

Kasslerburger von der Moesta BBQ Disk

Zutaten:

- 1 kg Kasselerlachs
- 5 Laugensemmel
- Sauerkrautrelish
- Mittelscharfer Senf
- Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- Radieschen
- 400 g Rosenkohl
- Baconscheiben
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL
- 1 Lauch
- Röstmasse
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Mein heutiges Rezept geht eigentlich ruck zuck. Als erstes werde ich mir schon 2 - 3 Stunden vor dem Grillen den Rosenkohl blanchieren. Dafür gebe ich ihn für etwa 5 Minuten in kochendes Wasser und schrecke ihn danach kalt ab. Ist er dann wieder abgekühlt werde ich ihn auch direkt marinieren. Dafür vermische ich das Olivenöl, die , etwas Salz und Pfeffer miteinander und vermische den Rosenkohl mit dieser Marinade. So sollte er jetzt mindestens 2 Stunden ziehen.

Zu Beginn des Grillabends schneide ich dann noch kurz den Lauch in halbe Ringe, die Radieschen in dünne Scheiben und vom Kasselerlachs schneide ich auch ein paar Scheiben ab. Dabei schneidet ihr einfach so dick, wie ihr ihn später auf dem Burger haben wollt. Da Kassler auf jeden Fall schon einmal durcherhitzt, gewürzt und geräuchert ist, geht es dabei heute eh nur ums erwärmen und um Röststoffe.

Jetzt starte ich die . Habt ihr keine, dann heizt euch eine große , eine oder vor. Da

ist man auf jeden Fall flexibel. Nur auf dem Rost geht der heutige Burger nicht, da dort ja keine Röstis gegrillt werden können. Röstli ist auch gleich das Stichwort. Den schon fertig gekauften Röstiteig vermische ich solange die Platte jetzt hochheizt schnell mit dem geschnittenen Lauch und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Außerdem bereite ich die Rosenkohlspeie vor. Dafür gebe ich noch 2 EL Semmelbrösel in die Schüssel, vermische das ordentlich und speie nun abwechselnd Rosenkohl und pro Speie eine Scheibe Bacon auf einen . Dabei lege ich den Bacon immer ähnlich wie Wellen um den Rosenkohl.

Und jetzt kann ich endlich an die . Diese ist jetzt heiß und wurde von mir eingeölt. Somit kann ich endlich grillen. Ich gebe die Kasslerscheiben, die Rosenkohlspeie und etwas von der Röstimasse darauf und grille alles rundherum kross an. Das dauert nur einige Minuten.

Und schon kann ich die Burger bauen. Dafür röste ich die in Hälften geschnittenen Semmeln für einige Sekunden auf der Platte an. Auf der untere Hälfte verteile ich dann zuerst das Sauerkrautrelisch, dann einige Salatblätter, einen Röstli, das Kassler, darauf den Senf, einige Radieschen und schlussendlich den Deckel der Semmel. Fertig!

Oh ist das lecker. Das Kassler hat durch die Röstaromen einen wunderbaren Geschmack entwickelt und harmoniert so unglaublich gut mit den restlichen Zutaten. Dieser Burger verkörpert Hausmannskost wie kein anderer.

Viel Spaß beim nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:45]

Der Ost-West-HotDog

Zutaten für 10 HotDogs:

- 10 Thüringer Bratwürste
- 10 Laugenstangen
- 100 g Rahmjoghurt
- je 1,5 EL Weißwurstsenf und Senf
- einige Radieschen
- 1 Chili
- Salz
- 1 Bio Zitrone
- Schnittlauch
- 2 Rettich
- ca. 5 Zwiebeln
- brauner Zucker
- ca. 200 ml Bier
- 200 g Bergkäse gerieben
- 3 TL Balsamico

Zubereitung:

Wie meistens werde ich mich zuerst um das vorbereiten der einzelnen Gemüsesorten kümmern. Dafür schäle ich den Rettich und schneide oder ihn in ganz dünne Scheiben. Diese Scheiben kommen in eine Salatschüssel und werden ordentlich gesalzen. Das Salz entwässert die Rettichscheiben und macht den Rettich um einiges weicher. Später wird er nur noch ganz nach eigenem Geschmack gepfeffert und mit einigen Schnittlauchröllchen verfeinert. Anschließend hacke ich die Radieschen und die Chili ganz fein und schneide die Zwiebeln in halbe Ringe.

Im Anschluss daran gebe ich die gehackten Radieschen und Chilis in eine Schüssel und vermische alles gründlich mit den beiden Senfsorten, dem Rahmjoghurt, etwas Abrieb und Saft der Zitrone und schmecke den so entstandenen Dip mit Salz und Pfeffer ab.

Und schon geht es an den Grill. Den bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor.

Ich verwende meinen Bastard Keramikgrill. Für den heizt ihr euch einfach einen gefüllt mit Briketts vor und gebt diese mittig in den Grill. Schon während der Grill heiß wird stelle ich meine direkt über die Kohlen und heize diese so gleich mit auf.

Ist der Grill dann heiß, gebe ich einen Schuß Öl in die Pfanne und dünste die Zwiebeln weich. Nach ein paar Minuten kann ich diese dann mit etwas braunem Zucker überstreuen und sie somit karamellisieren. Wenn der Zucker dann geschmolzen ist gebe ich das in die Pfanne. Das geht jetzt alles recht schnell. Sobald das Bier etwa zur Hälfte eingekocht ist kommen noch die 3 TL dazu und so wird die Flüssigkeit dann gänzlich verkocht. Das dauert alles in allem etwa 15 Minuten.

Jetzt ist es endlich soweit, dass ich die Würste grillen kann. Diese grille ich rundherum schön knusprig braun, wie es sich für eine gute Bratwurst gehört.

Jetzt gebe ich noch ruck zuck den Schnittlauch in den Dip und kann dann endlich den . Dafür gebe ich eine gute Portion des Dips auf die untere Hälfte des aufgeschnittenen Brötchens, lege darauf die gegrillte Wurst, dann die Zwiebeln und zuguter letzt noch etwas geriebenen Bergkäse. Dann noch schnell den Deckel drauf und mit dem Brotzeitrettich serviert, fertig.

Ich sage euch, dass ist ein Hochgenuss! Probiert es aus, lasst es euch schmecken.

Lieben Gruß,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:44]

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]

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 Gemüsewürfel 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 setzten 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 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]

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 Gemüserostern 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]

Gegrillter Schinken im Brotteig

Zutaten:

- 5 kg Schinken vom bunten Bentheimer
- 4 Kakis
- 1 Limette
- 1 Gurke
- 2 Chilis

- Salz und Pfeffer
- Öl
- Knoblauchzehen
- etwas Ahornsirup oder Honig
- 900 g Roggenmehl, Type 1150
- 450 g Weizenmehl
- 600 g Sauerteig
- 800 ml Wasser
- 32 g Hefe
- 2 EL Honig
- 4 TL Salz

Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem phänomenal leckerem Rezept. Mit diesem Schinken habe ich mir einen kleinen Traum erfüllt. Das wollte ich schon immer mal auf dem Grill machen.

Der Schinken für ein solches Gericht muss auf jeden Fall schon mal gepökelt und leicht geräuchert sein. Der Schinken im Video wurde extra von einem Zuschauer für uns gemacht (Dafür nochmal meinen herzlichsten Dank nach Püttlingen!). Aber jeder Metzger sollte so einen Schinken verkaufen oder zumindest erstellen können. Fragt doch einfach mal bei eurem Fleischer nach.

So, genug geschrieben. Jetzt legen wir los. Zuerst stellt ihr aus Sauerteig, Weizenmehl, Roggenmehl, Wasser, Hefe, Honig und Salz einen Sauerteig-Brotteig her. Berechnet das so, dass ihr auf eine Gesamtmenge von 2,5 kg kommt. Diesen Teig lasst ihr mindestens 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen.

Nach ablaufen dieser Ruhephase geht es auch endlich mit dem Schinken los. Dieser ist, wie schon geschrieben, gewürzt und gepökelt. Das bedeutet, ich verwende ihn so wie er ist und würze nicht nach. Nun rolle ich den Teig großflächig aus, sodass ich den Schinken damit im Ganzen einpacken kann. Sollte noch irgendwo ein Stück vom Schinken zu sehen sein, dann mache ich dieses auch noch mit Teig zu. Worauf ich beim einpacken achte ist, den Schinken erst einmal auf den "Kopf" in den ausgerollten Teig zu legen. Somit ist später im Grill eine schöne und durchgehende Fläche oben. Außerdem pinsel ich die Stoßflächen mit Wasser ein, damit der Teig sich dort schön verschließt.

Nun lege ich unseren Schinken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und heize mir den Grill an. Natürlich könnt ihr statt dem Blech auch einen Pizzastein verwenden. Den Grill regel ich zunächst bei etwa 200°C ein und schaffe einen indirekten Grillbereich. In der ersten Phase des grillens soll sich durch die hohe Temperatur gleich eine schöne Brotkruste bilden. Bevor der Schinken in den Grill wandert, bepinsle ich nun auch noch die Oberseite mit Wasser. Und jetzt ist es endlich soweit. Der Grill läuft stabil, der Schinken ist vorbereitet, dann ab damit in die Garkammer. Die ersten 30 Minuten lasse ich die Temperatur bei 200°C danach verringere ich sie auf 160°C. Wie schon geschrieben soll sich in der ersten Grillphase eine Kruste auf dem Brot bilden, dann aber muss die Temperatur verringert werden, dass der Schinken nicht austrocknet. So bleibt alles ungefähr für die nächsten 3 Stunden oder bis zu einer Kerntemperatur von 74°C im Grill.

In dieser Zeit kümmern wir uns um die Kaki-Salsa. Diese ist mehr als nur einfach herzustellen. Dafür werden die Kakis und Salatgurken geschält und klein gewürfelt. Bei der Gurke werde ich außerdem das Kerngehäuse entfernen, dass die Salsa nicht zu flüssig wird. Jetzt noch schnell die Chilis und Zwiebeln fein hacken und schon sind wir fertig. Diese Zutaten werden jetzt alle mit einem Schuss Öl, mit dem Abrieb einer und dem Saft einer halben Limette gründlich in einer Schüssel vermischt.

Nun beginnt die gemütlich Zeit, dass warten auf unser Essen. Übrigens werden wir nur einen auf Waldfrüchten basierenden Salat dazu machen. Das passt hervorragend und die Beilage ist ja schon um den Schinken herum im Grill, dass feine Brot. In der letzten Stunde der Grillzeit wird unser Brotlaib noch alle 10 - 15 Minuten mit einer "Marinade" aus Olivenöl, Knoblauch und Ahornsirup bestrichen. Das sorgt noch für den letzten pfiff. Diese Marinade haben wir wirklich nur frei Schnauze im Mixer erstellt. Also verwendet von allem so viel, wie euch schmeckt.

Ist dann alles fertig, muss der Schinken samt Brotlaib einfach nur noch in Scheiben geschnitten werden und schon können wir essen.

Ich hoffe sehr, dass euch dieses Rezept genau so gut gefällt wie mir. Macht es einfach mal nach, es wird sich auf jeden Fall lohnen.

Euer Andy

Camembert Bacon Bomb aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb/halb
- 200 g Baconscheiben
- Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Camembert (ca. 200 g)
- 8 - 10 Kartoffeln
- 1 Becher Creme fraiche
- Salatkräuter TK
- 4 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

In diesem Rezept gibt es endlich einmal wieder ein Gericht aus dem . One Pot bedeutet nichts anderes, als das alle Zutaten in einem Topf gemeinsam zubereitet werden. In der Küche hat diese Methode schon längst Einzug gehalten, jetzt endlich beginnt es auch auf das Kochen im Freien überzugehen.

Zuerst beginne ich heute damit, das Hackfleisch zu würzen. Dafür verwende ich eine . Hier kann man natürlich seinem Geschmack freien lauf lassen. Für einen etwas rauchigeren Geschmack benutze ich ein , welches Rauchgewürze integriert hat. Außerdem gebe ich die Semmelbrösel und das Ei dazu. Das alles vermische ich nun gründlich miteinander.

Im nächsten Schritt lege ich mir aus 7 - 8 Baconstreifen der Länge nach einen

Teppich (Minute 1:49 im Video). Dabei achte ich darauf, dass sich die Streifen ein klein wenig überlappen. Auf diesem verteile ich dann etwa die Hälfte des Hackfleischs, drücke dieses Flach auf den Bacon und bette den Camembert in die Mitte. Das restliche Hackfleisch verteile ich um den Käse und forme so alles ähnlich wie einen Brotlaib. Dieser Laib wird dann mit dem restlichen Bacon eingepackt und wandert dann direkt in den

Jetzt rühre ich aus der Creme fraiche, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer Schüssel die Sauce für die Kartoffeln an. Diese Kartoffeln werde ich noch schnell schälen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem würfle ich die Zwiebeln und verrühre dann alles mit der Sauce. Diese Mischung gebe ich nun um den Hackbraten im und schon kann es losgehen. Ab an die Kohlen!

Ich benutze meinen 12" Dutch Oven und benötige etwa 180°C. Es gibt eine Faustformel beim kochen mit dem Dutch Oven. Diese besagt, dass man die Zollgröße mal zwei nimmt und so die Menge der herausfindet, mit denen man etwa 180°C erhält. Das bedeutet, für dieses Rezept benötigen wir 24 Kohlen. Diese starte ich nun schnell in meinem .

Sind diese durchgeglüht, gebe ich 8 unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Das mache ich so, da ich mit mehr Oberhitze arbeiten möchte, damit im Dutch Oven nichts anbrennt. So bleibt der Braten und das Gratin für etwa 2 Stunden im Dopf und kann dann gegessen werden. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über den Inhalt, damit dieser noch schmelzen kann.

Ein einfaches und wenig arbeitsintensives Gericht wie ich finde und super lecker obendrein.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:29]

Porchetta von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel
- 5 Knoblauchzehen
- je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
- und
- ger. Fenchelsamen
- Majoran
- je 2 rote und gelbe Paprikaschoten
- 4 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- Petersilie
- Ahornsirup
- 2 Tomaten
- Cocktailtomaten
- 2 Kugeln Mozzarella

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt werden wir den Schweinebauch parieren und die Knochen samt Knorpelstücke entfernen. Dafür fahre ich mit einem an den einzelnen Knochen entlang und löse sie so aus. Direkt danach werde ich etwa in der Hälfte des Bauches einen Längsschnitt setzen, damit ich den Bauch im Anschluss der Länge nach aufklappen kann. Schaut euch dafür aber gerne das Video an. (Minute 1:35)

Jetzt ist die Marinade fürs Fleisch dran. Für diese gebe ich angerösteten Fenchel, Majoran, , gehackte Knoblauchzehen, Rosmarinnadeln, Thymian, Salz und Olivenöl in meinen und erstelle so eine wunderbar aromatische Gewürzpaste. Dies könnt ihr selbstverständlich auch im Mixer machen. Mit dieser Paste bestreiche ich im nächsten Schritt die Innenseite des Schweinebauchs.

Nun kann ich den Bauch auch schon einrollen. Dafür lege ich ihn mir der Länge

nach vor mich und rolle ihn so fest es geht auf. Dabei achte ich darauf, dass die Schwarte natürlich außen am Braten ist. Ist das geschehen, binde ich mit etwa alle 3 cm ab und erhalte so das unverwechselbare Muster eines Porchetta-Rollbratens.

Und schon werde ich zum spießer! Als nächstes muss der Braten auf den . Dafür führe ich den Spieß mittig durch die Rolle und spanne den Braten so mit den Fleischklammern auf dem Spieß fest.

Dann ist es soweit. Der Grill wird vorbereitet. Diesen heize ich im Zwei-Zonen-Prinzip vor. Das bedeutet, dass ich links und rechts eine Schicht glühende Kohlen in den Grillraum gebe, so dass mittig eine indirekte Zone entsteht. Sobald der Grill konstant bei 180°C eingeregelt ist, gebe ich den Spieß auch schon hinein und lasse ihn etwa 2,5 Stunden bis zu einer von 80°C drehen.

In dieser Zeit bereite ich noch die Gemüsepackchen vor. Für diese schneide ich die Paprikas, Zwiebeln, Tomaten in grobe Stücke und die Cocktailtomaten in Hälften. Die Kräuter hacke ich fein. Nun kommt jeweils die Hälfte in je ein Alupäckchen. In diese Päckchen gebe ich nun noch einen Schluck Ahornsirup, Olivenöl, den Mozzarella (in Scheiben), Salz und Pfeffer. Sind diese Päckchen dann verschlossen, gebe ich sie die letzte halbe Stunde zu dem Spieß in den Grill und schon können wir essen.

Einzig um die Schwarte muss ich mich eventuell kümmern. Ist diese nicht "aufgeploppt", helfe ich einfach mit einem , dem Anzündkamin oder einfach einem Heißluftfön nach. Ist diese dann schön kross, kann serviert werden. Bei uns gab es Kartoffelpüree dazu.

Viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:27]

Spanferkelkeule mit Dutch Oven Mafiatopf und Parmesan- Semmelknödel-Taler

Zutaten für etwa 10 Personen:

- 2 Spanferkelkeulen entbeint und mit Schwarte
- Gewürzmischung nach Wahl ()
- 100 g Speckwürfel
- Butter
- 1 kg Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten stückig
- 10 Oliven
- 2 EL Cranberrys
- 1 EL Kapern
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 2 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico-Creme
- 5 EL Olivenöl
- Parmesan

Zubereitung:

- Am Vormittag des Grilltages schneide ich die Schwartenseite der Spanferkelkeulen mit einem rautenförmig ein. Dabei achte ich wie immer darauf, dass ich möglichst nicht in das Fleisch schneide. Die Innenseiten würze ich kräftig mit der . Falls ihr hier keine fertige nehmen möchtet, dann empfehle ich euch die typisch bayerischen Gewürze zu verwenden. Z.B. wie bei einem Krusten- oder Schweinsbraten. Nun gebe ich nur noch grobes Salz auf die Schwartenseite und in die Ritzen der Schwarte und dann dürfen die Keulen im Kühlschrank ziehen, bis wir den Grill anwerfen.
- Am Nachmittag beginne ich dann mit dem Mafiatopf. Dafür schäle ich die Zwiebeln und schneide sie in wirklich grobe Stücke. Meinst reicht es, die

Zwiebeln zu vierteln.

- Jetzt ist es schon an der Zeit den Anzündkamin zu starten. Diesen mache ich etwa zur Hälfte voll und warte dann, bis die Briketts glühen.
- Sobald dies passiert ist, gebe ich erst einmal alle Kohlen unter den . Anfangs benötige ich sehr viel Unterhitze um die Zwiebeln und den Speck anbraten zu können. Steht dann der Dutch Oven auf den Kohlen, bringe ich Butter in ihm zum schmelzen und beginne damit, die Baconwürfel anzubraten. Nach kurzer Zeit gebe ich dann die Zwiebeln dazu. Sind diese ein paar Minuten angedünstet, kommen auch schon alle anderen Zutaten (Tomaten, kleingehackte Oliven, Kapern, Cranberrys, Zucker, Olivenöl, Balsamico-Creme, eingelegter Pfeffer, etwas Salz und Pfeffer) dazu und werden gründlich miteinander vermischt.
- Nun schließe ich den Dutch Oven, lasse etwa 5 Briketts unter ihm und gebe die restlichen etwa 16 Kohlen auf den Deckel. So darf der Topf nun ungefähr 3 Stunden köcheln. Sollten euer restliches Essen schon nach 2,5 Std. fertig sein, oder sogar 4 Stunden benötigen, dann macht das den Zwiebeln nichts aus. Schaut nur, dass immer genug Kohlen unter dem Dutch Oven sind. Gegebenenfalls legt einfach noch welche nach.
- Als nächstes bereite ich den Grill für die Keulen vor. Dafür regle ich ihn bei etwa 180°C ein und Sorge für einen indirekten Bereich zum Grillen.
- Bevor aber die Spanferkelkeulen in den Grill kommen stelle ich noch eine unter den indirekten Bereich und fülle diese mit mindestens einer Flasche Bier. Über diese Wanne lege ich dann die Keulen. Bei dieser Menge gehe ich jetzt davon aus, dass wir irgendetwas um die 2,5 Std. Garzeit benötigen. Dann sollten das Fleisch eine Kerntemperatur von etwa 74°C haben.
- Kurz vor Ende der Garzeit schneide ich die schon fertigen und kalten Semmelknödel (Ich verwende hier wieder die Knödel aus dem Glas von www.knoedelkult.de) in Scheiben und verteile sie im Grill um das Fleisch. Dann bestreue ich die Knödeltaler noch großzügig mit geriebenem Parmesan und grille sie etwas an, bis der Knödel wieder warm und der Parmesan schön goldgelb ist.
- Zuletzt müssen wir noch die Kruste des Fleisches zum "aufpoppen" bekommen. Dafür gebe ich die heißen Kohlen, welche unter dem Dutch Oven liegen, wieder in den , schüttele sie einmal kräftig, damit die Asche abfällt und nicht auf dem Fleisch landet und bewege diesen Anzündkamin gleichmäßig über der Schwarte hin und her. Durch die Hitze ploppt die

Kruste nun wunderbar auf und wird schön knusprig.

- Jetzt wird nur noch aufgeschnitten und serviert!

Viel Spaß mit diesem wunderbaren Rezept.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:14]

Pulled Pork Chili Cheese Nachos

Zutaten:

- ca. 400 g Pulled Pork Reste
- 300 g geriebener Käse
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- BBQ Sauce nach Wahl
- 1 Tüte Nachos
- Creme fraichê
- Jalapenos
- einige Kräuter

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Partysnack brauchen wir gar nicht viel tun. Als erstes schneide ich die 2 Paprikas und die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Nun geht es auch schon ans Schichten. Dafür nehme ich meine gusseiserne Pfanne, die , und lege gerade so viele Chips hinein, dass der Boden damit bedeckt ist.
- Darauf verteile ich nun gleichmäßig das gesamte Pulled Pork.
- Jetzt kommt die Sauce ins Spiel. Diese verteile ich auf dem Pulled Pork.

Da ja auf einer Party oft viele verschiedene Geschmäcker aufeinander treffen, verwende ich hier auch verschiedene Saucen. Dabei muss ich nur darauf achten, dass ich bei der nächsten Schicht Sauce auch die gleiche Sauce auf die Stelle verteile, auf welcher sie auch schon vorher verteilt wurde.

- Nun vermische ich die Gemüswürfel und gebe diese als nächste Schicht in die Pfanne. Natürlich auch wieder gleichmäßig verteilt.
- Jetzt verteile ich großzügig weitere Nacho-Chips darüber auf die ich die nächste Ladung Sauce gebe. Wie schon oben geschrieben, achte ich hier auf die korrekte Position der Sauce.
- Und was wären Chili-Cheese Nachos ohne Käse? Genau, nix. Deshalb kommt jetzt etwa die Hälfte des geriebenen Käses in die Pfanne.
- Die drei letzten Schichten bestehen aus weiteren Nachos, dann dem restlichen Käse und zuletzt aus Jalapeno-Ringen.
- Jetzt endlich kann es an den Grill gehen. Hier könnt ihr natürlich jeden hernehmen, den ihr habt. Egal ob , Gasgrill oder , für welchen ich mich entschieden hab. Wichtig ist nur, dass ihr über indirekter Hitze arbeitet, dass sich also eure Hitzequelle (Gasbrenner, Kohle, etc.) nicht unter der Pfanne befindet. Außerdem sollte er konstant bei etwa 180°C stehen.
- Heute geht es nur noch darum, dass alles heiß wird und der Käse schmilzt. Das heißt, wir geben die Pfanne für etwa 15 Minuten in den Grill und alles ist fertig. Schnell und einfach ist heute die Devise.
- Zuletzt verteile ich mit einem kleinen Löffel die Creme fraichê darüber, streue gehackte Petersilie darauf und dann kann es losgehen.

Jetzt könnt ihr alles mit euren Gästen genießen und einfach aus der Pfanne futtern. Ich hoffe, euch gefällt dieses phänomenale Partyrezept. Wir fanden es super. Super einfach, super schnell und natürlich super lecker! Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:2]