

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, schüttele 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 Anzündkamin 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]

Das Knödelkassler

Zutaten:

- 1,6 kg Kasseler
- 150 g Baconscheiben

- 6 Semmeln
- 250 ml Milch
- Petersilie
- 1 Gemüsezwiebel
- 5 Eier
- 125 g Baconwürfel
- Gewürzmischung
- 6 Paprikaschoten
- 3 rote Zwiebeln
- 1 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für mein heutiges Rezept muss ich erst einmal einen Semmelknödelteig herstellen. Dafür schneide ich alle Semmeln in etwa 2 cm große Würfel. Während dieses Vorgangs heize ich neben zu schon mal den Grill auf 160°C vor und schaffe mir einen indirekten Bereich. In meinem Fall verwende ich den, welcher nur indirekt grillen kann. Sind die Semmelwürfel dann alle geschnitten gebe ich sie in eine Schüssel und übergieße sie mit der vorher erwärmten Milch. So lasse ich die Semmelknödelmasse erst einmal für etwa 15 Minuten stehen. In dieser Zeit saugen sich die Semmeln voller Milch und die Milch kühlt wieder etwas ab. Dann gebe ich die Eier, die gewürfelte Gemüsezwiebeln, die Baconwürfel und einen halben Bund Petersilie (gehackt) dazu, schmecke alles mit meiner ab und vermische dann alles gründlich. Sollte eure Masse jetzt etwas zu feucht sein, dann gebt einfach etwas Paniermehl dazu und schon wird es fester.

Nun gebe ich etwas von der Knödelmasse auf ein Backpapier und schaffe mir ein etwa 1,5 - 2 cm hohes "Bett" auf welches ich dann den Kasselerlachs lege. Das Kasseler lasse ich so wie es ist. Es ist schließlich schon gewürzt, gepökelt und geräuchert. Mit der restlichen Knödelmasse packe ich jetzt das Kasseler ringsherum ein und belege dann alles mit den Baconstreifen.

Wenn der Grill dann stabil bei 160°C steht gebe ich das Kasseler samt dem Backpapier in den indirekten Bereich und grille es für etwa 2 Stunden. In dieser Zeit verlieren das Kasseler und der Bacon natürlich Fett welches von dem Knödel

aufgesaugt wird. Dadurch entsteht ein phantastisches Aroma.

Während der Grill läuft und das Kasseler gart bereite ich noch schnell die Beilage vor. Die ist heute verhältnismäßig gering, da wir ja die Hauptbeilage schon im Grill haben. Es gibt also nur ein wenig Gemüse. Dafür schneide ich sowohl die roten Zwiebeln als auch die Paprikaschoten alle in grobe Stücke und marinieren sie in einer Schüssel mit dem Honig, dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Kurz vor dem Ende der Garzeit des Fleisches heize ich mir noch schnell einen für das Gemüse hoch. Solltet ihr einen Seitenkocher am Grill oder im Grill genügend Platz für eine über direkter Hitze haben, dann macht das einfach so. Leider habe ich das heute nicht und so stelle ich die Pfanne einfach auf den und brate das Gemüse halt so. Das Gemüse ist auch das Stichwort, ist die Pfanne heiß, kommt das marinierte Gemüse einfach hinein und wird angebraten. Das ist schon alles und wir können direkt essen.

Ich sag euch, dass ist was leckeres! Versucht es mal, es wird sich lohnen. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:38]

Helvetia Burger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Baconstreifen
- 5 Eier
- 5 Krustensemmeln
- 5 Kartoffelpuffer tk
- Appenzeller in Scheiben
- Salz, Pfeffer Paprika, Cayennepfeffer, BBQ Rub

- BBQUE Sauce Chili Kren
- Salat zur Deko

Zubereitung:

Für dieses wunderbare Rezept muss ich heute zuallererst einmal Feuer machen. Endlich ein Rezept nach meinem Geschmack. Den fülle ich zu etwa 3/4 mit . Während diese vorglühen, würze ich das Hackfleisch mit einer Gewürzmischung. Im heutigen Fall verwende ich den . Davon gebe ich schon eine ganze Menge ins Hack und mische dieses dann sorgfältig mit den Händen durch, bis es eine homogene Masse wird. Aus dieser Masse fertige ich mir dann 5 gleichgroße Burgerpattys. Ich mache das heute von Hand, ihr könnt aber gerne eine nehmen, dadurch werden die Pattys gleichmäßiger.

Als nächstes möchte ich das Hackfleisch etwas räuchern. Im Video verwende ich dazu meinen Möchtet ihr nur einen Grill verwenden, dann gebt einfach die vorgeglühten Briketts in den Grill und regelt diesen auf maximal 100°C ein. Mit ein paar oder ähnlichem bringt ihr ihn jetzt schön zum rauchen und platziert das Hackfleisch in einem indirekten Bereich. So lasse ich das Fleisch für etwa 20 Minuten im Rauch. Nach Ablauf der Räucherphase macht ihr einfach alle Lüftungsschlitze des Grills ganz auf und heizt ihn hoch auf 220°C. Außerdem setze ich eine auf den Rost und heize diese vor. Statt der Platte kann man natürlich auch sehr gut eine für den Grill geeignete verwenden.

Ist meine Platte dann heiß, kann ich endlich anfangen aufzulegen. Den Anfang macht hier der Bacon. Den gebe ich zuerst auf die Platte, da er einiges an Fett verlieren wird und ich mir so ein einfetten sparen kann. Außerdem ist Baconfett einfach lecker und wie geschaffen dafür, gute Burger zu braten. Also auf die heiße Platte mit dem Bacon. Den grille ich jetzt von beiden Seiten solange, bis er anfängt braun und kross zu werden. Das dauert nur einen kurzen Moment. Bin ich mit dem Baconergebnis zufrieden, lege ich ihn kurzerhand in den indirekten Bereich in meinem und mache mit den restlichen Zutaten weiter.

Nämlich mit dem Kartoffelrösti. Der kommt einfach gefroren auf die Platte. Diesen Rösti grille ich auch beidseitig, bis er schön goldbraun und knusprig ist. Fast gleichzeitig kommt dann noch ein Hackfleischpatty mit auf die Platte. Diese haben schon etwas . Passt also auf, dass sie nicht zu lange gebraten werden, sie werden sonst trocken. Ich persönlich versuche auf eine Kerntemperatur von etwa

56 - 58°C zu kommen. Kurz vor Ende der Garzeit klopfe ich das Ei noch auf die Griddleplate und brate ein Spiegelei. Außerdem gebe ich noch etwas vom Appenzeller über die Hackfleischpattys und schwupdiwup ist alles fertig. Der Patty außer kross geröstet, innen saftig, der Kartoffelpuffer lecker aromatisch und das Ei hat noch ein schönes, flüssiges Eigelb.

Das ist der richtige Zeitpunkt, den Burger zusammen zu bauen. Auf die Unterseite des Brötchens gebe ich etwas der , darauf ein paar Salatblätter fürs Auge, den Kartoffelrösti, dann das Fleisch mit dem Käse und zu guter letzt noch das Spiegelei und den Brötchendeckel. Wow sieht der Burger gut aus! Und wenn man reinbeißt läuft schön der Saft und das Ei das Brötchen entlang. Zugegeben ist es eine mittelgroße Sauerei, aber einfach so wahnsinnig lecker.

Versucht diesen Burger, dass lohnt sich wirklich!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:37]

Schweinefilet im Nudelmantel

Zutaten:

- 3 Schweinefilets
- 4 rote Zwiebeln
- 2 Paprika
- 1 Aubergine

- 1 Zucchini
- 1/2 Bund Basilikum
- 2 Brie
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 200 ml Sahne
- 1 fertigen Nudelteig
- Weißwein und Wasser

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt unseres heutigen Rezeptes werde ich mal das Gemüse schneiden. Zwei der Zwiebeln, die Paprikas, die Aubergine und die Zucchini werden in Würfel geschnitten und der Knoblauch wird gehackt. Diese Gemüswürfel kommen dann auch gleich in eine Schüssel und werden dort mit Öl, Salz und Pfeffer mariniert und dürfen für die restliche Zeit durchziehen.

Nun starte ich den komplett mit Briketts gefüllten und lasse ihn durchglühen. In dieser Zeit bereite ich schnell noch die Zutaten für eine leckere Käsesauce vor. Dafür hacke ich die restlichen beiden Zwiebeln klein, schneide den Käse in grobe Stücke und hacke die Chili ganz fein. Alles das gebe ich in eine weitere Schüssel und zerdrücke es mit einer Gabel. Zusammen mit der Sahne, Salz, Pfeffer und dem Basilikum wird das so zu einer wunderbaren Sauce.

In der Zwischenzeit sollte der komplett durchgeglüht sein. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt den auf den Kamin zu setzen und die vorzuheizen. In dieser Pfanne brate ich nun das bereits marinierte Antipastigemüse an, bis sich schöne Röstaromen gebildet haben. Wenn das Gemüse rundherum angebraten ist, nehme ich es wieder aus der Pfanne und gebe es in die Schüssel zurück. Nun ist es an der Zeit, den Balsamico noch an das Gemüse zu bringen. Nehmt von der Balsamicocreame anfangs nicht zu viel, schmeckt es lieber nach und nach ab.

Im nächsten Arbeitsschritt werde ich meine bereits parierten Schweinefilets rundherum über direkter und starker Hitze anbraten. Die Filetspitzen habe ich entfernt, da die über den doch relativ langen Garprozess nur trocken werden würden. Die nehme ich her und leg die zwischendurch als kleinen Grillersnack

auf. Ist das Filet dann fertig angegrillt, muss ich es noch würzen. Ich verwende hier wieder einmal das Jack Daniels Gewürz. Nun werde ich den Grill auf 190°C vorheizen und, falls ihr einen verwenden möchtet, eine indirekte Zone schaffen. In diesen vorgeheizten Grill gebe ich schon mal meine mit etwa 300 ml Wasser und Weißwein, damit diese Mischung schon mal heiß werden kann.

Jetzt geht es ans füllen. Dafür breite ich den Nudelteig vor mir aus, belege diesen mit einer dünnen Schicht des Gemüses und platziere darauf das Schweinefilet. Und schon kann ich alles einfach stramm einwickeln. Zu guter letzt verschließe ich die seitlichen Öffnungen noch fest, damit der Wasserdampf später nicht in die Nudelrolle an das Fleisch dringen kann. So eingerollt lege ich die Filetrollen dann auf einen Einlegerost und schließlich in die vorgeheizte Wanne aus dem Grill. Da wir hier mit Nudelteig arbeiten und diesen natürlich nicht kochen können, werde ich nun diese Wanne mit Alufolie luftdicht einpacken. So entsteht nun im Inneren der Wanne Wasserdampf, welcher die Nudel garen wird. Klingt alles kompliziert, ist es aber nicht und lohnt sich absolut. So eingepackt kommt das Ganze jetzt in den Grill zurück und bleibt dort für etwa 1 Stunde. Kurz vor Ende der Garzeit stelle ich noch schnell eine ofenfeste Form mit der Käsesauce in den Grill, damit der Käse noch schön schmelzen kann und die Sauce heiß wird.

Dann ist es soweit, es kann serviert werden. Die Nudel ist weich, das Fleisch ist zart rosa und die Sauce ist ein Traum.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:36]

Flanksteakrolle mit Tomaten-

Ananas-Salsa

Zutaten:

- 2 Flanksteaks zu je 1 kg
- 1 Paprikaschote
- ca. 7 große Champignons
- 3 Kugeln Mozzarella
- 1 Ananas
- 2 Tomaten
- Salz und Pfeffer
- 2 rote Zwiebeln
- 3 Frühlingszwiebeln
- 3 EL Mangochutney
- Küchenkräuter (Dill, Petersilie, Koriander, Schnittlauch)

Zubereitung:

Da die Salsa natürlich etwas durchziehen soll, bereite ich diese gleich mal als erstes zu. Dafür hacke ich die Küchenkräuter ganz fein und gebe sie in eine Schüssel. Und dann geht das große Schneiden los. Die Frühlingszwiebeln schneide ich in dünne Ringe, die Zwiebeln und die Tomaten in Würfel. Bei den Tomaten lasse ich heute das Kerngehäuse drin, da ich die Flüssigkeit aus den Tomaten benötige. Nun kommt alles zu den Kräutern in die Schüssel.

Jetzt fehlt noch die Ananas. Diese brauche ich auch in kleinen Würfeln. Also auf gehts. Ich schneide mir eine Hälfte der Ananas ab, schäle sie und schneide daraus die Würfel. Die andere Hälfte versuche ich auszuhöhlen. Diese fungiert später als "Schüssel" für die Salsa. Dabei achte ich natürlich auch darauf, dass der Strunk intakt bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch wird ebenfalls in Würfel geschnitten.

Sind dann die Ananaswürfel auch in der Schüssel, würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer, Chiopottle Chili Pulver und dem Mangochutney, vermische alles gründlich und schon ist die Salsa fertig. Die kann jetzt gekühlt durchziehen und ihren wunderbaren Geschmack entfalten.

Im nächsten Schritt geht es um die Füllung der Steakrollen. Und für genau diese benötige ich nun die Pilze, den Mozzarella und die Paprika. Diese Zutaten werden alle in ganz feine Streifen geschnitten und beiseite gestellt.

Jetzt wird es allerdings etwas schwieriger. Es geht endlich ums Fleisch. Das Flanksteak ist ja ohnehin schon ein recht dünnes Stück Fleisch, aber das reicht heute noch nicht. Das Steak muss noch aufgeschnitten werden. Dafür lege ich es vor mich auf ein Brett und schneide es der Länge nach mit einem scharfen Messer auf, aber auf keinen Fall durch. Es soll einfach der sog. Schmetterlingsschnitt gesetzt werden, damit ich das Fleisch aufklappen und schön füllen kann. Ist das getan, würze ich die aufgeklappte Innenseite mit der Gewürzmischung (Im Video ist es der PitPowder Beef von Ankerkraut) und fülle es mit den vorbereiteten Zutaten. Achtet dabei darauf, dass der Rand ungefähr 1-2 cm frei bleibt, dann fällt beim einrollen auch nichts heraus.

Einrollen ist das Stichwort, das muss ich jetzt machen. Dabei achte ich darauf, dass ich das Steak quer zur Fleischfaser stramm einrolle, so lässt es sich später wunderbar gegen die Faser schneiden. Nun binde ich die Steakrollen mit Küchengarn stramm zu und schon sind wir fertig für den Grill.

Und den muss ich jetzt vorbereiten. Zuerst glühe ich einen ganzen Anzündkamin gefüllt mit Briketts vor und richte mir dann eine 50/50 Glutzone im Kugelgrill ein. Das bedeutet, die ganze Kohle kommt in meinem Fall nach links in den Grill, rechts ist keine Kohle. Nun lasse ich den Grill auf etwa 250°C vorheizen und grille mir dann meine Flanksteakrolle scharf über direkter Hitze für etwa 3 Minuten je Seite an und verpasse ihr somit ein paar Röstaromen. Ist dies rundherum geschehen, lege ich das Fleisch in die indirekte Zone und schließe den Deckel des Kugelgrills. Natürlich verwende ich einen Kerntemperaturfühler um den perfekten Garpunkt zu treffen. Dieser liegt heute bei 54°C.

Ungefähr 30 Minuten nach dem ersten angrillen ist unsere Steakrolle dann fertig. Nun nur noch schnell die Salsa in die eine Ananashälfte geben, ein paar schöne Scheiben von der Steakrolle schneiden und schon können wir dieses Highlight genießen. Bei uns gab es noch Honig-Kürbisschälchen dazu. Dieses Rezept findet ihr natürlich im Rezeptvideo.

Viel Spaß beim nachgrillen, lasst es euch schmecken!

Euer Andy

Rotweinburger

Zutaten:

- 1,4 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- Steakgewürz von Jack Daniels
- 1 L Rotwein
- 2 EL brauner Zucker
- 7 Burgerbrötchen
- 7 Scheiben Gouda
- 3 Tomaten
- Rucola
- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Joghurt
- 4 EL Ketchup
- 2 TL Senf mittelscharf
- 6 EL Himbeeressig
- 2 Schalotten
- 2 Paprikaschoten

Zubereitung:

Für diesen wunderbaren Burger müssen wir, wie der Name schon vermuten lässt, erst einmal ne Flasche Rotwein öffnen. Diesen werde ich zuerst mit dem braunen Zucker in meinem auf dem zum kochen bringen und solange einkochen, bis ein schönes, dickflüssiges Rotweinsirup entsteht. Dadurch ist der Rotweingeschmack absolut komprimiert, dass schmeckt in guten Rindfleisch einfach bombastisch!

Während der Rotwein im Dutch Oven so vor sich hin kocht, ich die zwei Schalotten und die Paprikaschoten richtig fein. Daraus wird heute unsere

Burgersauce hergestellt. Die Gemüswürfelchen mische ich dann in einer Schüssel mit Joghurt, Ketchup, Senf, Himbeeressig und Mayonnaise gründlich durcheinander, würze es mit Salz und Pfeffer, und schon ist die Sauce fertig.

Nach ca. 45 Minuten ist die Rotweinreduktion dann soweit eingekocht und kann nun abkühlen. Würden wir diese Rotweinsauce heiß in unser Hackfleisch geben, würde dieses direkt anfangen zu garen und das will ich natürlich noch nicht.

Ist dann nun alles soweit, würze ich das Hackfleisch mit der von Jack Daniels und gebe den Rotwein mit in die Schüssel. Das wird jetzt alles solange geknetet, bis sich der Rotwein und das Gewürz schön gleichmäßig verteilt hat und ein homogener Hackfleischteig entsteht. Diesen Teile ich in 7 gleichgroße Teile zu je etwa 200 g und forme daraus meine einzelnen Burgerpattys. Ich mache das mittlerweile gerne von Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine verwenden.

Nun bereite ich den für eine 2-Zonen-Glut vor. Das bedeutet in meinem Fall, ich gebe die vorgeglühten Kohlen aus dem Anzündkamin in die linke Hälfte meiner Garkammer. Diese ist dann der direkte Bereich. Rechts daneben ist dann ein Bereich, in dem keine Kohlen liegen, das nennt man den indirekten Grillbereich. Über der direkten Zone grille ich meine Hackfleischpattys nun scharf an. So entstehen wunderbare Röstaromen und optisch schöne Brandstreifen, sog. Brandings auf dem Fleisch. Sobald sich das Hackfleisch vom Rost lösen lässt, werde ich es einmal umdrehen und dann im indirekten Bereich bei geschlossenem Deckel auf eine von ca. 56°C ziehen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über das Hackfleisch und überbacke die Pattys somit. Außerdem grille ich die auseinander geschnittenen Burgerbrötchen auf der Innenseite etwas an.

Nun ist es endlich an der Zeit, den Burger zu bauen!

Ich belege nun die Brötchen Unterseite mit etwas Rucola und gebe etwas von der Sauce darüber. Dann schneide ich mir zwei dünne Scheiben von einer Tomate runter, lege diese auf die Sauce und platziere das Hackfleischpatty darüber. Jetzt noch schnell den Brötchendeckel drauf legen und fertig ist er, unser Rotweinburger. Ich habe übrigens meine Burgerbrötchen auch selbst gemacht und zwar nach einem Rezept von BBQ aus Franken. Hier der Link zu den Semmelknödelburgerbuns vom Sven.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim nachmachen und vor allem beim genießen!

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:34]

Alpen-BBQ im Montafon - unser Grillseminar



sponsored by Graf Anton Bierspezialitäten

Die Grillsaison startet JETZT!

Gemeinsam mit meinem grillerfahrenen Team bringt ihr bereits im Mai 2019 echtes Sommerfeeling auf die Madrisa-Alm. Für alle, die mehr wollen als Würstchen vom Grill, starten wir ein 3-tägiges Grillseminar inklusive 2 Übernachtungen auf der Madrisa-Alm. Wir zeigen euch wieder einige leckere Grillrezepte und Techniken - und das Beste ist: ihr grillt mit!

Hier seht ihr, was euch erwartet - schnell anmelden, die Plätze sind auf 19 Griller begrenzt!

Wir freuen uns auf euch!!! Euer Andy mit dem Team von AJ BBQ und das Team der Madrisa Alm



Der Tagesablauf

Termin: 24. - 26. Mai 2019

Anreise ab Freitag nachmittag 16 Uhr (24. Mai) auf die Madrisa-Alm

Abreise Sonntag vormittag bis 12 Uhr

Zeitlicher Ablauf:

Anreise am Freitag und Quartierbezug

16.00 Uhr Begrüßungs-Drink

16.30 Uhr Einführung durch die Allgäu-Griller

17.00 Uhr Beginn Grillen

Das Menü des Grillseminars:

Freitag, 24. Mai 2019

„Feierabend-Grillen“: Steak aus dem Entrecote mit Chili-Cheese-Bread-Bowls

Samstag, 25. Mai 2019 - GRILLSEMINAR:

Frühstück ab 8.00 Uhr

Ab 10 Uhr dann die große Grill-Session mit:

- Allgäuer Käsespareribs mit gegrilltem Kartoffelsalat

- Rotweiburger mit Allgäuer Zwiebelküchle
- Allgäuer Ananas Döner aus dem Schweinenacken
- Zucchini-pralinen und gegrillter Geflügel-Scampi-Salat

Open end

Sonntag, 26. Mai 2019

Frühstück ab 8.00 Uhr mit „Frühstückspizza“

Anschl. gemeinsames Aufräumen der Hütte

Abreise bis 10.00 Uhr

Was ist mitzubringen:

Gute Laune

... und viel Hunger

Für die Übernachtung:

Bettwäsche (Bettbezüge oder alternativ Schlafsack und Spannbettuch)

Waschbeutel und Handtuch

Preis: 195.- €

<https://ferien-und-seminarhütte.de/>



Hier einige Bilder vom Seminar 2018:

Die Pizzasuppe aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 100 g Schinken, Salami oder Baconwürfel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- je 2 rote, grüne und gelbe Paprikaschoten
- 2 Dosen Pilze
- 700 ml Wasser
- 400 g Sahne-Schmelzkäse
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack italienische Kräuter
- Salz und Pfeffer
- 1 Flasche BBQ-Sauce
- 1/2 Flasche Zigeunersauce
- 1 Pack passierte Tomaten

Zubereitung:

Für dieses wunderbare Partygericht verwenden wir jede Menge Gemüse. Dieses Gemüse müssen wir natürlich erst einmal vorbereiten und das sieht wie folgt aus:

Die Paprikas werden von ihrem Kerngehäuse befreit und in grobe Stücke von etwa 2×2 cm geschnitten, die Zwiebeln werden geschält und grob, und der Knoblauch wird fein gehackt.

Jetzt ist es auch schon soweit, die Kohlen können gestartet werden. Dafür fülle ich meinen zu ungefähr 2/3 mit und zünde darunter einen . Auf den Anzündkamin gebe ich den . Wenn alles schön durchgeglüht ist, stelle ich den auf den Feuerstand und gebe die Baconwürfel hinein. Das mache ich im noch kühlen Zustand des Dutch Ovens, damit die Würfelchen richtig schön ihr Fett verlieren. In diesem Fett brate ich nun nach und nach alles an. So gewinnen die restlichen Zutaten wunderbar an Geschmack.

Zuerst gebe ich das Hackfleisch in den und brate es krümelig an. Ist dies geschehen, gebe ich die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Gleichzeitig wird nun alles gesalzen und gepfeffert. Das macht man am besten nach seinem eigenen Geschmack. Der eine mag es etwas salziger, der andere etwas schärfer.

Ist nun auch die Zwiebel weich, kommt schon die erste Flüssigkeit, die passierten Tomaten in den Dutch Oven. Außerdem gebe ich die Paprikastücke, Wasser und die Pilze noch dazu und verrühre alles sorgfältig. Auch die restlichen Zutaten gesellen sich jetzt in den Dopf und werden gekocht. Sobald die Paprikastücke weich sind wäre unsere Partysuppe jetzt schon fertig, aber es verhält sich hier, wie bei einem guten Gulasch. Je länger alles kocht, desto besser wird es schmecken. Deshalb ist dieses Partyrezept so toll. Es kann wunderbar vorbereitet werden und gart dann später von ganz allein.

Der Dutch Oven sollte jetzt nur noch schnell vom Anzündkamin runter, da sonst alles anbrennen würde. Ich stelle meinen mit geschlossenem Deckel auf etwa 12 - 16 noch glühende Briketts und lasse es so vor sich hin blubbern.

Diese Suppe kann wunderbar mit verschiedenen Broten, Nudeln oder auch Kartoffeln serviert werden. Probiert es aus, es lohnt sich. Viel Spaß beim nachgrillen und probieren.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:33]

Schweinerücken mit Bohnen und gegrilltem Kartoffelsalat

Zutaten:

- 1 kg Schweinerücken
- 1 Pack Baconstreifen
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 5 Zwiebeln
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 2 TL Senf
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Dose
- Salz und Pfeffer
- 2
- Olivenöl
- Rotweinessig
- BBQ Sauce

Zubereitung:

Für mein heutiges Gericht werde ich, mal anders als sonst, zuerst den gefüllt mit Briketts starten und durchglühen lassen. In dieser Zeit schneide ich dann die Zwiebeln in Ringe und lege den Boden des mit Bacon und anschließend mit den Zwiebelscheiben aus. Außerdem heize ich mir den Deckel des Dutch Ovens auf dem Anzündkamin vor.

Ist der Deckel des Dutch Ovens heiß, brate ich in ihm das Fleisch ringsherum scharf an. Ist das erledigt, würze ich den Schweinerücken nur mit und . Mehr kommt erst einmal nicht an unser leckeres Fleisch. So gewürzt kommt der Rücken dann auch direkt in den Dutch Oven auf das Zwiebelbett.

Nun stelle ich die Bohnenpaste für das Fleisch her. Dafür tropfe ich die Kidneybohnen ab und gebe ungefähr die Hälfte in eine Schüssel. Dann hacke ich die Chipottles in Adobo klein und zerdrücke alles mit einem kleinen bisschen der Adobosauce in der Schüssel mit einer Gabel, bis eine feine Paste entsteht. Diese Paste verteile ich dann auf der Oberseite des Schweinerückens im Dutch Oven.

Dann mische ich die Dose baked Beans mit den restlichen Kidney Bohnen und einer Dose gehackter Tomaten. Diese Mischung verteilt man dann gleichmäßig um das Fleisch und schon kann der Deckel drauf und die Kohle ran. Verwenden werde ich insgesamt 24 Briketts, davon 8 unter dem Dutch Oven und 16 auf seinem Deckel. So darf der Schweinerücken jetzt für etwa 1,5 Stunden schmoren.

In dieser Zeit bereite ich den Kartoffelsalat zu. Dafür wasche und halbiere ich die kleinen Kartoffeln (sog. Drillinge). Die Schale bleibt dran. Die Kartoffeln gebe ich mit Olivenöl in eine Schüssel. Außerdem schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, presse die Knoblauchzehen in die Schüssel und mische alles mit Salz und Pfeffer. Nun gebe ich die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf. Ihr könnt sie natürlich auch auf dem normalen Grillrost grillen, auf den Gemüserosten bleiben aber auch die meisten der Frühlingszwiebeln und fallen nicht durch die Spalten der Stäbe. So werden die Kartoffeln im indirekten Bereich meines Kugelgrills bei 160°C für etwa 1 Stunde gegrillt.

Aus den restlichen in der Schüssel verbliebenen Frühlingszwiebeln stelle ich noch schnell das Dressing her. Dafür gebe ich etwa 1/2 Tasse Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, Salz, Pfeffer und 2 TL Senf in die Schüssel und vermische alles sorgfältig. Nun warten wir nur noch, bis das Essen fertig ist.

Nach knapp einer Stunde ist es dann soweit, die Kartoffeln sind fertig. Die gebe ich nun in das Dressing und lasse sie abkühlen, bis sie lauwarm sind. Dann ist auch das Fleisch fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:32]