Cottage oder Shepards Pie

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL rote Pfefferbeeren
- 2 EL Worcestershire Sauce
- 1 Päckchen Zwiebelsuppe
- 250 ml Rinderbrühe
- 500 g gefrorenes Gemüse
- Kartoffelbrei

Zubereitung:

1. Zuerst werde ich für dieses Rezept meinen Grill vorheizen. Ich benötige am Anfang eine Temperatur von 230°C - 250°C und diese natürlich indirekt, also neben und nicht unter dem Gargut. Dann werde ich mir eine Eisenpfanne im Grill vorheizen und mit Olivenöl austreichen.
2. Als nächstes kümmere ich mich um die Zwiebeln und den Knoblauch. Beides wird geschält und klein gehackt.
3. Nun werde ich in der heißen Pfanne das Hackfleisch krümelig anbraten. Wenn das getan ist, kommen Zwiebeln und Knoblauch mit hinein und werden weich gedünstet. Im Anschluss wird mit Salz, Pfeffer und roten Pfefferflocken gewürzt.
4. Jetzt gebe ich die Worcestersoße Sauce, die Rinderbrühe, das gefrorene Gemüse und den Zwiebelsuppenmix dazu und lasse alles bei geschlossenem Grilldeckel für etwa 10 Minuten kochen.
5. Jetzt wird die Grilltemperatur auf 170°C - 180°C gesenkt. Wenn das erreicht ist, streiche ich den inzwischen zubereiteten Kartoffelbrei auf das Fleisch, schließe den Grilldeckel und lasse alles für weitere 45 Minuten vor sich hin schmoren.
6. Nach diesen 45 Minuten ist dieses phantastische Essen dann fertig und

kann genossen werden. Guten Appetit!

Italienischer Hackbraten in der K8 Kastenform

Amazon.de Widgets

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- Zwiebeln
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Basilikum
- 100 g Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Büffelmozzarella
- 100 g Parmaschinken
- Karoffeln
- Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich das altbackene Brötchen in lauwarmer Milch einweichen, eine Zwiebel ganz fein Hacken und mit dem Ei und dem BBQ Rub mit dem Hackfleisch vermischen.
2. Als nächstes wird die Füllung hergestellt. Dafür Hacke ich den Knoblauch,

schneide die getrockneten Tomaten in streifen und zerkleinere die Oliven und den Mozzarella. Im Anschluss wird alles in einer Schüssel miteinander vermengt.

3. Nun wird das Hackfleisch auf einem Backpapier rechteckig ausgerollt. Sollte es noch zu sehr kleben, ist es zu feucht und kann durch die Zugabe von Semmelbröseln angedickt werden. Die Masse sollte auf eine ungefähre Größe von 30 x 40 cm gebracht werden.
4. Jetzt verteile ich die Füllung auf dem Hackfleisch, wobei darauf zu achten wäre, die Ränder frei zu lassen, damit der Hackfleischteig später schön abschließt.
5. Ist jetzt alles zu einer Rolle geformt und sind die Enden verschlossen, wird der Braten noch mit Parmaschinken eingewickelt und kann somit in den Dutch Oven. Zur Sicherheit lege ich den Boden des Dutch Ovens auch noch mit Schinken aus.
6. Nun werde ich noch einige Kartoffeln in Ecken, Zwiebeln in Viertel und Cherrytomaten in Hälften schneiden und rings um den Braten verteilen. Zuletzt kommt noch etwas frischer Basilikum über alles verteilt und dann gehts auch schon ab zu den Kohlen.
7. Wie immer werden erst einmal die Briketts vorgeglüht. Ich verwende hier 22 Stück, von denen 8 unter den Dutch Oven und 14 auf seinen Deckel kommen. So kann der Braten nun für etwa 1 Stunde garen.
8. Nach dieser Stunde ist der wunderbare Hackbraten auch schon fertig. Die zugegebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten sind eine sehr leckere Beilage für den Hackbraten.
9. Bleibt mir nur noch, einen guten Appetit zu wünschen!

Iberico Schweinelachs mit Feigen-Balsamico Sauce

Zutaten:

- 1,5 kg Iberico Schweinelachs
- je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 EL frische gehackte Rosmarinzweige
- je 3 EL Olivenöl und Honig
- 4 Zwiebeln
- 6 Feigen
- 6 EL Balsamico
- Butter
- nochmal etwas Pfeffer
- 3 Süßkartoffeln
- 3 große Kartoffeln
- 100 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat und Chili nach Geschmack für den Süßkartoffelbrei

Zubereitung:

1. Aus je 2 TL Salz, Pfeffer, Paprika und je 3 EL Olivenöl und Honig stelle ich mit den gehackten Rosmarinzweigen eine leckere Marinade her. Mit dieser Marinade werde ich nun das Fleisch ringsum einstreichen und im Kühlschrank für etwa 3,5 Stunden marinieren lassen.
2. Nach Ablauf der Zeit nehme ich es aus dem Kühlschrank heraus und gebe es auf den Rost eines Bräters. Während das Fleisch etwas auf Zimmertemperatur kommen kann, bereite ich den Grill vor. Diesen richte ich mir für 170°C indirekte Hitze ein. Wenn er stabil läuft, gebe ich das Fleisch samt Bräter in die indirekte Zone und schließe den Deckel. So verbleibt der Ibericolachs bis zu einer Kerntemperatur von 74°C.
3. In der Zwischenzeit kümmere ich mich um meine Sauce. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie und die Feigen in etwa 5 mm starke Würfel. Dann erhitze ich Olivenöl in einer Pfanne, in welchem die Zwiebeln und kurze Zeit später auch die Feigen angedünstet werden. Jetzt nur schnell noch mit dem Pfeffer würzen und dann mit Balsamico Essig ablöschen. Nun nur noch schnell ein klein wenig einkochen lassen und fertig ist die Sauce.
4. Kurz vor dem Ende der Grillzeit muss dann noch der Kartoffelbrei gemacht werden. Dafür schäle und schneide ich die Kartoffeln und Süßkartoffeln in Würfel und werfe sie für 20 Minuten in kochendes

Salzwasser. Die Süßkartoffeln kommen aber erst 5 Minuten nach den Kartoffeln in den Topf, da diese eine geringere Kochzeit haben und sonst matsch werden.

5. Nach den gesamt 20 Minuten Kochzeit schütte ich das Wasser ab und stampfe die Kartoffelmischung im Topf mit einem Stampfer zu Brei. Verwendet dafür keinen Pürierstab, dadurch würde der Brei auch zu einem matschigen Brei, den keiner essen möchte.
 6. Nun nur noch Butter und Milch in den Topf und ganz nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili würzen.
 7. Jetzt ist es soweit! Die Kerntemperatur von 74°C ist erreicht. Nach einer kurzen Ruhezeit werde ich den Braten noch schnell aufschneiden und alles gemeinsam auf einem Teller anrichten. Und dann wünsche ich euch allen einen guten Appetit!
-

Ossobuco aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 kg Kalbsbeinscheiben
- Salz und Pfeffer
- Mehl
- Olivenöl
- 4 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 5 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rinderbrühe
- 700 ml Weißwein
- 1 Bund Basilikum
- 2 Thymianzweie
- Schale einer Zitrone

- 2 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Anfangs kümmere ich mich erst einmal um die Arbeit, bevor der Spaß am Dutch Oven kommt. Das heißt, zuerst schneide ich das ganze Gemüse klein. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, die Karotten in halbe und der Sellerie in ganze Scheiben. Den Knoblauch, das Basilikum und den Schnittlauch werde ich hacken.
2. Wenn dann das ganze Gemüse und die Kräuter fertig bearbeitet sind, kommt das Fleisch an die Reihe. Die Scheiben werden beidseitig nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in Mehl gewendet.
3. Jetzt werden ungefähr 28 Briketts vorgeheizt und unter den Dutch Oven gelegt. Erst einmal alle, damit wir eine richtig hohe Hitze zum Anbraten bekommen. Im Dutch Oven erhitze ich währenddessen etwas Olivenöl und brate dann die Kalbsbeinscheiben von beiden Seiten scharf an. Wenn sie schön angeröstet, also leicht braun sind, nehme ich sie wieder aus dem Dutch Oven und stelle sie beiseite.
4. Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie stark im Bratensatz der Beinscheiben angedünstet. Wenn auch das erledigt ist, kommt noch das Tomatenmark mit in den Dopf und wird mitgeröstet.
5. Nach kurzer Zeit lösche ich dann alles mit der Rinderbrühe und dem Weißwein ab, gebe Thymian und Basilikum dazu und kann die Beinscheiben wieder hinein legen. Dabei reicht es, wenn diese nur bis zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen. Sie müssen nicht komplett untergetaucht sein, können das aber natürlich.
6. Jetzt wird der Dutch Oven geschlossen und auf den Deckel gebe ich nun 11 - 14 von den Briketts. So lassen wir alles 1 - 1,5 Std. garen. Die Garzeit hängt ein wenig davon ab, wie zart eure Beinscheiben werden sollen. Je länger gegart wird, desto zarter wird alles, verkocht aber auch leicht. Am besten schaut man ab ner Stunde mal in den Dopf, so kann man erkennen, wie weit das Fleisch ist.
7. Kurz vor Schluss der Garzeit muss man natürlich noch die Beilagen machen. Hier empfiehlt sich z.B. leckere Nudeln, Kartoffelbrei oder auch Salzkartoffeln. Da sind Geschmäcker ja verschieden.
8. Jetzt noch anrichten und fertig. Einen guten Appetit!

Spanferkel/Milchferkel mit Heu-Brennnesselfüllung

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 1 Ferkel vom Metzger (unseres hatte 7 kg)
- Brennnesselheumischung aus dem Tierzubehörgeschäft
- BBQ - Rub bavarian Style (oder ähnliche, für Schweinsbraten taugliche Gewürzmischung)
- Salz für die Schwarte
- Jack Daniels BBQ-Glaze
- frische Kräuter: Zitronenmelisse, Petersilie, Rosmarin
- Bier
- auf jeden Fall einen Grill mit Drehspieß!

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich das Ferkel jetzt vorbereiten. Dafür schneide ich die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer ringsum ein und achte dabei darauf, nur die Haut und nicht in das Fleisch zu schneiden.
2. Im nächsten Schritt werde ich das Innere des Ferkels mit dem Rub gleichmäßig einreiben. Hier muss man darauf achten, auch wirklich bis zum Halsansatz und die Bauchlappen alles zu erwischen. Jetzt zerreiße ich grob die frischen Kräuter und fülle diese ebenso in die Bauchhöhle des Ferkels.
3. Wenn ich das erledigt habe, brauch ich nur noch den Rest des Ferkels mit der Heu- / Brennnesselmischung befüllen und kann dann den Bauch wieder mit Küchengarn zunähen. Das ist nötig, da sonst am Drehspieß alles aus dem Ferkel in den Grill fallen würde.
4. So vorbereitet lasse ich das Schweinchen nun zwei Tage im Kühlschrank durchziehen. Mindestens über Nacht sollte es auf jeden Fall ruhen.
5. Am Grilltag wird es nun auf den Grillspieß gespannt und mit den Fleishdornen des Spießes befestigt, damit es nicht mehr rutschen kann.

Jetzt nur noch schnell die Schwarte dick mit Salz einreiben und fertig. An den eingeritzten Stellen der Schwarte sollte man ganz besonders gut mit Salz einreiben, damit später die Haut auch schön knusprig wird.

6. Jetzt wird ein komplett mit Briketts gefüllter Anzündkamin vorgeglüht und wenn geschehen, in den Grill gefüllt. Dabei werde ich eine indirekte Zone einrichten. Das Schwein sollte auf keinen Fall direkt gegrillt werden. Das austretende Fett würde sich sofort entzünden.
7. Nachdem jetzt der Grill etwa 15 Minuten vorgeheizt ist und eine Temperatur von 230°C erreicht hat, wird das Milchferkel aufgelegt und der Motor des Drehspießes kann gestartet werden. Für einen leichten Rauchgeschmack gebe ich noch eine handvoll Kirschpellets auf die glühenden Kohlen. Mit Rauch sollte man hier nur nicht zu viel arbeiten, da im Rauch Gerbstoffe vorhanden sind, welche die Haut des Schweins lederig und zäh wie Gummi machen. Also Vorsicht mit Rauchchips oder ähnlichem.
8. Nach etwa 1 Stunde beginne ich mit dem Glasiervorgang. Dafür mische ich in einer Schüssel etwas Bier, BBQ Rub und Jack Daniels BBQ-Glaze und bestreiche ab nun alle 10 Minuten unser schon verführerisch duftendes Ferkel.
9. Nach etwa 70 - 90 Minuten, je nach Temperatur des Grills oder Körpergewicht des Ferkels, ist dann alles fertig. Mit einem Fleischthermometer werden an verschiedenen Stellen die Kerntemperaturen gemessen. Bei etwa 70 - 74 °C ist dieses wunderbare Stück gar.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Krustenbraten mit gefüllten Semmelknödeln

Zutaten Krustenbraten:

- 2,5 kg Schweinekrustenbraten
- Salz
- BBQE 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 angedickt 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 durchgegrillt. 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.