

Köttbullar aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Rinder- oder Elchhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 EL Gewürzmischung
- Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Mehl
- Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Die schwedischen Fleischbällchen herzustellen ist nicht schwierig. Zuerst hacke ich die Zwiebel in ganz feine Würfel und gebe sie in eine Schüssel.
2. Dazu kommen dann das Hackfleisch, das Ei, das Paniermehl, die Sojasauce, Salz, Pfeffer und die . Ist das alles in der Schüssel, werde ich es gründlich vermischen und etwa 10 Minuten von Hand kneten.
3. Nun nehme ich eine kleine Portion des Hackfleischgemischs aus der Schüssel und schleife dies in den Handflächen zu einer kleinen Kugel mit etwa 4-5 cm Durchmesser.
4. Nun geht es schon an den (DO). Diesen heize ich mit hoher Hitze von unten vor und erhitze die Butter oder ein Öl darin. Verwendet ihr den DO mit Kohle, dann empfehle ich euch bei einem , den ich im Video verwende, etwa 12 Briketts, die alle unter dem Dutch Oven liegen.
5. Ist dann das Öl heiß, brate ich die Fleischbällchen ringsum braun an. Das muss ich beim FT3 in mehreren Durchgängen machen. Sind alle angebraten, nehme ich sie aus dem DO und lege sie beiseite.
6. In das phantastisch aromatisierte Bratfett im DO gebe ich nun nochmals

etwas Butter und dann unter ständigem rühren das Mehl. So entsteht eine sogenannte Mehlschwitze.

7. Sobald diese beginnt zu schäumen oder zu bräunen, lösche ich alles mit der Sahne und dem Weißwein ab. Auch hier wird gerührt, was das Zeug hält, sonst entstehen Klumpen. Jetzt soll alles nur noch aufkochen und schon habt ihr eine wunderbare Sauce. Solltet ihr versehentlich zu viel Mehl verwendet haben, wird die Sauce an dieser Stelle etwas zu sehr eindicken. Dann gebt ihr an dieser Stelle einfach etwas Mehr Sahne oder Weißwein dazu und schon bekommt ihr die Konsistenz, die ihr euch wünscht.
8. Jetzt gebe ich die Hackbällchen wieder in die Sauce, lasse alles noch ein paar Minuten köcheln und fertig sind unsere schwedischen Köttbullar.

Dazu passen hervorragend die schwedischen Ofenkartoffeln aus dem Video. Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:11]

Weber's Toskanaburger

Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 TL Rosmarin
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 6 EL Ketchup
- 1,5 EL Dijon Senf
- 1,5 TL Mayonnaise
- Parmesan

- ein paar Salatblätter (Lollo Rosso, Rucola, etc.)

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Burger benötigen wir überhaupt nicht viel Zeit. Zuerst werde ich das Hackfleisch würzen. Dafür hacke ich mir etwa 2 TL Rosmarinnadeln und den Knoblauch ganz fein und gebe alles mit 3 EL Balsamico, 2 TL Salz und Pfeffer nach Geschmack mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel.
- Nachdem das erledigt ist, werden die Zutaten kräftig und vor allem gleichmäßig miteinander vermischt. Dann stelle ich die Schüssel beiseite, denn das Hackfleisch darf jetzt noch etwa 30 Minuten auf Zimmertemperatur kommen.
- In dieser Zeit werfe ich jetzt den Grill, bzw. in meinem Video die Feuerplatte an. Den Grill bereitet ihr euch für eine 2-Zonen-Glut vor. Das heißt, in der einen Hälfte befinden sich die Kohlen und in der anderen Hälfte der indirekte Bereich ohne Kohle. Dann lasst ihr ihn auf etwa 240°C vorheizen.
- Außerdem rühre ich die "Burgersauce" an. Dafür vermische ich das Ketchup, den Senf, die Mayonnaise, den restlichen Essig, Salz und Pfeffer nach Geschmack in einer weiteren Schüssel und schon ist auch diese fertig.
- Nun ist es an der Zeit, die Burgerpattys zu formen. Dafür teile ich das Hackfleisch in 5 etwa gleichgroße Teile. Nun gibt es ja viele verschiedenen, die man natürlich hier verwenden kann, wenn man möchte. Ich forme die Pattys allerdings hier von Hand. Dafür drehe ich mir aus einer Hackfleischportion eine Kugel in den Händen und drücke diese vorsichtig flach. Egal wie ihr die Pattys formt, achtet nur darauf, diese nicht zu fest zu pressen. Wenn die Pattys gerade so zusammenhalten und nicht zu fest gepresst sind, sind sie später richtig schön "fluffig" und geben ein phantastisches Mundgefühl ab. Außerdem drücke ich auf einer Seite immer eine kleine Kuhle mitten in das Patty. Das sorgt dafür, dass sie sich beim Grillen nicht wölben.
- Jetzt wird endlich gegrillt! Im Grill werden die Pattys jetzt über der direkten Hitze beidseitig scharf angeröstet und dann in der indirekten Zone fertig gegrillt. Auf der Feuerplatte verhält sich das übrigens genau so. Dort lege ich die Pattys direkt in die Mitte. Dort ist es am heißesten.

Sind sie beidseitig angebraten, ziehe ich sie nach außen in eine kühlere Zone und brate sie dort fertig. Wenn ihr mit einem arbeit, würde ich die Pattys auf etwa 60°C ziehen. Vorausgesetzt, dass Hackfleisch war frisch.

- Kurz vor Ende der Grillzeit lege ich noch die aufgeschnittenen Burgerbrötchen auf den Grill/die Grillplatte und röste die Innenseiten leicht an. Außerdem reibe ich noch den frischen Parmesan mit einer auf die Pattys und lasse diesen darauf schmelzen.
- Sind die Pattys fertig gegrillt, können wir den Burger schon zusammenbauen. Dafür nehme ich zuerst einmal alles vom Grill. Dann bestreiche ich beide Seiten des Burgerbrötchens mit der Sauce, lege ein paar Salatblätter auf die Unterseite und darauf dann endlich unser Hackfleischpatty. Jetzt noch schnell den Deckel auflegen und fertig ist der Toskanaburger aus dem Buch Weber's Burger.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:4]

Colafleisch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderschmorbraten
- 1 L Cola
- 400 ml BBQ-Sauce
- 1 Glas Schattenmorellen
- 5 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer oder einen eurer Wahl
- optional 100 ml

Zubereitung:

- Zuerst wird der Rinderschmorbraten falls nötig pariert. Das heißt, ich entferne den Fettdeckel und eventuell vorhandene Sehnen.
- Nun ist es schon soweit, die Briketts können vorgeglüht und der Dutch Oven kann vorgeheizt werden. Ich verwende dafür 16 - 20 Briketts bei einem 12" Dutch Oven. Sind die Briketts durchgeglüht, gebe ich alle unter den Dutch Oven. Außerdem lasse ich den Butterschmalz im Dutch Oven heiß werden. Währenddessen schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Als nächstes brate ich das Fleisch im Dutch Oven rundherum an, dass es schön Farbe und somit Röstaromen annehmen kann. Ist das geschehen, nehme ich das Fleisch wieder aus dem Dutch Oven, würze es kräftig rundherum mit einer Gewürzmischung und lege es beiseite.
- Zur gleichen Zeit gebe ich die Zwiebelwürfel in den heißen Dutch Oven und dünste diese leicht an. Sobald sie glasig sind, lege ich den Braten wieder zurück in den Dopf auf das Zwiebelbett.
- Jetzt ist es auch schon Zeit für die flüssigen Zutaten. Ich gebe nun also das Cola, den Whisky, die BBQ-Sauce und das Glas Schattenmorellen ebenfalls in den Dutch Oven, schließe den Deckel und lasse alles für etwa 3 Stunden köcheln.
- Im Laufe der 3 Stunden beobachte ich nur regelmäßig, ob noch genügend Briketts vorhanden sind. Gegebenenfalls lege ich noch welche nach. Nach Ablauf der Zeit ist das Fleisch butterweich. Colafleisch wird, ähnlich wie Pulled Pork, gezupft serviert. Die Sauce kann natürlich eingedickt und zum Essen gereicht werden. Dazu passen entweder Burger Buns, Nudeln, Kartoffeln, oder fast alles was euer Herz begehrt.

Nun wünsche ich euch viel Spaß beim anschauen meines Videos, beim nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:6]

Currywurst mit Chili-Cheese Pommes

Zutaten:

- 6 Bratwürste
- 1 rote Zwiebel
- 10 g frischen Ingwer
- 1 Spitzpaprika
- 1 Dose Dr. Pepper
- 1 Dose geh. oder passierte Tomaten
- Olivenöl
- 2 EL Currypulver
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 500 g Rinderhack
- Jalapenos nach Wunsch
- 1 Pack Schmelzkäse
- Rub nach Wahl (hier Dutch Oven Gewürz von Ankerkraut)
- Kartoffeln für die Pommes oder gefrorene Pommes

Zubereitung:

1. Die Vorbereitungen für unser heutiges Schmankerl sind denkbar einfach. Ich schäle die Zwiebel, entkerne die Paprika und hacke beides in kleine Würfelchen. Der Ingwer wird vorerst nur geschält.
2. Nun ist es schon an der Zeit, den Grill oder wie in meinem Fall die Feuerplatte anzuwerfen. Ich werde mit hoher Hitze arbeiten. Also mit Temperaturen über 200°C.
3. Sobald das Feuer brennt und die Platte heiß ist, stelle ich einen Dutch Oven darauf und erhitze etwas Olivenöl in ihm. Ist auch dieses heiß, gebe ich direkt die Zwiebel- und Paprikawürfel hinein und dünste sie solange, bis sie weich sind.
4. Ist dieses Ziel erreicht, reibe ich den Ingwer hinein und gebe das Currypulver dazu. Nach sehr kurzer Zeit, bevor alles braun wird, lösche ich alles mit der Dose Dr. Pepper ab und bringe dieses zum kochen.

5. Sobald das Dr. Pepper bis auf die Hälfte eingekocht ist, würze ich nur noch mit Zucker, Salz und Pfeffer und schütte die Tomaten in den Dutch Oven. Somit ist die Sauce fertig und kann langsam vor sich hin köcheln, bis wir sie benötigen.
6. Nun gebe ich erneut etwas Olivenöl auf die Feuerplatte und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Außerdem würze ich es noch mit der Gewürzmischung. Jetzt ist auch die Zeit, die Pommes zu machen.
7. Ist das Hackfleisch schon schön angebraten gebe ich noch gehackte Jalapenos und den zerkleinerten Käse darüber. Aber nur noch solange, bis der Käse geschmolzen ist. Dann ziehe ich alles an den Rand der Platte, da dieser kühler ist und sich daher sehr zum warmhalten eignet.
8. Jetzt werden nur noch die Würste auf dem Grill gebraten und fertig ist unser heutiges Highlight vom Grill. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy

Sloppy Joe

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 200 g Baconscheiben
- Cheddar
- Frühlingszwiebeln
- 2 Paprikaschoten
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Senf
- 250 ml Ketchup
- 50 ml Wasser
- Burgerbuns

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich die Frühlingszwiebeln in Ringe und die Paprika in Würfel schneiden.
2. Jetzt geht es direkt am Grill weiter. Ich glühe einen ganzen Anzündkamin voll mit Briketts vor, bereite meinen Kugelgrill für direkte hohe Hitze vor und lasse die Petromax FP35 über der Kohle aufheizen.
3. Während die Pfanne heiß wird gebe ich schon direkt den Bacon mit hinein. So verliert er langsam sein Fett und wird dadurch richtig kross.
4. Sobald dieser fertig ist, nehme ich ihn aus der Pfanne, lasse dabei aber das ausgetretene Baconfett in ihr und brate darin das Hackfleisch krümelig an. Nach ein paar Minuten gebe ich noch die Frühlingszwiebeln dazu. Achten werde ich nur darauf, dass das Hackfleisch ab und zu ganz leicht am Boden angeht, dadurch entsteht beim ablöschen richtig feines Röstaroma.
5. Als nächstes lösche ich alles mit dem Wasser ab und löse somit den Bratensatz in der Pfanne. Jetzt gebe ich nur noch schnell das Ketchup, den Senf und die Paprikawürfel dazu, muss noch mit Salz und Pfeffer würzen und fertig.
6. Ähnlich wie bei Gulasch oder Chili con carne wird auch hier das Aroma immer besser, um so länger alles in der Hitze bleibt. Man sollte nur darauf achten, dass die Sauce nicht zu dickflüssig wird und zu sehr einkocht.
7. Kurz vor dem Servieren gebe ich noch die in kleine Stücke gebrochenen Baconstreifen zurück in die Sauce und schneide Jalapenos klein. Während jetzt noch die Burgerbrötchen anrösten kommt der Käse in die Sauce und kann dort schön schmelzen. Einmal noch alles gleichmäßig verrühren und es kann endlich zusammengebaut werden.
8. Dazu nehme ich die Unterseite eines Buns, gebe die Sauce darauf, garniere mit den Jalapenos und schließe alles mit dem Bundeckel ab. OMG, ein absoluter Hochgenuß!

Viel Spaß beim Nachgrillen,

Euer Andy

Bürgermeisterstück im Gewürzmantel

Zutaten:

- 1,5 kg Bürgermeisterstück
- Öl
- je 1 EL Rosmarin, Majoran, Thymian, Paprikapulver
- 2 Vanilleschoten
- Salz und Pfeffer
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Zwiebeln
- Pommegewürz
- etwa je 2 TL Curry und Paprika
- 1 Flasche Bier

Zubereitung:

1. Wenn das Fleisch parriert ist, schneide ich die Vanilleschoten der Länge nach auf und kratze das Mark mit der Rückseite meines Messers heraus. Dieses kommt gemeinsam mit dem Rosmarin, Majoran, Thymian, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel und wird gründlich vermischt. Die Menge des Salzes und des Pfeffers richtet sich hierbei nach eurem Geschmack. Ich habe einen EL Limettenpfeffer und etwa 1 TL Salz genommen.
2. Nun gebe ich das Fleisch in einen Bräter und reibe es mit der Gewürzmischung von allen Seiten ein. Dabei verwende ich **keinerlei** Haftmittel wie z.B. Olivenöl oder Senf. In diesem Bräter wartet das Fleisch dann, bis wir an den Grill gehen.
3. Jetzt schneide ich noch schnell die Zwiebeln und Kartoffeln. Die Zwiebeln werden nur geviertelt und die Kartoffeln schneide ich in die berühmte Westernstyle Ecken.

4. Diese Stücke gebe ich nun gemeinsam auf ein hohes Backblech und vermische sie mit Olivenöl, dem Curry, dem Paprikapulver und dem Pommegewürz von BBQE.
5. Und schon gehts an den Grill. Für das Bürgermeisterstück heize ich meinen Kugelgrill auf 180°C vor und bereite ihn für indirektes grillen vor. Wenn der Grill stabil bei 180°C läuft gebe ich das Fleisch im Bräter noch auf einen Gitterrost, fülle unter den Braten noch eine Flasche Bier und dann kommt alles für etwa 1,5 Stunden in den indirekten Bereich.
6. In dieser Zeit bereite ich meinen Holzofen für die Ofenkartoffeln vor. Dafür benötige ich eine Temperatur von ungefähr 200°C. Wenn auch diese erreicht sind, kommen die Kartoffeln in dem Backblech in den Ofen und dürfen dort für etwa 45 Minuten garen. Über diesen Zeitraum werde ich die Kartoffeln ein paar mal wenden, damit alle gleichmäßig Hitze bekommen und gleich gar sind.
7. Nach Ablauf der Grillzeit habt ihr dann wunderbar saftiges Bürgermeisterstück mit phantastisch leckeren Ofenkartoffeln! Dazu reiche ich eine Portion Sour Cream. Natürlich auch selbstgemacht.

Vielen Dank,

euer Andy

Roastbeef aus der Räucherbox mit Süßkartoffeln

Zutaten:

- 2 kg Roastbeef
- je 2 TL Salz, Rosmarin, Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Räucherbox
- 6 große Süßkartoffeln

- 150 g Butter
- 8 TL Honig
- Ahornsirup nach belieben
- 1 - 2 TL Vanilleextrakt
- 225 g gemischte und gesalzene Nüsse
- 1 TL Zimt
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich den Fettdeckel des Fleisches im Rautenmuster ein, ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.
2. Als nächstes werden die Süßkartoffeln fächerartig in einem Abstand von etwa 3 - 5 mm bis etwa 5 mm vor dem Boden eingeschnitten. Nehmt dabei doch zwei Kochlöffel, so werden die Schnitte gleichmäßig und ihr lauft nicht Gefahr, die Süßkartoffel versehentlich ganz zu durchtrennen.
3. Nun kommen die eingeschnittenen Süßkartoffeln auf ein Blech oder in einen Bräter und werden mit Olivenöl eingestrichen. Achtet dabei auch auf die Schnittflächen.
4. Bevor es nun an den Grill geht, hacke ich die Nüsse noch klein und stelle sie zur Seite.
5. Und schon kann ich meinen Grill vorbereiten. Den ersten Grill bereite ich nun für 230°C indirekte Hitze vor. In diesem mache ich meine Süßkartoffeln. Wenn er die Temperatur erreicht hat, gebe ich diese in den indirekten Bereich und lasse sie für etwa eine Stunde garen.
6. In der Zwischenzeit glühe ich einen Anzündkamin mit Briketts vor. Nun grille ich das Roastbeef von allen Seiten scharf an. Ich mache das hier auf einem Gußrost über dem Anzündkamin, natürlich könnt ihr das auch im Grill über direkter Hitze machen.
7. Ist das Roastbeef dann angeröstet, erstelle ich aus den Gewürzen und den gepressten Knoblauchzehen eine Gewürzpaste und reibe damit das Roastbeef ein. Dann kommt es in die Räucherbox, direkt in das Heu.
8. Jetzt richte ich mir meinen 2. Grill ein. Diesen lasse ich bis auf 160°C vorheizen und gebe die Kohlen aus dem Anzündkamin rechts und links in den Kugelgrill. Ist dieser eingeregelt, stelle ich die Räucherbox samt dem Roastbeef in den indirekten Bereich.
9. Als nächstes bereite ich mir die Sauce für die Süßkartoffeln vor. Dafür

gebe ich die Butter, den Honig, das Ahornsirup, das Vanilleextrakt, Zimt und die Nüsse in eine feuerfeste Schüssel und stelle alles mit in den Grill zu den Süßkartoffeln, damit die Butter schmelzen kann. Ist das passiert, muss nur noch alles verrührt werden.

10. Nach einer Stunde Garzeit überstreiche ich nun noch schnell die Süßkartoffeln mit der Sauce und lasse alles nochmals etwa 10 Minuten im Grill.
11. Inzwischen sollte das Roastbeef eine Kerntemperatur von etwa 60°C erreicht haben und ist somit auch fertig.
12. Zum anrichten wird das Fleisch nur noch in Scheiben geschnitten und zusammen mit den Süßkartoffeln serviert. Gebt noch etwas von der in den Bräter gelaufenen Sauce mit auf den Teller.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

Euer Andy

Duroc Karree mit Rote Beete Pasta

Zutaten Karree:

- 1,7 kg Duroc Karree
- je 2-3 TL Salz und Pfeffer
- 2 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 TL Holunderbeeren

Zutaten Rote-Bete Pasta:

- 3 Orangen
- 500 g Tagliatelle
- 0,5 Liter Rote-Bete-Saft
- Saft von 2 weiteren Orangen
- Salz, Pfeffer, Kümmel

- 2 TL Honig
- 2 EL gehackte Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

1. Für die Würzmischung gebe ich Salz, Pfeffer, rosa Pfefferbeeren und Holunderbeeren in einen Mörser und zerstoße alles gründlich. Nun schneide ich den Fettdeckel des Karrees rautenförmig ein und reibe das Fleisch von allen Seiten mit der Gewürzmischung ein.
2. Und jetzt kann ich auch schon den Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Diesen regle ich bei 180°C Garraumtemperatur ein. Ich verwende heute mal wieder meinen Pelletgrill, aber ihr könnt natürlich auch jeden anderen Grill mit Deckel und indirekter Zone nehmen. Sogar im Backrohr könnte man das Duroc Karree machen.
3. Sobald die Temperatur im Grill erreicht ist, gebe ich das Fleisch wie gesagt in die indirekte Zone und versehe es noch mit einem Kerntemperaturfühler. Dann schließe ich den Deckel und kümmere mich um die Beilage.
4. Für meine Pasta schäle ich drei Orangen und schneide diese in Würfel.
5. Nun gebe ich den Rote-Bete-Saft und den Saft zweier weiterer Orangen in einen Topf, bringe alles zum kochen und lass alles bis auf die Hälfte einreduzieren. Gleichzeitig koche ich die Tagliatelle nach Packungsangaben im Salzwasser al dente.
6. Sind die Nudeln fertig, gieße ich das Wasser ab und gebe dann den einreduzierten Rote-Bete-Saft zu den Nudeln in den Topf.
7. Als nächstes wird alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig und den Kräutern gewürzt und kräftig vermischt. Als letztes gebe ich die Orangewürfel dazu und fertig ist unsere Beilage.
8. Nach etwa 1,5 Stunden sollte das Fleisch dann eine Kerntemperatur von 62°C erreicht haben und es kann serviert werden.

Einen guten Apetit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

Gefüllter Halloweenkürbis

Zutaten:

- 1 Hokaido Kürbis
- 500 g Hackfleisch
- 125 g Baconwürfel
- 2 Kugeln Mozzarella
- 1 Camembert
- 1 Creme fraiche
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- Preiselbeeren
- Salz und Pfeffer
- Tortilachips

Zubereitung:

1. Am Anfang schneide ich mir immer die Unterseite des Kürbis flach, damit dieser sicher steht. Nun schneide ich einen Deckel in den Kürbis und entferne diesen, damit man bequem an das Kerngehäuse kommt um dieses zu entfernen.
2. Nun kratze ich mit einem Löffel die Wände des Kürbis einigermaßen gleichmäßig Dick. Das gewonnene Fruchtfleisch bewahre ich auf, dass benötigen wir später noch. Wer möchte kann noch ein Halloween-Gesicht in den Kürbis schnitzen. Ohne Gesicht wird es dann ein wunderbares Herbstessen.
3. Nun schäle und hacke ich den Knoblauch und die Zwiebel.
4. Als nächstes erhitze ich etwas Olivenöl in einer Pfanne, gebe die Speckwürfel dazu und brate diese ein wenig an. Sobald sie etwas Farbe bekommen haben, gebe ich noch das Hackfleisch dazu um es krümelig anzubraten. Ziel ist es, die Speckwürfel schön knusprig und das Hackfleisch durchzubraten.

5. Nach kurzer Zeit kommen noch die Zwiebeln, der Knoblauch und die Kürbisstückchen mit in die Pfanne um sie weich zu dünsten.
6. Nun werden beide Käsesorten klein geschnitten und mit der Hackfleischmasse, den Preiselbeeren und der Creme fraiche vermischt. Jetzt wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann endlich in den Kürbis gefüllt. Sollte wie bei mir etwas der Masse übrig bleiben, gebt diese einfach in eine kleine Auflaufform und stellt sie zum Schluss für etwa 15 Minuten mit in den Grill.
7. Jetzt endlich bereiten wir den Grill vor. Wir benötigen eine indirekte Temperatur von etwa 180°C. Sobald diese erreicht ist, stelle ich den Kürbis auf einem niedrigen Backblech in den Grill und lasse es für ungefähr eine Stunde bis der Kürbis weich ist garen.
8. Nach dieser Stunde nehme ich den Kürbis samt dem Blech aus dem Grill, verteile die Chips um ihn und nehme den Deckel ab, bzw. schneide ihn in Spalten. Nun kann man bequem mit den Chips oder eben den Kürbisspalten die Masse dippem.

Guten Appetit,

Euer Andy

Filet Wellington vom Grill

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 Packungen fertiger Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- Südtiroler Speck in Scheiben
- 500 g Champignons
- 3 EL Butter
- 4 cl Madeira

- 3 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 2 Eigelb

Zubereitung:

1. Zuerst wird das Filet pariert, das heißt die Sehne wird entfernt und der dicke Filetkopf ebenfalls. Den mache ich mir immer getrennt, da dieser länger bräuchte, bis er gar ist und das restliche Filet dadurch zu trocken werden würde. Die Filetspitze schneide ich einige Zentimeter weiter innen zur Hälfte ein und klappe diese um, so wird daraus ein sehr gleichmäßig dickes Filet.
2. Dann werde ich die Zwiebeln, Pilze und die Petersilie kleinschneiden, bzw. hacken und kann schon am Grill weiter machen.
3. Am Grillplatz angekommen glühe ich erst einmal einen kompletten Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn das erledigt ist, gebe ich diese in meine Kohlekörbe im Kugelgrill. Das mache ich, weil ich heute sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze arbeiten möchte und diese Körbe ganz leicht samt Kohlen hin und her zu schieben sind. Zuerst brauche ich allerdings direkte hohe Hitze, also sind die Körbe in der Mitte des Grills zusammengeschoben.
4. Über dieser direkten Zone erhitze ich nun meine Gußeisenpfanne und in ihr dann die Butter. Hier werde ich jetzt die Zwiebeln und die Pilze weich dünsten. Nach ein paar Minuten wird dann alles mit dem Madeira und der Sahne abgelöscht. Die Flüssigkeit wird nun komplett eingekocht, bis sie verschwunden ist. Dadurch haben wir den Geschmack der Flüssigkeit in der Füllung und sie ist nicht zu Flüssig für den Teig. Jetzt wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und fertig ist die Füllung.
5. Im nächsten Arbeitsschritt wird die Pfanne vom Grill genommen. Dann werde ich das Rinderfilet über der direkten hohen Hitze scharf von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Das Filet ist noch ungewürzt.
6. Jetzt ziehe ich die Kohlekörbe auseinander und schaffe mir so einen indirekten Grillbereich. So wird der Kugelgrill auf etwa 220°C eingeregelt.
7. In der Zwischenzeit breite ich Frischhaltefolie auf einem Brett aus und lege gleichmäßig meine Speckscheiben darauf. Auf diesen Speckscheiben

verteile ich nun die Pilzmasse. Jetzt gebe ich das Filet darauf und rolle alles mit Hilfe der Frischhaltefolie eng auf, dass eine Art Bonbon entsteht.

8. Dann rolle ich die beiden Blätterteige ab und verbinde sie auf der langen Seite miteinander. Den Stoß streiche ich mit Eigelb ein, welches hier wie eine Art natürlicher Kleber fungiert. Nun kommt unser "Filetbonbon im Speckmantel" auf den Teig und wird erneut eingerollt. Alle Stöße und Enden werden hier mit Eigelb eingestrichen, damit alles schön zusammenhält. Jetzt kann man, wenn man möchte, die Oberfläche des Teiges noch schön mit dem Messer verzieren.
9. Um es mir zu erleichtern, habe ich alles mit dem Backpapier auf ein Blech gegeben. Wenn dann der Grill bei 220°C eingeregelt ist, kommt das Filet Wellington für 35 Minuten bei geschlossenem Deckel in den indirekten Bereich des Kugelgrills.
10. Nach den 35 Minuten hatte das Filet bei mir genau 58°C Kerntemperatur. Genauso liebe ich es! Dazu gab es bei uns Röstkartoffeln und selbstgemachtes Kaki-Pflaumen Chutney. Ein absoluter Traum.