

# Fajitas von der Feuerplatte

## Zutaten:

- 8 Weizentortillas
- 800 g Entrecot oder Roastbeef
- 800 g Hähnchbrustfilet
- 5 Paprikas
- 3 Zucchini
- 5 Chilis
- 5 Zwiebeln
- 300 g Joghurt
- 200 g Creme fraiche
- 4 Biolimetten
- 1 Bund Petersilie
- Rub für die Fleischsorten (hier der House Rub von BBQ Altperlach und Karibik von DonMarco)
- Öl
- Salz

## Zubereitung:

Am Anfang geht es natürlich mal ans Brett. Die Paprikas, Zucchini und die Zwiebeln werden grob gewürfelt, die Chilis und die Petersilie fein gehackt. Dann schneidet man das Fleisch und das Hühnchen in feine Streifen.

Als nächstes werden die Steakstreifen mit dem leckeren Houserub und die Hähnchenstreifen mit dem feinem Karibik Rub gewürzt und etwa eine Stunde kalt gestellt, damit das Fleisch die sensationellen Aromen der Gewürze annehmen kann.

Diese Zeit werde ich für die Sauce und das anheizen der Feuerplatte verwenden. Mit der Sauce fange ich an. Für diese mische ich den Joghurt, Creme fraiche, den Abrieb und den Saft einer Limette in einer Schüssel und schmecke alles ab.

Sobald die Feuerplatte dann heiß ist, streiche ich sie mit Öl ein und brate das

ganze Gemüse an. Dabei dürfen natürlich sehr gerne Röstaromen entstehen, deswegen lege ich das Grillgut erst einmal innen an den Feuerring. Dort ist die Hitze am höchsten und das Gemüse bekommt ein sensationelles Arome. Wer möchte kann hier dann auch noch mit einem feinen Tequilla, Gin oder gar Whiskey alles lecker flambieren. Dadurch entfaltet alles noch mehr Aromen und wird quasi unwiderstehlich.

Ist das Gemüse fast fertig, schiebe ich es an den Rand der Platte. Dort herrschen niedrigere Temperaturen und es gart nicht mehr so schnell weiter. Im normalen Grill würde ich es nun in einen indirekten Bereich ziehen. Jetzt ist auch der Zeitpunkt erreicht, dass Fleisch aufzulegen. Ich beginne mit den Hähnchenstreifen, da diese durchgegart werden müssen. Bei den Steakstreifen sieht das dann anders aus. Bei diesen möchte ich einen rosa Kern, deshalb grille ich diese nur kurz an. Außerdem lege ich noch schnell die restlichen Limetten halbiert auf die Platte und röste diese kurz mit an. Dann presse ich den heißen Limettensaft über das Gemüse und vermische alles.

Jetzt bin ich auch schon fertig und die Fajitas können gebaut werden. Dafür lege ich einen Wrap kurz beidseitig auf die Platte, fülle ihn der Länge nach erst mit Sauce, dann mit Gemüse und Fleisch. Nun noch schnell ein Paar Petersiliestückchen darüber streuen und fertig.

Wow, ist das lecker!

[amd-yrecipe-recipe:65]

---

# **Inkbird    IBT-4XS    Bluetooth Thermometer**

**\*\*\* enthält Werbung \*\*\***



Hallo Freunde, heute darf ich euch eines der für mich wichtigsten Helferlein am Grill vorstellen, ein Bluetooth Grillthermometer. Nicht jeder ist ein absoluter Profi am Grill und auch bei einem Profi klappt nicht immer alles wie am Schnürchen. Daher rate ich jedem der mich nach meiner Meinung fragt zu einem Kerntemperaturfühler. Mit Hilfe eines solchen Thermometers ist das Treffen des richtigen Garpunktes ein Kinderspiel. So werden auch teure Stücke Fleisch ein Traum und niemand braucht davor Angst zu haben, dass z.B. das Steak nichts wird. Ein solches Thermometer schauen wir uns heute mal genauer an. Es geht um das Inkbird IBT-4XS mit insgesamt 4 Fühlern und integriertem Akku.

## **Lieferumfang des IBT-4XS:**



Das Inkbird IBT-4XS gibt es aktuell z.B. auf Amazon in zwei Variationen. Die rund 10€ günstigere Variante beinhaltet zwei Fühler, bei der etwas teureren Variante liegen vier Fühler bei. Für letztere Version mit den vier Fühlern habe ich mich entschieden.

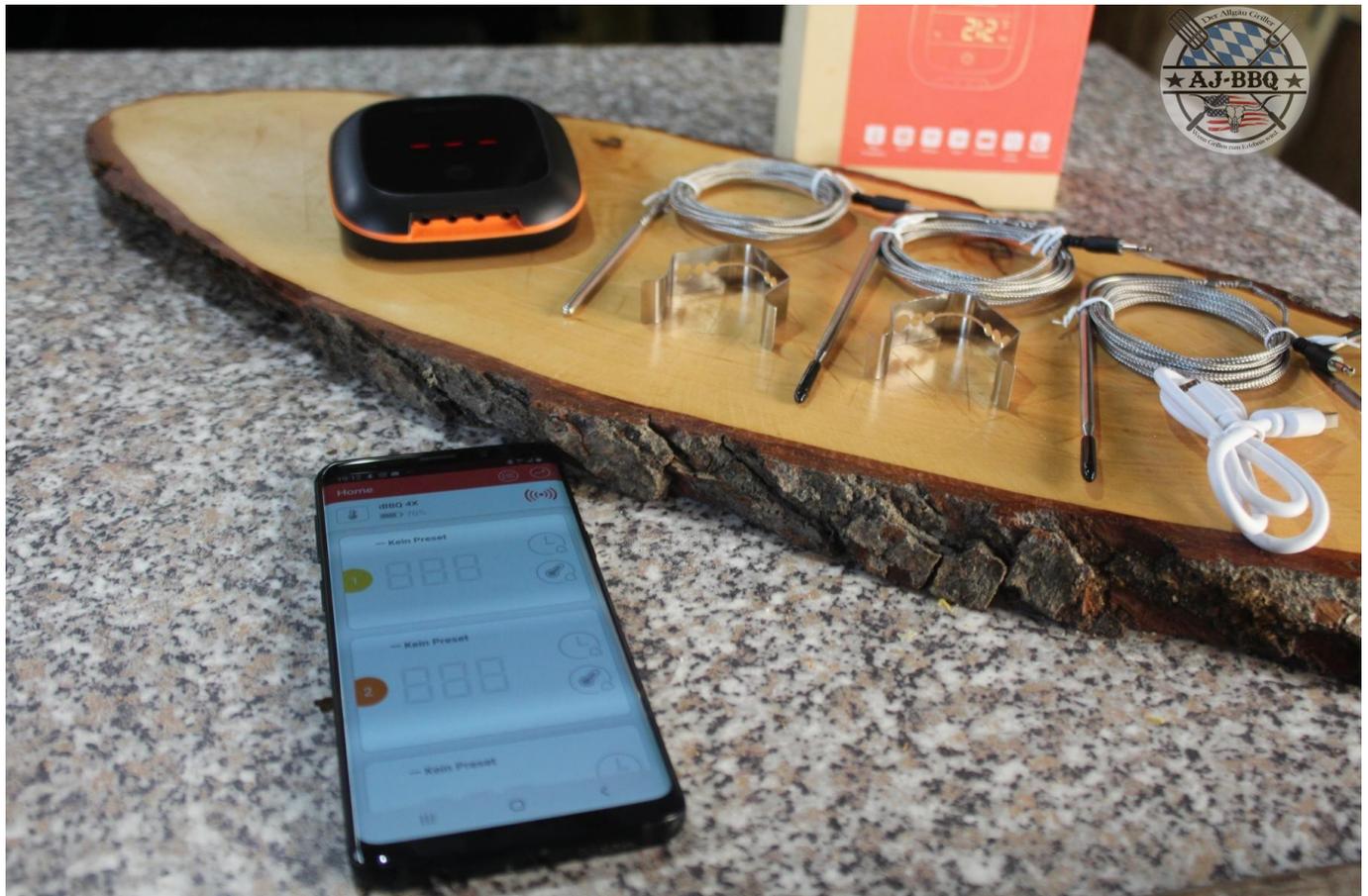
Im Lieferumfang enthalten sind somit:

- Die Basiseinheit
- 4 Messfühler mit etwa 1,5 m Kabellänge
- ein Mini-USB Ladekabel
- 2 Befestigungsklammern
- eine Kurzanleitung

Nach dem Auspacken kann ich es mir natürlich nicht nehmen lassen, dass Thermometer erst einmal einzuschalten und siehe da, der Akku ist schon teilweise geladen. Diesen sollte man aber vor der ersten Verwendung noch vollständig aufladen. Während die Basiseinheit lädt, kann diese leider nicht verwendet werden. Laut Tests und Berichten soll das aber kein Schaden sein, da dass

Thermometer voll geladen teilweise wohl über 50 Stunden Akkulaufzeit haben soll. Das heißt also, für Longjobs einfach vorher laden und das Thermometer sollte kein Problem haben, diese zu bewältigen.

## Funktion:



Das Thermometer kann mit seinem großen Display sowohl alleinstehend vor Ort am Grill verwendet werden, kann aber dank der Bluetoothtechnik auch mit einem Tablet oder Handy gekoppelt werden. Dazu bekommt man im jeweiligen App-Store die kostenlose App BBQ Go zum Download. Ist diese dann auf beispielsweise dem Handy installiert und aktiviert, kann es direkt losgehen. Per Knopfdruck wird das Thermometer gekoppelt und die Einrichtung ist abgeschlossen.



Jetzt lassen sich für jeden Messfühler eigene Zieltemperaturen einstellen oder aus zahlreichen vorprogrammierten Temperaturen auswählen. Ist diese Temperatur erreicht spielt das Inkbird einen Signalton ab. Außerdem kann eine Temperaturzone erstellt werden, die z.B. der Garraum haben soll. Beim smoken z.B. wähle ich hier einen Bereich zwischen 100°C und 130°C. Wird der Grill dann zu kalt oder zu heiß, informiert mich das Thermometer darüber und ich kann direkt handeln. So ausgestattet ist grillen ein Kinderspiel. In der Übersicht auf dem Handy sieht man mit einem Blick die aktuellen Messwerte jedes einzelnen Fühlers.

Des weiteren speichert die App die Temperaturkurve des gesamten Grillvorgangs. Diese lässt sich dann als Graphen darstellen. In dieser Ansicht kann man problemlos Rückschlüsse auf das Garverhalten ziehen. Man erkennt z.B. die Plateauphasen oder Temperaturschwankungen durch das Öffnen des Grills. Eine ebenfalls sehr hilfreiche Funktion zum überwachen unseres Grillvorganges.

## **Mein Fazit zum Inkbird IBT-4XS:**



Bei meinen ersten Tests hat sich das Thermometer als sehr genau erwiesen. Es hat eine wirklich lange Akkulaufzeit und die Reichweite ist mit 50 Metern ebenfalls mehr als ausreichend. Durch die beiden Magnetleisten auf der Rückseite des Thermometers kann dieses problemlos am Grill oder Grillwagen befestigt werden. Das IBT-4XS gibt euch die Sicherheit eure gewünschte Kerntemperatur und somit ein perfektes Grillergebnis zu bekommen. Das Thermometer ist eine zuverlässige Alternative zu anderen teilweise teureren Geräten anderer Hersteller. Außerdem ist die Produktpalette der Fa. Inkbird recht groß. Somit denke ich, dass jeder ein passendes Thermometer finden wird. Sind euch vier Fühler etwa zu wenig? Dann habt ihr die Möglichkeit das IBT-6X mit sechs Fühlern zu erwerben. Oder ihr benötigt nur zwei Fühler, dann ist das IBT-2X vielleicht das richtige. Außerdem gibt es eine große Auswahl an Zubehör wie z.B. ein Transportcase für das IBT-4XS. . Viel Spaß damit,

Euer Andy

---

# Alpen-BBQ im Montafon - unser Grillseminar



sponsored by Graf Anton Bierspezialitäten

## Die Grillsaison startet **JETZT!**

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

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

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



## **Der Tagesablauf**

**Termin: 24. - 26. Mai 2019**

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

Abreise Sonntag vormittag bis 12 Uhr

## **Zeitlicher Ablauf:**

Anreise am Freitag und Quartierbezug

16.00 Uhr Begrüßungs-Drink

16.30 Uhr Einführung durch die Allgäu-Griller

17.00 Uhr Beginn Grillen

## **Das Menü des Grillseminars:**

### **Freitag, 24. Mai 2019**

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

### **Samstag, 25. Mai 2019 - GRILLSEMINAR:**

Frühstück ab 8.00 Uhr

Ab 10 Uhr dann die große Grill-Session mit:

- Allgäuer Käsespareribs mit gegrilltem Kartoffelsalat

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

Open end

## **Sonntag, 26. Mai 2019**

Frühstück ab 8.00 Uhr mit „Frühstückspizza“

Anschl. gemeinsames Aufräumen der Hütte

Abreise bis 10.00 Uhr

## **Was ist mitzubringen:**

Gute Laune

... und viel Hunger

## **Für die Übernachtung:**

Bettwäsche (Bettbezüge oder alternativ Schlafsack und Spannbettuch)

Waschbeutel und Handtuch

**Preis:** 195.- €

<https://ferien-und-seminarhütte.de/>



Hier einige Bilder vom Seminar 2018:

---

# Wildburger vom Discounter

## Zutaten:

- 6 Wildburgerpattys
- 6 Kürbiskernsemmel
- 6 EL Preiselbeeren
- 1 EL Kakaopulver
- 2 EL Ahornsirup
- 1/2 Glas Blaukraut
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Hokkaido Kürbis
- Olivenöl
- 1 Becher Joghurt
- 1 Becher Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 1 Monoknoblauch
- 6 EL Ketchup

## Zubereitung:

1. Da die Sauce nur kalt angerührt wird und noch etwas ziehen muss, werden wir diese zuerst machen. Dafür siebt man den Kakao in eine kleine Schüssel, gibt die Preiselbeeren, das Ahornsirup und einen halben TL Salz dazu und verrührt alles gründlich. Schon ist die Sauce fertig.
2. Im nächsten Schritt kümmere ich mich um den Dip für den Kürbis. Auch

dieser wird nur kalt angerührt. Den Anfang hierfür macht der Knoblauch. Ich verwende gerne den Monoknoblauch. Von diesem nehme ich eine Knolle und hacke diese sehr fein. Sollten ihr keinen Monoknoblauch verwenden, so nehmt doch einfach 2-3 normale Knoblauchzehen. Den gehackten Knoblauch vermischt man dann in einer weiteren Schüssel mit dem Joghurt, der Creme fraiche, dem Ketchup, den Kräutern und der Gewürzmischung. Ich verwende gerne fertige Dutch Oven Gewürze, da diese einen geringen Anteil an geräucherten Gewürzen enthalten und ich dieses im Essen sehr gerne mag.

3. Schritt drei ist dem Kürbis vorbehalten. Dieser wird halbiert, entkernt und in Schnitzen geschnitten. Beim Hokkaidokürbis lässt sich übrigens die Schale mitessen. Diese wird beim kochen, backen oder grillen angenehm weich und somit essbar. Dann werden diese Kürbisschnitze nur noch beidseitig eingeölt, gesalzen und gepfeffert.
4. Jetzt geht es endlich ans grillen. Im Video verwende ich dafür meine Feuerplatte. Habt ihr so etwas nicht zur Verfügung, nehmt einfach euren Kugelgrill, Gasgrill, oder auch nur eure Pfanne dafür her. Der Grill sollte dabei für hohe direkte und indirekte Hitze vorbereitet werden. Die noch gefrorenen Pattys werden nun zuerst scharf und direkt angegrillt und dann in der indirekten Zone gargezogen. Außerdem sollte man jetzt noch die Preiselbeer-Schoko-Sauce in den Grill stellen, damit diese warm wird. Natürlich nur in einer feuerfesten Schüssel. Während die Pattys garziehen und mit einer Scheibe Käse überbacken, grillt man noch die Kürbisspalten über direkter Hitze bis sie weich sind, dünstet auf der Feuerplatte oder in einer Pfanne das Blaukraut und die Zwiebeln miteinander an und röstet die aufgeschnittenen Semmeln leicht an.
5. Schon nach kurzer Zeit kann dann der Burger zusammengesetzt werden. Dafür streiche ich etwas Sauce auf die Unterseite des Semmels, verteile darauf etwas Feldsalat, lege dann das Patty mit dem geschmolzenen Käse, das Blaukraut und zum Schluss den Deckel des Brötchens darauf. Serviert wird mit den Kürbisspalten und dem Dip.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:25]

# Steaksandwich mit Zwiebelmarmelade und gefülltem Kürbis

Hallo und herzlich willkommen zum ersten Rezept ohne Video. Heute machen wir ein herbstliches Steaksandwich und leckeren Kürbis vom Grill.



## Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Steaks eurer Wahl
- Salz und Pfeffer

- 1 - 2 Ciabatta oder Baguettes
- 4 kleine rote Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Rotweinessig
- 1 Kürbis ca. 1 kg
- 250 g Waldpilze
- 1 Große Zwiebel
- je 80 - 100 g geriebener Gouda und Parmesan
- 1 Ei
- 2 Handvoll gewürfeltes und geröstetes Weißbrot
- 3 EL Creme fraiche

## **Zubereitung:**

Aufgrund der Garzeit werde ich mich zuerst um den Kürbis kümmern. Genauer gesagt um die Füllung. Hierfür schneide ich den Deckel vom Kürbis ab und kratze innen das Kerngehäuse mit Hilfe eines Esslöffels aus. Den Deckel lege ich beiseite und hebe ihn auf.

Nun schäle ich die große Zwiebel und putze die Pilze. Beides schneide ich dann fein und brate es in einer in heißem Olivenöl so lange hell und weich an, bis die gesamte entstandene Flüssigkeit weg ist. Nun nehme ich die Mischung von der und lasse sie abkühlen. Das kann man also schon wunderbar vorbereiten.



Kurz vor dem Grillen mische ich den Käse mit Ei, Creme fraiche und der abgekühlten Zwiebel-Pilzmischung und würze alles mit Salz und Pfeffer.



Während der nun für indirekte Hitze vorbereitet und auf 180°C eingeregelt wird, fülle ich den Kürbis abwechselnd mit der Pilzmischung und den Brotwürfeln. Dabei beginne und beende ich die Füllung mit Pilzen. Nun setze ich den Deckel wieder zurück auf den Kürbis und gebe alles für etwa 1 - 1,5 Stunden in den Grill.



Als nächstes koche ich dann die Zwiebelmarmelade. Hierfür schäle ich die roten Zwiebel und schneide sie in Streifen. Jetzt lasse ich Öl in einem heiß werden und dünste die Zwiebeln darin glasig an.



Jetzt gebe ich Zucker, Salz und Rotweinessig hinzu, reduziere die Hitze und lasse alles zugedeckt für etwa 30 Minuten schmoren. Wer möchte, kann hier noch eine Chili hacken und dazu geben. Diese sorgt noch für etwas schärfe in der Marmelade.



Als nächstes bereite ich den vor. Ich werde die Steaks heute auf dem Anzündkamin anrösten und im neben dem Kürbis ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von etwa 54°C haben. Hierfür fülle ich den AZK bis etwa zur Hälfte mit Kohle, zünde ihn an und lege einen kleinen auf ihn.



Ist das getan, salze ich die Steaks auf beiden Seiten und lasse sie ziehen, bis der AZK heiß ist. Nun kommt das Fleisch nach und nach auf den , bis feine Röstaromen entstanden sind. Anschließend gebe ich es wie gesagt indirekt in den Pelletgrill zum Kürbis. Das anknuspern der Steaks dauert etwa 45 Sekunden pro Seite und im Pelletgrill werden sie etwa 12 - 15 Minuten bis zur gewünschten Reife brauchen.



Nun muss nur noch angerichtet werden. Die Steaks ich in Scheiben. Dann halbiere ich die Ciabattas, bestreiche die Unterseite mit der Zwiebelmarmelade, verteile darauf die Steakscheiben, bestreiche die Oberseite des Brotes mit und schon ist das Sandwich fertig. Den Kürbis schneide ich in Spalten und serviere ihn mit dem Sandwich.





Das ist ein phantastisches Herbstrezept und harmoniert wunderbar miteinander. Ich kann es nur jedem empfehlen, dass mal nachzumachen.

Euer Andy

---

# 1. Grillseminar auf der Madrisa Alm

Am 29.09.2018 gaben wir unser erstes Grillseminar auf der Madrisa Alm im wunderschönen Montafon. Bei herrlichem Wetter durften wir die Seminarteilnehmer auf etwa 1500 Höhenmeter zugegebenermaßen etwas nervös begrüßen. Man gibt ja schließlich nicht jeden Tag sein erstes Grillseminar. Nach kurzer Führung durch die Alm und aufteilen der Zimmer starteten wir dann endlich die Kohlen. Bis diese vorgeglüht waren, hielt Christoph einen kleinen Vortrag über unterschiedliche Kohlearten und so konnte unser kurzweiliges

Seminar starten.

Bevor es allerdings an den ersten Gang ging, mussten wir noch die Beilage für den zweiten vorbereiten. Da entschlossen wir uns für den Mafiatopf von Master Sir Buana alias Uwe Bender.

### **Zutaten:**

- 1 kg Zwiebeln
- 100 g Baconwürfel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 10 schwarze Oliven gehackt
- 2 EL Cranberries
- 1 EL Karpfen
- 1 EL eingelegter grüner Pfeffer
- 1 TL brauner Zucker
- 5 EL Balsamico
- 5 EL Olivenöl
- Salz

### **Zubereitung:**

- Zwiebeln vierteln
- Speck und Zwiebeln im ( 26 Briketts) anbraten. Dabei sind alle Briketts unter dem Dutch Oven.
- Nach kurzer Zeit alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven geben, umrühren, den Deckel schließen und etwa 2 - 3 Std. köcheln lassen. Dabei gebe ich 8 Kohlen unter den DO und den Rest auf den Deckel.
- Ab und zu umrühren und nach der Flüssigkeit im DO schauen.

Dann ging es endlich mit knurrenden Mägen an den ersten Gang. In diesem machten wir gemeinsam mit den Teilnehmern eine wunderbare Kreation aus Weißwürsten, Wraps und Obazda. Die Reaktionen darauf waren unbeschreiblich! Ich glaube, alle waren mehr als nur skeptisch.

### **Zutaten:**

- 5 Weißwürste
- 5 Wraps

- 1 - 2 Pack
- Zwiebeln
- geriebener Käse

## **Zubereitung:**

- Als erstes werden die Weißwürste halbiert und die Haut wird abgezogen
- Nun streiche ich eine Hälfte eines Wraps mit Obazden ein und lege die Weißwursthälften in den Wrap.
- Darauf verteile ich etwa einen TL Weißwurstsenf.
- Das alles bestreue ich mit gehackter Zwiebel, dem geriebenen Käse und würze mit einer Prise Cayennepfeffer ab.
- Nun wird der Wrap zusammengerollt und bei hoher Hitze auf den Grill gelegt. Zuerst direkt und sobald die ersten Grillstreifen entstanden sind indirekt. Nach etwa 5 - 10 Minuten ist die Weißwurstrolle fertig.
- Jetzt stecke ich im Abstand von etwa 3 cm einige Zahnstocher in die Rolle und schneide zwischen ihnen durch die Rolle. So entstehen kleine Weißwurstwrap-Lollies.

Nach der anfänglichen riesen Skepsis über diese scheinbar doch fragwürdige Kreation zauberte dieser erste Gang aber dann tatsächlich ein breites Lächeln in die Gesichter unserer Seminarteilnehmer. Mit einer solchen Geschmacksexplosion hatte wohl keiner gerechnet. Und somit war dann das Eis gebrochen und wir konnten weitermachen.

Der zweite Gang hieß dann:

Gefülltes Schweinefilet, gefüllte Pilze und der Mafiatopf

## **Zutaten:**

- 2 Schweinefilets
- 1/2 Glas
- geröstete Pinienkerne
- geriebener
- Salz und Pfeffer
- 8 große Champignons
- 2 EL Öl
- 1 gewürfelte Tomate

- 80 g geriebener
- 4 Stängel Basilikum gehackt
- etwas Zitronensaft

## **Zubereitung:**

- Die Filets mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden
- Die Innenflächen salzen, pfeffern und mit Pesto Rosso bestreichen
- Pinienkerne und Parmesan darauf verteilen
- Dann die Filets wieder einrollen und mit Zahnstochern feststecken, dass sie nicht mehr aufgehen können.
- Pilzstiele entfernen und kleinhacken
- Pilze mit etwas Öl einpinseln
- Aus der Tomate, Bergkäse, Basilikum, Zitronensaft, Kräutersalz und den gehackten Stielen eine Masse zum füllen der Pilze herstellen und diese damit füllen.
- Den Grill für indirektes grillen vorbereiten und auf etwa 180°C vorheizen.
- Nun die Filets in den indirekten Bereich geben und einige Räucherchips über den Kohlen verteilen. Die Filets werden bis zu einer Kerntemperatur von 58-60°C gegrillt.
- Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Pilze auf den Grill geben und die Filets mit der übrig gebliebenen Füllung der Pilze bestreichen und überbacken.
- Sobald die Pilze weich sind, ist alles fertig.

Also jetzt mal ganz ehrlich, es ist echt was anderes ein Grillvideo zu drehen oder einen Blog zu führen als direkt mit Menschen zu arbeiten. Umso schöner ist dann das Gefühl, wenn es geklappt hat und das Grillgut auf den Punkt genau vom Grill kommt. Und noch viel schöner ist es, wenn es dann auch jedem schmeckt! Wir konnten uns sensationell saftiges Schweinefilet mit einer wunderbar mediterranen Füllung schmecken lassen. Mein persönliches Highlight bei diesem Gang waren aber die Pilze. Diese phänomenal käsige-fruchtige Füllung ist der Hit! Und der Zwiebeltopf war auch wieder super. Das war eine absolut stimmige Komposition.

Auch wenn der Bauch nun erst mal voll war, mussten wir trotzdem schnell weitermachen. Als nächstes gab es BBQ Altperlachs Kässpätzchen-Bacon-Bomb, Hasselback Kartoffeln und Sour Cream:

## **Zutaten Bacon Bomb:**

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- ca. 40 Scheiben Bacon
- Salz und Pfeffer oder eine
- Käsespatzen
- zum glasieren
- Zwiebeln
- brauner Zucker

## **Zubereitung:**

- Das Hackfleisch würzen und ordentlich vermischen
- Aus den Baconstreifen ein schönes Netz legen
- Hackfleisch auf dem Netz verteilen
- Mit den Käsespatzen belegen
- Nun zusammenrollen
- Bei 150°C indirekt bis zu einer Kerntemperatur von max. 60°C grillen. (gemischtes Hackfleisch sollte zwar immer durchgebraten sein, aber im Kern der Bacon Bomb befinden sich ja die Spätzle. Das Fleisch liegt weiter außen und ist somit früher durch.
- Ab einer KT von 40°C alle 10 Minuten mit der BBQ Sauce glasieren
- Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
- In einem heißen Topf oder Dutch Oven andünsten
- Mit Zucker bestreuen
- Mit Bier ablöschen und einkochen lassen

## **Zutaten Kartoffeln und Sour Cream:**

- 500 g Magerquark
- 200 g Creme fraiche
- 1 Pack TK 8 Kräuter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 3 EL Essig
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 TL

- 1 kg Kartoffeln
- Salz und Pfeffer
- Öl

## **Zubereitung:**

- Zwiebel ganz fein hacken
- Knoblauch schälen und pressen
- alles miteinander vermischen und etwas durchziehen lassen
- Die Kartoffeln einschneiden. Dabei darauf achten, dass man nicht durchschneidet
- Mit Öl bepinseln
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- In Alufolie einwickeln und so "Bonbons" formen
- Die Alufolienpäckchen direkt auf oder neben die Kohlen legen
- Etwa 30 - 45 Minuten (je nach Größe der Kartoffeln) grillen lassen bis sie weich sind

Das war ein wirklich mächtiger Gang! Aber auch dieser war sensationell! Die Käsespatzenfüllung in der Bacon Bomb ist der Hit! Gepaart mit den leckeren Gewürzen ein kleiner Traum.

So gestärkt beschlossen wir nun etwas Pause einzulegen. Da war ja nämlich noch ein weiter Gang. Nun begannen wir aber erst einmal, unsere Erfahrungen auszutauschen und etwas gegen unsere vollen Bäuche zu tun.

Um den Bergblütenburger kamen wir dann aber letztendlich nicht mehr herum. Dieser phänomenale Burger musste noch rein.

## **Zutaten:**

- 800 - 1000 g Rinderhackfleisch
- 5 Weißbier-Burger-Buns
- Bergblütenkäse
- 5 Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 150 g Preiselbeeren
- 4 cm Ingwer

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Koriandergrün
- Worcestersoße
- 1 Limette
- 1 Chili
- Zwetschgen-BBQ-Sauce

## **Zubereitung:**

- Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen
- formen. Evtl. mit Käse füllen
- die Mango in Würfel schneiden
- Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden
- Koriandergrün und Ingwer hacken
- Mango, Preiselbeeren, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, Abrieb der Limette, Saft einer halben Limette, gehackte Chili in einer Schüssel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken
- Den Grill für direkte und indirekte hohe Hitze vorbereiten
- Die Pattys grillen und zum Schluß nochmal mit Käse belegen
- Buns aufschneiden und auf dem Grill anrösten
- Nun den Burger bauen. Auf die Unterseite des Buns kommt etwas Sauce, dann ein Salatblatt, das Patty, das Chutney und zuletzt der Deckel

Mit diesem leckeren Burger, den wir schnell mal auf der Feuerplatte gemacht haben, konnten wir dann unser erstes Seminar beenden und zum gemütlichen Teil übergehen. Alle Teilnehmer blieben über Nacht auf der Alm und wir konnten einen wunderbaren Abend nach einem überragenden Tag genießen. Die Stimmung war den ganzen Tag über super. Es schreit förmlich nach Wiederholung und so könnt ihr euch schon mal darauf freuen, im Frühjahr vielleicht die nächsten zu sein, die mit uns auf der Madrisa Alm ein super Wochenende verbringen können.

Nun bleibt mir nur noch, mich bei einigen Menschen zu bedanken. In erster Linie sind das natürlich unsere Seminarteilnehmer. Ohne diese würde ein Seminar schließlich nicht stattfinden. Es hat uns alle sehr gefreut, jeden einzelnen von euch Kennenlernen zu dürfen. Ihr wart spitze!

Ihr könnt euch sicherlich vorstellen, was für ein enormer logistischer Aufwand

dahinter steckt, ein Seminar auf einer Berghütte auf ungefähr 1500 Metern zu geben. Da geht es nicht nur um den Einkauf, sondern um viel mehr. Z.B. muss das gesamte Equipment sorgfältig geplant, verladen und transportiert werden. Das Menü muss geplant und ggf. erst getestet werden. Und und und... Alles was vergessen wurde, fehlt und kann nicht mal schnell geholt werden.

**Deshalb bedanke ich mich hier beim besten Team der Welt, bei meinem!**

Dann darf natürlich der "Hüttenwirt" nicht fehlen. Vielen Dank an Markus, den Pächter der Madrisa Alm und Initiator des ersten Seminars. Schaut doch mal bei ihm vorbei [www.madrissa-alm.at](http://www.madrissa-alm.at) , die Alm ist Klasse, top ausgestattet und wunderschön gelegen.

Zum Abschluss lasse ich noch einige Bilder sprechen, die sagen eh mehr als 1000 Worte:

---

## **BBQ.LOVE**

Auf der Internetpräsenz von BBQ.LOVE könnt ihr sehr viele Informationen zum Thema Grill und BBQ abrufen. Ein Blick lohnt sich absolut. Hier erfahrt ihr alles über Grillgeräte, Zubehör, Metzger in eurer Nähe und Rezepte rund um unser liebstes Hobby.

Unter dem Thema Menschen am Grill könnt ihr auf [www.bbqlove.de](http://www.bbqlove.de) die verschiedensten Menschen rund um Grill und BBQ Kennenlernen. Seit heute auch mich. Schaut mal rein.

---

# Dryaged Durockarree, ein Traum!

Lange hab ich hier schon nichts mehr von mir hören lassen, aber ich gelobe Besserung! Gestern gab es einen Traum von Schwein! Ein frenched rack vom Duroc Schwein. Ein Wahnsinn!!! Mehr erfahrt ihr demnächst in einem neuen Video von mir.

Euer Andy

---

## Urlaubsstress beginnt!

So ihr Lieben, so langsam beginnt der Urlaubsstress. AJ BBQ begibt sich wieder auf Tour. Heut werf ich noch ein leckeres Lamm auf den Grill und am Dienstag gehts los. Da besuchen wir die liebe Familie meiner Frau im Saarland und feiern schön ihren Geburtstag. Ab nächsten Sonntag sind wir wieder da. Aber nur bis 25.08.17, da gehts dann endlich nach Südtirol.

Von meinen Touren werde ich euch natürlich das ein oder andere Rezept und Video mitbringen.

Bis dahin,

Euer Andy

---

# Wieder ein wunderbares Stück Fleisch



Morgen wird wieder ein fantastisches Stück auf den Grill geworfen! Was daraus wird, was es dazu gibt und vor allem wie ich das mache, seht ihr nächste Woche bei AJ BBQ. Ich freu mich schon!

Bis dahin, euer Andy