

# Schwein

## Der Ost-West-HotDog:



In diesem Rezept geht es um eine Wiedervereinigung auf kulinarischem Höchstmaß. Feinste Zutaten aus dem Osten vereint mit leckeren Zutaten aus Bayern ergeben hier einen super HotDog. Ein Dip aus Radieschen, Weißwurstsenf und Bautzner rundet das ganze ab. Ein kleiner Traum. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---



## Das Semmelknödelkasseler:

Ich sag euch, wer Kasseler mag und Semmelknödel liebt, der kommt um dieses Rezept absolut nicht vorbei! Ein einfaches, aber wahnsinnig leckeres Gericht mit einem ganz neuen Aroma des Knödels. [Schaut mal ins Rezeptvideo](#) und ihr seht sofort warum. Viel Spaß beim nachmachen!

---

## **Mediterranes Schweinefilet im Nudelmantel:**



Heute gibt es einen saftigen Traum aus Schweinefilet, Antipastigemüse und Nudelteig. Wie das alles auf einen Grill passt, dass seht ihr in diesem Rezept. Nur eins schon mal vorweg, so habt ihr ziemlich sicher noch nicht gegrillt. Und das Ergebnis war ein Traum. [Aber seht selbst:](#)

---



## **Schinken im Brotteig vom Grill:**

Mit diesem Rezept habe ich mir einen kleinen Traum erfüllt. Sensationell saftiger und feiner Schinken vom bunten Bentheimer Landschwein im Sauerteig-Brotteig. Eine phantastische Variation dieses Gerichts. Sehr einfach herzustellen und garantiert was besonderes. Schaut euch dieses Rezept an und sagt mir eure Meinung. [Hier gehts zum Artikel!](#)

---

## **Porchetta von der Moesta Rotisserie:**



Hier seht ihr eine kleine italienische Spezialität mit riesigem Geschmack! Porchetta ist schnell hergestellt und schmeckt absolut phantastisch. Diese Art einen saftigen Schweinebauch kann nur aus Italien stammen. In dieser Kräuterversion ist dieser Bauch eine absolute Geschmacksexplosion im Mund . Probiert es selbst einmal aus. [Hier entlang geht es zum Rezept.](#)

---



## **Pulled Pork Chili Cheese Nachos:**

Ihr plant eine Party und sucht nach dem ultimativen Partysnack? Ihr habt Pulled Pork Reste und wisst nicht wohin damit? Dann hab ich da was für euch! Die Pulled Pork Chili Cheese Nacho Pfanne. Zugegeben ein Zungenbrecher, aber phänomenal lecker. Mit feinem Pulled Pork, leckerem Käse und scharfen Jalapenos. [Schaut mal rein, es lohnt sich!](#)

---

## **Pesto-Schweinefilet mit geräucherter roter Beete:**



Bei diesem Schweinefilet kommt garantiert das absolute Urlaubsfeeling auf. Ohne viel arbeit wird hier aus feinsten Zutaten wie etwa Parmesan, Pesto Rosso, Pinienkernen und roter Beete ein absoluter Traum vom Grill gezaubert. Und das bei fast keiner Arbeit. Na, schon neugierig geworden? Dann auf [zum Rezept](#) und dann ran an den Grill. Viel Spaß dabei.

---



## **Burnt Ends aus dem Schweinenacken mit kanarischen Kartoffeln**

Wer sich 2017 im Internet einmal auf die Suche nach Grilltrends gemacht hat, ist an ihnen nicht vorbeigekommen. Die Pork Belly Burnt Ends. Ich mache hier eine Version aus dem Schweinenacken, also eine etwas Fettärmere. Es wird zwar immer noch kein Diätessen, ist aber trotzdem verdammt lecker. Seht selbst. [Hier gehts zum Rezept!](#)

---

## Deep Dish Chicago Style Pizza



Dieses Rezept ist der Renner in Amerika. Ihr steht auf Pizza? Das ist die „moap“! Die „mother of all Pizza“. Lecker fluffiger, amerikanischer Pizzateig, fruchtige Sauce, feurige Wurst und jede Menge Käse, dass ist die Chicago Style Pizza. Ziehts euch rein, sie ist wirklich der Hammer. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---



## Currywurst mit Chili-Cheese Pommes

Das ist das Partyrezept schlechthin. Super fruchtige Cola-Currysauce, leckere Bockwurst und feurige Chili-Cheese Pommes. Alles selbstgemacht versteht sich. Geht sehr schnell und schmeckt absolut phantastisch! Schaut es euch selber an. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---

## Iberico Secreto mit Chimichurri



Nicht nur der Name verspricht einen Geheimtip. Dieses weitgehend unbekanntes Stück vom Iberico Schwein verblüfft mit seinem nussigen Geschmack und ist absolut zart. Ein wirklicher Gaumenschmaus! Dazu eine der feinsten Steaksaucen, die ich bisher gegessen habe. Die argentinische Chimichurri. Nichts geringeres als das erwartet euch in diesem Rezept. Neugierig geworden? Dann schau mal rein. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---



## Chili con carne Schichtfleisch aus dem Dutch Oven:

Schichtfleisch an sich ist ja schon was wunderbares. Aber gepaart mit Chili con carne ist es ein absoluter Traum! Zu diesem wunderbaren Rezept gelangt ihr über diesen [Link](#).

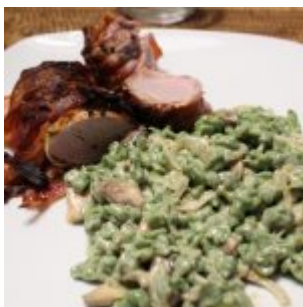
---

## **Salzbraten mit karamellisiertem Weißkohl:**



Wer Schweinebraten mag, wird den Salzbraten lieben. Dieser wird durch das Salzbett phantastisch zart und saftig und schmeckt dabei kein bisschen nach Salz. Dazu das süßliche, karamellierte Weißkraut und fertig ist ein wunderbares Grillerlebnis. [Hier gehts zum Rezept:](#)

---



## **Allgäuer Spinatspätzle und Schweinefilet im Baconmantel:**

Phänomenal leckeres Schweinefilet in einem Speckmantel aus dem Holzbackofen mit feinsten Allgäuer Spinatspätzle. Das alles erwartet euch in diesem wunderbaren Rezept. Ein traditionelles Gericht, dass hervorragend zu jedem Anlass gereicht werden kann. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---

---

## Kassler in Maroni-Glühwein-Sauce aus der K8:



Ein wunderbar leckeres, weihnachtliches Schmorgericht aus der K8 Kastenform. Hier treffen einige Weihnachtsaromen wie Maronen und Glühwein aufeinander. Ein leichtes und vor allem zeitsparendes Weihnachtsessen. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---



## Duroc Karree mit Rote-Bete Pasta:

Das wohl beste Stück Schweinefleisch meines Lebens! Wunderbar saftig und nussiges Fleisch gepaart mit absolut harmonisch fruchtigen Nudeln. Eine Explosion der Geschmacksnerven nach der anderen. Ihr wollt wissen, wie ich das gemacht habe, [dann klickt hier!](#)

---

## Fingerfood Pizzaschnecken aus dem Dutch Oven:





Hier findet ihr ein Rezept für einfachstes Fingerfood für Partys, Fußball- oder Fernsehabende oder Kinderfeiern das auch noch super schmeckt. Mit einem selbstgemachten Dip wird es sogar noch leckerer. [Hier gehts zum Rezept.](#)

---



## **Pulled Pork aus dem Dutch Oven:**

Ihr wollt auch mal Pulled Pork machen, habt aber keine Zeit oder keine Lust so lange am Grill zu stehen und nicht zu wissen, wie lange es noch dauert? Pulled Pork im Dutch Oven ist schneller und vor allem planbar, aber seht [selbst in meinem Rezept.](#)

---

## **gefüllter Halloweenkürbis mit Tacobchips**



Ob nun zu Halloween oder einfach so als leckeres Herbstessen, dieser gefüllte Kürbis ist ein absolutes Träumchen. Die Zubereitung ist merklich einfach und kann wunderbar vorbereitet werden. [Ich zeig euch hier wie das geht.](#)

---

## Krustenbraten mit gegrillten Semmelknödel:



Bayerischer geht ja kaum noch. Krustenbraten mit wunderbar krosser Schwarte und dazu Semmelknödel. Beides auf dem Grill zubereitet. [Auf zum Rezept](#)

---

## Heuferkel/Spanferkel:



Die absolute Königsklasse beim Grillen ist ein ganzes Tier auf den Grill zu werfen. Wenn dann noch so feine Aromen wie Heu und Brennnesseln dazu kommen, kann nichts mehr schief gehen. [Hier ist das Rezept](#)

---



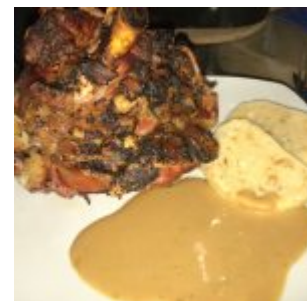
## Pork-Apple-Pie mit Käse-Kräuter Kruste:

Mit diesem „Pfannenkuchen“ aus Schweinehack und Äpfeln in einer feinen herben Teigkruste schafft ihr wieder einen Gaumenschmauß, wie ihn kaum einer

kennt und der sich lohnt! [Auf zum Rezept](#)

---

## Schweinshaxe vom Grill:



Für eine perfekte Schweinshaxe wie auf dem Oktoberfest braucht man gar nicht viel. Ich zeig euch, wie man dieses bayerische Nationalgericht auf dem Grill zubereitet. [Hier das Rezept](#)

---

---



## Der Okto-Burger:

Er darf auf keiner Oktoberfest-Party fehlen wie ich finde. Eine leckere Mischung aus Leberkäse, Weißwurst und Rostzwiebeln. Abgerundet mit Radieschen und Rucola. Ein etwas anderer Burger, der bestimmt für Aufsehen sorgt. [Zum Rezept](#)

---

## Iberico Schweinelachs mit Feigen und Süßkartoffelpüree:



Schweinelachs selbst ist ja schon etwas sehr feines, aber vom Iberico-Schwein ist er noch eine Nummer besser! Dazu fruchtige Feigen und Süßkartoffelpüree, was will man mehr? [Hier gehts zum Rezept](#)

---



## Gefüllter Lyoner:

Wer kennt ihn nicht, den Lyoner. Aber wer kennt ihn schon gefüllt oder vom Grill? Macht ihn nach, es wird sich definitiv lohnen! Was ihr braucht und wie es geht steht in [meinem Rezept](#)

---

## Kotelett Hawaii und Beer Mac'n Cheese:



Ein wunderbar fruchtiges Koteletterlebnis auf dem Anzündkamin gegrillt mit

richtig leckerem Bier-Nudel-Gratin. Wie das geht? [Das findet ihr hier in meinem Rezept.](#)

---



Almdudler Spareribs:

Die Almdudler Spareribs waren mal eine etwas andere Art von Rippchen. Die Kräuter aus der Limonade harmonieren phänomenal mit den Schweinerippchen. Eine super Alternative zu herkömmlichen Würzungen. [Das Rezept gibt hier](#)

---

## **Der Bavaria Blue Dog:**



Die Würze bayerischen Blauschimmelkäses gepaart mit den Aromen von Sellerie, Karotten und leckerer Bockwurst. Das gibt einen HotDog der Superlative! Das bayerische HotDog Rezept [gibts hier.](#)

---

## **Cheesburgerkuchen:**



Zum Dank an meine ersten 100 Abonnenten hab ich einen super leckeren Cheesburgerkuchen gemacht. Ein super einfaches und wahnsinnig leckeres Rezept. [Das findet ihr hier](#)

---

## **Honig-Bier-Grillschinken:**



Eine phantastische Kombination aus süßem Honig, gepökeltem Schinken und herbem Bier. Ob für die ganze Familie oder eine große Gesellschaft, der Schinken kommt bestimmt an. [Zum Rezept](#)

---



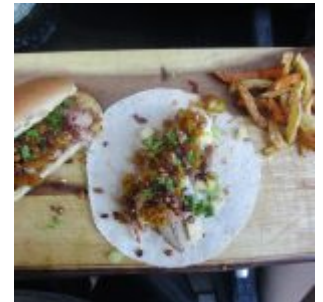
## **italienischer Hackbraten aus dem Dutch Oven:**

Dieser Hackbraten ist wunderbar fein und absolut mediterran gewürzt. Eine

italienische Aromaexplosion mit Oliven, getrockneten Tomaten, feinen Kräutern und Parmaschinken. [Das gibts hier](#)

---

## **Tacos al pastor:**



Diese Tacos sind meiner Meinung nach DAS Sommerrezept! Wunderbar fruchtiges Fleisch auf spezielle Art gegrillt. Neugierig geworden? [Hier ist das Rezept](#)

---

[Amazon.de Widgets](#)

---



## **Cowboyeintopf aus dem Dutch Oven:**

Wie soll ich einen Eintopf wie im Wilden Westen im Dutch Oven zubereiten? Und dann noch so, dass Bud Spencer neidisch werden würde! Ich zeigs euch in meinem Rezept. [Auf geht`s](#)

---

## Chili-Cheese-Dogs:



Wer Chilis mag, wird diesen HotDog lieben. Ein schön feuriger HotDog mit Hackfleischsauce und Jalapenos. Nur noch ein leckerer Salat dazu und alles passt.

[Auf zum Rezept](#)

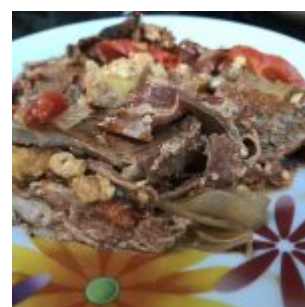


## Lasagne al forno aus dem Dutch Oven:

Lasagne ist was besonders leckeres! Das man sie nicht nur in der Küche, sondern auch draußen und vor allem im Dutch Oven kann, zeige ich euch in [diesem Rezept](#).

---

## Schichtfleisch, das Dutch Oven Gericht:





Das wohl bekannteste aller Dutch Oven Gerichte. Warum ist das so? Es ist super einfach und einfach mega lecker. Probiert es doch selbst mal aus. [Ich zeig euch wie.](#)

---



## **Schweinefilet in einer Ananas gegrillt:**

Schweinefilet ist doch etwas feines. Wenn es dann noch in einer fruchtigen Ananas steckt erst recht. Ein wirklich traumhaftes Duo von feinem Speck umhüllt ein kleiner Trau. [Hier ist das Rezept](#)