

Mit Weißwurst gefüllte Frühstücksbreze vom Grill

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pack Hefe
- 50 g flüssige Butter
- 300 ml Milch
- 9 Weißwürste
- 200 g Bergkäse
- 200 g Mozzarella
- 2 Frühlingszwiebeln
- Gartenkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch
- Röstzwiebeln
- Weißwurstsenf

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem doch etwas außergewöhnlichen, aber super leckerem Rezept. Heute gibt es mal ein Frühstück vom Grill. Was genau? Eine mit Weißwürsten gefüllte und mit Käse überbackene Breze vom Grill. Wie wird das gemacht wollt ihr wissen? Auf geht's, ich erkläre es euch.

Zuerst mache ich mir aus dem Mehl, der Hefe, Butter und Milch einen Teig. Dieser sollte dann etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

In dieser Zeit werde ich schnell mal den Grill anheizen. Heute brauche ich 180°C und indirekte Hitze. Verwenden werde ich den , allerdings geht dieses Rezept natürlich auch in ziemlich jedem anderen Grill mit Deckel. Also starte ich nun mit dem meine Kohlen. Natürlich würde es auch ein tun. Sobald die Kohlen glühen, gebe ich den Rost in den Grill und lege den darauf. Dieser sollte immer gleich mit aufheizen und nicht kühl in den heißen Grill gelegt werden. Außerdem schneide ich noch schnell die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Kräuter fein.

Nachdem der Teig nun 30 Minuten gehen konnte, rolle ich ihn zu einer etwa 1 m langen Teignudel aus und schwinde ihn zu einer Breze. Das Schwierigste ist nun

überstanden. Die Teigbreze muss nun auf ein Backpapier gelegt werden und wird dort mit den Händen platt gedrückt. Nun enthäute ich die Weißwürste und gebe sie auf den platten Teig. Des weiteren werde ich den Bergkäse noch gründlich um die Weißwürste verteilen und alles mit Röstzwiebeln bestreuen.

Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, in dem der Teig über die Füllung gezogen und wieder verschlossen wird. Dabei achte ich darauf, dass keine Löcher im Teig entstehen. Die so neu entstandene Riesen-Weißwurst-Breze wird jetzt noch schnell mit dem Mozzarella bestreut und kommt dann samt Backpapier auf den heißen im Grill. Dort bleibt sie dann für die nächsten 30 - 40 Minuten bei geschlossenem Deckel und wird gebacken.

Serviert wird die Breze dann noch bestreut mit den Frühlingszwiebelringen und den Kräutern, mit leckerem und einem kühlen Frühschoppen. Ich sag euch, dass ist grandios. Macht es ruhig mal nach. Ist total einfach aber einfach lecker.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:50]

Kängurufilet - Down under vom Grill

Zutaten:

- 4 Kängurufilets
- 1 Tasse gekochter Reis
- 2 Zwiebeln
- 10 große Spitzpaprika
- 500 g Kirschtomaten
- 150 g Parmesan

- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Cheddar
- 1 TL Senf
- 1 Becher Creme fraiche
- 100 ml
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu diesem etwas exotischeren Gericht vom Grill. Ich grille heute Känguru. Kängurus haben in Australien heutzutage kaum noch natürlich Feinde, wodurch ihre Population unkontrolliert immer mehr wächst. In Australien werden sie daher durch uns Menschen dezimiert. Es gibt mittlerweile regelrechte Abschlußpläne, um die Überbevölkerung durch Kängurus im Griff zu behalten. Kängurufleisch ist eine der fettärmsten Fleischsorten der Welt. Es enthält gerade mal 2 - 5 % Fett. Es wäre doch schade, dass nur als Tierfutter zu verwenden, zumal es wirklich sehr lecker ist.

Aber nun zum heutigen Rezept. Als erstes werde ich eine Tasse Reis in Salzwasser nach Packungsbeilage kochen und diesen beiseite stellen. Während der Reis abkühlen kann, bereite ich die restlichen Zutaten für die Füllung der Paprikaschiffchen vor. Dafür schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel, halbiere und entkerne die Spitzpaprikas, hacke die Mozzarellakugeln klein und reibe den Cheddar. Nun werde ich den Reis mit Salz und Pfeffer, oder einer leckeren BBQ Gewürzmischung würzen und mit den Zwiebeln, dem Mozzarella, Parmesan, Cheddar, dem Senf und der Creme fraiche vermengen. Diese Masse fülle ich jetzt großzügig in die halbierten Spitzpaprikas und stelle alles beiseite, bis der Grill heiß ist.

Bevor ich meinen Grill nun anheize, werde ich die Kirschtomaten nur noch schnell halbieren und dann kommt endlich Feuer ins Spiel. Den Grill bereite ich heute 1/2 - 1/2 vor. Für einen z.B. bedeutet das, die Kohlen kommen alle auf eine Seite des Grills. So entstehen eine direkte und eine indirekte Grillzone. Beim Gasgrill mit z.B. 4 Flammen starte ich nur die beiden linken oder rechten. Nun lasse ich den Grill auf 180°C - 200°C vorheizen.

Während der Aufheizphase stelle ich gleich noch einen kleinen oder eine - bzw. in

den Grill und heize diese mit vor. Darin gare ich gleich die Schmortomaten. Da Tomaten sehr empfindlich sind, was hitze angeht und direkt zerfallen wenn es zu lange dauert, gebe ich heute zuerst den Essig in den Dopf und schmelze darin den Honig. Ist das geschehen, kommen die Tomaten dazu und werden nur kurz geschmort, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt sind sie fertig und können beiseite gestellt werden. Der Dutch Oven hält dabei die Hitze recht lange, sodass sie nicht abkühlen.

Als nächstes würze ich die Kängurufilets noch mit und . Dann kommen sie schon auf den Grill. Zuerst werde ich sie beidseitig etwa 2-3 Minuten über direkter Hitze scharf angrillen und dann im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von ungefähr 58°C - 60°C ziehen lassen. Das überwache ich natürlich mit einem . Gleichzeitig gebe ich die Paprikas in den Grill. Diese könnt ihr ohne weiteres über der direkten Hitze grillen. Hier geht es nur darum, dass der Käse in der Füllung schmilzt, alles schön heiß wird und die Paprikas weich werden. Wenn dabei auch noch schöne Grillstreifen entstehen, dann ist alles spitze.

Nach einigen Minuten ist dann auch schon alles passiert. Wir können essen. Servieren werde ich das Filet gemeinsam mit den Tomaten, den Paprikaschiffchen und einer kleinen Portion .

Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:48]

Kotelett und Bohneneintopf aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 6 Koteletts
- 2 Zehen Monoknoblauch
- Wasser
- 3-4 Zwiebeln
- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Stangenbohnen
- 200 g Chorizo
- 2 Limetten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zum dekorieren

Zutaten:

Bei diesem leckeren Dutch Oven Rezept haben wir mal wieder etwas mehr vorzubereiten als sonst, aber es wird sich garantiert lohnen. Im Vorfeld richte ich mir immer gerne zuerst einmal alles, was geschält und geschnitten werden muss her. Also beginne ich auch in diesem Rezept damit. Zuerst werde ich die Stangenbohnen in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Danach werden die Zwiebeln und die Chorizo gewürfelt, der Knoblauch gehackt, die Kartoffeln geschält und in grobe Stücke zerteilt. Die Tomaten werden gerieben, damit später nur der Saft und nicht die Tomatenschale im Essen ist. So spare ich mir das blanchieren.

Nun kommt endlich Feuer ins Spiel. Im Video starte ich nun den Grill. Allerdings werde ich mich im Rezept auf die Zubereitung im beschränken. Deshalb wird jetzt der etwa zu 3/4 mit Briketts vorgeheizt. Wenn diese dann glühen und von einer weißen Schicht Asche bedeckt sind, dann gebe ich alle unter meinen Dutch Oven, in diesem Fall der . Ist dieser heiß, kommt ein Schuß Olivenöl hinein und dann werden die Koteletts noch ungewürzt stark angeröstet und beiseite gelegt.

Im Bratfett werden nun nach und nach die einzelnen Gemüsesorten angebraten. Beginnen werde ich mit den Zwiebeln. Sind diese dann glasig, gebe ich die Chorizo dazu. Diese werde ich nur kurz anbraten. Dann folgen noch die Kartoffeln

und die Bohnen. Jetzt wird alles gründlich miteinander vermischt. Kurz bevor wir jetzt alles mit Wasser aufgießen kommt noch das Tomatenmark und die Tomaten dazu, dann wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Jetzt gieße ich soviel Wasser in den Dutch Oven, bis der Inhalt fast damit bedeckt ist. Nun werden schnell noch die Koteletts mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann lege ich sie einfach noch auf das Gemüse oben drauf.

Ab diesem Zeitpunkt darf unser Eintopf bei geschlossenem Deckel für etwa 45 - 60 Minuten bei 180°C kochen. Die 180°C erreiche ich bei meinem FT9 und bei vergleichbar großen Töpfen mit 24 Kohlen. Da ich heute mehr Unterhitze verwenden möchte, gebe ich 15 Kohlen unter den Dutch Oven und die restlichen 9 auf seinen Deckel.

Nach dem Ablauf der Kochzeit werde ich noch schnell den Abrieb der beiden und den Saft einer halben Limette in den Dopf geben. Außerdem schmecke ich nochmals mit Salz und Pfeffer ab, da die Kartoffeln doch einiges an Würze nehmen. Und dann ist es soweit, unser Kotelett-Bohneneintopf ist fertig und kann genossen werden.

[amd-yrecipe-recipe:47]