

Hähnchencurry in der Wassermelone gegart

Zutaten:

- 1 große Wassermelone
- 1 kg Hähnchenbrust
- 1 Bananenblatt
- 5 Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 5 EL gem. Koriander
- 1/2 Bund Korianderblatt
- Olivenöl
- 3 Chilis
- Wasser
- Mehl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich einen Deckel von der Melone und höhle diese mit einem Löffel aus. Für das Rezept braucht man das Fruchtfleisch nicht und kann dieses zum Beispiel für frische Getränke oder als kleiner Snack für zwischendurch nutzen.
2. Nun werde ich noch dir restlichen Zutaten schneiden: Die Hähnchenbrust in grobe Stücke, die Tomaten halbiere ich und schneide die Hälften dann in Scheiben, die Chilischoten in Ringe, die Zwiebeln werden nur geviertelt und der Knoblauch sowie der Ingwer wird grob gehackt.
3. Alle diese Zutaten vermische ich in einer Schüssel großzügig mit Olivenöl, Korianderpulver, gezupftem Korianderblatt und Salz. Pfeffern werde ich nichts, da die Schärfe nur von den Chilis kommen soll.
4. Im nächsten Schritt wird die Melone mit dem Bananenblatt ausgelegt und anschließend mit der Hähnchenmasse gefüllt.

5. Zum Schluß gebe ich noch ein Stück des Bananenblattes oben auf die Masse und stecke den Melonendeckel mit Holzspießen fest.
6. Die Melone ist gefüllt und verschlossen, aber der Schlitz zwischen Deckel und Melone muss noch abgedichtet werden, damit der Wasserdampf im Inneren bestehen bleibt und alles schön Dünstet. Um ihn abzudichten rühre ich einfach etwas Mehl und Wasser zu einem Teig, rolle diesen zu einer Schlange aus und verschließe den Riss sorgfältig damit.
7. Nun ist es soweit! Die ersten Holzscheite werden zusammengelegt und mit Hilfe meines Feuerkorbständers und des Ringes der Feuerplatte baue ich mir einen Stand für die Melone. Hierfür eignen sich auch ohne weiteres Steine oder ähnliches. Ist die Melone dann richtig platziert, wird das Feuer entzündet.
8. Nach etwa 1,5 Stunden über offenem Feuer ist dann alles fertig und wird bei uns mit Reis und den restlichen Melonenstücken vom aushöhlen serviert.

Ein absolutes Highlight! Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:15]

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 Zwieblen 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 regel 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) 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]

Whiskeybutter

Zutaten:

- 250 g Butter
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Whiskey
- Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Die Butter in eine Schüssel geben und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
 - In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch ganz fein hacken und in die Schüssel zur Butter geben.
 - Nun den Honig und Whiskey ebenfalls in die Schüssel geben
 - Mit Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack abschmecken und alles gründlich durchmischen. Ich nehme dafür immer die Hände.
 - Zum Schluss noch in die Form bringen, die ihr möchtet und zurück in den Kühlschrank stellen.
-

Zuckerschotenburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbrötchen
- 1 Pack Zuckerschoten
- 3 Spitzpaprika
- 100 g Bacon in Scheiben

- 4 TL brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach belieben
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Miracel Whip
- 4 TL Rub nach Wahl
- 1,5 EL Balsamicoessig
- 1 Bund Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Hackfleisch in einer Schüssel nur mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen und auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Nun ist es auch schon Zeit für Feuer. Ich mache meine Burger heute auf der Feuerplatte. Natürlich kann man das auch in jedem anderen Grill auch machen. Man benötigt nur 2 Zonen. Eine mit direkter hoher Hitze und eine indirekte.
3. Ist dann der Grill oder die Platte heiß, brate ich mir meine Baconscheiben kross an. Im Grill nehmt ihr dazu am besten eine Pfanne. Außerdem lege ich die Spitzpaprika direkt an das Feuer (im Grill in die Glut).
4. Ist der Bacon kross, einfach beiseite legen und abkühlen lassen. Sobald die Paprika ringsum schwarz (ja, ich meine schwarz verkohlt) ist, nehme ich auch sie von der Platte.
5. Sobald alles etwas ausgekühlt ist, beginne ich mit dem Topping. Dafür schäle ich die schwarze Haut von der Paprika und schneide sie in kleine Würfel. Auch den Bacon schneide ich in kleine Stücke und die Frühlingszwiebel in dünne Ringe.
6. Nun geht es auch schon wieder an den Grill zurück. In der vorhin erwähnten erhitze ich mir nun einen Schuß Öl und gebe die Frühlingszwiebelringe und die Zuckerschoten hinein. Hier brate ich alles solange, bis es weich ist und schöne Röstaromen entstanden sind.
7. Ist auch das geschehen, gebe ich die Paprika- und Baconstücke in die Pfanne und bestreue alles mit dem Zucker. Ist der Zucker karamellisiert, stelle ich die Pfanne auf die indirekte Seite und halte alles darin warm.
8. Als nächstes forme ich mir aus dem Hackfleisch 5 gleichgroße Burgerpattys. Dafür kann man eine nehmen oder einfach wie ich von Hand formen. Denkt nur an eine kleine Kuhle in der Mitte der Pattys, damit sich diese in der Hitze nicht wölben und schön eben bleiben.

9. Jetzt vermische ich in einer kleinen Schüssel das Ketchup, Majo, etwas Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz) und den Essig zu einem Gewürzketchup.
10. Jetzt kommen wir zum Endspurt! Die Burgerpattys werden gegrillt. Zuerst lege ich sie in die starke Hitze (Im Grill wäre das über der Glut, also der direkte Bereich) und sobald sie beidseitig ein paar Röstaromen haben, lasse ich sie in der schwächeren Zone (Im Grill der indirekte Bereich) zur gewünschten Kerntemperatur ziehen. Außerdem verpasse ich den Burgerbrötchen auf der Feuerplatte noch ein paar Röstaromen. Dafür schneide ich sie auseinander und lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf die Platte. Außerdem belege ich die Burgerpattys noch mit Mozzarellascheiben und lasse sie ein wenig überbacken.
11. Jetzt brauchen wir nur noch zusammensetzen, was zusammen gehört. Zuerst das Brötchen-Unterteil, die Sauce, ein Salatblatt, das Burgerpatty, das Zuckerschoten-Topping und zuletzt der mit Sauce bestrichene Brötchendeckel.

Ein absolut phantastischer Burger! Viel Spaß beim Nachmachen und genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:13]