

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 Gemüsegewürfel 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]



Weber's Toskanaburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 TL Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Ketchup
- 1,5 EL Dijon Senf
- 1,5 TL Mayonnaise
- Parmesan

- ein paar Salatblätter (Lollo Rosso, Rucola, etc.)

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Burger benötigen wir überhaupt nicht viel Zeit. Zuerst werde ich das Hackfleisch würzen. Dafür hacke ich mir etwa 2 TL Rosmarinnadeln und den Knoblauch ganz fein und gebe alles mit 3 EL Balsamico, 2 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel.
- Nachdem das erledigt ist, werden die Zutaten kräftig und vor allem gleichmäßig miteinander vermischt. Dann stelle ich die Schüssel beiseite, denn das Hackfleisch darf jetzt noch etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen.
- In dieser Zeit werfe ich jetzt den Grill, bzw. in meinem Video die Feuerplatte an. Den Grill bereitet ihr euch für eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt, in der einen Hälfte befinden sich die Kohlen und in der anderen Hälfte der indirekte Bereich ohne Kohle. Dann lasst ihr ihn auf etwa 240°C vorheizen.
- Außerdem rühre ich die "Burgersauce" an. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayonnaise, den restlichen Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer weiteren Schüssel und schon ist auch diese fertig.
- Nun ist es an der Zeit, die Burgerpattys zu formen. Dafür teile ich das Hackfleisch in 5 etwa gleichgroße Teile. Nun gibt es ja viele verschiedenen, die man natürlich hier verwenden kann, wenn man möchte. Ich forme die Pattys allerdings hier von Hand. Dafür drehe ich mir aus einer Hackfleischportion eine Kugel in den Händen und drücke diese vorsichtig flach. Egal wie ihr die Pattys formt, achtet nur darauf, diese nicht zu fest zu pressen. Wenn die Pattys gerade so zusammenhalten und nicht zu fest gepresst sind, sind sie später richtig schön "fluffig" und geben ein phantastisches Mundgefühl ab. Außerdem drücke ich auf einer Seite immer eine kleine Kuhle mitten in das Patty. Das sorgt dafür, dass sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Jetzt wird endlich gegrillt! Im Grill werden die Pattys jetzt über der direkten Hitze beidseitig scharf angeröstet und dann in der indirekten Zone fertig gegrillt. Auf der Feuerplatte verhält sich das übrigens genau so. Dort lege ich die Pattys direkt in die Mitte. Dort ist es am heißesten.

Sind sie beidseitig angebraten, ziehe ich sie nach außen in eine kühlere Zone und brate sie dort fertig. Wenn ihr mit einem arbeit, würde ich die Pattys auf etwa 60°C ziehen. Vorausgesetzt, dass Hackfleisch war frisch.

- Kurz vor Ende der Grillzeit lege ich noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen auf den Grill/die Grillplatte und röste die Innenseiten leicht an. Außerdem reibe ich noch den frischen Parmesan mit einer auf die Pattys und lasse diesen darauf schmelzen.
- Sind die Pattys fertig gegrillt, können wir den Burger schon zusammenbauen. Dafür nehme ich zuerst einmal alles vom Grill. Dann bestreiche ich beide Seiten des Burgerbrötchens mit der Sauce, lege ein paar Salatblätter auf die Unterseite und darauf dann endlich unser Hackfleischpatty. Jetzt noch schnell den Deckel auflegen und fertig ist der Toskanaburger aus dem Buch Weber's Burger.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:4]

Pesto-Schweinefilet **mit** **geräucherter rote Beete**

Grilldauer: etwa 40 Minuten Vorbereitung: 15 Minuten

Zutaten:

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas Pesto Rosso
- Salz und Pfeffer
- Parmesan gerieben
- geröstete Pinienkerne
- Meerrettich aus dem Glas

- gekochte rote Beete

Zubereitung:

- Im ersten Schritt dieses phantastischen Grillgerichts wird das Schweinefilet pariert. Das heißt, alle Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werde ich entfernen. Nun lege ich das Fleisch vor mich auf das Brett und schneide im unteren Drittel der Länge nach ein, klappe das Fleisch auf und wiederhole das ganze. Ähnlich wie bei einem Schmetterlingsschnitt. Solltet ihr euch nicht sicher sein wie ich das mache, schaut euch das zugehörige Video auf meinem YouTube-Channel an.
- Liegt das Filet dann aufgeklappt vor mir, würze ich die Innenseiten nur mit Salz und Pfeffer. Natürlich kann man das je nach eigenem Geschmack mehr oder auch einfach weniger stark würzen.
- Im nächsten Schritt streiche ich die Innenseiten des Filets großzügig mit Pesto Rosso ein und verteile darauf die gerösteten Pinienkerne.
- Nun rolle ich das Filet wieder ein und befestige die Schnittstellen mit Zahnstocher, damit das Fleisch wieder zusammenhält und später im Grill nicht einfach auseinander klappt und seine Füllung verliert.
- Jetzt endlich ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen heize ich auf 150°C vor und richte mir dabei eine indirekte Zone ein. Ich gebe also die glühenden Briketts links und rechts in den Grill. So entsteht in der Grillmitte eine Zone unter der keine Kohlen liegen. Die sogenannte indirekte Zone.
- In diese indirekte Zone gebe ich nun die Filets, lege einen sog. Räucherchunk (hier Rotwein von Chunks and More. Natürlich gehen auch Räucherchips oder ähnliches) auf die glühende Kohle und versee die Filets mit einem Kerntemperaturfühler. Ich lasse das Fleisch nun räuchern, bis es eine Kerntemperatur von etwa 50°C hat.
- Ist diese Kerntemperatur erreicht, nehme ich die Filets vom Grill, würze beide außen noch mit Salz und Pfeffer und bestreue die Schnittflächen mit Parmesan. Dann kommt alles wieder zurück auf den Grill in den indirekten Bereich. Natürlich mit der "Parmesanseite" nach oben, damit dieser schön schmelzen kann.
- Die Beilage ist in diesem Rezept auch denkbar einfach. Ich nehme die vorgegarte rote Beete, schneide diese in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben

und lege sie jetzt noch um das Schweinefilet herum in den Grill. Somit wird sie erhitzt und kann wunderbar das Raucharoma im Grill annehmen. Der Räucherchunk sollte immer noch Rauch abgeben, ansonsten wird einfach nochmal einer nachgelegt.

- Bei einer Kerntemperatur von 68°C ist dann alles fertig und kann angerichtet werden. Dazu schneide ich die Filets in ungefähr 2 fingerdicke Scheiben, bestreiche die rote Beete Scheiben mit Meerrettich und schon kann serviert werden.

Mein Grillteam gab diesem phantastischen Filet übrigens den Namen "geile Sau". Ein wirklich absolut einfaches und schnelles Grillrezept. Die gesamte Grilldauer beträgt etwa 30 - 40 Minuten.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:5]

Colafleisch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderschmorbraten
- 1 L Cola
- 400 ml BBQ-Sauce
- 1 Glas Schattenmorellen
- 5 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer oder einen eurer Wahl
- optional 100 ml

Zubereitung:

- Zuerst wird der Rinderschmorbraten falls nötig pariert. Das heißt, ich entferne den Fettdeckel und eventuell vorhandene Sehnen.
- Nun ist es schon soweit, die Briketts können vorgeglüht und der Dutch Oven kann vorgeheizt werden. Ich verwende dafür 16 - 20 Briketts bei einem 12" Dutch Oven. Sind die Briketts durchgeglüht, gebe ich alle unter den Dutch Oven. Außerdem lasse ich den Butterschmalz im Dutch Oven heiß werden. Währenddessen schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Als nächstes brate ich das Fleisch im Dutch Oven rundherum an, dass es schön Farbe und somit Röstaromen annehmen kann. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder aus dem Dutch Oven, würze es kräftig rundherum mit einer Gewürzmischung und lege es beiseite.
- Zur gleichen Zeit gebe ich die Zwiebelwürfel in den heißen Dutch Oven und dünste diese leicht an. Sobald sie glasig sind, lege ich den Braten wieder zurück in den Dopf auf das Zwiebelbett.
- Jetzt ist es auch schon Zeit für die flüssigen Zutaten. Ich gebe nun also das Cola, den Whisky, die BBQ-Sauce und das Glas Schattenmorellen ebenfalls in den Dutch Oven, schließe den Deckel und lasse alles für etwa 3 Stunden köcheln.
- Im Laufe der 3 Stunden beobachte ich nur regelmäßig, ob noch genügend Briketts vorhanden sind. Gegebenenfalls lege ich noch welche nach. Nach Ablauf der Zeit ist das Fleisch butterweich. Colafleisch wird, ähnlich wie Pulled Pork, gezupft serviert. Die Sauce kann natürlich eingedickt und zum Essen gereicht werden. Dazu passen entweder Burger Buns, Nudeln, Kartoffeln, oder fast alles was euer Herz begehrt.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim anschauen meines Videos, beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:6]

Mit Seelachs gefüllte Paprika

Zutaten:

- 500 g Seelachs
- 6 Paprikaschoten
- 2 Scheiben Toastbrot
- frischer Thymian
- 100 g Hartkäse (queso manchego)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Lemon Curd
- 4 EL Martini
- Olivenöl
- Milch
- Mohn Amour von Knödelkult

Zubereitung:

- Bevor ich mit den Paprikaschoten anfangen kann, muss ich das Toastbrot entrinden und in lauwarmer Milch einweichen.
- Aber jetzt kann es losgehen. Ich schneide den Seelachs in grobe Stücke von etwa 2 cm x 2 cm. Diese Stücke gebe ich in eine Schüssel. In dieser Schüssel beträufel ich den Fisch mit 2 EL Martini.
- Als nächstes schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen, zupfe die Blättchen vom Thymian und gebe beides ebenfalls zum Seelachs in die Schüssel.
- Jetzt drücke ich das Toastbrot aus und gebe diesen "Toastbrei" auch zu dem Fisch. Außerdem reibe ich noch den Käse und verkläpper die beiden Eier.
- Nun vermische ich alle Zutaten gründlich miteinander und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver ab. Die Füllung ist somit fertig.
- Weiter geht es dann mit den Paprikaschoten. Diese werden alle halbiert und entkernt. Dabei achte ich darauf, dass zwar das Kerngehäuse entfernt

wird, aber der Strunk noch an der Paprika bleibt. Er dient später dazu, dass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt kommt die Füllung in die Paprikaschotenhälften und diese lege ich wiederum nebeneinander in einen Edelstahlbräter

- Als nächstes bereite ich den Grill vor. Diesen regel ich bei 190°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir eine indirekte Grillzone. In dieser indirekten Grillzone lasse ich dann die Paprikas im Edelstahlbräter für etwa 45 Minuten grillen.
- Während der Grillzeit erstelle ich noch schnell ein Topping. Dafür vermische ich 2 EL Lemon Curd (meines war selbstgemacht, gibt es aber auch zu kaufen), 2 EL Marini und 2 EL Olivenöl. Diese Mischung gebe ich zuletzt noch über die fertigen Paprikaschoten und dann kann schon gegessen werden. Ich servierte alles mit gegrillten Semmel-Mohn-Knödelscheiben (Mohn Amour von www.knoedelkult.de).

Und nun viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

P.S.: Zutaten für das Lemon Curd sind:

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 15 g Mehl
- 2 Eier

[amd-yrecipe-recipe:7]

Burnt Ends

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken

- Gewürzmischung nach Wahl (Im Video ist es Pull that Piggy von Ankerkraut)
- Olivenöl
- 6 EL BBQE Hog Sauce
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 kg Kartoffeln
- 6 EL grobes Meersalz
- 2 Chicoree
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Essig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken in etwa 3-4 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu gebe ich etwas Olivenöl und eine Gewürzmischung und vermische alles gründlich. Jetzt kommen die marinierten Fleischwürfel für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und dürfen dort durchziehen.
- Während dieser zwei Stunden bereite ich den Grill vor. Ich verwende meinen Weber Kugelgrill. Diesen regle ich bei 120°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir einen indirekten Grillbereich, indem ich die Kohlen nur am Rand anordne.
- Läuft der Grill stabil bei 120°C lege ich das marinierte Fleisch in diesen indirekten Grillbereich einfach auf den Grillrost. Jetzt kommt nur noch etwas auf die Glut und schon kann ich den Grill verschließen. So eingerichtet lasse ich die Fleischwürfel nun 1 Stunde räuchern.
- Während dieser Räucherphase bereite ich die Flüssigmarinade für die Burnt Ends vor. Dafür verwende ich einen Edelstahlbräter, einen sogenannten GN Behälter. In diesem vermische ich den Braunen Zucker, die Hog Sauce, das Ahornsirup und die Sriracha Sauce miteinander.

- Nach Ablauf der Räucherphase gebe ich nun die Fleischwürfel in den Bräter zu der Marinade und vermische alles erneut sehr gründlich miteinander. Während ich nun den Grill durch öffnen der Lüftungsschlitze auf 150°C hochheize, wird der Bräter mit Alufolie dicht verschlossen, um die Dämpfphase im Grill zu ermöglichen. Liegen die 150°C an, gebe ich alles dicht verschlossen für eine weitere Stunde zurück in den indirekten Bereich des Grills und schließe den Deckel.
- Nun ist es an der Zeit, die Beilagen zuzubereiten. Diese halte ich auch heute wieder sehr einfach. Es gibt Papas Arugadas, also kanadische Salzkartoffeln. Für diese gebe ich die Kartoffeln gewaschen und ungeschält in einen Topf mit Wasser, gebe die 6 EL Meersalz dazu und lasse alles solange kochen, bis das Wasser verdampft ist und die Kartoffeln mit einer feinen, weißen Salzsicht bedeckt sind. Das dauert etwa 25 Minuten.
- 15 Minuten vor Schluß schneide ich noch den Chicoree in Hälften, bestreiche die Schnittflächen mit Olivenöl und grille diesen über der direkten Zone im Grill mit an. Aber Vorsicht, der Salat verbrennt ziemlich schnell.
- Nun muss ich nur noch das Dressing vorbereiten. Dafür gebe ich das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Shaker und vermische dort alles miteinander. Ihr könnt natürlich auch alles in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab miteinander vermischen.
- Jetzt wird nur noch angerichtet und genossen.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf www.bbque.de in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog www.maze-bbq.de verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:8]

Gefüllter Schweinebauch mit gegrilltem Knödel

Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch
- Rub eurer Wahl (hier BBQE Bavarian Style Rub)
- etwas Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 4 Brezen
- 4 Semmeln
- 1 Zwiebel
- 1 große Tasse Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Muskat
- 1 Pack TK-Bohnen
- 300 g Baconwürfel
- Butter

Zubereitung:

- Da ich das nicht vom Metzger machen lies, werde ich zuerst einmal den Schweinebauch auslösen (Knochen entfernen) und parieren. Dann schneide ich zwischen die Schwarte und das Fleisch von einer Seite her eine Tasche, die ich füllen kann.
- Das Innere dieser Tasche sowie die Fleischseite werden nun mit einer Gewürzmischung eurer Wahl gewürzt und ordentlich eingerieben. Dann steche ich mit einem spitzen Messer die Schwarte mehrmals ein, salze sie und bestreiche alles noch mit etwas Apfelessig.
- So gewürzt und vorbereitet kommt der Schweinebauch nun über Nacht in den Kühlschrank.
- Am nächsten Tag gebe ich die in Würfel geschnittenen Brezen und Semmeln in eine Schüssel, gieße die lauwarme Milch darüber, vermische alles und lasse es etwa 15 Minuten durchweichen. So werden aus den

altbackenen Semmeln und Brezen wieder eine weiche Masse, die wir zu den Knödeln machen werden.

- Nun gebe ich noch die restlichen Zutaten (gewürfelte Zwiebel, gehackte Petersilie, 2 Eier und etwas frisch geriebener Muskat) mit in die Schüssel und vermische es zu einem schönen Knödelteig. Sollte er noch zu trocken sein, werde ich einfach noch etwas Milch nachgießen. Ist er zu flüssig, kann mit Semmelbröseln angedickt werden.
- Diesen Knödelteig gebe ich nun in die Tasche des Schweinebauchs. Diese kann ruhig prall gefüllt sein. Unter Umständen kann man die Öffnung noch mit ein paar Zahnstochern verschließen. Die Knödelmasse darf auf jeden Fall zu sehen sein. Den restlichen Teig werde ich später wie normale Semmelknödel formen und im Salzwasser kochen. Diese können dann entweder aus dem heißen Wasser serviert oder abgekühlt, in Scheiben geschnitten und ebenfalls gegrillt werden.
- Jetzt ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen richte ich indirekt ein und heize ihn auf eine Garraumtemperatur von 160°C vor.
- Ist diese Temperatur stabil erreicht, lege ich den Schweinebauch in den indirekten Bereich und verkable ihn zur Sicherheit mit einem Kerntemperaturfühler. Dann lasse ich ihn für etwa 1,5 Stunden indirekt garen. Natürlich kann an dieser Stelle auch noch mit Chunks oder Holzspänen gearbeitet werden, um den Schweinebauch zu räuchern. Darauf habe ich aber heute verzichtet.
- Während der 1,5 Std. kümmere ich mich wie vorhin schon erwähnt um die restlichen Knödel. Ich entschied mich für die zweite Variante, habe sie also gegrillt. Ich wollte sie im Video schließlich mit den Semmelknödeln von Knödelkult aus dem Glas vergleichen. Der Knödel von Knödelkult ist übrigens auch sehr lecker. Macht euch einfach selbst ein Bild davon: www.knoedelkult.de
- Bleibt nur noch die Gemüsebeilage. Da gibt es heute Speckbohnen aus der Pfanne. Ob ihr die jetzt auf dem Herd oder in einem Dutch Oven macht, bleibt da natürlich euch selbst überlassen.
- Für die Speckbohnen gebe ich etwas Butter in eine Pfanne, schmelze diesen und brate darin die Baconwürfel an. Nach einigen Minuten gebe ich die Prinzessbohnen dazu, würze alles mit Salz und Pfeffer ab, lasse es einige Minuten in der Pfanne braten und fertig ist eine phantastische Beilage.
- Kurz vor Schluss der Grillzeit, gebe ich die Knödelscheiben noch über die

direkte Hitze und grille sie an. Ist bei eurem Schweinebauch die Schwarte nicht aufgepoppt, kümmert ihr euch an dieser Stelle darum. Geht einfach mit einer Lötlampe, einem Heißluftföhn, einem Bunsenbrenner oder ähnlichem über die Haut. Innerhalb kürzester Zeit sollte diese aufpoppen. Aber Vorsicht! Der Grat zwischen aufgepoppt und verbrannt ist hierbei sehr klein.

- Nach etwa 1,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 75°C ist nun alles fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf www.bbque.de in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog www.maze-bbq.de verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:9]

Pulled Chicken vom Grill

Zutaten für das Pulled Chicken:

- 8 Hähnchenbrüste
- Hähnchengewürz eurer Wahl
- je 1 Dose Mango und Ananas in Stücken
- 1 Flasche Currysauce
- Cocktailtomaten
- 1 Zwiebel
- etwas Wasser
- Wraps

Zubereitung:

- Zuerst werden die Hähnchenbrüste gewaschen, gesäubert und mit dem

Hähnchenrub gewürzt. Dafür gebe ich die Brüste in eine Schüssel, streue eine große Menge des Gewürzes darüber und massiere das Gewürz einige Minuten schön und feste in das Fleisch.

- Während das Gewürz schön in das Fleisch einziehen soll, richte ich den Grill her. Dieser wird auf 120°C eingeregelt und für indirektes Grillen vorbereitet.
- Bei Erreichen der 120°C gebe ich die Brüste in diesen indirekten Bereich und räuchere alles für etwa 30 Minuten. Zum Räuchern eignen sich hier hervorragend Obstgehölze wie Kirschen- oder Apfelchips. Diese Chips kommen einfach auf die Glut ohne sie zu wässern. Mein Pelletgrill macht das zum Glück aber alles selbstständig.
- Während dieser Räucherphase schäle und schneide ich die Zwiebel in Würfel und verteile sie auf zwei ofenfeste Schalen oder Bräter. Auch die Tomaten verteile ich gleichmäßig auf die beiden Schüsseln.
- In die erste der Schalen gebe ich nun die Ananasstücke und in die zweite die Mangostücke. Bei beiden kommt der Saft auch mit in den Bräter.
- Nach Beenden der Räucherphase heize ich den Grill auf 200°C hoch und gebe jeweils die Hälfte der Hähnchenbrüste in die Schalen mit den Früchten.
- Auf die Hähnchenbrüste kommt jetzt jeweils noch ein guter Klecks Currysauce, dann schließe ich die Bräter mit Alufolie und schon gehts wieder zurück auf den Grill. Die Alufolie soll nun bewirken, dass die Fleischstücke in der Flüssigkeit gedünstet werden und wunderbar zart werden.
- Nach etwa 1 weiteren Stunde ist unser Pulled Chicken nun fertig und kann gezupft werden.
- Wir haben das Pulled Chicken zu Wraps verarbeitet. Dafür breite ich die Wrapfladen vor mir aus, belege diese mit Salat und Paprikastückchen, gebe das Pulled Chicken darauf und rolle alles ein.
- Nun kommen die fertig gerollten Wraps nochmal für einige Minuten auf den noch heißen Grill und schon kann gegessen werden.

Viel Spaß beim nachmachen und nen guten Appetit,

euer Andy von AJ BBQ

[amd-yrecipe-recipe:10]

Deep Dish Pizza Chicago Style

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.

- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.
- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizzo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser "Pizzapfanne" verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.
- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.
- Als nächstes werden nur noch 4 - 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilldauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 - 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy