

Saurer Käse Bacon Bomb

Zutaten:

1,5 kg gem. Hackfleisch

30 Scheiben Bacon

Bieressig

Rapsöl

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

4 x Romadur

Kümmel

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

6 Essiggurken

1 Rettich

Weißwurstsenf

Zucker

Sahne

1/2 Glas Sahnemeerrettich

50 g Creme fraiche

BBQ Sauce

BBQ Rub

2 gelbe Zwiebeln

1 rote Zwiebel

Zubereitung:

Zuerst wird der saure Käs' gemacht, damit der noch etwas ziehen und somit unglaublich feinen Geschmack entwickeln kann. Dafür schneide ich zwei Zwiebeln in längliche Streifen, hacke die Petersilie und schneide den Romadur in Scheiben. Alles zusammen gebe ich in eine Schüssel und mische dann die Salatsauce an. Hierfür mische ich 75 ml Wasser, 7 EL Öl, ca. 100 ml Bieressig (alternativ kann man gerne auch Weißweinessig verwenden), einen EL Zucker, Salz, Pfeffer, Kümmel und Cayennepfeffer in einem Behältnis miteinander und schütte dann alles über den Käse. Jetzt alles nur noch schnell miteinander

vermengen und schon ist der saure Käse fertig und kann schön durchziehen.

Im zweiten Schritt bereite ich das Hackfleisch und ein Baconnetz vor. Das Hackfleisch wird vorerst nur ganz dezent mit einem BBQ Gewürz eurer Wahl, in unserem Fall dem coffee surprise Rub gewürzt und das Baconnetz wird auf einer Lage Backpapier erstellt. Wenn du noch keins gelegt hast, schaue dir dazu doch einfach das Video oben auf der Seite an, hier wird alles gezeigt oder suche im Netz nach detaillierteren Anleitungen. Das Backpapier ist wichtig um die Bacon Bomb später sauber aufzurollen. Sobald das Netz gelegt ist, vermische ich das Hackfleisch noch mit der Salatsauce aus dem sauren Käse und breite es auf dem Netz aus. Dabei lasse ich ringsum den Rand des Specks einfach ein paar Zentimeter frei, so kann man später alles schön miteinander verschließen. Nun verteile ich den sauren Käse noch mittig auf dem Hackfleisch und rolle alles stramm zusammen. Achtet hier darauf, dass die Käsemasse nicht auf dem gesamten Hackfleisch verteilt wird, sonst gibt es beim rollen eine riesen Sauerrei. Vielmehr sollte der Käse zu einer Art Haufen gelegt werden. So entsteht mittig eine schöne Füllung und nicht etwa eine Art Donauwelle. Wie gesagt, im Video ist es alles gut ersichtlich.

Die Bacon Bomb wird nun indirekt bei 180°C für etwa eine Stunde bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C auf meinem neuen Traeger Ranger gegrillt. Die Kerntemperatur überwache ich mithilfe des Meater 2+, dem im Moment meiner Meinung nach wohl besten Thermometer auf dem Markt.

Liegt das Fleisch dann im Grill, kümmere ich mich noch um den Salat. Heute gibt es einen feinen Weißwurstsalat mit Rettich. Genau, richtig gehört! Weißwurstsalat! Mit Weißwürsten kann man soviel mehr leckeres Zeug machen, als nur ein Frühstück. Auch als Topping für Kartoffeln habe ich sie schon hergenommen. Neugierig? Dann schaut mal hier. Aber nun zum Salat. Hierfür halbiere ich den Rettich der Länge nach und schneide ihn in Scheiben. Die Weißwürste werden gepellt und ebenfalls in Scheiben geschnitten. Nun noch schnell die rote Zwiebel in halbe Ringe, die Essiggurken in Scheiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Das alles vermische ich in einer Schüssel und beginne dann, die nächste Sauce zu erstellen. Dieses Mal aber eine Weißwurstsenf-Salatsauce. Hierfür mische ich Rapsöl und Bieressig in gleichen Teilen (etwa je 10 EL), 3-4 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer miteinander und vermische abschließend alles mit dem Salat. Wer den Rettich etwas weicher haben möchte, nimmt das Salz nicht für die Salatsauce, sondern bestreut den

Rettich vorher damit. Dadurch werden die Rettichscheiben schön weich. Ich mag Rettich sehr gerne mit knack und daher gebe ich das Salz hauptsächlich in die Sauce.

Bevor es gleich ans glasieren des Fleisches geht, möchte ich noch ganz schnell einen Dipp erstellen. Dafür mische ich 150g Weißwurstsenf, 80g Meerrettich und 50g Creme fraiche in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer und fertig ist der Meerrettich-Weißwurstsenf-Dipp.

etwa 30 Minuten vor dem Ende der Grillzeit beginne ich damit, die Bacon Bomb zu glasieren. Hierfür streiche ich sie in mehreren Durchgängen etwa alle 10 Minuten dünn mit einer feinen BBQ Sauce, in diesem Fall mit der Sweet Burner Sauce, ein. Diese Sauce karamellisiert im Grill und gibt ein traumhaftes Aroma ab.

Nach ungefähr einer Stunde ist das Fleisch dann fertig und wir können auch schon essen.

[amd-yrecipe-recipe:78]

saftiges Bifteki und feiner Bulgursalat - Grillen wie im Urlaub

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 4 Eier
- 3 rote Zwiebeln fein gehackt
- 2 Bund glatte Petersilie gehackt
- 3 Semmeln
- 1/2 Bund Minze fein gehackt

4 Tomaten gewürfelt
3 Paprika in feinen Würfeln
1 Salatgurke
1 Chili fein gehackt
500 g Bulgur
Kreuzkümel
Oregano
Piment
2 Feta
3 Zitronen
Olivenöl

Zubereitung:

Zuerst stelle ich die Hackfleischmasse her. Hierfür weiche ich die altbackenen Semmeln in Wasser ein, drücke sie aus und rupfe die durchweichten Semmeln ganz klein in eine Schüssel. Dann kommt das Hackfleisch und die 4 Eier hinzu und dann wird schon mal alles gleichmäßig vermengt. Nun kommen die Hälfte der Petersilie, Piment, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, Oregano und die Zwiebeln noch in die Hackmasse und schon ist diese fertig. Sollte sie zu feucht geraten, dass kann z.B. wegen zu feuchter Semmeln oder zu großer Eier passieren, kann sie mit Semmelbrösel noch verfestigt werden, bis sie eine perfekte, homogene Konsistenz hat.

Für den Salat weiche ich den Bulgur für 20 - 30 Minuten in warmen Wasser ein. So wird er schön weich und genießbar. Bei der Salatgurke wird nun das Kerngehäuse entfernt, sie wird geviertelt und in Würfel geschnitten. Außerdem gebe ich nun die Gurke, die Paprikawürfel, die Chili, die Minze und die Tomaten schon mal in eine Salatschüssel. Dort kann alles auf den Bulgur und unser feines Dressing warten.

Zuvor werde ich aber aus der Hackfleischmasse noch schnell die Bifteki formen. Dafür nehme ich eine Hand voll Hackfleisch, forme es zu einem dünnen Fladen, fülle es mit Fetabröseln und schließe dann den Fladen zu einer Rolle. Jetzt schau ich, dass der Feta ordentlich vom Hackfleisch umschlossen wird und unsere Bifteki sind bereit für den Grill.

Und Grill ist jetzt auch das Stichwort, der wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und so

eingrichtet, dass man einen direkten und indirekten Grillbereich zur Verfügung hat. Ist das passiert und die 180°C stehen an, werden die Biftekis rundherum über der direkten Hitze angegrillt. Dabei sollen sie schöne Grillstreifen und Röstaromen bekommen. Dann gehen die Biftekis in den indirekten Bereich und werden dort schonend fertig gegrillt.

Während dieser Phase kommt der Bulgur noch schnell zum Gemüse in die Salatschüssel. Abgießen werdet ihr da nichts müssen, der Bulgur sollte die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben. Nun noch schnell aus den gepressten Zitronen, Olivenöl, Salz und Pfeffer und nach eigenem Geschmack abschmecken.

Sind die Biftekis dann fertig gegrillt kann auch schon angerichtet werden.

Ich wünsche euch viel Spaß beim nachgrillen und einen guten Appetit.

[amd-yrecipe-recipe:76]

Vitello Tonato Burger

Zutaten:

6 Burgerbrötchen

6 Burgerpattys (entweder aus Rind- oder wer es originaler möchte aus Kalbfleisch)

grüner Salat

200 g Mayonnaise

150 g Thunfisch in eigenem Saft

15 g Sardellen

3 EL Karpfen

Salz und Pfeffer

Olivenöl

3 Süßkartoffeln

1 Paprika

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone

Koriandergrün

200 g Feta

1 Tzatziki

Oliven, schwarz und entkernt

Und los gehts:

Ich liebe die italienische Küche und da liegt es doch nahe, dass man absolute Klassiker anders interpretiert und so richtig BBQ like mal auf den Grill bringt. Heute versuchen wir das mal mit Vitello Tonnato. Vitello tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto. Bei dieser Vorspeise der italienischen Küche handelt es sich um in einer Gemüsebrühe und in Weißwein gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird. Und so bringen wir das auf einen Burger:

Zuerst heize ich den Grill auf 230°C vor und richte ihn zur Hälfte direkt und die andere Hälfte indirekt ein. Das heißt, dass unter der Hälfte des Grillrostes die Kohlen liegen und unter der anderen Hälfte natürlich nicht. So haben wir eine sehr heiße und eine nicht ganz so heiße Zone im Grill. Auf die indirekte Seite gebe ich nun zuerst die Süßkartoffeln. Einfach so wie sie sind samt Schale auf den Rost legen und ungefähr 45 Minuten grillen, bis sie schön weich sind.

Nun geht es ganz schnell ans Brett. Die Zwiebeln, der Knoblauch und die Paprika werden ganz fein und die Oliven etwas gröber gehackt. Jetzt wird das alles in einer Schüssel vermengt und mit gemahlenem Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz gewürzt. Noch schnell etwa 3EL Olivenöl und den Saft einer Zitrone dazugeben und schon ist das Topping für die Süßkartoffeln fertig. Diese werden wenn sie serviert werden einfach in der Mitte eingeschnitten und mit diesem feinen Gemüsemix gefüllt.

Weiter geht es mit der Thunfischsauce. Dafür vermenge ich die Mayo mit feingehackten Sardellen, feingehackten Kapern und sehr klein gerupftem Thunfisch. Die Masse wird mit Pfeffer und etwas Kapernsud aus dem Glas abgeschmeckt und schon ist auch die Sauce fertig.

Bleibt nur noch der Feta, den würfel ich noch schnell und wir können es uns gemütlich machen. Jetzt ist nämlich warten angesagt. Wir warten auf die

Süßkartoffeln. Kurz bevor diese fertig sind toaste ich die Burgerbrötchen kurz in der direkten Zone des Grills an und grille die Burgerpattys. Ich liebe Röstaromen am Fleisch, daher grille ich die Pattys auch in der direkten Zone des Grills. Dafür lege ich sie auf den heißen Rost, drehe sie nach 90 Sekunden um etwa 90° für weitere 90 Sekunden, dann werden sie umgedreht und wiederum für 2x 90 Sekunden gegrillt. Danach sollten sie je nach Dicke fertig und in der Mitte noch schön saftig sein. Sind eure Pattys etwas dicker, dann lasst sie einfach etwas länger auf dem Grill. Wenn ihr euch nicht sicher seid, dann messt einfach mit einem Thermometer die Kerntemperatur. Die sollte bei etwa 56°C liegen. Aber Vorsicht, dass solltet ihr wirklich nur mit ganz frischem Hackfleisch machen. Ist es schon etwas älter, dann grillt das Fleisch besser ganz durch. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen und wir müssen nur noch anrichten.

Jetzt wird angerichtet. Zuerst schneide ich die Süßkartoffel in der Mitte auf, fülle sie mit Fetawürfeln und Zaziki und bestreue alles mit gehacktem Koriander. Den Salat richte ich neben der Süßkartoffel an. Auf die Unterseite des Burgers lege ich nun grüne Salatblätter, darauf und auf den Deckel der Buns gebe ich eine ordentliche Portion der Thunfischsauce und dann kommt das Patty noch darauf. Jetzt noch zusammenklappen und fertig ist unser Mega-Burger.

Euch viel Spaß beim nachmachen und lasst ihn euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:72]

Der nackte HotDog mit Weißwurstkartoffeln

Zutaten:

1 kg Hackfleisch

6 HotDog Buns

6 Weißwürste

24 Baconscheiben
400 g geriebenen Bergkäse
200g Cheddar am Stück
2 kg Kartoffeln
BBQ Sauce
BBQ Rub nach Wahl
1 Becher Creme Fraiche
7 EL Weißwurstsenf
5 EL Miracel Whip
Knoblauchbutter
3 Zwiebeln
Senf
Essiggurken

Und los gehts:

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu einem weiteren ungewöhnlichen Rezept hier bei AJ BBQ. Auch diese Mal wollten wir uns etwas von der Menge abheben und grillen daher etwas kurios.

Bevor es losgeht, heize ich mir den Grill auf 200°C vor und bereite eine indirekte Zone, also eine Zone unter der sich nicht direkt Feuer oder Glut befindet, vor. Im ersten Schritt bereite ich dann die Hasselback-Kartoffeln vor. Hierfür schneide ich sie hauchdünn wie einen Fächer ein. Aber Achtung, nicht durchschneiden. Solltet ihr das noch nicht gemacht haben, empfehle ich euch, die Kartoffel zwischen zwei Kochlöffel zu legen. Somit könnt ihr sie gar nicht durchschneiden. Die so vorbereiteten Kartoffeln werden dann in eine Gußpfanne oder Edelstahlform gegeben, mit Olivenöl überstrichen und mit einer feinen Gewürzmischung gewürzt. Ich verwende hier gerne Pommegewürz, aber es gehen natürlich auch BBQ Mischungen oder einfach nur Salz, Pfeffer, Paprika, etc. Was halt das Herz so begehrt. Diese Pfanne kommt jetzt auf den bereits vorgeheizten Grill in den indirekten Bereich und braucht nun etwa 1 - 1 1/4 Std. Grillzeit, bis die Kartoffeln gar sind. Allerdings sind wir mit den Kartoffeln noch nicht fertig und so sehen wir sie schon in etwa 45 Minuten wieder.

In der Zwischenzeit gehts mit Schneidarbeit und anderen Vorbereitungen weiter. Eine Zwiebel wird in feine Würfelchen gehackt, zwei weitere in halbe Ringe geschnitten, den Cheddar schneide ich in längliche Blöcke und die Gurken in

dünne Scheiben. Für unsere Kartoffeln wir jetzt noch das Topping hergestellt. Hierfür kommt der geriebene Bergkäse in eine Schüssel und wird mit den kleingehackten Zwiebeln, dem Weißwurstsenf, der Creme Fraiche, der Miracel Whip, den Gurkenscheiben und den in Würfel geschnittenen Weißwürsten vermischt. So gebe ich alles nach den ersten 45 Minuten grillzeit gleichmäßig verteilt über die Kartoffeln und schließe den Grill wieder.

Weiter geht es mit dem Hackfleisch. Das würze ich einfach mit gutem Steakpfeffer. Das könnt ihr natürlich auch nach Wunsch Würzen. Ich empfehle nur, hier keinen Rub zu verwenden, damit es nicht zu viele Geschmäcke und Eindrücke im Mund werden. Nun kommt ein weiteres Highlight. Unsere HotDog-Wurst ist nämlich keine Wurst in dem Sinne, sie hat noch nicht mal eine Wursthaut. Sie bekommt einen feinen Speckmantel! Ich nehme mir einen der Cheddarstifte, ummantle ihn mit Hackfleisch und forme alles so, dass es wie eine Wurst aussieht. Dann wickle ich diese "Wurst" in Speck und fertig ist unser HotDog-Würstchen. Achtet dabei darauf, die Hackfleischschicht komplett um das Hackfleisch zu schließen, sonst läuft später der Käse heraus und wir möchten ihn doch im Würstchen haben.

Diese Würstchen grille ich jetzt noch schnell neben der Pfanne mit den Kartoffeln bis das Hackfleisch durch, der Speck schön kross und der Käse saftig geschmolzen ist. Mit einem kleinen bisschen Timing ist dann alles gleichzeitig fertig und unser HotDog kann gebaut werden. Dazu gebe ich ein paar weitere Scheiben der Gurken auf das mit Knoblauchbutter bestrichene Brötchenunterteil, verteile darauf einige der halben Zwiebelringe und begieße alles mit BBQ Sauce (in unserem Fall Alabama white Sauce). Jetzt muss darauf nur noch unsere Wurst, ein wenig Senf und der Brötchendeckel gegeben werden und der HotDog ist fertig. Jetzt nur noch mit den Kartoffeln anrichten und es heißt: Guten Appetit!!!

[amd-yrecipe-recipe:71]

Der Doughnutburger

Zutaten:

Doughnuts
800 g Hackfleisch gemischt
ein paar Tomaten
einen Bund Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen
etwa 200 ml Gemüsebrühe
2 Spitzpaprika
Fenchel gemahlen
40 ml Kaffee
Basilikum
Zimt
Kreuzkümmel
Paprikamark
Käse
Feldsalat
Speck oder roher Schinken
Salz und Pfeffer
Chilipulver

Vorbereitung:

Hallo Freunde, endlich fangen wir mal an, unsere Homepage zu überarbeiten. Ihr glaubt ja nicht, wie viel Arbeit das macht. Nach über einem Jahr beginnen wir einfach mal mit einem unglaublich leckeren, aber ebenso unglaublich außergewöhnlichem Rezept. Dem Doughnutburger!

Wie bei allen Rezepten beginne ich mit dem Schneiden der Zutaten, dann haben wir das schon mal von der Backe. Dafür schneide ich die Spitzpaprika in feine Würfelchen und die Frühlingszwiebeln in Ringe. Bei den Frühlingszwiebeln trenne ich noch nach hellen und dunklen Teilen und lege alles bei Seite. Zum Schluss wir der Knoblauch noch fein gehackt.

Burgersauce:

In einem Dutch Oven (in meinem Fall der FT 4,5 von Petromax) oder einfach in einem Topf dünste ich nun die hellen Teile der Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Spitzpaprikawürfelchen an und karamellisiere alles mit braunem Zucker, sobald es weich ist. Ist der Zucker dann geschmolzen, gebe ich etwas Paprikamark dazu und röste, bzw. karamellisiere das noch geschwind mit. Dann wird die Brühe angegossen und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Hier wird nach eigenem Geschmack gehandelt. Vor allem das Chilipulver müsst ihr nach eurem Gaumen verwenden. Ich persönlich mag es immer etwas schärfer. Nun lasse ich alles ungefähr 10 - 15 Minuten einkochen. In dieser Zeit hacke ich den Basilikum klein und mische etwas Stärke in den Kaffee, damit unsere Sauce später eine gute, saucige Konsistenz bekommt. Ist die Zeit abgelaufen, gebe ich dann besagten Kaffee, Basilikum und die restlichen Teile der Frühlingszwiebel mit in den Dutch Oven und dicke ein letztes Mal die Sauce an, indem ich sie mit dem Stärkekaffee nochmal aufkoche. Schon ist eine mal etwas andere Sauce fertig. Mit etwas andere meine ich natürlich die Basis der Sauce. Die ist heute mal nicht auf Tomate, sondern auf Paprika aufgebaut.

Burgerpatty:

Zu unserem Burgerpatty gibt es nicht viel zu sagen. Zuerst wird das Hackfleisch aber erst einmal gewürzt. Am liebsten würze ich meine Pattys nur mit Salz und Pfeffer, in diesem Fall kommt aber noch eine feine und scharfe Gewürzmischung unserer Freunde aus dem Sachsenland, den Sachsengrillern, hinein. Das Hackfleisch wird nun zu einer homogenen, also klebrigen Masse geknetet. Im Video machen wir bei einer Challenge mit und unser Patty wird einfach riesen groß. Natürlich kann es auch in normale Portionen zu normalen Pattys geformt werden, sodass sie dann perfekt auf unsere Doughnuts passen. Ich drehe bzw. forme meine Pattys am liebsten mit der Moesta Burgerform. Hier kann ich gleichzeitig vier gleichgroße Pattys machen und spare mir somit enorm viel Zeit. Außerdem lassen sie sich hervorragend aus der Form nehmen.

Grillen:

Für die Pattys brauchen wir zunächst mal enorm starke Hitze. Ich möchte, dass sie außen schön Kross werden, also die sog. Maillard-Reaktion einsetzt. Im Prinzip reagieren hier die Zuckermoleküle mit den Aminosäuren im Fleisch und es entsteht eine super leckere, aromatische Röststoffschicht am Fleisch. Dabei bleibt das Fleisch im Inneren schön saftig. Grillt ihr, wie ich im Video, auf einer

Feuerplatte, so legt ihr die Pattys so nah an das innere Loch wie möglich. Hier entsteht die meiste Hitze. Bei allen anderen Grills empfehle ich für diese Phase den direkten Grillbereich, also den Bereich direkt über dem Feuer. Nach dem ersten Mal wenden belege ich die bereits gegrillte Seite mit weiteren Frühlingszwiebelscheibchen, in Scheiben geschnittenen Cherrytomaten, rohem Schinken und Käsescheiben. Bei der Feuerplatte muss das Patty nun mit einer Burgerglocke abgedeckt werden, damit der Käse schön schmelzen kann und alles gleichmäßig durch wird. Bei einem Grill mit Deckel macht ihr den jetzt einfach zu. Nach einigen Minuten muss man nur etwas aufpassen und die Pattys aus dem starken Hitzebereich in einen weniger heißen, bzw. bei anderen Grills in den sog. indirekten Bereich, also den Bereich unter dem kein Feuer ist, legen.

Burgerbau:

Ist das Fleisch dann endlich auf die richtige Garstufe gebracht, kann ich endlich meinen Burger bauen. Hierfür schneide ich die Doughnuts einfach auf, belege die untere Seite mit den Salatblättern, verteile darauf etwas unserer leckeren Burgersauce und belegen alles mit dem Fleisch. Nun kommt nur noch der obere Teil des Doughnuts wieder an seinen Platz und fertig ist der wohl außergewöhnlichste Burger meiner Grillzeit.

[amd-yrecipe-recipe:70]

Surf and Turf

Zutaten:

- 1 Flanksteak
- 1 kg Garnelen
- 100 ml Weißwein
- 1 Zitrone (Saft davon)
- 7 EL Olivenöl

- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Chilischoten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 400 g Kirschtomaten
- 300 g Feldsalat
- Himbeeressig
- Zitronensaft
- 1 Mango
- 2 Pack Mozzarella
- nach belieben braunen Zucker
- gem. Salatkerne

Zubereitung:

Hallo Freunde, lange hat es gedauert, aber endlich zieht der absolute Steakklassiker Surf and Turf auch in meine Rezeptliste ein. Und dann auch noch mit einer einfachen, aber wahnsinnig leckeren Version davon.

Anfangen werde ich wie immer erst mal mit dem schneiden der Zutaten. Dann haben wir das nämlich schon mal weg. Ich habe mich beim Mozzarella für die kleinen Minikügelchen entschieden. Diese werden nur halbiert. Solltet ihr die großen Mozzarellastücke haben, so schneidet diesen in ungefähr 2 cm große Würfel. Die Garnelenschwänze werden nur geschält, der Darm ist bei unseren schon entfernt. Die Kirschtomaten werden geviertelt, die Frühlingszwiebeln schneide ich schräg in 5 mm lange Ringe, die Chilischoten hacke ich samt Kerngehäuse fein, die ganze Knolle Knoblauch wird geschält und in dünne Scheiben geschnitten, die Mango schneide ich in Würfel und der Basilikum wird einfach vom Stiel gezupft und klein gerissen. Schon haben wir alles vorbereitet.

Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Wir nutzen einmal mehr unseren Keramikgrill. Natürlich könnt ihr dieses wunderbare Gericht auch im Gasgrill oder im Kugelgrill zubereiten. Sogar im Oberhitze Grill sollte es gehen. Der Grill wird mit einer 2-Zonen-Glut eingerichtet. Das heißt, ich gebe einen halben Deflektorstein in meinen Keramikgrill. Bei z.B. einem 4-flamigen Gasgrill macht ihr die beiden linken Brenner an und lasst die rechten aus. Im Kugelgrill legt ihr die Kohle einfach nach links und unter der rechten Rostseite ist keine Kohle, somit also der indirekte Bereich. Nun heizt ihr den Grill auf etwa 230 - 250°C.

Sobald diese konstant stehen, geht es dann endlich weiter.

Während der Grill hochheizt, bereite ich den Salat fertig zu. Dafür gebe ich den Feldsalat, den Mozzarella, ein wenig Chili und die Mangos in eine Schüssel. Dann würze ich alles mit Salz und Pfeffer, braunem Zucker, einem spritzerchen Zitronensaft, die Salatkernmischung, Essig und Öl, mische das ordentlich durch und schon ist auch der Salat fertig und darf noch etwas ziehen.

Wenn der Grill dann seine Garraumtemperatur erreicht hat, grille ich das Flanksteak ungewürzt, aber auf Zimmertemperatur erwärmt beidseitig über direkter Hitze scharf an. Ich grille ein so schönes Stück immer nach der sog. 90-90-90-90 Methode. Das bedeutet, 90 Sekunden grillen, dann auf der gleichen Seite etwas drehen damit die schönen Grillmuster entstehen und weitere 90 Sekunden grillen lassen. Nach Ablauf der zweiten 90 Sekunden drehe ich das Steak dann um und mache die 2. Seite auf die gleiche Weise. Während dieser Zeit gebe ich schon mal eine Gußplatte (natürlich geht auch eine grillfeste Pfanne) in den indirekten Bereich, damit diese schon mal heiß werden kann. Dann kommt das Steak in den indirekten Bereich, wird mit einem Kerntemperaturfühler ausgestattet und darf dort gemütlich auf 55°C Kerntemperatur ziehen.

Sobald über der direkten Hitze wieder Platz ist, stelle ich die Gußplatte darüber und erhitze darauf etwas Olivenöl. Ist dieses dann heiß, dünste ich den Knoblauch und die Frühlingszwiebeln darauf an. Nach ein paar Minuten gebe ich dann auch die Garnelen, die Chilis und Tomaten dazu. Jetzt bekommen die Garnelen eine wunderschöne rosa Farbe und der Knoblauch kann seine ganze Pracht entfalten. Jetzt wird alles nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Schuß Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft abgelöscht und sobald die Garnelen fertig sind, können wir auch schon anrichten.

Hat das Steak seine 55°C Kerntemperatur erreicht, lasse ich es noch einige Minuten ruhen. Dann würze ich alles mit leckerem Steakpfeffer. Aber nur Salz und Pfeffer tun es bei so einem guten Stück auch. Jetzt schneide ich einige Tranchen vom Flanksteak, richte es mit der Garnelenpfanne und dem Salat an und schon wird wieder geschlemmt. Ein kleiner Traum aus Steak und Meer! Und total einfach. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:64]

Gulasch aus Grillresten

Zutaten:

- Grillreste wie z.B. Steaks, Spareribs, Bratwürste, etc.
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 Paprikaschoten
- BBQ Gewürz eurer Wahl
- 200 ml BBQ Sauce eurer Wahl
- 300 g Champignons
- Fürs Grillbrot:
 - 1 Würfel Hefe
 - 500 g Mehl
 - 1 Prise Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 EL weiche Butter
 - Mehl für die Hände
 - Olivenöl zum bestreichen

Zubereitung:

Wer kennt das nicht? Man gibt ein Grillfest, bereitet jede Menge Zeug vor und dann das: Es bleibt was beim Grillen übrig. Aber was tun mit dem Rest? Der ist ja schon zu schade zum wegwerfen. Aber so nach einem Tag im Kühlschrank schmeckt das je nicht mehr so super. Das Fleisch wird trocken oder beim erneuten erhitzen übergart. In diesem Rezept schaffe ich dieses Problem aus der Welt. Egal was ihr übrig habt, alles passt in dieses Grillrestegulasch. Also los, ab an den Dutch Oven.

Zuerst schneide ich die Grillreste in mundgerechte Stücke, Würste werden in Scheiben geschnitten, Rippchen vom Knochen gezupft, einfach die Reste klein machen. Dann kommt das Gemüse. Die Paprikas werden in Streifen geschnitten, die Pilze reichen geviertelt, die Zwiebeln schneide ich in halbe Ringe und der Knoblauch wird einfach klein gehackt

Jetzt ist es Zeit, den Dutch Oven vorzubereiten. Dafür werfe ich meinen Anzündkamin an, der etwa zu 2/3 mit Briketts gefüllt ist. Sobald der Kamin durchgeglüht ist, kommt die gesamte glühende Kohle darin unter den Dutch Oven (In unserem Fall der FT9 von Petromax). Der braucht erst mal richtig Hitze von unten.

Wenn der Dutch Oven dann heiß ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Nicht viel, nur so, dass die Zwiebeln glasig werden. Dann kommen die Pilze und die Paprikastücke hinein. Sobald die Pilze ihre Flüssigkeit verloren haben und die Paprikas noch etwas bissfest sind, dann kommen die Grillreste hinein. Jetzt wird alles noch schnell mit einem leckeren Grillgewürz gewürzt, dann kommen die Tomaten und die BBQ Sauce noch hinein, umrühren und schon kann der Deckel drauf. Nun müssen noch schnell die Kohlen neu verteilt werden. Acht Stück lasse ich unter dem Dutch Oven, 16 kommen auf den Deckel und der Rest, den lege ich beiseite. So darf nun alles für mindestens 1 Std. köcheln. Auch hier gilt wie bei einem leckeren Gulasch der Leitsatz: "je länger es köchelt, desto feiner wird es später werden!".

Diese Zeit nutze ich, um die Grillbrötchen herzustellen. Für den Teig vermische ich einfach alle nötigen Zutaten miteinander, forme einige Brötchen und lasse diese an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen. Sobald der Grill dann auf 180°C vorgeheizt ist, bestreiche ich die Brötchen noch mit etwas Olivenöl und grille sie etwa 3 Minuten pro Seite.

Nach einer Stunde ist dann unser leckeres Grillrestegulasch fertig und kann verspeist werden. Ein Traum! Das ist fast besser als frisch. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:62]

Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen

- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken
- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 - 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide 3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs':

Als nächstes kommt der saure Käs' an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sonder man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des "Schälverhaltens" einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.

Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs' ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr

gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs' gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frischen Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpressen, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-/Kohleverteilerung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 - 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten Bereich. Beim Bastard Keramikgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 - 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit

ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

[amd-yrecipe-recipe:61]

In Heu gegrilltes Rinderfilet, Auberginensteaks und Thymian-Gnocchi vom Keramikgrill

Zutaten:

- 2 kg Rinderfilet
- Salz und Pfeffer
- Wiesenheu aus dem Kleintierzubehörmarkt
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Meersalz
- 2 EL Fenchelsaat
- 2 rote Chilis
- 9 Zweige Rosmarin
- Olivenöl für die Gnocchis + 75 ml für die Marinade
- 2 große Auberginen
- 1 Zitrone

- 1 große Kugel Mozzarella (am besten Büffelmozzarella)
- Gnocchis
- frischer Thymian

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt stelle ich die Marinade für die Auberginensteaks her. Dafür gebe ich einen TL Meersalz, 2 EL Fenchelsaat und 2 geschälte Knoblauchzehen in einen und stelle darin eine Paste her. Außerdem hacke ich die Nadeln von 9 Rosmarinzweigen und die Chilis ganz fein. Dann mische ich alles in einer Schüssel mit 75 ml Olivenöl und fertig ist die Marinade.

Als nächstes geht es um das Rinderfilet. Von diesem verwende ich in diesem Rezept nur das Mittelstück und den dünnen Filetschwanz. Den Kopf hebe ich mir für ein anderes Mal auf. Das restliche Filet wird nur von der dicken Sehne befreit, der Filetschwanz wird etwa mittig bis zur Hälfte eingeschnitten, umgeklappt und mit Küchengarn fixiert, damit das Filet eine gleichmäßige Dicke erhält. Dann geht es auch schon an den Grill.

Ich verwende den "" Keramikgrill. Diesen fülle ich mit dicker Steakhouse Kohle und heize ihn hoch. Außerdem richte ich mit einem halben Deflektorstein einen indirekten Grillbereich in einer Hälfte des Grills ein. Die benötigte Garraumtemperatur heute liegt erst einmal bei 160°C.

Während der Grill vorheizt fülle ich einen mit dem Heu und lege einen kleinen Rost darauf. Ist der Grill dann heiß, gebe ich das Rinderfilet ungewürzt und ohne Öl in den direkten Bereich und grille es von allen Seiten scharf an. Erst danach lege ich es auf ein Brett und würze es ausschließlich mit Salz und Pfeffer. Dann verseehe ich es noch mit einem Fleischthermometer und gebe es in den Bräter. Diesen verschließe ich nun mit Alufolie und gebe ihn in den indirekten Bereich meines Keramikgrills. Außerdem halbiere ich die Zitrone und lege sie mit den Schnittflächen nach unten in den direkten Grillbereich. Nur solange, bis die Zitrone ein paar Röstaromen angenommen hat. Außerdem schneide ich die Auberginen in etwa 0,5 bis 1 cm dicke Scheiben.

Sobald das Filet eine Kerntemperatur von etwa 45°C erreicht hat, nehme ich den Bräter aus dem Grill und stelle ihn noch immer mit Alufolie verschlossen bei Seite. Das Rinderfilet darf jetzt noch einige Minuten ruhen und nachziehen. Wundert euch nicht über die niedrige Kerntemperatur, die steigt noch im Laufe

der Ruhephase auf 56°C an. Das entspricht einem Gargrad von medium, also halb durch. Jetzt nehme ich noch den Deflektorstein aus dem Grill und öffne alle Lüftungsschlitze, denn nun brauchen wir richtig hohe Hitze.

Solange der Grill weiter hochheizt, presse ich noch schnell die gegrillte Zitrone in unsere Auberginenmarinade und bestreiche die Auberginensteaks mit Olivenöl. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und ab damit auf den Grill. Die Auberginen werden jetzt etwa 5 Minuten von jeder Seite gegrillt. Lasst sie lieber etwas länger im Grill, denn nur gut durchgegart schmecken Auberginen weich und saftig, ja sogar fast schon karamellisiert.

In dieser Zeit bereite ich noch schnell die Gnocchis vor. Dazu gebe ich etwas Olivenöl in eine kleine Schüssel, würze es mit Salz und Pfeffer und gebe fein gehackten frischen Thymian dazu. Sind die Auberginensteaks dann fertig, nehme ich sie aus dem Grill und heize meine Gußpfanne von Petromax auf. Darin röste ich die Gnocchis mit dem Thymianöl solange an, bis sie einen schönen krossen Mantel haben.

Auch diese Zeit nutze ich natürlich noch weiter. Die Auberginensteaks werden jetzt noch ganz schnell mit der Marinade bestrichen, mit Mozzarellafetzen und gezupfter Minze belegt und fertig.

Ist jetzt alles gut gegangen, ist auch das Filet fertig und kann aufgeschnitten werden. Zum Schluss ist zwar alles etwas stressig, aber es lohnt sich. Serviert wird das Filet in Medaillons geschnitten mit den Auberginensteaks und den leckeren Gnocchis vom Grill.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:58]

Vinschgau-Burger

Zutaten:

- 750 g Rinderhackfleisch
- 250 g
- 5 Vinschgauer
- 5 vorgekochte Kartoffeln
- 1/2
- 2-3 getrocknete Tomaten
- 1 Ochsenherztomate
- 200 g
- Salz und Pfeffer
- Salat für ein Salatbett
- 1 Zwiebel
- 1 Kugel Mozzarella
- in Scheiben

Zubereitung:

Bevor ich heute den Grill starte, schneide ich zuerst einmal alles, was ich benötige. Das heißt, die Tomaten, die Salsicia, den Mozzarella und die Zwiebeln schneide ich in Scheiben und die getrockneten Tomaten hacke ich einfach klein. Dann geht es ruck zuck an das Burgerpatty. Ich gebe das Hackfleisch in eine Schüssel, vermische es mit dem Salsiciabrät und den gehackten Tomaten und würze alles mit Salz und Pfeffer. Außerdem mische ich den Parmesan noch darunter.

Aus der so gewonnenen Masse fertige ich mir 5 Burgerpattys. Dieses mal mache ich das einfach mit der Hand, ihr könnt aber natürlich auch eine Burgerpresse verwenden. Ich kann euch dazu die empfehlen. Da bekommt ihr in einem Arbeitsgang gleich 4 Pattys auf einmal. Einfach perfekt für größere Mengen.

Nun schneide ich die Kartoffeln in etwa 2 - 3 cm dicke Scheiben und spieße diese abwechselnd mit den Salsicciascheiben auf einen Schaschlikspieß. Das gibt unsere heutige Beilage. Nun ist es auch endlich Zeit, den Grill zu starten.

Ich verwende dieses Mal den kleinsten Gasgrill von Broil King, den Porta Chef 320. Aber ihr nehmt einfach, was ihr habt. Wichtig ist nur, dass ihr die Möglichkeit habt, eine indirekte und gleichzeitig eine direkte Grillzone einzurichten. Außerdem sollte euer Grill einen Deckel haben. Der ist später wichtig, damit wir unsere Pattys überbacken können. Aber dazu später mehr. Nun heize ich den Grill auf 200°C vor und warte ab, bis diese anliegen.

Ist der Grill dann endlich auf Temperatur, können wir auch schon loslegen. Ich grille die Hackfleischpattys und auch die Kartoffelspieße beidseitig scharf an und ziehe sie dann in den indirekten Bereich. Ca. 10 Minuten später belege ich die Burgerpattys noch mit einer Scheibe Mozzarella, damit diese schön schmelzen kann. Nach insgesamt etwa 20 Minuten oder bei einer Kerntemperatur von ca. 70°C sind die Pattys dann auch endlich fertig und ich kann den tollen Burger zusammensetzen. Die Kartoffelspieße lasse ich derweil noch etwas im Grill liegen. Die sind fertig, sobald sie außen schöne Grillstreifen und leckere Röstaromen angenommen haben. Außerdem röste ich noch ganz kurz die Vinschgauerhälften auf dem Grill über direkter Hitze an.

Aber nun zum Burgerbau. Zuerst bestreiche ich die untere Brötchenhälfte mit feiner BBQ Sauce, belege es mit Salat und knackig frischen Zwiebeln, platziere darauf das Burgerpatty mit dem Mozzarella, beträufle alles mit etwas von der Balsamicocreame, lege darauf eine Scheibe der saftigen Ochsenherztomate und schließe mit der oberen Hälfte des Vinschgauers ab. Servieren werde ich den Burger mit unserem Kartoffelspieß und den Scheiben des südtiroler Specks. Ich sag euch, mehr Urlaub auf einem Burger geht nicht. Ein kleiner Traum liegt da auf meinem Teller.

Macht diesen Burger gerne mal nach und berichtet mir, wie ihr in gefunden habt. Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem später beim Genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:56]