Smoked Tafelspitz mit Erdbeer-Spargel-Salsa

Zutaten:

- 1,7 kg Tafelspitz
- 3 Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Limetten
- 1 kg Kartoffeln
- 2 Eier
- 1 Pack grüner Spargel
- 1 Pack Bärlauch
- Salz und Pfeffer
- 400 g Creme fraiche
- Wasabipaste
- 1 Schale Erdbeeren

Zubereitung:

Für das heutige Rezept beginne ich mit dem Tafelspitz. Da dieser am längsten braucht, fange ich auch mit ihm an. Mein Tafelspitz hat auf der Rückseite eine dicke Sehne, welche natürlich entfernt werden muss. Außerdem schneide ich das Fett auf der Oberseite rautenförmig ein, damit dieses später im Grill schön "schmelzen" kann und den Tafelspitz saftig hält. Dabei achte ich darauf, nicht in das Fleisch zu schneiden. Dann würze ich den Tafelspitz rundherum mit dem , führe ein in der dicksten Stelle des Fleisches ein und schon sind wir bereit den Grill zu starten.

Diesen bereite ich für ungefähr 130°C indirektes Grillen vor. Im Video verwende ich meinen Keramikgrill. Da habe ich sog. Deflektorsteine die mir den indirekten Berich schaffen. Im gebt ihr einfach die Kohlen links und rechts vom Fleisch in den Grill und beim Gasgrill bleiben die Brenner unter dem Fleisch einfach aus. Dann kommt noch etwas Räucherholz in die Glut und schon lege ich das Fleisch auf den Grill. Den Kerntemperaturfühler stelle ich auf 56°C ein.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich die Beilagen vor. Zuerst den Apfel-Wasabi-Dipp. Dafür werden die Zwiebeln fein gehackt und der Apfel ohne Schale . Dann vermischt man das alles in einer Schüssel mit dem Abrieb und dem Saft einer Limette, der ganzen Tube , Salz, Pfeffer und der Creme fraiche. Schon ist unser Dipp fertig.

Nun ist das Erdbeer-Spargel-Salsa dran. Dafür hacke ich den Bärlauch klein, würfle die Erdbeeren und eine weitere rote Zwiebel. Das vermische ich in einer weiteren Schüssel mit dem Abrieb und dem Saft der zweiten Limette, Salz, Pfeffer nach Geschmack und etwa 3 – 4 EL Olivenöl. Jetzt fehlt nur noch der Spargel. Von diesem entferne ich die holzigen Enden und schneide ihn in etwa 3 – 4 cm lange Stücke.

Als nächstes starte ich einen halben voller Briketts und platziere darauf den . Das mache ich, weil ich auf ihm in einer Pfanne die Spargel und später auch die Röstis anbraten werde. Ist die Kohle durchgeglüht erhitze ich eine kleine Gußpfanne auf dem Anzündkamin, gebe etwas von dem Olivenöl hineine und brate den Spargel schön kross an. Würzen werde ich ihn noch mit etwas Salz und kurze Zeit später ist er fertig. Sobald er abgekühlt ist, kommt er zu den restlichen Zutaten der Salsa und wird sorgfältig durchgemischt.

Dann werden noch die Kartoffeln geschält und in ein Küchentuch gerieben. Dieses Küchentuch drehe ich dann zusammen wie ein Bonbon und drücke so die ganze stärkehaltige Feuchtigkeit aus den Kartoffelraspeln heraus. Diese vermische ich in einer Schüssel mit den Eiern und würze alles mit dem Steakgewürz.

Sobald das Fleisch nun bei 56°C Kerntemperatur angekommen ist, nehme ich es aus dem Grill und wickle es zum ruhen in Alufolie. Dann heize ich den Grill hoch auf 230°C. Das mache ich, indem ich die Lüftungsschlitze ganz öffne. Gleichzeitig erhitze ich auf dem Anzündkamin die nächste und etwas Öl. Darin brate ich die Kartoffelröstis. Sobald der Grill eine hohe Temperatur erreicht hat, grille ich den Tafelspitz noch ringsherum scharf an und sorge somit für Röstaromen.

Jetzt sind wir endlich fertig und können alles servieren. Ein kleiner, zugegebenermaßen etwas aufwändigerer Traum ist so entstanden.

Traut euch mal an so etwas heran, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:46]

Kasslerburger von der Moesta BBQ Disk

Zutaten:

- 1 kg Kasselerlachs
- 5 Laugensemmel
- Sauerkrautrelish
- Mittelscharfer Senf
- Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- Radieschen
- 400 g Rosenkohl
- Baconscheiben
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL
- 1 Lauch
- Röstimasse
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Mein heutiges Rezept geht eigentlich ruck zuck. Als erstes werde ich mir schon 2 – 3 Stunden vor dem Grillen den Rosenkohl blanchieren. Dafür gebe ich ihn für etwa 5 Minuten in kochendes Wasser und schrecke ihn danach kalt ab. Ist er dann wieder abgekühlt werde ich ihn auch direkt marinieren. Dafür vermische ich das Olivenöl, die , etwas Salz und Pfeffer miteinander und vermische den Rosenkohl mit dieser Marinade. So sollte er jetzt mindestens 2 Stunden ziehen.

Zu beginn des Grillabends schneide ich dann noch kurz den Lauch in halbe Ringe, die Radieschen in dünne Scheiben und vom Kasslerlachs schneide ich auch ein paar Scheiben ab. Dabei schneidet ihr einfach so dick, wie ihr ihn später auf dem Burger haben wollt. Da Kassler auf jeden Fall schon einmal durcherhitzt, gewürzt und geräuchert ist, geht es dabei heute eh nur ums erwärmen und um Röststoffe.

Jetzt starte ich die . Habt ihr keine, dann heizt euch eine große , eine oder vor. Da ist man auf jeden Fall flexibel. Nur auf dem Rost geht der heutige Burger nicht, da dort ja keine Röstis gegrillt werden können. Rösti ist auch gleich das Stichwort. Den schon fertig gekauften Röstiteig vermische ich solange die Platte jetzt hochheizt schnell mit dem geschnittenen Lauch und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Außerdem bereite ich die Rosenkohlspieße vor. Dafür gebe ich noch 2 EL Semmelbrösel in die Schüssel, vermische das ordentlich und spieße nun abwechselnd Rosenkohl und pro Spieß eine Scheibe Bacon auf einen . Dabei lege ich den Bacon immer ähnlich wie Wellen um den Rosenkohl.

Und jetzt kann ich endlich an die . Diese ist jetzt heiß und wurde von mir eingeölt. Somit kann ich endlich grillen. Ich gebe die Kasslerscheiben, die Rosenkohlspieße und etwas von der Röstimasse darauf und grille alles rundherum kross an. Das dauert nur einige Minuten.

Und schon kann ich die Burger bauen. Dafür röste ich die in Hälften geschnittenen Semmeln für einige Sekunden auf der Platte an. Auf der untere Hälfte verteile ich dann zuerst das Sauerkrautrelish, dann einige Salatblätter, einen Rösti, das Kassler, darauf den Senf, einige Radieschen und schlussendlich den Deckel der Semmel. Fertig!

Oh ist das lecker. Das Kassler hat durch die Röstaromen einen wunderbaren Geschmack entwickelt und harmoniert so unglaublich gut mit den restlichen Zutaten. Dieser Burger verkörpert Hausmannskost wie kein anderer.

Viel Spaß beim nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:45]

Der Ost-West-HotDog

Zutaten für 10 HotDogs:

- 10 Thüringer Bratwürste
- 10 Laugenstangen
- 100 g Rahmjoghurt
- je 1,5 EL Weißwurstsenf und Senf
- einige Radieschen
- 1 Chili
- Salz
- 1 Bio Zitrone
- Schnittlauch
- 2 Rettich
- ca. 5 Zwiebeln
- brauner Zucker
- ca. 200 ml Bier
- 200 g Bergkäse gerieben
- 3 TL Balsamico

Zubereitung:

Wie meistens werde ich mich zuerst um das vorbereiten der einzelnen Gemüsesorten kümmern. Dafür schäle ich den Rettich und schneide oder ihn in ganz dünne Scheiben. Diese Scheiben kommen in eine Salatschüssel und werden ordentlich gesalzen. Das Salz entwässert die Rettichscheiben und macht den Rettich um einiges weicher. Später wird er nur noch ganz nach eigenem Geschmack gepfeffert und mit einigen Schnittlauchröllchen verfeinert. Anschließend hacke ich die Radieschen und die Chili ganz fein und schneide die Zwiebeln in halbe Ringe.

Im Anschluss daran gebe ich die gehackten Radieschen und Chilis in eine Schüssel und vermische alles gründlich mit den beiden Senfsorten, dem Rahmjoghurt, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und schmecke den so

entstandenen Dip mit Salz und Pfeffer ab.

Und schon geht es an den Grill. Den bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Ich verwende meinen Bastard Keramikgrill. Für den heizt ihr euch einfach einen gefüllt mit Briketts vor und gebt diese mittig in den Grill. Schon während der Grill heiß wird stelle ich meine direkt über die Kohlen und heize diese so gleich mit auf.

Ist der Grill dann heiß, gebe ich einen Schuß Öl in die Pfanne und dünste die Zwiebeln weich. Nach ein paar Minuten kann ich diese dann mit etwas braunem Zucker überstreuen und sie somit karamellisieren. Wenn der Zucker dann geschmolzen ist gebe ich das in die Pfanne. Das geht jetzt alles recht schnell. Sobald das Bier etwa zur Hälfte eingekocht ist kommen noch die 3 TL dazu und so wird die Flüssigkeit dann gänzlich verkocht. Das dauert alles in allem etwa 15 Minuten.

Jetzt ist es endlich soweit, dass ich die Würste grillen kann. Diese grille ich rundherum schön knusprig braun, wie es sich für eine gute Bratwurst gehört.

Jetzt gebe ich noch ruck zuck den Schnittlauch in den Dip und kann dann endlich den . Dafür gebe ich eine gute Portion des Dips auf die untere Hälfte des aufgeschnittenen Brötchens, lege darauf die gegrillte Wurst, dann die Zwiebeln und zuguter letzt noch etwas geriebenen Bergkäse. Dann noch schnell den Deckel drauf und mit dem Brotzeitrettich serviert, fertig.

Ich sage euch, dass ist ein Hochgenuss! Probiert es aus, lasst es euch schmecken.

Lieben Gruß,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:44]

Feigen-Rinderfilet mit Spaghetti Aglio e olio

Zutaten:

- 1 Rinderfilet
- 2 Eier
- Feigen Mandel Relish
- 6 getrocknete Feigen
- 1 Monoknoblauch
- 3 Scheiben Toast
- 3 Pack Petersilie
- Zitronensaft
- 1 Peperoni
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Parmesan
- 1 kg Spaghetti
- Aglio e olio Gewürz
- 1 Knolle Knoblauch

Zubereitung:

In unserem ersten Schritt muss das Rinderfilet vorbereitet werden. Dazu schneide ich den Filetkopf und den Filetschwanz ab. Außerdem entferne ich die große Sehne vom Fleisch und schneide es im Schmetterlingsschnitt auf, so das ich es später füllen und einrollen kann. Den Filetkopf und den Filetschwanz werfe ich immer separat auf den Grill und nasche daran während des Grillvorgangs.

Jetzt lege ich das Filet beiseite und bereite die Füllung vor. Dafür entrinde ich die Toastbrotscheiben und schneide sie in kleine Würfel. Dann hacke ich ungefähr 4-5 Zweige Petersilie, die getrockneten Feigen, den Monoknoblauch und die Peperoni klein und vermische alles mit den bereits verkläpperten Eiern in einer kleinen Schüssel. Nun kommt das Filet wieder dran. Das fülle ich mit dem Feigen-Mandel-Relish und der eben erstellten Füllung und rolle es der länge nach auf. Solltet ihr kein Relish bekommen, nehmt einfach mehr getrocknete Feigen und ein paar

gehackte Mandeln. Die Fleischrolle wird nun noch mit zusammengebunden und wartet so auf den Grill.

Grill ist auch das Stichwort, diesen heize ich nun auf 180°C vor. Wir grillen heute im sogenannten indirekten Grillbereich, als nicht direkt über der Kohle. Steht die Temperatur, lege ich das Filet auf den Grill und versehe es mit einem Kerntemperaturfühler. Ich verwende heute wieder den Meater+. Diesen stelle ich auf 50°C ein. Das Filet wird später nämlich noch scharf angegrillt.

Während das Fleisch im Grill ist, bereite ich noch die Beilagen vor. Dafür hacke ich die Knolle Knoblauch, die restliche Petersilie und vermische alles mit dem Gewürz. Außerdem koche ich die Nudeln vor und heize einen halb gefüllt mit Kohlen vor. Darauf platziere ich einen kleinen . Sobald die 50°C Kerntemperatur im Fleisch anstehen nehme ich das Filet vom Grill und röste es auf dem heißen Gußrost an. So erreichen wir sensationelle Röstaromen und natürlich auch ruck zuck die endgültige Kerntemperatur von 56°C.

Jetzt gebe ich das Filet ein paar Minuten zum ruhen in Folie und mache die Beilagen fertig. Dafür nehme ich den Gußrost vom Anzündkamin und tausche ihn gegen den Feuerstand auf welchen ich den meinestelle. In diesem Dutch Oven erhitze ich jede Menge Olivenöl und gebe die Knoblauch-Petersilien-Gewürzmischung hinein. Die soll so richtig schwimmen. Ist alles leicht angeröstet folgen noch schnell die Spaghetti und schon sind wir fertig. Jetzt nur noch schnell anrichten und etwas geriebenen Parmesan über die Spaghetti, dann können wir essen.

Ich sage euch, dieses Filet mit den Spaghetti ergänzt sich wie fast nichts anderes. Wunderbar saftiges und zartes Rinderfilet mit einer süßlichen Füllung und diesen deftigen Nudeln ist genial! Viel Spaß beim Nachgrillen, dass lohnt sich auf jeden Fall!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:43]

Allgäuer Käsesteak mit Brezn`salat

Zutaten:

- Steaks
- Camembert
- Bergkäse
- Essiggurken
- Steakgewürz
- 2 Brezen
- 8 EL Olivenöl
- Radieschen
- 2 Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 150 g Kirschtomaten
- 1 Salatgurke
- 3 EL Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Honig
- 1 EL süßer Senf
- Feldsalat

Zubereitung:

Beginnen möchte ich dieses Rezept heute endlich einmal wieder mit Feuer machen. Ich benötige heut gleich zwei mit Briketts. Zum Glück nicht gleichzeitig. Den ersten werde ich nun zur Hälfte füllen und starten. Während dieser durchglühen kann, schneide ich sämtliche Zutaten.

Die Zwiebeln schneide ich hierbei in Würfel, die Radieschen und Brezen in Scheiben, die Kirschtomaten halbiere ich und die Gurke wird entkernt, geviertelt und in Würfel geschnitten. Nun vermische ich schon mal alles außer den Brezenscheiben in einer Schüssel gründlich miteinander.

Inzwischen ist der Anzündkamin vorgeheizt und ich kann meinen Grill einregeln.

Da ich meine Steaks für dieses Rezept rückwärts grillen möchte, reichen mir etwa 150°C im Grill und natürlich benötige ich eine 2-Zonen-Glut. Das heißt also die Kohle kommt nur auf eine Seite im Grill. Nun stecke ich noch ein Kerntemperaturfühler in eines der Steaks. Ich verwende heute zum ersten Mal den Meater+. Dieses kabellose Thermometer programmiere ich auf eine Kerntemperatur von 44°C, da die Steaks ja auch noch scharf angegrillt werden. Mit diesem scharfen angrillen erhalten wir später eine Kerntemperatur von 54°C was ungefähr medium-rare entspricht. Aber nun zurück zum Grill. Ich gebe die Steaks in den indirekten Bereich meines und lege ein paar in die Glut. So erhalten die Steaks auch noch einen wunderbaren Rauchgeschmack.

Während dieser Räucherphase starte ich gleich den nächsten Anzündkamin. Diesen mache ich ebenfalls etwa halbvoll. Nun stelle ich den Feuerstand wieder auf den Anzündkamin und platziere auf ihm die , meine Gußpfanne. Nun kommt auch sofort der Bacon zum Einsatz. Solange die Pfanne noch kalt ist gebe ich diesen hinein. So läuft das Baconfett regelrecht aus den Würfelchen und gibt später ein phänomenales Aroma an den Brezen. Die kommen da sobald der Bacon braun ist nämlich mit den Zwiebeln auch noch rein und werden leicht angeröstet.

Außerdem machen wir noch ruck zuck das Dressing für unseren Salat. Dafür gebe ich den Essig, das Öl, den Senf, den Honig, Salz und Pfeffer in die Salatschüssel und vermische alles gründlich. Sobald die Brezenscheiben angeröstet und die Zwiebelchen weich sind, kommen sie mit dem Bacon auch noch in den Salat und schon ist er fertig.

Anders als im Video werde ich nun die Steaks in die Pfanne legen, den Anzündkamin gründlich abschütteln, damit keine Asche auf die Steaks fällt und mit ihm über das Steak gehen. So hat er den Effekt eines Oberhitzegrills wie z.B. meiner Flamestation. Nach etwa 45 Sekunden drehe ich das Steak um, belege es mit Camembert- und Bergkäsescheiben und gebe den Anzündkamin erneut darüber. So schmilzt alles wunderbar und unser Steak ist ruck zuck fertig.

Jetzt gebe ich alles auf einen Teller, würze das Steak noch mit dem Steakgewürz von Jack Daniels und belege es mit Essiggurkenscheiben. Ich sags euch, dass ist ein Gedicht! Zusammen mit dem Salat ist das ein allgäuer Traumsteak.

Macht es nach, auch dieses Rezept lohnt sich absolut.

LG, euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:42]

Tandori-One-Grill Hühnchen

Zutaten:

- 2 Hähnchen
- 2 Peperoni
- 2 Paprika
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 Dosen Kichererbsen
- 6 EL Öl + etwas zum anbraten
- 3 Tassen Reis, vorgekocht
- Koriander
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Limetten
- Gewürzmischung nach Wahl (im Video Jack Daniels Steakpfeffer)
- 4 EL Teriakisauce
- 2 EL Tandorigewürz
- 2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Unser erster Arbeitsschritt heißt heute mal wieder herstellen einer leckeren Marinade. Dafür hacke ich eine Chili klein und vermische sie in einer kleinen Schüssel gründlich mit dem Abrieb von 3 Limetten, dem Öl, der Teriakisauce, dem Tandorigewürz, 2 EL Ahornsirup und dem Tomatenmark.

Nun würze ich auch schon das Hähnchen mit der Gewürzmischung. Da nehmt ihr einfach eine, die euch schmeckt. Ich verwende im Video das von Jack Daniels. Diese Gewürzmischung gebe ich nun über das Hinterteil in den Bauchraum des Hühnchens und verteile sie dort gleichmäßig. Dann gebe ich etwas Koriander und 2 halbe Limetten in das Hühnchen und schon kommt die Marinade zum Einsatz.

Ich setze das Hühnchen in eine Schüssel und gebe die Marinade darüber. Nun reibe ich die Marinade gründlich und gleichmäßig über das Hühnchen. Genauso verfahre ich mit dem zweiten Hühnchen.

Jetzt ist es auch schon an der Zeit, den zu starten. Dafür fülle ich ihn komplett mit Briketts und lege ein Zündbällchen darunter. Während die Kohle nun vorglühen kann, schneiden wir noch die restlichen Zutaten. Die Paprikas werden gewürfelt, die Schalotten schneiden wir in grobe Stücke, die zweite Chili wird gehackt und die Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten.

Ist dann inzwischen der Anzündkamin durchgeglüht, stelle ich mit Hilfe des meine , also eine Gußpfanne auf den Kamin und lasse diese heiß werden. Außerdem erhitze ich gleich etwas Olivenöl in ihr. Ist dann alles heiß, dünste ich die soeben geschnittenen Paprika- und Schalottenwürfel in ihr an. Nach kurzer Zeit gebe ich noch die Chilis dazu. Mit ihnen habe ich etwas gewartet, dass sie nicht verbrennen. Nun lösche ich alles mit der Kokosmilch ab und lasse es kurz aufkochen. So vergehen auch noch die letzten Klumpen der Kokosmilch. Ist das geschehen, stelle ich die Pfanne erst einmal beiseite.

Nun gebe ich die Kohlen aus dem Anzündkamin in den Kugelgrill. Diese schichte ich links und rechts an den Rand. So entsteht eine 3-Zonen Glut in deren Mitte ein indirekter Bereich ist. Über diesem indirekten Bereich grille ich gleich die Hühnchen. Zuerst baue ich den Grill aber noch fertig zusammen. Zuerst gebe ich den Grillrost hinein, dann kommt der Rotisseriering von Moesta und schlussendlich der Grilldeckel darauf. So regle ich meinen Weber Kugelgrill mit den normalen Lüftungsschiebern bei etwa 200°C ein. Hierbei achte ich aber darauf, dass das Deckelthermometer auch in dem indirekten Bereich, also nicht über der glühenden Kohle sitzt.

Nun binde ich noch mit die Schenkel der Hühnchen zusammen. So soll der Inhalt im Hühnchen bleiben. Sollte doch etwas herausfallen, dann geht die Welt natürlich auch nicht unter. Aber jetzt, jetzt kommt der große Spieß. Mit dem großen Edelstahlspieß der Rotisserie spieße ich die beiden Hühnchen nun Hintern an Hintern auf und fixiere sie mit den beiden Fleischklammern der Rotisserie. Außerdem führe ich noch ein in die Brust eines der beiden Hähnchen. Das geht bei der Moesta Rotisserie wunderbar, sie besitzt nämlich eine Durchführung für das Kabel und einen Magneten am Ende des Spießes, an welchem man das Thermometer anbringen kann. So gebe ich jetzt alles in den

Kugelgrill und mittle die Hähnchen dort aus. Mit Hilfe des Gewichtes an dem Spieß kann ich jetzt außerdem durch einfaches verschieben eine evtl. Unwucht ausgleichen. Die Hähnchen bleiben jetzt auf dem Grill bis sie eine Kerntemperatur von ca. 74°C haben. Das wird etwa 1 – 1,5 Std. dauern.

Nach etwa 30 Minuten geht es mit unserer leckeren Pfanne weiter. Ich gebe die abgegossenen Kichererbsen dazu und rühre alles gleichmäßig durcheinander. Diese Pfanne gebe ich jetzt so wie sie ist in den Grill unter die Hähnchen. So läuft das leckere Hühnchenfett und die Marinade auch noch in die Pfanne und bringt so ein unvergleichliches Aroma in das Gemüse. Es kann nur sein, dass man jetzt die Lüftungsschlitze etwas öffnen muss, da die Pfanne ja auch ein ganz schön großes Hitzeschild ist. Aber das sollte kein Problem sein.

Sobald die Kerntemperatur etwa 65 – 68°C zeigt (das war bei uns nach ungefähr 1,25 Std. der Fall) gebe ich noch den Reis und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne und vermische alles nochmal gründlich. Die sollen jetzt nur noch warm werden und dazu haben sie jetzt Zeit, bis das Thermometer 74°C anzeigt.

Das wird nun noch etwa 15 Minuten dauern und schon können wir essen. Dieses wunderbare Gericht ist ein Gedicht. Versucht es doch selbst einmal, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:41]

Blitzsauerbraten aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 kg Bürgermeisterstück
- 4 Zwiebeln

- 500 ml Wasser
- 500 ml Weißweinessig
- 700 ml Rinderbrühe
- Salz und Pfeffer
- 2 Saucenkuchen
- 10 Wacholderbeeren
- 7 Pimentkörner
- 4 Lorbeerblätter
- 6 Gewürznelken
- optional 15 Pfefferkörner

Zubereitung:

Hallo Freunde, in diesem Rezept geht mal alles um einen nicht ganz klassischen Sauerbraten. Ich liebe diesen Braten, aber wenn man ihn selbst macht, dauert das immer ewig und so gibt es ihn recht selten. Bis jetzt! Wir haben ein wenig experimentiert und was soll ich sagen? Es kam ein blitzschneller Sauerbraten dabei heraus.

Zuerst glühe ich in meinen 24 Briketts vor und stelle mit Hilfe meines schon mal meinen darauf, damit dieser schon mal heiß werden kann. Die Zeit die das braucht nütze ich gleich um die Zwiebeln zu schälen und zu würfeln.

Ist der Dutch Oven dann heiß, gebe ich die Zwiebeln, das Wasser, den Essig, Zucker und die Gewürze hinein, koche alles auf und erstelle somit meine Beize für den Sauerbraten. Sobald der Zucker geschmolzen ist und sich mit den restlichen Aromen verbunden hat, schütte ich die Beize in eine Schüssel und stelle sie beiseite. Außerdem putze ich den Dutch Oven kurz mit einem Küchentuch aus.

Zurück auf dem gebe ich etwas Öl in den Dutch Oven und brate das Bürgermeisterstück ringsherum scharf an, damit sich leckere Röstaromen am Fleisch bilden. Außerdem ist jetzt der Zeitpunkt gekommen, wo ich das Fleisch mit Salz und Pfeffer würze. Ist das geschehen, gieße ich die Rinderbrühe und die Beize in den Dutch Oven, koche alles auf und schließe den Dutch Oven mit seinem Deckel. Jetzt nehmen ich ihn auch vom Anzünkamin und stelle ihn auf eine feuerfeste Unterlage wie z.B. den Dutch Oven Tisch von Petromax.

Nun gebe ich noch 9 der durchgeglühten Briketts unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. So soll der Sauerbraten nun insgesamt 3 Stunden köcheln.

In dieser Zeit beobachte ich nur, dass noch genug Kohlen auf dem Dutch Oven liegen. Sollten diese zu ende gehen, glühe ich einfach nochmal frische im Anzündkamin vor und tausche sie dann gegen die verbrauchten Briketts aus.

Nach etwa 2 Stunden zerbrösel ich noch den und gebe ihn in den Dutch Oven. Das sorgt für eine angenehme süße als Gegenspieler zu der sauren Beize und dickt die Sauce zudem noch etwas an. Eine weitere Stunde später sind wir dann auch endlich fertig.

Servieren werden wir den Sauerbraten ganz klassisch mit Blaukraut und Knödeln. Ein Traum sage ich euch! Im Video habe ich viel Kritik bekommen, weil ich vergessen habe die Sauce auf den zu geben und zu verkosten, aber ich verspreche euch, die ist super lecker. Das Fleisch ist wunderbar zart und der Sauerbraten ist ein absolutes Highlight gewesen. Er ist zwar vielleicht wirklich nicht so sauer, wie man ihn gewohnt ist, aber genau das macht diese Version so lecker. Probiert es selbst einmal aus.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:40]

Dogzilla – Der Wagyu HotDog

Zutaten:

- 6 Wagyu Bratwürste
- 6 HotDog Brötchen
- 2 Avocados
- 1 Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 TL Ingwer
- 240 ml Sojasauce
- 120 ml Wasser
- 110 g Zucker

- 4 EL Reisessig
- 4 EL brauner Zucker
- etwas Honig
- Mayonnaise
- Baconwürfel
- Gewürzmischung
- Sriracha Sauce

Zubereitung:

Dieser traumhafte und ganz bestimmt ganz besondere HotDog ist mal nicht von uns erfunden, sondern von www.chefkoch.de . Aber nachdem ich diesen geilen Scheiß da gefunden habe, musste er unbedingt gegrillt werden.

Im ersten Arbeitsgang halbiere, entkerne, enthäute und würfle ich die Avocado. Danach schäle und hacke ich den Ingwer, und schneide die Gemüsezwiebel in halbe Ringe. Das waren schon alle Vorbereitungen und es kann endlich losgehen.

Während ich nun einen zu 3/4 mit Kohle gefüllten vorheize, gebe ich schon mal das Wasser, die Sojasauce, den Reisessig, den Ingwer, Knoblauch, Zucker und den braunen Zucker in den kleinen und stelle ihn auf den auf meinen Dutch Oven. Das wird die Sauce für diesen wunderbaren Hot Dog. Ich lasse alles aufkochen, damit sich der Zucker auflösen kann und damit die Sauce etwas andickt. Wenn das soweit ist, entnehme ich einige der glühenden Kohlen aus dem Anzündkamin und stelle sie mit dem Dutch Oven auf eine . So bleibt alles schön heiß und wir können die Zwiebeln dünsten.

Dafür gebe ich die restlichen Kohlen aus dem Anzündkamin in den . Ich schütte sie alle in eine Hälfte des Grills. So bekomme ich eine 2-Zonen Glut, also einen direkten und einen indirekten Grillbereich. Auf den Grillrost über der direkten Zone erhitze ich den Deckel des und gebe die Baconwürfel hinein. Diese verlieren nun einiges an Fett und werden schön kross. Beginnen die Würfelchen dann zu bräunen, gebe ich gleich noch die Zwiebelringe mit dazu. Diese dünste ich solange, bis sie glasig und schön weich sind. Bis dahin haben die Baconwürfel dann die gewünschte Bräune und sind wunderbar mit Röstaromen überzogen. Nun werde ich alles noch schnell mit etwas Honig karamellisieren und dann sind auch die Zwiebeln fertig.

Was jetzt noch bleibt, ist natürlich die Wurst. Diese grille ich mir ganz einfach

über der direkten Hitze scharf und ringsherum an, lege sie in den indirekten Bereich bis sie fertig ist und schon können wir den Hot Dog bauen. Dafür röste ich die Brötchenhälften auch noch kurz über der direkten Hitze an, bestreiche den Boden mit der Sauce, gebe die Avocado darauf, belege alles mit den Zwiebeln, lege die Bratwurst ins Brötchen und bespritze dann noch alles mit einer Portion Mayonnaise, etwas Sriracha Sauce und würze noch mit der Furikake Gewürzmischung. Ich weiß, dass klingt alles sehr aufwändig, aber glaubt mir, dass ist es nicht und es lohnt sich absolut.

Macht diesen Hot Dog gerne mal nach, ihr werdet es nicht bereuen. Solltet ihr keine Wagyu-Wurst haben, nehmt doch einfach eure Lieblingsbratwurst. Mit der geht dieses wunderbare Rezept genau so gut, wie mit der vom Wagyu-Rind.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:39]