

# Vinschgau-Burger

## Zutaten:

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

## Zubereitung:

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

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

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

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

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

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

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

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:56]

---

# All meat BBQ Calzone - Die Mutter aller Pizzen

## Zutaten:

- Pizzateig
- 1 Flat Iron Steak
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Pulled Pork Reste
- Bacon Jam
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- BBQ Sauce
- Alabama White Sauce
- Salz und Pfeffer
- geriebener Mozzarella
- 1 Kugel Mozzarella
- Bergblütenkäse

## Zubereitung:

Bevor ich heute meine Pizza machen kann, muss ich erst einmal den Grill starten. Ich verwende meinen "" Keramikgrill, aber ein Kugel- oder Gasgrill gehen selbstverständlich auch. Im Grill richte ich mir eine direkte und eine indirekte Zone ein und heize ihn auf etwa 250°C vor. Darin werde ich heute zuerst das Steak grillen und das Hackfleisch braten. Das heißt aber auch, ich heize mir gleichzeitig die Gußpfanne, meine , im indirekten Bereich mit auf.

Während der Aufheizphase des Grills schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, die roten Zwiebeln in halbe Ringe und den Schnittlauch in feine Ringe. Nun sollte der Grill bei 250°C stehen und die Pfanne heiß sein. Jetzt gebe ich etwas Rapsöl in die fp35 und brate darin die das Hackfleisch krümelig an.

Gleichzeitig gebe ich das Steak in den direkten Grillbereich und grille dieses beidseitig scharf an. Ich achte dabei heute darauf, dass das Steak nicht zu durchgegrillt wird, da es später nochmals in der Pizza erhitzt wird und dort schön saftig bleiben soll. Ab einer von etwa 40°C nehme ich es wieder vom Grill. Ist dann auch das Hackfleisch soweit angebraten, werde ich es noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann ebenfalls vom Grill nehmen.

Jetzt muss ich den Grill etwas umbauen. Der halbe Deflektorstein, der den indirekten Bereich gebildet hat, kommt nun raus und den Pizzastein gebe ich jetzt zum aufheizen auf den Grillrost. Die Lüftungsschlitze des Grills mache ich jetzt wieder ganz auf und heize ihn somit wieder auf.

Bevor ich jetzt aber die Pizza belegen kann, muss ich noch schnell das Steak in Tranchen schneiden und mit würzen. Dann rolle ich mir einen Pizzateigling vor mir rund aus, bestreiche sie mit BBQ Sauce, verteile einige Steakstreifen darauf, belege alles mit einigen kleinen Scheiben Bergblütenkäse, Mozzarellascheiben, Schnittlauch, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebelringe, Pulled Pork Reste, Hackfleisch, geriebenem Mozzarella, einigen TL Bacon Jam und . Da die Pizza zugeklappt werden soll, darf ich natürlich nur eine Hälfte des Teiglings belegen und außerdem sollte etwas Rand nicht belegt werden. Sind alle Zutaten gleichmäßig in der Pizza verteilt, klappe ich einfach die eine Seite über die andere und drücke die Ränder kräftig zusammen, damit sie später im Grill zusammenbleiben.

Mein Grill steht nun auf einer Temperatur von 330°C und der Pizzastein ist heiß. Nun gebe ich die Pizza einfach auf den Stein und schließe den Deckel des Grills für etwa 4 Minuten. Schon ist die Mutter aller Pizzen fertig und kann zelebriert werden!

Ein Traum von einer Pizza!!! Macht sie mal nach und sagt beiseid. Die ist der Hammer. Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

# *All Meat BBQ Calzone*

## *Die Pizza vom Keramikei*



# Cheeseburger

## Zutaten:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 5 Burgerbuns
- 1 Paprika
- Jalapenos
- 200 g Parmesan
- 200 g
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- Milch
- Frühlingszwiebeln
- Salatmischung für den Burger

## Zubereitung:

Für diesen wohl käsigsten Cheeseburger der Welt stelle ich im ersten Schritt 5 Parmesankörbchen für die Sauce her. Dafür erhitze ich eine kleine Gusspfanne auf einem zur Hälfte gefüllten Anzündkamin. Sobald diese heiß ist, streue ich geriebenen Parmesan in dieses Pfännchen. Er soll später rund und ohne Löcher werden. Sobald der Parmesan auf der Unterseite geschmolzen und etwas goldbraun ist, drehe ich ihn mit einem Pfannenwender um und schmelze die zweite Seite. Ist auch diese goldbraun, stülpe ich diesen Parmesantaler über eine umgedrehte kleine Schüssel und forme so ein kleines Parmesankörbchen. Das muss nur schnell gehen, sonst kühlt der Taler aus. Außerdem sollte das fertige Körbchen etwa den gleichen Durchmesser haben, wie euer Burgerbun.

Jetzt ist aber das Schwerste an diesem Rezept auch schon erledigt und es geht an

das würzen unseres Hackfleisches. Ich verwende dazu, wie in letzter Zeit häufig, die Jack Daniels Steakmischung. Die schmeckt so lecker, die muss man im Schrank stehen haben! Aus dem gewürzten Hackfleisch forme ich mir dann mit Hilfe einer Burgerpresse 5 Pattys. Außerdem schneide ich noch schnell die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Dann kann auch endlich der Grill angeworfen werden.

Während dieser hochheizt, werde ich schnell das Geheimnis hinter dem käsigsten Cheeseburger der Welt lüften. Das heißt nämlich Chili-Cheese Sauce. Und genau diese werde ich jetzt schnell im Topf machen. Diesen heize ich schnell auf und schmelze die Butter darin. Dann dünste ich die Paprikawürfel an. Nur solange, bis sie schön weich sind. Dann gebe rühre ich mit einem Schneebesen das Mehl möglichst klumpenfrei unter und lösche alles mit der Milch ab. Dabei muss man wirklich ständig rühren, da sonst eben die Klumpen entstehen. Nun wird der gewürfelte Bergkäse in die entstandene Sauce gegeben und mit der Gewürzmischung abgeschmeckt. Ist dann alles zu einer schönen, cremigen Sauce eingekocht, gehts auch endlich an den Grill.

Der ist für direkte Hitze vorbereitet und sollte mittlerweile bei etwa 200°C stehen. Darauf werden die Hackfleischpattys beidseitig scharf angegrillt und dann auf eine Kerntemperatur von etwa 58°C gezogen. Außerdem knuspere ich noch schnell die Buns auf und schon kann die Bauerei losgehen! Auf die untere Bunhälfte gebe ich eine Ladung BBQ Sauce, dann etwas Salat, das Patty und dann kommts. Nun stelle ich den Parmesankorb auf den Burger, fülle ihn mit Chili-Cheese-Sauce, verteile darauf Jalapenos und Frühlingszwiebeln und fertig. Nur noch den Deckel drauf und dann kann gegessen werden.

Ein Traum von Burger!!! Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim Nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:54]

---

# Besoffenes Huhn aus dem Dutch Oven

## Zutaten:

- 2 Hähnchenteile mit Brust und Keule samt Haut
- 2 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- Oliven
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Blutorangensaft
- 100 ml Gin
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Blätter Salbei
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Am Anfang dieses Rezepts muss das Hühnchen erst einmal in einer Marinade durchziehen. Dafür gebe ich den Gin, den Blutorangensaft, die gezupften Salbeiblätter und die Nadeln der beiden Rosmarinzweige in den Dutch Oven. Heute verwende ich den FT9 von Petromax. Der Knoblauch wird nur geschält, dann mit einem Messer platt gedrückt und auch in den Dutch Oven geworfen. Außerdem werde ich die Hähnchenteile noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Hautseite nach unten für 3 Stunden im geschlossenen Dutch Oven marinieren lassen. Dabei achte ich darauf, dass die Haut auch wirklich in der Flüssigkeit liegt und von dieser umschlossen wird.

Während dieser drei Stunden werden die Paprikas entkernt, in breite Streifen geschnitten, etwa 3-4 EL Oliven gehackt und die Zwiebeln geachtelt. Nach Ablauf der Marinierzeit entnehme ich die Hähnchenteile kurz aus dem Sud, gebe das geschnittene Gemüse in den Dutch Oven, vermische alles gründlich und platziere die Hähnchenteile wieder darauf. Dieses Mal aber mit der Hautseite nach oben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit die Kohlen zu starten. Für das heutige Rezept benötige ich eine Gartemperatur im Dutch Oven von 180°C. Das bedeutet, ich verwende wieder 24 Briketts. Sobald diese durchgeglüht sind, gebe ich 8 von

ihnen unter den Dutch Oven und die restlichen 16 auf den Deckel. So lasse ich alles für etwa 1 Std. garen.

Sobald unser Hühnchen fertig ist, kann auch endlich angerichtet und gegessen werden. Bei uns gab es einfach nur Weißbrot dazu und ganz ehrlich? Ich finde, mehr braucht es auch nicht dazu.

Ein wunderbares Rezept. Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:52]

---

# Gefüllte Pulled Pork Paprika mit baked Beans

## Zutaten:

- Pulled Pork Reste
- 7 Paprikaschoten
- 3 Dosen Kidney Bohne
- 400 g Bacon
- 8 Tomaten
- 1 Tasse (ca. 220 g ) brauner Zucker
- 250 ml
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen
- 200 g
- BBQ Sauce (hier )
- ca. 100 ml Ahornsirup
- 250 ml Rinderbrühe

- nach eigenem Ermessen

## **Zubereitung:**

Dieses wunderbare Resteessen ist absolut einfach zuzubereiten, aber sensationell lecker. Zuerst bereite ich alles vor. Dazu schneide ich einen Deckel von den Paprikaschoten und entferne das Kerngehäuse säuberlichst. Achtet nur darauf, dass die Schoten ganz bleiben, sonst kann man sie später nicht mehr füllen. Im nächsten Schritt viertle, entkerne und hacke ich die Tomaten. Ihr könntet zwar fertig gehackte Tomaten in der Dose kaufen, in diesen ist mir persönlich aber für dieses Gericht zu viel Flüssigkeit. Nun werde ich nur noch den Knoblauch schälen und fein hacken, den Bacon in kleine Streifen schneiden, den Käse in Würfel schneiden und schon können die Paprikas gefüllt werden.

Beginnen werde ich mit einer Schicht Pulled Pork, dann etwas Käse, als nächstes BBQ Sauce und dann einfach von vorne. Das wiederhole ich solange, bis die Paprika voll ist. Die letzte Schicht sollte aber aus Käse bestehen. Nun ist es an der Zeit, den Anzündkamin zu starten. Da ich heute mit dem FT9 arbeite, verwende ich 24 Briketts. Das ergibt eine Temperatur im Dutch Oven von ungefähr 180°C.

Sobald die Kohle glüht, gebe ich erst einmal alles unter den ft9, da ich zuerst viel Unterhitze zum Anbraten der Baconstreifen benötige. Ist der ft9 dann endlich heiß, kommen auch schon der besagte Bacon sowie der gehackte Knoblauch hinein und alles wird schön kross angebraten. Wenn nun das gewünschte Ergebnis erreicht ist, kommen alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven. Denkt daran die Bohnen abzugießen und evtl. noch unter klarem Wasser zu waschen und die Tabascomenge müsst ihr natürlich auch selbst bestimmen. Nun wird alles gründlich vermengt und die gefüllten Paprikas können im Dutch Oven Platz nehmen.

Jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, den Deckel auf den ft9 zu geben und die Kohle umzusortieren. Für dieses Gericht werde ich die Hälfte der Kohle auf den Deckel geben, die andere bleibt unter dem Topf. So verteilt sich die Hitze optimal im Inneren und alles wird gleichmäßig durch.

Nach etwa 1 Stunde ist dann alles fertig. Nur nochmal schnell mit Salz und Pfeffer abschmecken und schon kann serviert werden. Wie immer ein einfaches Dutch Oven Gericht, aber sensationell lecker. Wenn ihr Pulled Pork übrig haben

solltet, dann versucht es mal. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:51]

# 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 Variant liegen vier Fühler bei. Für letztere Version mit den vier Fühlern habe ich mich entschieden.

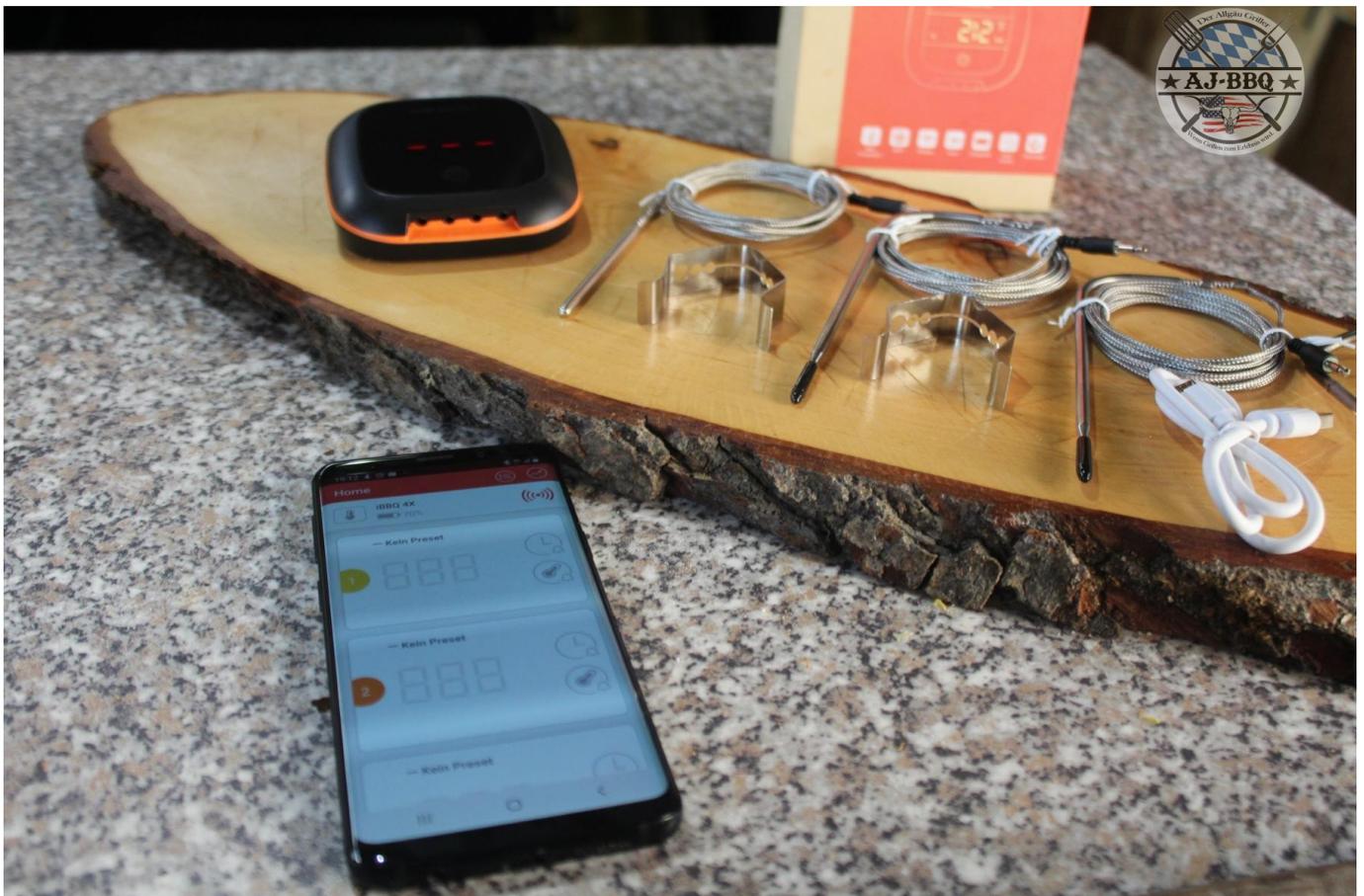
Im Lieferumfang enthalten sind somit:

- 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 das 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

---

# Chickensandwich mit Gin-Mayo

## Zutaten:

- 2 Hähnchenbrüste
- 2 Brötchen
- 10 g Ingwer
- 1 Chili
- etwas Honig
- 1 Eiweiß
- 1 Frühlingszwiebel
- Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 250 ml Öl
- 2 EL Gin
- Salat
- Chips

## Zubereitung:

Für dieses ganz besondere Sandwich brauchen wir eigentlich gar nicht so viel vorzubereiten. Ich beginne damit, die Frühlingszwiebeln, den Ingwer und die Chili fein zu hacken. Außerdem schneide ich die Hähnchenbrüste in dünne Scheiben und hacke diese dann zu feinem Hähnchenhackfleisch. In einer Schüssel vermische ich dann das Hackfleisch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln, 3 EL Semmelbrösel, das Eiweiß, 1 TL Honig und etwas Salz miteinander und knete alles zu einem homogenen Fleischteig. Eventuell muss man hier noch etwas mit Semmelbrösel nachbessern. Nun darf alles im Kühlschrank ziehen bis wir es wieder brauchen.

In der Zwischenzeit bereite ich die Mayonnaise vor. Für diese gebe ich das Eigelb, den Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und das Öl in ein Pürriergefäß und

schlage alles mit dem Pürrierstab zu einer Mayo auf. Dafür setze ich den Pürrierstab in das Gefäß, schalte ihn ein und ziehe in langsam heraus. Ihr werdet sehen, so entsteht ruck zuck eine Mayonnaise. Ist die Mayo dann fertig fülle ich sie in eine Schüssel um und schmecke sie mit dem Gin ab. Hierfür verwende ich einen Gin aus Stuttgart, den Ginstar. Und somit ist auch die Mayonnaise fertig.

Nun forme ich aus der Hackmasse die Pattys. Dafür orientiere ich mich an der Form der Brötchen. Außerdem werde ich jetzt den Grill vorheizen. Ich verwende den Bastard Keramikgrill. Dieses Rezept könnt ihr aber natürlich auch in jedem anderen Grill machen. Sogar auf dem Herd werden diese Sandwiches ein träumchen. Den Grill heize ich auf etwa 230°C vor und richte eine sog. 2 Zonen-Grut ein. Das heißt, ich habe einen direkten und einen indirekten Grillbereich geschaffen. Zuerst grille ich nun im direkten Grillbereich die Pattys von beiden Seiten scharf an und gebe sie dann zum garziehen in den indirekten Bereich. Sollten die Pattys noch immer zu feucht sein und ihr wollt nicht mehr mit Semmelbröseln nacharbeiten, dann gebt einfach eine kleine Gußpfanne in den Grill und macht die Pattys in dieser. Bei einer Kerntemperatur von ca. 74°C ist das Hühnchenpatty dann fertig und wir können unser Sandwich bauen.

Dafür grille ich die Brötchenhälften noch kurz an, damit diese schön kross werden. Nun aber zum Zusammenbau. Zuerst streiche ich das Unterteil des Brötchens dick mit der Ginmayo ein, gebe darauf ein Salatbett, darauf das Fleischpatty, nochmal eine Lage Mayonnaise, einige der Chips für die Würze und den Crunch und dann kommt der Deckel. Fertig ist unser ganz besonderes Chickensandwich. Ein kleiner Traum der sich wirklich lohnt. Das könnt ihr mir glauben.

Viel Spaß mit diesem Rezept und vor allem beim nachgrillen,

euer Andy

---

# Mit Weißwurst gefüllte Frühstücksbreze vom Grill

## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Pack Hefe
- 50 g flüssige Butter
- 300 ml Milch
- 9 Weißwürste
- 200 g Bergkäse
- 200 g Mozzarella
- 2 Frühlingszwiebeln
- Gartenkräuter wie Petersilie oder Schnittlauch
- Röstzwiebeln
- Weißwurstsenf

## Zubereitung:

Hallo und herzlich willkommen zu diesem doch etwas außergewöhnlichen, aber super leckerem Rezept. Heute gibt es mal ein Frühstück vom Grill. Was genau? Eine mit Weißwürsten gefüllte und mit Käse überbackene Breze vom Grill. Wie wird das gemacht wollt ihr wissen? Auf geht's, ich erkläre es euch.

Zuerst mache ich mir aus dem Mehl, der Hefe, Butter und Milch einen Teig. Dieser sollte dann etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

In dieser Zeit werde ich schnell mal den Grill anheizen. Heute brauche ich 180°C und indirekte Hitze. Verwenden werde ich den , allerdings geht dieses Rezept natürlich auch in ziemlich jedem anderen Grill mit Deckel. Also starte ich nun mit dem meine Kohlen. Natürlich würde es auch ein tun. Sobald die Kohlen glühen, gebe ich den Rost in den Grill und lege den darauf. Dieser sollte immer gleich mit aufheizen und nicht kühl in den heißen Grill gelegt werden. Außerdem schneide ich noch schnell die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und hacke die Kräuter fein.

Nachdem der Teig nun 30 Minuten gehen konnte, rolle ich ihn zu einer etwa 1 m langen Teignudel aus und schwinde ihn zu einer Breze. Das Schwierigste ist nun

überstanden. Die Teigbreze muss nun auf ein Backpapier gelegt werden und wird dort mit den Händen platt gedrückt. Nun enthäute ich die Weißwürste und gebe sie auf den platten Teig. Des weiteren werde ich den Bergkäse noch gründlich um die Weißwürste verteilen und alles mit Röstzwiebeln bestreuen.

Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, in dem der Teig über die Füllung gezogen und wieder verschlossen wird. Dabei achte ich darauf, dass keine Löcher im Teig entstehen. Die so neu entstandene Riesen-Weißwurst-Breze wird jetzt noch schnell mit dem Mozzarella bestreut und kommt dann samt Backpapier auf den heißen im Grill. Dort bleibt sie dann für die nächsten 30 - 40 Minuten bei geschlossenem Deckel und wird gebacken.

Serviert wird die Breze dann noch bestreut mit den Frühlingszwiebelringen und den Kräutern, mit leckerem und einem kühlen Frühschoppen. Ich sag euch, dass ist grandios. Macht es ruhig mal nach. Ist total einfach aber einfach lecker.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:50]

---

# Kängurufilet - Down under vom Grill

## Zutaten:

- 4 Kängurufilets
- 1 Tasse gekochter Reis
- 2 Zwiebeln
- 10 große Spitzpaprika
- 500 g Kirschtomaten
- 150 g Parmesan

- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Cheddar
- 1 TL Senf
- 1 Becher Creme fraiche
- 100 ml
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung:**

Hallo Freunde, herzlich willkommen zu diesem etwas exotischeren Gericht vom Grill. Ich grille heute Känguru. Kängurus haben in Australien heutzutage kaum noch natürlich Feinde, wodurch ihre Population unkontrolliert immer mehr wächst. In Australien werden sie daher durch uns Menschen dezimiert. Es gibt mittlerweile regelrechte Abschlußpläne, um die Überbevölkerung durch Kängurus im Griff zu behalten. Kängurufleisch ist eine der fettärmsten Fleischsorten der Welt. Es enthält gerade mal 2 - 5 % Fett. Es wäre doch schade, dass nur als Tierfutter zu verwenden, zumal es wirklich sehr lecker ist.

Aber nun zum heutigen Rezept. Als erstes werde ich eine Tasse Reis in Salzwasser nach Packungsbeilage kochen und diesen beiseite stellen. Während der Reis abkühlen kann, bereite ich die restlichen Zutaten für die Füllung der Paprikaschiffchen vor. Dafür schneide ich die Zwiebeln in kleine Würfel, halbiere und entkerne die Spitzpaprikas, hacke die Mozzarellakugeln klein und reibe den Cheddar. Nun werde ich den Reis mit Salz und Pfeffer, oder einer leckeren BBQ Gewürzmischung würzen und mit den Zwiebeln, dem Mozzarella, Parmesan, Cheddar, dem Senf und der Creme fraiche vermengen. Diese Masse fülle ich jetzt großzügig in die halbierten Spitzpaprikas und stelle alles beiseite, bis der Grill heiß ist.

Bevor ich meinen Grill nun anheize, werde ich die Kirschtomaten nur noch schnell halbieren und dann kommt endlich Feuer ins Spiel. Den Grill bereite ich heute 1/2 - 1/2 vor. Für einen z.B. bedeutet das, die Kohlen kommen alle auf eine Seite des Grills. So entstehen eine direkte und eine indirekte Grillzone. Beim Gasgrill mit z.B. 4 Flammen starte ich nur die beiden linken oder rechten. Nun lasse ich den Grill auf 180°C - 200°C vorheizen.

Während der Aufheizphase stelle ich gleich noch einen kleinen oder eine - bzw. in

den Grill und heize diese mit vor. Darin gare ich gleich die Schmortomaten. Da Tomaten sehr empfindlich sind, was hitze angeht und direkt zerfallen wenn es zu lange dauert, gebe ich heute zuerst den Essig in den Dopf und schmelze darin den Honig. Ist das geschehen, kommen die Tomaten dazu und werden nur kurz geschmort, bis etwa die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Jetzt sind sie fertig und können beiseite gestellt werden. Der Dutch Oven hält dabei die Hitze recht lange, sodass sie nicht abkühlen.

Als nächstes würze ich die Kängurufillets noch mit und . Dann kommen sie schon auf den Grill. Zuerst werde ich sie beidseitig etwa 2-3 Minuten über direkter Hitze scharf angrillen und dann im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von ungefähr 58°C - 60°C ziehen lassen. Das überwache ich natürlich mit einem . Gleichzeitig gebe ich die Paprikas in den Grill. Diese könnt ihr ohne weiteres über der direkten Hitze grillen. Hier geht es nur darum, dass der Käse in der Füllung schmilzt, alles schön heiß wird und die Paprikas weich werden. Wenn dabei auch noch schöne Grillstreifen entstehen, dann ist alles spitze.

Nach einigen Minuten ist dann auch schon alles passiert. Wir können essen. Servieren werde ich das Filet gemeinsam mit den Tomaten, den Paprikaschiffchen und einer kleinen Portion .

Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:48]

---

## **Kotelett und Bohneneintopf aus dem Dutch Oven**

## Zutaten:

- 6 Koteletts
- 2 Zehen Monoknoblauch
- Wasser
- 3-4 Zwiebeln
- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Stangenbohnen
- 200 g Chorizo
- 2 Limetten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zum dekorieren

## Zutaten:

Bei diesem leckeren Dutch Oven Rezept haben wir mal wieder etwas mehr vorzubereiten als sonst, aber es wird sich garantiert lohnen. Im Vorfeld richte ich mir immer gerne zuerst einmal alles, was geschält und geschnitten werden muss her. Also beginne ich auch in diesem Rezept damit. Zuerst werde ich die Stangenbohnen in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Danach werden die Zwiebeln und die Chorizo gewürfelt, der Knoblauch gehackt, die Kartoffeln geschält und in grobe Stücke zerteilt. Die Tomaten werden gerieben, damit später nur der Saft und nicht die Tomatenschale im Essen ist. So spare ich mir das blanchieren.

Nun kommt endlich Feuer ins Spiel. Im Video starte ich nun den Grill. Allerdings werde ich mich im Rezept auf die Zubereitung im beschränken. Deshalb wird jetzt der etwa zu 3/4 mit Briketts vorgeheizt. Wenn diese dann glühen und von einer weißen Schicht Asche bedeckt sind, dann gebe ich alle unter meinen Dutch Oven, in diesem Fall der . Ist dieser heiß, kommt ein Schuß Olivenöl hinein und dann werden die Koteletts noch ungewürzt stark angeröstet und beiseite gelegt.

Im Bratfett werden nun nach und nach die einzelnen Gemüsesorten angebraten. Beginnen werde ich mit den Zwiebeln. Sind diese dann glasig, gebe ich die Chorizo dazu. Diese werde ich nur kurz anbraten. Dann folgen noch die Kartoffeln

und die Bohnen. Jetzt wird alles gründlich miteinander vermischt. Kurz bevor wir jetzt alles mit Wasser aufgießen kommt noch das Tomatenmark und die Tomaten dazu, dann wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Jetzt gieße ich soviel Wasser in den Dutch Oven, bis der Inhalt fast damit bedeckt ist. Nun werden schnell noch die Koteletts mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann lege ich sie einfach noch auf das Gemüse oben drauf.

Ab diesem Zeitpunkt darf unser Eintopf bei geschlossenem Deckel für etwa 45 - 60 Minuten bei 180°C kochen. Die 180°C erreiche ich bei meinem FT9 und bei vergleichbar großen Töpfen mit 24 Kohlen. Da ich heute mehr Unterhitze verwenden möchte, gebe ich 15 Kohlen unter den Dutch Oven und die restlichen 9 auf seinen Deckel.

Nach dem Ablauf der Kochzeit werde ich noch schnell den Abrieb der beiden und den Saft einer halben Limette in den Dopf geben. Außerdem schmecke ich nochmals mit Salz und Pfeffer ab, da die Kartoffeln doch einiges an Würze nehmen. Und dann ist es soweit, unser Kotelett-Bohneneintopf ist fertig und kann genossen werden.

[amd-yrecipe-recipe:47]