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 Reisessig 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 Reisessig, 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]

Köttbullar aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Rinder- oder Elchhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 EL Gewürzmischung
- Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Mehl
- Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Die schwedischen Fleischbällchen herzustellen ist nicht schwierig. Zuerst hacke ich die Zwiebel in ganz feine Würfel und gebe sie in eine Schüssel.
2. Dazu kommen dann das Hackfleisch, das Ei, das Paniermehl, die Sojasauce, Salz, Pfeffer und die . Ist das alles in der Schüssel, werde ich es gründlich vermischen und etwa 10 Minuten von Hand kneten.
3. Nun nehme ich eine kleine Portion des Hackfleischgemischs aus der Schüssel und schleife dies in den Handflächen zu einer kleinen Kugel mit etwa 4-5 cm Durchmesser.
4. Nun geht es schon an den (DO). Diesen heize ich mit hoher Hitze von unten vor und erhitze die Butter oder ein Öl darin. Verwendet ihr den DO mit Kohle, dann empfehle ich euch bei einem , den ich im Video

verwende, etwa 12 Briketts, die alle unter dem Dutch Oven liegen.

5. Ist dann das Öl heiß, brate ich die Fleischbällchen ringsum braun an. Das muss ich beim FT3 in mehreren Durchgängen machen. Sind alle angebraten, nehme ich sie aus dem DO und lege sie beiseite.
6. In das phantastisch aromatisierte Bratfett im DO gebe ich nun nochmals etwas Butter und dann unter ständigem rühren das Mehl. So entsteht eine sogenannte Mehlschwitze.
7. Sobald diese beginnt zu schäumen oder zu bräunen, lösche ich alles mit der Sahne und dem Weißwein ab. Auch hier wird gerührt, was das Zeug hält, sonnst entstehen Klumpen. Jetzt soll alles nur noch aufkochen und schon habt ihr eine wunderbare Sauce. Solltet ihr versehentlich zu viel Mehl verwendet haben, wird die Sauce an dieser Stelle etwas zu sehr eindicken. Dann gebt ihr an dieser Stelle einfach etwas Mehr Sahne oder Weißwein dazu und schon bekommt ihr die Konsistenz, die ihr euch wünscht.
8. Jetzt gebe ich die Hackbällchen wieder in die Sauce, lasse alles noch ein paar Minuten köcheln und fertig sind unsere schwedischen Köttbullar.

Dazu passen hervorragend die schwedischen Ofenkartoffeln aus dem Video. Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:11]

BBQ.LOVE

Auf der Internetpräsenz von BBQ.LOVE könnt ihr sehr viele Informationen zum Thema Grill und BBQ abrufen. Ein Blick lohnt sich absolut. Hier erfahrt ihr alles über Grillgeräte, Zubehör, Metzger in eurer Nähe und Rezepte rund um unser liebstes Hobby.

Unter dem Thema Menschen am Grill könnt ihr auf www.bbqlove.de die verschiedensten Menschen rund um Grill und BBQ Kennenlernen. Seit heute auch

mich. Schaut mal rein.

Pulled Pork Chili Cheese Nachos

Zutaten:

- ca. 400 g Pulled Pork Reste
- 300 g geriebener Käse
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- BBQ Sauce nach Wahl
- 1 Tüte Nachos
- Creme fraichê
- Jalapenos
- einige Kräuter

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Partysnack brauchen wir gar nicht viel tun. Als erstes schneide ich die 2 Paprikas und die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Nun geht es auch schon ans Schichten. Dafür nehme ich meine gusseiserne Pfanne, die , und lege gerade so viele Chips hinein, dass der Boden damit bedeckt ist.
- Darauf verteile ich nun gleichmäßig das gesamte Pulled Pork.
- Jetzt kommt die Sauce ins Spiel. Diese verteile ich auf dem Pulled Pork. Da ja auf einer Party oft viele verschiedene Geschmäcker aufeinander treffen, verwende ich hier auch verschiedene Saucen. Dabei muss ich nur darauf achten, dass ich bei der nächsten Schicht Sauce auch die gleiche Sauce auf die Stelle verteile, auf welcher sie auch schon vorher verteilt wurde.
- Nun vermische ich die Gemüsewürfel und gebe diese als nächste Schicht in die Pfanne. Natürlich auch wieder gleichmäßig verteilt.
- Jetzt verteile ich großzügig weitere Nacho-Chips darüber auf die ich die

nächste Ladung Sauce gebe. Wie schon oben geschrieben, achte ich hier auf die korrekte Position der Sauce.
- Und was wären Chili-Cheese Nachos ohne Käse? Genau, nix. Deshalb kommt jetzt etwa die Hälfte des geriebenen Käses in die Pfanne.
- Die drei letzten Schichten bestehen aus weiteren Nachos, dann dem restlichen Käse und zuletzt aus Jalapeno-Ringen.
- Jetzt endlich kann es an den Grill gehen. Hier könnt ihr natürlich jeden hernehmen, den ihr habt. Egal ob , Gasgrill oder , für welchen ich mich entschieden hab. Wichtig ist nur, dass ihr über indirekter Hitze arbeitet, dass sich also eure Hitzequelle (Gasbrenner, Kohle, etc.) nicht unter der Pfanne befindet. Außerdem sollte er konstant bei etwa 180°C stehen.
- Heute geht es nur noch darum, dass alles heiß wird und der Käse schmilzt. Das heißt, wir geben die Pfanne für etwa 15 Minuten in den Grill und alles ist fertig. Schnell und einfach ist heute die Devise.
- Zuletzt verteile ich mit einem kleinen Löffel die Creme fraichê darüber, streue gehackte Petersilie darauf und dann kann es losgehen.

Jetzt könnt ihr alles mit euren Gästen genießen und einfach aus der Pfanne futtern. Ich hoffe, euch gefällt dieses phänomenale Partyrezept. Wir fanden es super. Super einfach, super schnell und natürlich super lecker! Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:2]

Pulled Chicken 2.0 – mit echtem Jack Daniels

Zutaten:

- 1 kg Hühnerbrüste

- Rub eurer Wahl ()
- BBQ Sauce eurer Wahl
- 6 cl Jack Daniels
- ca. 150 ml Cola
- 1 Zwiebel

Zubereitung:

- Ganz am Anfang werden die Hühnerbrüste großzügig und gleichmäßig von allen Seiten mit der Gewürzmischung eingerieben.
- Und schon kann ich den Grill anwerfen. Ich glühe meine Briketts im vor, schaffe mir einen indirekten Bereich und regle den dann bei etwa 140°C ein. Ist dies geschehen, lege ich die gewürzten Hühnerbrüste in diesen indirekten Bereich und gebe dann auf die glühenden Kohlen.
- Während die Hühnerbrüste für die nächsten 30 Minuten in diesem feinen Whiskeyrauch zum räuchern liegen, schneide ich noch schnell die Zwiebel in Würfel und gebe diese mit dem Jack Daniels und dem Cola in einen Bräter.
- Nach wie gesagt 30 Minuten ist es dann soweit. Die Hühnerbrüste kommen zum ersten Mal aus dem Grill. Am Grill werde ich jetzt die Lüftungsschlitze ganz öffnen, damit er sich auf etwa 200°C hochregeln kann.
- Das Fleisch lege ich aber erst einmal auf ein Brett und bestreiche eine Seite großzügig mit BBQ Sauce. Erst jetzt gebe ich es in den Bräter auf das Zwiebelbett und die Flüssigkeiten.
- Nachdem ich den Bräter verschlossen habe (hat eurer keinen Deckel, nehmt einfach Alufolie und verschließt so möglichst Luftdicht euren Bräter) und der Grill auf etwa 200°C eingeregelt ist, gebe ich alles zurück in den indirekten Bereich des Grills. Dort bleibt alles für weitere 30 – 45 Minuten.
- Ist die Zeit nun abgelaufen, hole ich den Bräter aus dem Grill. Vorsicht beim Öffnen, es steigt sehr heißer Wasserdampf auf! Jetzt ist die Flüssigkeit im Bräter etwas eingedickt und alles duftet phantastisch. Ich werde jetzt nur noch schnell das Hühnerfleisch mit zwei Gabeln im Bräter zupfen und mit der Flüssigkeit vermischen und schon ist es fertig.

Aus Pulled Chicken lassen sich sehr leckere Burger machen. Außerdem finde ich leckere Wraps mit dieser Variante des Pulled Chicken auch sehr lecker. Im Video

haben wir einen Burger daraus gemacht.

Jetzt wünsche ich euch viel Spaß beim Grillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:3]