

Gegrillter Schinken im Brotteig

Zutaten:

- 5 kg Schinken vom bunten Bentheimer
- 4 Kakis
- 1 Limette
- 1 Gurke
- 2 Chilis
- Salz und Pfeffer
- Öl
- Knoblauchzehen
- etwas Ahornsirup oder Honig
- 900 g Roggenmehl, Type 1150
- 450 g Weizenmehl
- 600 g Sauerteig
- 800 ml Wasser
- 32 g Hefe
- 2 EL Honig
- 4 TL Salz

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem phänomenal leckerem Rezept. Mit diesem Schinken habe ich mir einen kleinen Traum erfüllt. Das wollte ich schon immer mal auf dem Grill machen.

Der Schinken für ein solches Gericht muss auf jeden Fall schon mal gepökelt und leicht geräuchert sein. Der Schinken im Video wurde extra von einem Zuschauer für uns gemacht (Dafür nochmal meinen herzlichsten Dank nach Püttlingen!). Aber jeder Metzger sollte so einen Schinken verkaufen oder zumindest erstellen können. Fragt doch einfach mal bei eurem Fleischer nach.

So, genug geschrieben. Jetzt legen wir los. Zuerst stellt ihr aus Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Hefe, Honig und Salz einen Sauerteig-Brotteig her. Berechnet das so, dass ihr auf eine Gesamtmenge von 2,5 kg kommt. Diesen Teig lasst ihr mindestens 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen.

Nach ablaufen dieser Ruhephase geht es auch endlich mit dem Schinken los. Dieser ist, wie schon geschrieben, gewürzt und gepökelt. Das bedeutet, ich verwende ihn so wie er ist und würze nicht nach. Nun rolle ich den Teig großflächig aus, sodass ich den Schinken damit im Ganzen einpacken kann. Sollte noch irgendwo ein Stück vom Schinken zu sehen sein, dann mache ich dieses auch noch mit Teig zu. Worauf ich beim einpacken achte ist, den Schinken erst einmal auf den "Kopf" in den ausgerollten Teig zu legen. Somit ist später im Grill eine schöne und durchgehende Fläche oben. Außerdem pinsel ich die Stoßflächen mit Wasser ein, damit der Teig sich dort schön verschließt.

Nun lege ich unseren Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und heize mir den Grill an. Natürlich könnt ihr statt dem Blech auch einen Pizzastein verwenden. Den Grill regel ich zunächst bei etwa 200°C ein und schaffe einen indirekten Grillbereich. In der ersten Phase des grillens soll sich durch die hohe Temperatur gleich eine schöne Brotkruste bilden. Bevor der Schinken in den Grill wandert, bepinsle ich nun auch noch die Oberseite mit Wasser. Und jetzt ist es endlich soweit. Der Grill läuft stabil, der Schinken ist vorbereitet, dann ab damit in die Garkammer. Die ersten 30 Minuten lasse ich die Temperatur bei 200°C danach verringere ich sie auf 160°C. Wie schon geschrieben soll sich in der ersten Grillphase eine Kruste auf dem Brot bilden, dann aber muss die Temperatur verringert werden, dass der Schinken nicht austrocknet. So bleibt alles ungefähr für die nächsten 3 Stunden oder bis zu einer Kerntemperatur von 74°C im Grill.

In dieser Zeit kümmern wir uns um die Kaki-Salsa. Diese ist mehr als nur einfach herzustellen. Dafür werden die Kakis und Salatgurken geschält und klein gewürfelt. Bei der Gurke werde ich außerdem das Kerngehäuse entfernen, dass die Salsa nicht zu flüssig wird. Jetzt noch schnell die Chilis und Zwiebeln fein hacken und schon sind wir fertig. Diese Zutaten werden jetzt alle mit einem Schuss Öl, mit dem Abrieb einer und dem Saft einer halben Limette gründlich in einer Schüssel vermischt.

Nun beginnt die gemütlich Zeit, dass warten auf unser Essen. Übrigens werden wir nur einen auf Waldfrüchten basierenden Salat dazu machen. Das passt hervorragend und die Beilage ist ja schon um den Schinken herum im Grill, dass feine Brot. In der letzten Stunde der Grillzeit wird unser Brotlaib noch alle 10 - 15 Minuten mit einer "Marinade" aus Olivenöl, Knoblauch und Ahornsirup bestrichen. Das sorgt noch für den letzten pfiff. Diese Marinade haben wir

wirklich nur frei Schnauze im Mixer erstellt. Also verwendet von allem so viel, wie euch schmeckt.

Ist dann alles fertig, muss der Schinken samt Brotlaib einfach nur noch in Scheiben geschnitten werden und schon können wir essen.

Ich hoffe sehr, dass euch dieses Rezept genau so gut gefällt wie mir. Macht es einfach mal nach, es wird sich auf jeden Fall lohnen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:31]

Cheeseburgerpizza

Zutaten:

- Pizzateig (500g Mehl, 1 Pack Trockenhefe, 1 TL Salz, Olivenöl und 250 ml Wasser)
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 10 Essiggurken
- Käse gerieben oder in Scheiben (Cheddar und Gouda)
- Salz und Pfeffer
- Senf
- Ketchup

Zubereitung:

Die Cheeseburgerpizza ist etwas für unentschlossene. Pizza und Burger auf einmal? Geht das? Und wie! Es schmeckt sogar richtig lecker.

Zuerst werde ich die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit dem Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten. Das kann man natürlich wunderbar schon vorbereiten. Sogar schon am Vortag.

Während die Zwiebel-Hack-Mischung in der Pfanne ist, schneide ich die Essiggurken schnell in dünne Scheiben und auch der Käse wird gleich noch in Streifen geschnitten. Somit ist die Schneidarbeit erledigt.

Spätestens am Tag, an dem es die Pizza geben soll, werde ich noch schnell die Zutaten für den Teig vermischen und für etwa 3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Kurz bevor es losgeht heize ich dann meinen Pizzaofen an. Dieser schafft die 400°C ohne Probleme. Habt ihr “nur” einen Grill zur Verfügung, heizt ihr diesen auf voller Stufe ein. Denkt auch daran, den Pizzastein gleich im kalten Zustand mit in den Garraum zu geben, damit dieser langsam mit aufheizen kann und nicht springt.

Nun forme ich den Teig zu gleich großen Kugeln und aus diesen Kugeln schlussendlich die Pizzaböden. Auf diesen Böden verteile ich das Ketchup und den Senf zu gleichen Teilen. Sie bilden somit den Saucenboden. Wenn ihr es etwas rauchiger haben möchtet, dann kommt an dieser Stelle auch noch die BBQ Sauce ins Spiel. Darauf gebe ich das Hackfleisch und die Essiggurkenscheiben. Zum Schluss und ganz oben auf streue, bzw. verteile ich den Käse.

So geht die Pizza in den Grill/Pizzaofen. In meinem Pizzaofen ist die Pizza dann nach etwa zweieinhalb Minuten fertig, wobei ich sie nach der Hälfte der Zeit um 180° drehe, damit beide Seiten gleich gebräunt werden.

Seid auch ihr unentschlossen ob Burger oder Pizza das nächste Mal anstehen? Dann macht doch einfach beides! Probiert es aus, es ist der Knüller.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:30]

Camembert Bacon Bomb aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb/halb
- 200 g Baconscheiben
- Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Camembert (ca. 200 g)
- 8 - 10 Kartoffeln
- 1 Becher Creme fraiche
- Salatkräuter TK
- 4 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

In diesem Rezept gibt es endlich einmal wieder ein Gericht aus dem . One Pot bedeutet nichts anderes, als das alle Zutaten in einem Topf gemeinsam zubereitet werden. In der Küche hat diese Methode schön längst Einzug gehalten, jetzt endlich beginnt es auch auf das Kochen im Freien überzugehen.

Zuerst beginne ich heute damit, dass Hackfleisch zu würzen. Dafür verwende ich eine . Hier kann man natürlich seinem Geschmack freien lauf lassen. Für einen etwas rauchigeren Geschmack benutze ich ein , welches Rauchgewürze integriert hat. Außerdem gebe ich die Semmelbrösel und das Ei dazu. Das alles vermische ich nun gründlich miteinander.

Im nächsten Schritt lege ich mir aus 7 - 8 Baconstreifen der Länge nach einen Teppich (Minute 1:49 im Video). Dabei achte ich darauf, dass sich die Streifen ein klein wenig überlappen. Auf diesem verteile ich dann etwa die Hälfte des Hackfleisches, drücke dieses Flach auf den Bacon und bette den Camembert in die Mitte. Das restliche Hackfleisch verteile ich um den Käse und forme so alles ähnlich wie einen Brotlaib. Dieser Laib wird dann mit dem restlichen Bacon

eingepackt und wandert dann direkt in den

Jetzt rühre ich aus der Creme fraiche, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer Schüssel die Sauce für die Kartoffeln an. Diese Kartoffeln werde ich noch schnell schälen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem würfle ich die Zwiebeln und verrühre dann alles mit der Sauce. Diese Mischung gebe ich nun um den Hackbraten im und schon kann es losgehen. Ab an die Kohlen!

Ich benutze meinen 12" Dutch Oven und benötige etwa 180°C. Es gibt eine Faustformel beim kochen mit dem Dutch Oven. Diese besagt, dass man die Zollgröße mal zwei nimmt und so die Menge der herausfindet, mit denen man etwa 180°C erhält. Das bedeutet, für dieses Rezept benötigen wir 24 Kohlen. Diese starte ich nun schnell in meinem .

Sind diese durchgeglüht, gebe ich 8 unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Das mache ich so, da ich mit mehr Oberhitze arbeiten möchte, damit im Dutch Oven nichts anbrennt. So bleibt der Braten und das Gratin für etwa 2 Stunden im Dopf und kann dann gegessen werden. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über den Inhalt, damit dieser noch schmelzen kann.

Ein einfaches und wenig arbeitsintensives Gericht wie ich finde und super lecker obendrein.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:29]