

Dutch Oven One Pot Hähnchenschenkel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 1 kg Kartoffeln
- 400 ml Geflügelfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- eine Gewürzmischung nach Wahl
- eingelegte Peperonis

Zubereitung:

- Zu Anfangs werde ich die Hähnchenschenkel würzen. Dafür bestreue ich sie mit der Gewürzmischung. Für ein noch stärkeres Aroma kann das schon am Vorabend geschehen. Die Schenkel werden dann einfach über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Ich persönlich bin ja eigentlich meistens zu faul die Kartoffeln zu schälen, aber bei diesem Gericht muss ich da nun durch, da sich sonst die Schale im (DO) löst und in unserem Essen schwimmt.
- Sind die Kartoffeln dann geschält, ich sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und den Knoblauch. Die Zwiebeln schneide ich dann in Ringe und den Knoblauch in Scheiben.
- Jetzt kann ich schon anfangen, im Dutch Oven die Zutaten zu stapeln. Auf den Boden meines DO's verteile ich gleichmäßig die Kartoffeln, schütte den Geflügelfond in den DO, streue nun die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben darüber, lege die Hähnchenschlegel darauf und verteile darüber noch die Peperonis.
- Und schon kann ich ein paar Briketts im starten. Nämlich genau 20 Stück werde ich heute für meinen 12" DO benötigen.
- Wenn nun die Briketts glühen, gebe ich 6 Stück davon unter meinen Dutch Oven und die restlichen 14 kommen auf den mittlerweile

aufgesetzten Deckel.

- Nach etwa 90 Minuten ist dann alles fertig, kann angerichtet und genossen werden. Viel Spaß mit diesem absolut simplen, aber sensationell leckeren Gericht.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:19]

Rinderfilet mit Mangochutney

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 1 Chili
- 1 Stück Ingwer (4cm)
- Koriandergrün
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Limette
- Worcestershiresauce
- Salz und Pfeffer
- 2 Salatgurken
- 1/2 Melone
- Öl
- Zitronensaft
- Cayennepfeffer
- Dill

Zubereitung:

- Damit das Chutney durchziehen und somit seine Aromen entfalten kann, werde ich heute mit ihm beginnen. Dafür hacke ich die Mango, das

Koriandergrün, 2 Frühlingszwiebeln, die Chili und den Ingwer klein und gebe alles in eine Schüssel. Jetzt reibe ich etwas Limettenschale darauf und gebe den Saft einer halben Limette mit dazu. Zum Schluss kommen noch die Preiselbeeren, einige Spritzer Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer in die Schüssel, dann wird alles vermischt und das Chutney ist fertig.

- Nun zum Rinderfilet. Von diesem nehme ich heute nur das Mittelstück, das heißt ich schneide den dicken Filetkopf und das etwas dünnere Filetspitzchen ab. Daraus mache ich an einem anderen Tag ein paar feine Medaillons. Aber warum mache ich das so? Ganz einfach! Das Mittelstück ist relativ gleich dick und gart somit gleichmäßig. Wäre die Spitze noch am Filet, würde diese im Garprozess austrocknen, der dicke Filetkopf wäre hingegen noch roh.
- Bevor ich das Filet grillen kann, muss noch die dicke Sehne entfernt werden. Dafür fahre ich mit einem Messer darunter und ziehe es mit leichtem Druck nach oben unter der Sehne entlang. So entferne ich zwar die Sehne, aber nicht zuviel vom Fleisch. Jetzt salz ich das Fleisch und lasse es ruhen.
- Diese Zeit verwende ich nun um den Grill vorzuheizen. Wenn der Anzündkamin glüht, gebe ich die Kohlen in den linken Bereich des Kugelgrills, lege den Grillrost und einen ein. Der Gußrost liegt hierbei direkt über der glühenden Kohle. Die Lüftungsschlitze habe ich alle ganz geöffnet. So lasse ich den Grill nun etwa 20 Minuten aufheizen.
- Ist der Gußrost nun heiß, grille ich das Filet rundherum scharf an. Der Gußrost sorgt dabei für ein schönes Grillmuster. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder vom Grill und regle den Grill auf eine Garraumtemperatur von etwa 160°C ein. Das mache ich natürlich durch schließen der Lüftungsschlitze des Grills. In der Zeit, die der Grill benötigt um auf die gewünschte Temperatur zu kommen, werde ich das Filet noch pfeffern. Das mache ich nicht vorher, da der Pfeffer bei den hohen Temperaturen während des angrillens verbrennt und bitter werden würde.
- Sobald der Grill stabil seine Temperatur hält, lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich auf der rechten Seite des Grills und verkable es mit einem . Wenn man möchte, kann man jetzt noch ein paar Holzchips, Chunks oder ähnliches auf die Kohle geben und somit das Filet noch etwas räuchern. So bleibt das Filet nun bis zu einer Kerntemperatur von

54°C im geschlossenen Grill.

- In dieser Zeit bereite ich noch den Salat vor. Dafür schält man die Salatgurken, halbiert sie und entfernt das Kerngehäuse. Dann wird sie, ebenso wie die halbe Melone, einfach in Würfel geschnitten. Diese Würfel gebe ich dann in eine Schüssel.
- Für das Salatdressing vermische ich etwa 4 EL Rapsöl, 2 TL Honig, den Saft einer Zitrone, 1 Päckchen Dill, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer miteinander und gebe es zu den Gurken und Melonen in die Schüssel.
- Nun noch schnell alles verrühren und sobald das Filet seine Kerntemperatur erreicht hat, können wir auch schon essen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:17]

Westernsteak

Zutaten:

- Rindersteak
- Salz
- 8 Baconscheiben
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- 2 Paprikaschoten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Zwiebeln
- etwas Ajvar und eurer Wahl
- 1 Chilischote
- 4 EL Öl (ich verwende Rapsöl, wegen dem niedrigen Eigengeschmack)

Zubereitung:

- Beginnen werde ich heute mit den Bohnen. Dafür glühe ich einige Kohlen vor, gerade so viele, dass man im Dopf schön anbraten kann. Das variiert natürlich je nach Dutch Oven Größe. Ich nutze den, also einen recht kleinen DO (Dutch Oven) und verwende 8 Kokoskohlen. Das sollte ausreichen.
- Die Zeit, in der die Kohle vorglüht, verwende ich um die Zwiebeln und die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe zu schneiden. Außerdem hacke ich die Chili noch klein.
- Nun ist die Kohle vorgeglüht und ich kann sie unter meinen Dutch Oven geben. Sobald der etwas erwärmt ist, lege ich die Baconscheiben hinein und lasse diese aus. Dabei verliert der Bacon einiges an Fett, welches ich verwenden möchte um das Gemüse anzubraten, da dieses Fett unwahrscheinlich leckeren Geschmack an das Gemüse abgibt. Bacon halt!
- Ist der Bacon dann knusprig, nehme ich ihn aus dem und lege ihn beiseite. Dann gebe ich das Rapsöl in den DO. Ich verwende Rapsöl, da dieses wenig Eigengeschmack hat und somit der Bacongeschmack im Vordergrund bleibt. Sobald das Öl heiß ist, dünste ich die Zwiebel- und Paprikawürfel, die Frühlingszwiebelringe und die Chili im DO an.
- Sobald alles etwas weich ist, gebe ich die Bohnen, eine feine und rauchige BBQ-Sauce und etwas Ajvar dazu und vermische alles gleichmäßig. Das Ajvar kann man natürlich weglassen, dann sollte man aber auf jeden Fall etwas würzen. Ich mache das hier nicht, deshalb verwende ich ja das Ajvar.
- Nun lege ich den Deckel auf den DO und verteile 6 der 9 Kohlen auf diesem. Die restlichen 3 Kohlen bleiben unter dem DO. So darf nun alles etwa 30 Minuten köcheln. Das schöne an diesen Bohnen ist, dass sie absolut "zeitlos" sind. Nach 15 - 30 Minuten köcheln ist alles fertig, es ist aber auch nicht schlimm, wenn das restliche Essen erst nach 1,5 Stunden fertig ist. Lasst einfach alles weiterköcheln, das macht dem DO nichts.
- Die Steaks werde ich auf der Flamestation, meinem Oberhitze grill (OHG) machen. Dafür salze ich die Steaks und heize den OHG auf volle Leistung vor. Ist diese erreicht, lege ich die Steaks ganz nach oben, also in den heißesten Bereich des Grills und lasse sie dort von beiden Seiten für etwa 60 Sekunden grillen. Hier erhalten die Steaks eine wunderbare Kruste. Nach Ablauf der jeweils 60 Sekunden ziehe ich die Steaks im unteren

Bereich auf die gewünschte Kerntemperatur. Diese beträgt bei mir 56 - 58°C.

- Als Beilage empfehle ich Western-Wedges oder Pommes.
- Nach einigen Minuten ist alles soweit und kann serviert werden. Zu den Steaks reiche ich noch einen leckeren Steakpfeffer von Jack Daniels.

Ich hoffe, euch gefällt dieses leckere Rezept und ihr habt Spaß daran, es nachzumachen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:16]