

Krustenbraten mit gefüllten Semmelknödeln

Zutaten Krustenbraten:

- 2,5 kg Schweinekrustenbraten
- Salz
- BBQ Haxengewürz oder eine andere bayerische Gewürzmischung für Schweinefleisch)
- mehrere Flaschen Bier

Zutaten Semmelknödel:

- 7 altbackene Semmel
- etwa 250 ml lauwarme Milch
- frischer Schnittlauch
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Feta

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt habe ich das Fleisch vorbereitet. Dafür muss die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer (wer keines hat, nimmt einfach ein Teppichmesser) in kleine Quadrate geschnitten werden. Aber möglichst nur die Schwarte, nicht ins Fleisch schneiden. Ich schneide keine Rauten, da der fertige Braten um einiges besser zu schneiden ist, wenn die Rillen der Knusperschwarte in Schnittrichtung verlaufen.
2. Dann wird die Schwarte für etwa 2 Stunden gewässert. Also lege ich den Braten mit der Hautseite nach unten in ein Backblech und schüttele Wasser dazu, bis kurz unter die Stelle, an der das Fleisch anfängt. Außerdem wird die Fleischseite gleich mal schön gewürzt, damit die Aromen schön ins Fleisch einziehen können.
3. Nach Ablauf der 2 Stunden habe ich die Schwarte abgetrocknet und die Einschnitte mit Salz eingerieben. Dann kommt alles in einen Bräter auf ein Gitter und schon kann der Grill vorgeheizt werden. Wer eine Soße zu

seinem Braten herstellen möchte, der gibt jetzt einfach Wurzelgemüse unter ihn in den Bräter und später wird daraus eine fantastische Soße.

4. Wenn eine Garraumtemperatur von 170°C erreicht ist, kann der Krustenbraten auch schon in den Grill, aber bitte auf jeden Fall in eine indirekte Zone. Bevor ich den Grill schließe, muss aber noch eine Flasche Bier in den Bräter. Über den gesamten Grillvorgang muss Flüssigkeit darin sein. Darauf muss auf jeden Fall geachtet werden und gegebenenfalls nachgeschüttet werden.
5. So bleibt nun alles im Grill bis zu einer Kerntemperatur von 65°C. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um die Knödel. Dafür schneide ich die Semmeln in Würfel und gebe diese in eine Schüssel. Dann kommt die lauwarme Milch, der gehackte Schnittlauch, die Eier, Salz und Pfeffer dazu. Aus diesen Zutaten knete ich nun den Knödelteig. Sollte dieser noch zu feucht sein, kann er mit Semmelbröseln andickt werden. Da der Knödel heute gegrillt werden soll, brauch ich auch einen etwas festeren Teig.
6. Im Anschluss schneide ich den Feta in Würfel. Dann werden die Knödel geformt. Dazu nehme ich eine Handvoll des Knödelteigs aus der Schüssel und forme daraus flache Pattys, ähnlich wie bei Burgern das Hackfleisch, drücke in die Mitte einen Würfel des Fetas und schaue, dass ringsum alles dicht ist. Das wiederhole ich, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.
7. Wenn dann bei dem Braten eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist, bestreiche ich diesen alle 15 Min. mit einer Mischung aus Salzwasser und Bier, welche ich kurz vorher noch angerührt habe. Außerdem muss die Garraumtemperatur auf 230 - 250°C erhöht werden. Dort bleibt er bis zu einer finalen Kerntemperatur von 75°C.
8. Etwa 20 Minuten vor dem Ende der Grillzeit heize ich mir im Kugelgrill über direkter hoher Hitze eine Eisenpfanne vor, gebe Olivenöl hinein und grille dort meine Semmelknödel. Das dauert etwa insgesamt 15 Minuten. Dabei mehrmals wenden, damit nichts anbrennt.
9. Wenn dann die Kerntemperatur von 75°C im Braten erreicht ist, kann serviert werden. Solltet ihr das Gemüse in den Bräter getan haben um eine Sauce zu erhalten, so müsst ihr die jetzt noch schnell durch einen Sieb passieren und evtl. mit etwas Saucenbinder andicken und fertig ist ein wahnsinnig leckeres, bayerisches Essen.

Brombeer-Reh-Gulasch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Rehgulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 3 große Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 5 EL Brombeergelee
- 3 EL groben, süßen Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 Paprikaschoten
- 1 Handvoll Brombeeren
- 400 ml Wildfond
- 200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt bereite ich das Gemüse vor. Das bedeutet, bei der Paprika wird das Kerngehäuse entfernt, dann wird sie in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebeln werden geschält und ebenfalls in Würfel geschnitten. Sofern das Fleisch schon in mundgerechten Stücken gekauft wurde, gehts schon am Dutch Oven weiter. Wenn das nicht der Fall ist, muss das Fleisch auch noch geschnitten werden.
2. Zunächst werde ich den Dutch Oven vorheizen. Dafür glühe ich einen halben Anzündkamin mit Briketts vor und gebe alle unter den Dopf, damit wir richtig viel Hitze zum anbraten bekommen.
3. Jetzt beginnt der Spaß. Die Baconwürfel werden ausgelassen. In dem ausgetretenen Fett werde ich dann die Zwiebeln und das Fleisch anbraten. Hierfür kann natürlich immer wieder der Deckel geschlossen werden, damit genügend Hitze im Dutch Oven vorhanden ist.

4. Wenn das Fleisch genug angebraten ist, gebe ich den süßen Senf dazu und würze alles mit Salz und Pfeffer.
5. Nun lösche ich alles mit dem Wildfond und dem Wasser ab, gebe das Brombeergelee in den Dopf und schütte dann meine Paprikawürfel dazu. Jetzt nur noch kräftig vermischen und den Deckel schließen, dann kann alles für 2 - 3 Stunden kochen. Dabei gilt natürlich: Je länger der Kochvorgang, desto zarter wird das Fleisch. Aber Vorsicht, es wird irgendwann verkochen und ihr habt nur noch Mus im Dopf.
6. Etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit habe ich noch eine Eisenpfanne auf den Dutch Oven gestellt und dort Olivenöl erhitzt. In diesem Olivenöl werden meine Beilagen gebraten. Es gibt bunte Schupfnudeln. Dieses mal ein Fertigprodukt welches nur noch in Öl angebraten werden muss. Natürlich passen auch Ködel, Spätzle oder Nudeln zu diesem hervorragenden Wildgenuss.
7. Zuguterletzt noch die frischen Brombeeren in den Dutch Oven geben, nur bis sie erwärmt sind, und schon kann angerichtet werden.

Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy

Lasagne aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein

- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- Lasagneplatten
- 400 g geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Die Sauce für meine Lasagne lässt sich hervorragend schon am Vortag zubereiten. Je länger sie ziehen kann, desto besser wird sie schmecken. Zuerst werde ich mich um das Gemüse kümmern. Der Knoblauch wird schon mal geschält, ebenso die Zwiebel und der Sellerie. Dann schneide ich Zwiebel, Karotte, Paprika und Sellerie in kleine Würfel.
2. Als nächstes werde ich das Hackfleisch in einem Topf mit heißem Olivenöl krümelig anbraten und dort mit Salz und Pfeffer würzen. Ist das getan, kommt das Tomatenmark mit in den Topf und wird dort mit angeröstet.
3. Zeitgleich Presse ich die Knoblauchzehen in den Topf und gebe das restliche Gemüse dazu. Hier wird das ganze leicht angeschwitzt. Es braucht noch nicht weich zu werden, da es ja noch eine Weile kochen wird.
4. Nach ein paar Minuten wird nun alles mit der Brühe und dem Weißwein abgelöscht. Jetzt lasse ich alles noch einmal einige Minuten einkochen und gebe dann die Dose stückige Tomaten mit in den Topf. Wenn dann alles soweit einreduziert ist und es eine "soßige" Konsistenz hat, werde ich die Sauce noch mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken, aber dann ist die Lasagnesauce fertig.
5. Am Tag, an dem es die Lasagne geben soll wird dann alles in den Dutch Oven geschichtet. Anfangen werde ich mit Lasagneplatten. Diese sind noch ungekocht und hart, lassen sich aber einigermaßen gut in die richtige Form brechen. Dann verteile ich etwas von der Sauce auf ihnen und lege darauf wieder einige der Platten. Wer möchte, kann hier schon in jede Schicht etwas von dem Käse streuen. Die letzte Schicht sollte Sauce sein.
6. Jetzt bereite ich die Bechamelsauce frisch zu. Dafür erhitzt man Öl oder Butter in einem Topf, rührt mit einem Schneebesen das Mehl ein und löscht alles unter ständigem rühren mit Milch ab. Wenn dann eine schöne Sauce entstanden ist, muss man nur noch mit Salz, Pfeffer und vor allem Muskat abschmecken. Diese Bechamelsauce gebe ich jetzt nur noch in

den Dutch Oven und bestreue alles dick mit geriebenem Käse.

7. Ich heize nun 21 Briketts in meinem Anzündkamin vor, von denen 8 unter den Dutch Oven kommen und 13 auf den Deckel. So lasse ich meine Lasagne nun für etwa 1 Stunden in Ruhe und habe dann eine super Leckere Lasagne al forno aus dem Dutch Oven.

Grillschinken mit Honig-Bier-Glasur

Zutaten Schinken:

- 3,5 kg Grillschinken (gepökelt, vorgegart)
- 60 ml Ahornsirup
- 450 ml Honig
- 150 g Butter
- BBQE Rub Bavarian Style (oder eine ähnliche bayerische Gewürzmischung)
- BBQE Honig-Senf Sauce
- Cayennepfeffer
- 2 Flaschen Bier

Amazon.de Widgets

Zutaten Coleslaw:

- 1 Weißkohl (ca. 800g)
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel

- 65 g Zucker
- je 1/2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- je 60 ml Milch und Buttermilch
- 125 g Mayonnaise
- 1 1/2 EL Essig weiß
- 2 1/2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

1. Schon am Vormittag bereite ich immer den Coleslaw zu, damit dieser über den Tag durchziehen und seinen echten Geschmack entfalten kann. Dafür gebe ich die Zutaten für das Dressing, also die Gewürze, den Zucker, Milch, Buttermilch, Mayonnaise, Essig und Zitronensaft in einen hohen Becher und mixe alles mit dem Schneebesen durch, bis es eine gleichmäßige Masse gebildet hat
2. Der Weißkohl, die Karotte und die Zwiebel werden nun in ganz kleine Stücke gehackt, gerieben oder ganz einfach durch die Küchenmaschine getrieben.
3. Nun wird alles noch in einer Salatschüssel miteinander vermischt und kann dann auch direkt in den Kühlschrank und dort in Ruhe ziehen, bis das Essen fertig ist.
4. Jetzt schneide ich die Schwarte des Schinkens rautenförmig ein. Dabei muss man nur darauf achten, dass man auch wirklich nur die Schwarte und nicht in das Fleisch schneidet.
5. Als nächstes wird der gesamte Schinken mit dem BBQ-Rub eingerieben und in einen Bräter gelegt.
6. Nun muss ich nur noch die Glasur herstellen bevor ich den Grill anheizen kann. Dafür gebe ich den Butter, Ahornsirup, Honig, Cayennepfeffer, etwa 2-3 TL BBQ-Rub und einen Schuss Bier in einen Topf und koche alles auf, bis die Butter geschmolzen und alles schön miteinander verbunden ist.
7. Jetzt endlich kann der Grill angeheizt werden. Ich benötige etwa 160 - 180°C in denen der Schinken indirekt gegrillt wird. Ist diese Temperatur erreicht, stelle ich den Schinken samt Bräter in den Grill und gieße eine Flasche Bier in den Bräter. Das Bier soll etwas von seinem Geschmack abgeben, aber vor allem das anbrennen des austretenden Fettes und der heruntertropfenden Glasur im Bräter verhindern.
8. Jetzt bleibt das Fleisch bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C im

Grill, was ungefähr 4,5 - 5 Stunden dauern wird. Ab etwa 50°C Kerntemperatur, mindestens aber 2 Stunden vor Fertigstellung fange ich an, den Schinken alle 10 - 15 Minuten mit der Glasur zu bestreichen.

9. Nach Erreichen der 74°C ist der Schinken fertig. Ich lasse ihn etwa 10 Minuten ruhen und serviere ihn dann aufgeschnitten mit Coleslaw und Bratkartoffeln.
10. Sollte der Besuch viel zu früh erscheinen oder einen fast unstillbaren Hunger mitbringen, ist es bei diesem Schinken nicht schlimm, wenn man ihn schon vor Erreichen der 74°C aus dem Grill nimmt, denn er war ja schon vorgegart, also vollständig durcherhitzt. Seinen besten Geschmack entfaltet er aber natürlich erst, wenn man ihn bis zur Zielkerntemperatur im Grill lässt.

Sommerliches Zitronenflanksteak

Zutaten:

- 800 g Flanksteak

Marinade:

- 1 Bio Zitrone
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Cup frischer Rosmarin
- 1/4 Cup Zitronensaft
- 1/3 Cup Olivenöl
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL roter Pfeffer
- 1/2 TL Salz

Dressing:

- 3 EL Zitronensaft

- 1/3 Cup Olivenöl
- 2 TL Zitronenschalenabrieb
- 1 TL gehackter Rosmarin
- 1/2 TL roter Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

1. Als erstes schäle ich den Knoblauch und stelle dann die Marinade her. Dafür gebe ich alle Zutaten der Marinade in einen Mixer und lass diesen etwa 2-3 Minuten laufen.
2. Dann pariere ich das Flanksteak, d.h. alles überschüssige Fett und Sehnen werden entfernt. Außerdem schneide ich das Steak auf einer Seite rautenförmig ein, damit die Marinade besser einziehen kann und das Steak sich auf dem Grill nicht verformt.
3. Wenn ich das getan habe, gebe ich das Fleisch in eine Schüssel und knete die Marinade einige Minuten von allen Seiten ins Fleisch. Nun kann es etwa 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.
4. Jetzt wird der Grill gestartet. Ich benötige heute sehr hohe Hitze und außerdem einen indirekten und einen direkten Grillbereich. Also glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und gebe diese dann in die linke Hälfte meines Grills.
5. Wenn dann Grillrost und Gußrost vorgeheizt sind, wird das Flanksteak etwa 2-3 Minuten von beiden Seiten auf dem Gußrost angeröstet und wandert dann in den indirekten Bereich.
6. Dort streiche ich es alle paar Minuten mit dem Dressing in regelmäßigen Abständen ein. Für das Dressing mische ich einfach alle dafür vorgesehenen Zutaten in einer Schüssel und streiche das Fleisch mit einem Rosmarinzweig ein.
7. So grille ich das Steak bis zu einer Kerntemperatur von 58°C, was in etwa medium entspricht. Das kann abhängig von Fleisch, Grilltemperatur, etc. unterschiedlich lange dauern. Bei mir sind es ca. 20 Minuten.
8. Bei einer Kerntemperatur von 58°C ist mein Steak nun fertig und ich kann es nach einer kurzen Ruhephase anschneiden und genießen.
9. Als Beilage gibt es selbstgemachte Pommes mit dem BBQE Pommesgewürz.

Börek vom Grill mit Grillgemüse und Joghurtsauce

Da ich total auf die phantastische türkische Küche stehe, bin ich froh, euch dieses Rezept präsentieren zu können. Heut gibts Börek! Was ihr dafür braucht und wie das geht, zeig ich euch. Viel Spaß!

Zutaten Börek:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 3 gehackte Tomaten
- 1/2 EL Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- 1,5 Knollen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 scharfe Peperoni
- 1 fertigen Yufka Teig

Amazon.de Widgets

Zutaten Joghurtsauce:

- 500 ml Joghurt natur
- Salz und Pfeffer

- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 EL Piment
- 1/2 Knolle Knoblauch
- 1/2 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl

Zutaten Gemüse:

- 3 Tomaten
- 1 kg Paprika
- 400 g Pilze
- 1 Aubergine
- 3 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst stelle ich die Joghurtsauce her. Dafür reibe ich die geschälte Zwiebel, presse die Knoblauchzehen und vermische alles mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel. Nach dem abschmecken kann die Sauce in den Kühlschrank und dort noch richtig schön durchziehen.
2. Dann gebe ich das Hackfleisch und die Gewürze in eine Schüssel, hacke die Peperoni, die Tomaten, die Petersilie, den Thymian, reibe die restlichen Zwiebeln und presse den restlichen Knoblauch. Jetzt wird alles zu dem Hackfleisch in die Schüssel gegeben und sorgfältig vermengt.
3. Nun lege ich den fertigen Yufka Teig auf ein Brett und breite ihn vor mir aus. Jetzt nehme ich etwa 3 Blätter des Teiges und fülle das mittlere Drittel mit der Hälfte der Hackfleischmasse, klappe die enden zu und rolle alles fest zusammen. Das Ganze wiederhole ich mit dem restlichen Hackfleisch und Yufka Teig.
4. Jetzt muss nur noch das Gemüse grob in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt werden.
5. Dann gehts endlich raus an den Grill. Diesen regle ich für 200°C indirekte Hitze ein.
6. Sind diese 200°C erreicht, gebe ich beide Bräter übereinander indirekt in den Grill und lasse sie für 30 Minuten grillen. Dann werden die beiden

- Bräter getauscht, also der untere kommt nach oben und andersrum.
7. So bleibt alles nochmals 15 Minuten auf dem Grill bevor wir endlich unseren Ausflug in die türkische Küche genießen können.
-

Bavaria Blue Dog

Der Bavaria Blue Dog ist der Partyhotdog. Er geht rasant schnell und ist einfach lecker. Aber seht selbst.

Zutaten:

- 5 Bockwürste
- 5 HotDog Brötchen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 1 bayerischen Blauschimmelkäse Bavaria Blu
- 120 g Mayonnaise
- 2 EL Dijon Senf
- 2 TL weißer Zucker
- BBQ Sauce von BBQE oder eine andere Sauce
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Basilikum

Zubereitung:

1. Bei diesem Rezept kann ich zuerst mal den Anzündkamin zur Hälfte mit Briketts befüllen und anzünden. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, kommen sie in eine Hälfte des Grills. Jetzt leg ich noch schnell den Grillrost drauf und lass das ganze heiß werden. Den Deckel benötige ich heute erst später und auch nur ganz kurz.
2. Als nächstes werde ich den Salat herstellen. Dafür reibe ich die Karotten klein, hacke den Staudensellerie und die Zwiebel und gebe alles in eine

Schüssel. In diese gebe ich jetzt noch die Mayonnaise, den Senf, den Zucker, Salz, Pfeffer und den Basilikum und verrühre alles gründlich miteinander. Schon ist der Salat fertig.

3. Nun schneide ich den Käse in kleine Stücke und lege die Würste auf den Grill. Während diese grillen fülle ich den Käse in die aufgeschnittenen Brötchen.
 4. Wenn dann die Würstchen fertig sind gesellen sie sich zu dem Käse in die Brötchen und wandern zusammen auf den Grill. Jetzt ist es an der Zeit, den Deckel zu schließen. Nur solange bis der Käse geschmolzen ist.
 5. Jetzt nur noch mit der BBQ Sauce und dem Salat belegen und fertig ist unser Party HotDog.
-

Beer Chicken Stew

Ihr dachtet immer, Eintopf auf dem Grill geht nicht? Falsch gedacht. Ich zeig euch, wie man einen leckeren Beer-Chicken Stew macht.

Zutaten:

- 1,5 kg Hühnchenteile
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Hähnchengewürz
- 30 g Mehl
- 2 TL Salz
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Pack Babykarotten
- 1 Paprika
- 1 Dose stückige Tomaten
- 0,33 L Bier
- 12 kleine Kartoffeln

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich alles an Gemüse vorbereiten. Das heißt, die Zwiebeln und der Knoblauch werden gehackt und die Paprika wird in Würfel geschnitten.
2. In einer Schüssel werden nun Mehl und Hähnchengewürz vermischt. Darin werden die Hühnchenteile von allen Seiten großzügig paniert, oder auch gewälzt.
3. Jetzt geht es schon an den Grill. Dieser wird für 230°C indirekte Hitze vorbereitet. Gleichzeitig lässt man schon die Eisenpfanne mit heiß werden.
4. Ist die Temperatur erreicht und die Pfanne heiß, werden die zwei EL Öl in der Pfanne erhitzt und die Hähnchenteile werden darin rundherum goldbraun angebraten. Dann kommen die Hähnchenteile wieder heraus und werden beiseite gestellt.
5. Als nächstes werden die Zwiebel, der Knoblauch und die Paprika in der Pfanne angedünstet. Nach einigen Minuten kommen noch die Karotten dazu. diese aber nur etwa 5 Minuten.
6. Dann wird alles mit dem Bier und den Tomaten abgelöscht und verrührt.
7. Wenn das getan ist, gibt man die Kartoffeln in die Pfanne und bedeckt alles mit den Hühnchenteilen. Man muss nur wirklich kleine Kartoffeln nehmen, sonst werden sie in der Grillzeit nicht durch und bleiben somit im Kern hart.
8. Nach 45 bis 60 Minuten, je nachdem wie lange die Kartoffeln zum garen benötigen, bei den 230°C ist das Stew fertig und kann genossen werden.

Almdudler Spareribs

Vor ziemlich langer Zeit bin ich in einem Forum auf ein Rezept gestoßen, dass für mich total interessant klang. Nur bin ich nie dazu gekommen, es umzusetzen. Da

ich Almdudler gleichermaßen liebe wie Spareribs, musste ich mich dann doch endlich dran machen und die Almdudlerribs nachgrillen.

Zutaten:

- 2,8 kg Spareribs
- 2,5 L Almdudler
- BBQ Rub nach Wahl (Ich nehme im Video Magic Dust)
- BBQ Sauce nach Wahl (Hier die Bacon Sauce von Bullseye)
- Aprikosenmarmelade

Zubereitung:

1. Wie immer werden erst einmal alle Silberhäute von den Spareribs entfernt.
2. Dann kommen Die Rippchen über Nacht in etwa 1,5 L Almdudler eingelegt in den Kühlschrank.
3. Gleich am nächsten Morgen werden die Rippchenleitern trocken getupft, mit dem Rub großzügig eingerieben und nochmals etwa 4 Std. im Kühlschrank "mariniert".
4. Dann endlich kann man an den Grill. Diesen heizt man nun auf 110°C vor und legt die Rippchen dann indirekt auf. Im Kugel- oder Gasgrill gibt man in dieser Phase noch Räucherspäne auf die Glut, bzw. in eine Räucherbox. Die Rippchen bleiben nun für 3 Std. auf dem Grill und werden in dieser Zeit geräuchert.
5. Nach den drei Stunden kommen die Rippchen einzeln mit je einem guten Schuss Almdudler in eine aus Alufolie gefertigte "Tasche" und werden dort luftdicht eingepackt. Den Grill heizt man in dieser Zeit auf etwa 140°C hoch. Jetzt kommen die Alupäckchen wieder zurück auf den Grill. Dort werden die Ribs nun 2 Std. bleiben und während dieser Zeit in den Päckchen gedünstet. Das sorgt dafür, dass später das Fleisch vom Knochen fällt.
6. Danach werden die Ribs ausgepackt und kommen noch einmal für eine weitere Stunden zurück auf den Grill. In dieser Phase werden sie noch alle 15 Min. mit einer Glasur aus etwa 200 ml Almdudler, 4 EL Aprikosenmarmelade und einer halben Flasche BBQ Sauce eingestrichen. Das ist die sog. Glaze.

7. Nach nun insgesamt 6 Stunden im Grill sind die Almdudlerribs jetzt fertig und können genossen werden. Guten Appetit!
-

Dorade vom Grill

Die Dorade ist ein Fisch, der hauptsächlich im Mittelmeer beheimatet ist. Seine Hauptnahrung besteht aus Muscheln und Krebstieren. Deshalb hat er kleine, hasenähnliche und in mehreren Reihen stehende Mahl- und Schneidezähne. Eine weitere Besonderheit ist, dass es bei den Gold- oder Meerbrassen, wie die Dorade auch genannt wird, keine rein männlichen oder weiblichen Tiere gibt. Die Fische sind immer bis zu einem Alter von etwa 2 Jahren männlich und wandeln sich dann in Weibchen um. Das tun sie aus Reproduktionsgründen.

Das Fleisch der Dorade ist fest und sehr schmackhaft. Außerdem hat sie weniger Gräten als manch anderer Fisch.

Zutaten pro Dorade:

- 1 Dorade
- Salz und Pfeffer
- 1 Stängel Zitronengras
- 2 Stängel Minze
- 4 Scheiben Zitrone
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Wenn die Dorade noch nicht küchenfertig sein sollte, muss man sie zuerst entschuppen, die Flossen entfernen und waschen.
2. Anschließend wird die Bauchhöhle kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt.
3. Nun schneidet man das Zitronengras in kleine Stücke und füllt es

ebenfalls in die Bauchhöhle des Fisches.

4. Danach schneidet man beidseitig die Haut der Dorade ein und reibt sie mit einem Schuss guten Olivenöl kräftig ein.
5. Jetzt nimmt man ein oder zwei Stücke Alufolie (kommt darauf an, wie groß der Fisch ist), legt einen Zweig Minze in die Mitte, darauf zwei Scheiben Zitrone, den Fisch, die restlichen zwei Scheiben Zitrone, den zweiten Zweig Minze und verschließt das Alu-Päckchen fest und dicht.
6. Ab jetzt geht es endlich am Grill weiter. Diesen bereitet man nun für direkte hohe Hitze vor. Das heißt, wir benötigen eine Temperatur über 220°C.
7. Wenn der Grill diese Temperatur erreicht hat, legt man das Alu-Päckchen auf den Grillrost direkt über der Kohle. Dort bleibt der Fisch für etwa 30 Minuten und wird während dieser Zeit 3 Mal gedreht.

Als Beilage empfehle ich hier z.B. Grillkartoffeln mit Sourcream, Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln mit Petersilie. Zu diesem Fisch passt außerdem hervorragend ein halbtrockener Weißwein.