Porchetta von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel
- 5 Knoblauchzehen
- je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
- und
- ger. Fenchelsamen
- Majoran
- je 2 rote und gelbe Paprikaschoten
- 4 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- Petersilie
- Ahornsirup
- 2 Tomaten
- Cocktailtomaten
- 2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt werden wir den Schweinebauch parieren und die Knochen samt Knorpelstücke entfernen. Dafür fahre ich mit einem an den einzelnen Knochen entlang und löse sie so aus. Direkt danach werde ich etwa in der Hälfte des Bauches einen Längsschnitt setzen, damit ich den Bauch im Anschluss der Länge nach aufklappen kann. Schaut euch dafür aber gerne das Video an. (Minute 1:35)

Jetzt ist die Marinade fürs Fleisch dran. Für diese gebe ich angerösteten Fenchel, Majoran, , gehackte Knoblauchzehen, Rosmarinnadeln, Thymian, Salz und Olivenöl in meinen und erstelle so eine wunderbar aromatische Gewürzpaste. Dies könnt ihr selbstverständlich auch im Mixer machen. Mit dieser Paste bestreiche ich im nächsten Schritt die Innenseite des Schweinebauchs.

Nun kann ich den Bauch auch schon einrollen. Dafür lege ich ihn mir der Länge

nach vor mich und rolle ihn so fest es geht auf. Dabei achte ich darauf, dass die Schwarte natürlich außen am Braten ist. Ist das geschehen, binde ich mit etwa alle 3 cm ab und erhalte so das unverwechselbare Muster eines Porchetta-Rollbratens.

Und schon werde ich zum spießer! Als nächstes muss der Braten auf den . Dafür führe ich den Spieß mittig durch die Rolle und spanne den Braten so mit den Fleischklammern auf dem Spieß fest.

Dann ist es soweit. Der Grill wird vorbereitet. Diesen heize ich im Zwei-Zonen-Prinzip vor. Das bedeutet, dass ich links und rechts eine Schicht glühende Kohlen in den Grillraum gebe, so dass mittig eine indirekte Zone entsteht. Sobald der Grill konstant bei 180°C eingeregelt ist, gebe ich den Spieß auch schon hinein und lasse ihn etwa 2,5 Stunden bis zu einer von 80°C drehen.

In dieser Zeit bereite ich noch die Gemüsepackchen vor. Für diese schneide ich die Paprikas, Zwiebeln, Tomaten in grobe Stücke und die Cocktailtomaten in Hälften. Die Kräuter hacke ich fein. Nun kommt jeweils die Hälfte in je ein Alupäckchen. In diese Päckchen gebe ich nun noch einen Schluck Ahornsirup, Olivenöl, den Mozzarella (in Scheiben), Salz und Pfeffer. Sind diese Päckchen dann verschlossen, gebe ich sie die letzte halbe Stunde zu dem Spieß in den Grill und schon können wir essen.

Einzig um die Schwarte muss ich mich eventuell kümmern. Ist diese nicht "aufgeploppt", helfe ich einfach mit einem , dem Anzündkamin oder einfach einem Heißluftfön nach. Ist diese dann schön kross, kann serviert werden. Bei uns gab es Kartoffelpüree dazu.

Viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:27]

Der Hasselback-Style

Zutaten:

Huhnchenpfanne:

- 1 kg Hähnchenbrüste
- 250 ml BBQ-Sauce
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 EL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 200 g als Block oder Scheiben
- 2 Pack Baconscheiben

Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- Pflanzenöl
- 500 g Frischkäse
- 250 g geriebenen Cheddar
- 250 g Sour Cream
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Pack Baconscheiben

Zubereitung:

1. Für dieses Rezept rollen wir das Feld mal von hinten auf. Zuerst wird der gestartet und für 190°C indirekte Hitze vorbereitet.
2. Ist der Grill auf Temperatur, lege ich einen Pack Bacon (sollten etwa 10 Scheiben sein) auf den Rost und grill diesen wunderbar knusprig an.
3. Während dieser Zeit kümmere ich mich um die Kartoffeln. Diese ich in minimalen Abständen den kurzen Weg nach ein, sodass eine Art Fächer entsteht. Damit ich die Kartoffeln nicht durchschneide, lege ich zwei Holzspieße oder neben die Kartoffeln. So kann das gar nicht bis auf das Brett und die Kartoffeln bleiben zusammen. Übrigens ist das mit großen Kartoffeln wesentlich einfacher zu bewerkstelligen, als mit kleinen.
4. Die eingeschnittenen Kartoffeln lege ich nun in meine , aber nur entlang des Randes. So entsteht in der Mitte der Pfanne eine Fläche, in welche

später noch die Käsesauce kommt. In dieser Pfanne werden die Kartoffeln noch mit Öl bepinselt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nach Möglichkeit versuche ich, auch die Schnittflächen mit Öl zu bestreichen. So stelle ich nun die Pfanne in den vorbereiteten Grill, wo die Kartoffeln etwa 1 Stunde garen werden. Zuvor nehme ich natürlich noch den Bacon aus dem Grill.

5. Diese Stunde verwende ich, um die Hühnchenbrüste vorzubereiten. Die einzelnen Brüste werden genau wie die Kartoffeln eingeschnitten und in eine weitere geschichtet. Dort angekommen würze ich sie mit Salz und Pfeffer. Nun kommt die zweite Packung Bacon ins Spiel. Diese Baconstreifen werde ich dritteln und in die hinein geschnittenen Ritze der Hühnchenbrüste stecken. Sollte noch Bacon übrig bleiben, verteile ich diesen einfach über den Brüsten. Das Selbe mache ich nun mit dem Cheddarblock oder den Cheddarscheiben. Also los, Käse in die richtige Form bringen und ab damit in die Hühnchenritzen.
6. Jetzt mische ich noch schnell die Sauce für die Hühnchenpfanne. Dafür gebe ich die , die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian in ein Mischgefäß, verrühre alles gründlich und gebe den gesamten Inhalt gleichmäßig über die Hühnchenbrüste.
7. Im letzten Schritt bereite ich den Käsedip vor. Dafür schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und vermische diese in einer Schüssel mit dem geriebenen Cheddar. Dazu gebe ich einen Becher Sour Cream, den Frischkäse und den ausgelassenen (inzwischen klein gehackten) Bacon. Das verrühre ich alles nocheinmal gleichmäßig und dann ist auch der Dip schon fertig.
8. Jetzt sollte etwa eine dreiviertel Stunde der Grillzeit der Kartoffeln vorbei sein. Nun kommt die Hühnchenpfanne auch in den Grill. Diese lassen wir die nächsten 30 - 45 Minuten in ruhe, aber um die Kartoffeln müssen wir uns nochmal kümmern.
9. 15 Minuten nach dem das Hühnchen in den Grill gekommen ist, sind die Kartoffeln ihre erste Stunde im Grill. Jetzt gebe ich den Käsedip noch mit in die Kartoffelpfanne. Nämlich genau mitten rein und so kommt alles zurück auf den Grill, damit der Käse schön schmelzen kann.
10. Jetzt ist alles getan. Einzig den Gargrad müssen wir etwas im Auge behalten. In 15 - 30 Minuten, wenn alles weich und durch ist, können wir essen.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:26]

Wildburger vom Discounter

Zutaten:

- 6 Wildburgerpattys
- 6 Kürbiskernsemmel
- 6 EL Preiselbeeren
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Ahornsirup
- 1/2 Glas Blaukraut
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Hokkaido Kürbis
- Olivenöl
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 1 Monoknoblauch
- 6 EL Ketchup

Zubereitung:

1. Da die Sauce nur kalt angerührt wird und noch etwas ziehen muss, werden wir diese zuerst machen. Dafür siebt man den Kakao in eine kleine Schüssel, gibt die Preiselbeeren, das Ahornsirup und einen halben TL Salz dazu und verrührt alles gründlich. Schon ist die Sauce fertig.
2. Im nächsten Schritt kümmere ich mich um den Dip für den Kürbis. Auch dieser wird nur kalt angerührt. Den Anfang hierfür macht der Knoblauch. Ich verwende gerne den Monoknoblauch. Von diesem nehme ich eine

Knolle und hacke diese sehr fein. Solltet ihr keinen Monoknoblauch verwenden, so nehmt doch einfach 2-3 normale Knoblauchzehen. Den gehackten Knoblauch vermischt man dann in einer weiteren Schüssel mit dem Joghurt, der Creme fraiche, dem Ketchup, den Kräutern und der Gewürzmischung. Ich verwende gerne fertige Dutch Oven Gewürze, da diese einen geringen Anteil an geräucherten Gewürzen enthalten und ich dieses im Essen sehr gerne mag.

3. Schritt drei ist dem Kürbis vorbehalten. Dieser wird halbiert, entkernt und in Schnitzen geschnitten. Beim Hokkaidokürbis lässt sich übrigens die Schale mitessen. Diese wird beim kochen, backen oder grillen angenehm weich und somit essbar. Dann werden diese Kürbisschnitze nur noch beidseitig eingeölt, gesalzen und gepfeffert.
4. Jetzt geht es endlich ans grillen. Im Video verwende ich dafür meine Feuerplatte. Habt ihr so etwas nicht zur Verfügung, nehmt einfach euren Kugelgrill, Gasgrill, oder auch nur eure Pfanne dafür her. Der Grill sollte dabei für hohe direkte und indirekte Hitze vorbereitet werden. Die noch gefrorenen Pattys werden nun zuerst scharf und direkt angegrillt und dann in der indirekten Zone gargezogen. Außerdem sollte man jetzt noch die Preiselbeer-Schoko-Sauce in den Grill stellen, damit diese warm wird. Natürlich nur in einer feuerfesten Schüssel. Während die Pattys garziehen und mit einer Scheibe Käse überbacken, grillt man noch die Kürbisspalten über direkter Hitze bis sie weich sind, dünstet auf der Feuerplatte oder in einer Pfanne das Blaukraut und die Zwiebeln miteinander an und röstet die aufgeschnittenen Semmeln leicht an.
5. Schon nach kurzer Zeit kann dann der Burger zusammengesetzt werden. Dafür streiche ich etwas Sauce auf die Unterseite des Semmels, verteile darauf etwas Feldsalat, lege dann das Patty mit dem geschmolzenen Käse, das Blaukraut und zum Schluss den Deckel des Brötchens darauf. Serviert wird mit den Kürbisspalten und dem Dip.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:25]

Gegrillter Camembert mit Chorizo-Mango-Jam und Roastbeef

Zutaten:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 200 g Chorizo
- 7 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 brauner Zucker
- 1/2 Cup Ahornsirup
- 1 Cup Balsamicoessig
- 2 Camembert
- 2 Chilis

Zubereitung:

1. Beginnen wir mit der Chorizo-Jam. Im ersten Schritt werden wir die Chorizo in einem Topf ähnlich wie Bacon auslassen. Dafür werde ich die Chorizo schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Ist das geschehen, gebe ich diese Würfel in den Topf und stelle diesen bei etwa halber Stufe auf den . Dadurch wird jetzt nach und nach das in der Wurst enthaltene Fett "schmelzen" und austreten. Dieser Vorgang dauert mindestens 20 Minuten.
2. Jetzt schütte ich den Topfinhalt durch einen . Die Würfel fange ich in diesem Sieb auf und das Fett in einer darunter stehenden Schüssel. Dieses Fett wird später noch benötigt, also nicht wegschütten. 3 -4 EL des Fetts gebe ich direkt wieder in den Topf. Darin werden jetzt die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und der gehackte Knoblauch einige Minuten angedünstet.
3. Sind die Zwiebeln weich, werden sie karamellisiert. Das bedeutet nichts

anderes, als das ich den braunen Zucker und das in den Topf gebe und zum schmelzen bringe. Dabei wird immer wieder etwas umgerührt. Achtet darauf, dass nix anbrennt.

4. Nach kurzer Zeit gebe ich den Balsamicoessig mit in den Topf und lasse alles 1-2 Minuten aufkochen. Nachdem ich alles 15 Minuten geköchelt habe, gebe ich die mittlerweile in Würfel geschnittene Mango und die Chorizowürfel zurück in den Topf und lasse das alles noch einmal für etwa 20 Minuten köcheln.
5. Danach ist unsere Jam fast fertig. Sie muss nur noch werden und kann dann eigentlich schon genossen werden. Aber unser Rezept geht ja noch weiter.
6. Jetzt gehts endlich ans Fleisch. Das Stück Roastbeef muss in einzelne Steaks geschnitten werden. Dabei halte ich mich an die 2-Finger-Regel. Ein ordentliches Steak ist 2-Finger dick. Auf diese Steaks streiche ich nun etwas von dem Chorizofett. Außerdem werde ich die Steaks rückwärts grillen und dabei leicht smoken. Das bedeutet, das Fleisch wird erst vorgegart und zuletzt stark angegrillt damit es ein paar Röstaromen bekommt.
7. Dafür heize ich mir meinen Pelletgrill auf 86 - 100°C vor. Natürlich geht das auch in jedem anderen Grill der über einen Deckel verfügt. Richtet in diesen nur einfach eine indirekte Zone (eine Zone in der das Fleisch nicht über der Kohle liegen muss) ein und bereitet ein paar vor.
8. Ist der Grill stabil auf seiner Temperatur, lege ich das Fleisch auf und verkable dieses mit einem . Dadurch lässt sich der Gargrad absolut genau steuern und ablesen. Vergesst nur die Räucherchips jetzt nicht. So im Grill liegend lasse ich das Fleisch jetzt auf eine Kerntemperatur von etwa 42°C kommen. Natürlich ist das noch recht niedrig, aber wie gesagt kommt es nochmal in den Grill und wird dort unter sehr hoher Hitze weiter gegrillt. Bei 42°C nehme ich das Fleisch also erst einmal vom Grill.
9. Nun kommt die Chorizo-Jam wieder ins Spiel. Diese wird auf die 2 Camembert gestrichen und das nicht zu knapp. Die Schicht darf ruhig 5-10 mm betragen. Obendrauf gebe ich noch ein paar in Ringe geschnittene Chilis. So kommen die Käselaike auf eine , damit uns der Käse im Grill nicht durch den Rost läuft.
10. Den Grill heize ich nun auf 200°C hoch und gebe dann den Käse in den indirekten Bereich hinein. Gleichzeitig bereite ich meinen , den Pizza-Pellet-Outdoor-Ofen, für die Steaks vor. Habt ihr nur einen Grill, oder

wollt nur den einen verwenden, dann ist das kein Problem. Die Steaks werden dann einfach über der direkten Zone im Grill fertig gegart und angegrillt. Wir nehmen einfach noch nen anderen her. Der Uuni erreicht Temperaturen von 500°C und eignet sich nicht ausschließlich für Pizza oder Flammkuchen. Für Steaks stelle ich einfach eine in den Garraum des Uuni und heize diese vor.

11. Dann gebe ich die Steaks von jeder Seite für etwa 45 - 60 Sekunden in den Pelletofen und schon sind sie fertig (64°C Kerntemperatur) und haben eine schöne Kruste. Aber wie gesagt, dass geht natürlich auch in dem Grill, in welchem der Käse im Moment liegt. Apropos, dieser ist nach etwa 15 Minuten auch fertig. Beim Camembert geht es ja nur darum, dass die Jam wieder heiß und der Käse im Inneren weich wird.
12. Tja, nun ist alles fertig und kann gegessen werden. Für die Steaks empfiehlt es sich, noch etwas oder einfach nur Pfeffer und Salz zu verwenden.

Viel Spaß beim nachgrillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:24]