-€). Dann kommen noch ca. 2 EL der Gewürzmischung und die Butter dazu und schon kann der Grill angeworfen werden.
3. Für diesen glühe ich wieder einmal einen ganzen Anzündkamin voller Briketts vor. Heute das erste Mal mit Kokosbriketts von Cococabana. Im Grill benötige ich eine Temperatur von etwa 200°C und eine indirekte Zone. Dafür gebe ich die Briketts links und rechts in den Grill und habe so in der Mitte eine kohlenfreie Zone.
4. Wenn die Temperatur stabil ist, geht es weiter. In diese indirekte Zone lege ich nun die Chickenwings für 10 Minuten bei geschlossenem Deckel, drehe sie einmal um und lasse sie weitere 10 Minuten wiederum bei

geschlossenem Deckel im Grill. In dieser zweiten Phase stelle ich das Gußtöpfchen mit der Knoblauchbutter mit in den Grill und lasse so den Butter schmelzen.

5. Nach insgesamt 20 Minuten Grillzeit sind die Wings eigentlich fertig. Ich möchte sie nur noch etwas knuspriger und lege sie daher für maximal eine Minute auf die direkte Hitze und knusper sie so an.
6. Nun wird nur noch angerichtet. Über die Chickenwings verteile ich etwas von der Buttermischung, etwas Petersilie und natürlich noch den Parmesan.
7. Absolut phantastisch und vor allem mal etwas andere Wings. Es lohnt sich absolut, diese einmal nachzumachen.

Liebe Grüße,

euer Andy