Allgäuer Spinatspätzle aus dem Dutch Oven mit Schweinefilet

Zutaten:

- 3 Schweinefilet
- 500 g Mehl
- 300 g frischen Spinat
- 4 Eier
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1/2 geriebene Muskatnuss
- 300 g Gruyere Käse
- 2 Zwiebeln
- 300 ml Sahne
- 300 g Champignons frisch
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Weißwein
- 1,5 EL grüne Pesto
- Butter, Mehl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat
- Kräutersenf
- Bacon-Scheiben

Zubereitung:

- Als erstes blanchiere ich den Spinat für etwa 5 Minuten in kochendem Wasser, tropfe ihn ab und püriere ihn zu einem Spinatbrei. In einer Schüssel wird nun aus diesem Brei, Mehl, den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat mit Hilfe des Handrührgerätes der Spätzleteig hergestellt.
- Jetzt bringe ich einen großen Topf mit Salzwasser zum kochen und reibe mit dem Spätzlehobel diesen Teig in das Wasser. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, sind diese fertig und können abgeschöpft werden. Das wiederhole ich solange, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Wenn man die fertigen Spätzle nicht sofort weiter verarbeitet, sollte man jetzt etwas Butter untermengen, damit sie nicht zusammenkleben.

- Als nächstes schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Pilze in Scheiben und reibe den Gruyere Käse. Somit sind die Vorbereitungen für die Spinatspätzle abgeschlossen und ich kann mich noch schnell um das Schweinefilet kümmern.
- Nachdem dieses pariert wurde, reibe ich es mit Kräutersenf ringsum ein, würze es mit Salz und Pfeffer und wickle es in die Bacon-Scheiben.
- Nun geht es endlich an den Grill. In diesem glühe ich einen Anzündkamin voll mit Briketts vor und richte mir eine direkte Zone ein. Über dieser Zone heize ich mir meine Gusspfanne vor.
- Sobald diese heiß ist, gebe ich etwas Olivenöl in sie und brate meine Schweinefilets rundherum scharf an. Sollte man nur über einen Grill verfügen, heizt man jetzt einen weiteren Anzündkamin mit Briketts vor.
- Mit diesen Briketts heizt man sich seinen Dutch Oven vor. Ich verwende hier die K8 von Petromax.
- Sobald dann die Filets angebraten sind, regelt man den Grill, oder wie ich den Holzbackofen, bei etwa 150°C ein. Bei dieser Temperatur werde ich die Schweinefilets noch etwa 20 Minuten ziehen lassen, dann sind diese wunderbar saftig und fertig.
- Wenn nun der Dutch Oven heiß ist, gebe ich auch in diesen etwas Olivenöl und dünste darin die Zwiebeln an. Sobald diese weich sind gebe ich etwa 3 EL Mehl in den Dutch Oven und mache mir so eine sog. Mehlschitze.
- Jetzt sollte es einigermaßen schnell gehen, sonst wird das Mehl braun. Wenn es sich mit dem Fett im Dutch Oven verbunden hat, lösche ich alles mit dem Gemüsefond, Weißwein und der Sahne ab. Das alles muss jetzt stark gerührt werden, sonst entstehen Klumpen durch das Mehl. Sobald der Dopfinhalt nun aufkocht, reagiert das Mehl mit den Flüssigkeiten und dickt etwas an.
- Nun würze ich alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer und gebe den geriebenen Käse dazu. Sobald dieser geschmolzen ist, kommen noch die Pilze und endlich auch die Spätzle dazu. Das alles wird noch ordentlich vermischt und etwa 10 – 15 Minuten geköchelt, dann ist alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Andy

Bürgermeisterstück im Gewürzmantel

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

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

Vielen Dank,

euer Andy

Roastbeef aus der Räucherbox mit Süßkartoffeln

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

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

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

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

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

Euer Andy

Wildschweingulasch aus dem Dutch Oven

Zutaten Blaukraut:

- 1 kg (etwa 1/2 Kohlkopf) frischer Rotkohl
- 1 Apfel
- 50 g Butter
- 2 EL brauner Zucker
- 4 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Wacholderbeeren
- 6 Körner Piment
- 100 ml Rotwein

- 100 ml trüber Apfelsaft
- 1 TL gekörnte Brühe
- Salz
- 1 Schuss Essig

Zutaten Gulasch:

- 1 kg Wildschweingulasch
- 200 ml Sahne
- 4 gewürfelte Zwiebeln
- 1/2 L Rotwein, fruchtig
- Zitronensaft
- 1 Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- Pfeffer und Salz
- Koriander (Pulver)
- Paprikapulver
- 1/2 L Fleischbrühe
- etwas Öl

Zubereitung:

1. Der halbe Kohl wird nochmal in viertel geschnitten und das äußerste Blatt wird entfernt.
2. Dann schneide ich den Strunk heraus und kann den Kohl so in feine Streifen schneiden. Nun muß nur noch der Apfel ohne Kerngehäuse in kleine Würfelchen gehackt werden und es kann am Topf weitergehen.
3. In diesem bringe ich die Butter zum schmelzen, bis sie schäumt und streue dann den braunen Zucker hinein. Sobald dieser geschmolzen und mit der Butter verbunden ist, karamellisiere ich die Apfelstücke im Topf für ein paar Minuten.
4. Sobald alles etwas Farbe genommen hat, kommt noch der Rotkohl in den Topf. Diesen werde ich nun nur kurz mit andünsten.
5. Jetzt gebe ich noch alle Gewürze und Flüssigkeiten dazu und lasse alles auf kleiner Stufe abgedeckt für die nächsten 2 – 3 Stunden köcheln.
6. Als nächstes gehe ich nach draußen und bereite alles für den Dutch Oven vor. Meinen Anzündkamin habe ich zu etwa 3/4 gefüllt und glühe diesen nun durch.

7. Sobald der Dutch Oven, in meinem Fall heute die K8 von Petromax, vorgeheizt ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste mir die Zwiebelwürfel an.
8. Sind diese glasig, brate ich das Gulasch rundherum schön an, dass auch dieses etwas Farbe und somit Röstaromen bekommen kann.
9. Wenn das geschehen ist, gebe ich die Gewürze und Flüssigkeiten in den Dopf und koche alles auf. Mit den Gewürzen kann man natürlich seinem Geschmack entsprechend umgehen. Ich habe etwas weniger verwendet, um später lieber abzuschmecken. Den Rotwein gebe ich auch noch nicht ganz mit rein, mit dem gieße ich ab und zu nach.
10. So lasse ich alles ohne Deckel des Dutch Oven etwa eine halbe Stunde vor sich hinkochen, damit die Flüssigkeiten etwa auf die Hälfte einreduzieren können.
11. Jetzt gebe ich den restlichen Wein in den Dutch Oven und lasse alles eine weitere Stunde kochen.
12. Nach insgesamt 1,5 Stunden habt ihr ein wunderbares Gulasch.

Viel Spaß beim anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

---

gegrillte Entenbrust in Rosa-Pfeffer-Waldbeeren Sauce

Zutaten:

- 2 Entenbrüste
- 100 g Butter
- 125 ml süßen Weißwein
- 250 g Waldbeeren
- roter und schwarzer Pfeffer (ganz)
- 250 ml Sahne

- 1 Chilischote
- 1 TL Puderzucker
- Salz

Zubereitung:

1. Zu Beginn wird die überstehende Haut und überflüssiges Fettgewebe von den Entenbrüsten entfernt. Dann kann auch schon die Hautseite im Abstand von etwa 1 cm zueinander, diagonal eingeschnitten werden. Dabei achte ich darauf, nur die Haut und das Fettgewebe und nicht das darunterliegende Fleisch einzuschneiden.
2. Nun gebe ich mir je 2 TL schwarzen und rosanen Pfeffer in den Mörser und zerstoße diesen darin grob. Diese Pfeffermischung verteile ich gleichmäßig auf der Hautseite der Entenbrüste und reibe sie intensiv in die Schnittstellen.
3. Als nächstes hacke ich die Chilli klein und kann schon den Grill anfeuern. Ich bereite ihn für direkte starke Hitze vor. Das heißt, ich gebe einen Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts in das rechte Drittel meines Kugelgrills und heize direkt über ihnen eine gusseiserne Pfanne vor.
4. Wenn die Pfanne richtig viel Temperatur angenommen hat, streue ich einen gehäuften Teelöffel Puderzucker in sie und bringe diesen zum schmelzen. In diesen geschmolzenen Zucker gebe ich als nächstes die Butter und vermische beides miteinander.
5. Ist die Butter geschmolzen und mit dem Zucker vermischt gebe ich beide Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in die Pfanne und lasse sie so für etwa 3 Minuten bei geschlossenem Deckel braten. Nach Ablauf der Zeit ziehe ich die Pfanne nur nach links im Grill, so dass sie nicht mehr über direkter Hitze steht und lasse sie weitere 5 Minuten bei geschlossenem Deckel garen.
6. Jetzt nehme ich die Entenbrüste aus der Pfanne und lege sie mit der Hautseite nach oben direkt auf den Grillrost in den indirekten Bereich. Die Pfanne ziehe ich derweil wieder über die Kohlen und lösche alles mit dem Weißwein und der Sahne ab und gebe die Chilli und die Hälfte der Beeren dazu. Nachdem ich alles miteinander vermischt habe, schließe ich für die nächsten 8 – 10 Minuten den Deckel und lasse alles vor sich hingaren.
7. Nach diesen 10 Minuten nehme ich die Pfanne aus dem Grill und dicke

gegebenenfalls die Sauce mit Saucenbinder an. Die Entenbrüste gebe ich noch einmal kurz mit der Hautseite nach unten über direkte Hitze, damit die Haut nochmals richtig knusprig werden kann. Kurze Zeit später, bei einer Kerntemperatur von 62°C sind die Entenbrüste fertig und können zusammen mit der Sauce und einer Beilage nach Wahl serviert werden.

Kassler in Maroni-Glühwein-Sauce aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1,5 kg Kasslerlachs
- 200 g Maronis
- Saft einer halben Orange
- 50 g Rosinen
- 50 g Mandelsplitter
- Olivenöl
- 1 Apfel
- 3 Zwiebeln
- etwa 0,5 L Glühwein
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst werden die Zwiebeln gewürfelt und die schon gekochten und geschälten Maronen zerdrückt. Dann kann es auch schon raus an den Dutch Oven gehen.
2. für meine K8 Kastenform benötige ich heute 24 Briketts, welche ich mir in meinem Anzündkamin vorglühe. Diese gebe ich mir unter meine K8 und lasse diese dadurch aufheizen.
3. Nun gebe ich noch etwas Olivenöl in den Dutch Oven und warte kurz, bis

auch dieses heiß ist. Dann brate ich das Kassler ungewürzt von allen Seiten scharf an.

4. Nach ein paar Minuten gebe ich die Zwiebel und den in der Zwischenzeit auch in Würfel geschnittenen Apfel mit hinein und dünste mir diese an.
5. Wenn nun die Zwiebeln auch etwas weich geworden sind, achte ich darauf, dass das Fleisch auf ihnen liegt und lösche alles mit etwas Glühwein ab. Ich nehme davon aber noch nicht alles, da ich später immer wieder Flüssigkeit nachgießen muss.
6. Jetzt schließe ich den Deckel und verteile die Kohlen neu. 17 der Briketts bleiben unter dem Dutch Oven und 7 kommen auf den Deckel.
7. Nach 30 Minuten kommen dann die restlichen Zutaten dazu. Ich gebe also den Saft der halben Orange, die Maronen, die Rosinen und die Mandelsplitter dazu. Außerdem muss schon etwas Glühwein nachgegossen werden. Nun wird alles noch miteinander vermischt, wieder verschlossen und weitere 60 Minuten gegart. In dieser Zeit muss ich nur ab und zu nach dem Flüssigkeitsstand schauen und ggf. mit Glühwein auffüllen.
8. Außerdem hat man nun die Zeit, sich um die Beilagen zu kümmern.
9. Nach Ablauf der Stunde ist dann unser Kassler fertig. Bei einem Kassler reichen Kerntemperaturen um die 62°C, da es schon gepökelt und geräuchert ist.
10. Jetzt wird nur schnell die Sauce noch püriert und dann kann auch schon serviert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

Duroc Karree mit Rote Beete Pasta

Zutaten Karree:

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

Zutaten Rote-Bete Pasta:

- 3 Orangen
- 500 g Tagliatelle
- 0,5 Liter Rote-Bete-Saft
- Saft von 2 weiteren Orangen
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 2 TL Honig
- 2 EL gehackte Kräuter nach Wahl

Zubereitung:

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

einreduzierten Rote-Bete-Saft zu den Nudeln in den Topf.
7. Als nächstes wird alles mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig und den Kräutern gewürzt und kräftig vermischt. Als letztes gebe ich die Orangenwürfel dazu und fertig ist unsere Beilage.
8. Nach etwa 1,5 Stunden sollte das Fleisch dann eine Kerntemperatur von 62°C erreicht haben und es kann serviert werden.

Einen guten Apettit und viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

Pizzaschnecken aus dem Dutch Oven

Diese Fingerfood Pizzarollen finde ich ja hervorragend für Partys, Fußball- oder allgemein Fernsehabende, aber auch für Kinderfeste eignen sie sich absolut. Mit einem feinen und selbstgemachten Dip wird der Genuss sogar noch größer!

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 TL Salz
- 250 ml Wasser
- etwas Olivenöl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Parmesan
- geriebenen Käse
- Gewürze und Belag nach Wahl (hier Salami, Röstzwiebeln, Pulled Pork Reste)

Zubereitung:

1. Zuerst wird der Pizzateig gemacht. Dafür zerbrösle ich die Hefe und gebe sie in lauwarmes Wasser. Dort löse ich sie unter rühren auf. Jetzt werden das Mehl, das Salz, Öl und das Hefewasser in einer Schüssel verknetet. Hierbei sollte man sich schon ungefähr 10 Minuten Zeit lassen, damit der Teig später schön fluffig wird. Nun wird der Teig abgedeckt und an einem warmen Ort für etwa 3 Stunden gehen gelassen.
2. Für die Sauce vermische ich die Dose gestückelte Tomaten, Parmesan, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz miteinander.
3. Nach drei Stunden geht es dann ans Ausrollen. Den Teig teile ich in zwei Hälften. Diese Hälften rolle ich jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck aus.
4. Das erste Rechteck belege ich mit Tomatensauce, Pulled Pork, Röstzwiebeln und einem guten Klecks BBQ-Sauce.
5. Das zweite Rechteck wir eine normal Salamipizza. Dafür bestreiche ich den Teig ebenfalls mit Tomatensauce und verteile darauf die Salami und ebenfalls Röstzwiebeln.
6. Nun bestreue ich beide Pizzen noch großzügig mit geriebenem Käse.
7. Im nächsten Schritt rolle ich nun die Rechtecke der Länge nach auf und schneide diese dann in etwa 5 cm breite Rollen. Diese Rollen lege ich nun mit einer Schnittfläche nach unten in den mit Backpapier ausgelegten Dutch Oven und bestreue alles nochmals mit Käse.
8. Nun ist die Zeit gekommen, den Anzündkamin zu zünden. Ich glühe 30 Briketts vor, von denen 10 unter den Dutch Oven (so komme ich auf etwa 230°C im 10″ Dutch Oven) kommen und der Rest auf den Deckel. Ich möchte hierbei mehr Oberhitze, damit nichts am Boden anbrennt.
9. Nach 45 Minuten sind dann die Pizzaschnecken fertig und können genossen werden.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Asiastyle Pizza

In dem Video zur Vorstellung meines neuen Holzbackofen zeige ich euch eine Asia Style Pizza. Da ich schon mehrfach nach dem Rezept gefragt worden bin, werde ich es natürlich mit euch teilen.

Zutaten:

- Pizzateig
- 2 EL Sojasauce
- 3 EL Sweet Chili Sauce
- 50 g geriebenen Mozzarella
- 150 g Rindfleisch in Streifen
- 1/2 Paprika in Streifen
- Frühlingszwiebeln
- 1/2 rote Zwiebel
- 1 Chilischote
- 100 g Champignons
- Koriander
- Sesam
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Am Anfang steht natürlich immer der Teig. Ich mach meinen Teig meistens frisch und selbst, ihr könnt selbstverständlich auch einen fertigen nehmen.
2. Nun schneide ich die Pilze in Scheiben, die Chili und die Frühlingszwiebeln in Ringe, die Zwiebel, die Paprika und das Rindfleisch in Streifen und hacke die Kräuter.
3. Die Rindfleischstreifen brate ich nun in einer Pfanne an und würze sie mit Salz und Pfeffer. Für ein kleines i-Tüpfelchen habe ich die Steakstreifen nach dem anbraten noch mit etwas Reisessig beträufelt. Das hat dem ganzen noch einen guten Kick verliehen.
4. Als nächstes rollt ihr den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn aus. Für die Sauce vermischt ihr nun die Soja- und die Sweet Chili Sauce

miteinander und streicht diese auf den Pizzateig.
5. Nun gebt ihr etwa 3/4 des geriebenen Mozzarellas darüber und belegt alles mit den Paprikastreifen, den Pilzscheiben, den Rindfleischstreifen, den Chiliringen, den Zwiebelstreifen, den Frühlingszwiebeln und dem restlichen Käse.
6. Dann gebt ihr das Ganze für etwa 5 – 7 Minuten bei 275°C in den Grill, den Ofen oder was auch immer ihr dafür benutzt.
7. Nach dem Backen kommt noch der frische Koriander und die Sesamsamen darüber und fertig.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

euer Andy

Maroni-Gin Wildschweinkeule aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 ausgebeinte Wildschweinkeule (ca. 2 – 2,5 kg)
- 500 g Maronen (gekocht und geschält)
- 400 ml Wildfond
- 500 ml Rotwein
- 3 EL Preiselbeeren
- Olivenöl
- 8 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 Karotten
- Salz und Pfeffer
- je 4 TL Thymian und Rosmarin

- 2 Lorbeerblätter

Zubereitung:

1. Als erstes erstelle ich mir aus Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und den Lorbeerblättern im Mörser eine Gewürzmischung. Nun reibe ich die Keule ringsherum mit Olivenöl ein und Massiere die Gewürzmischung ins Fleisch. Jetzt lasse ich es über Nacht eingeschweißt im Kühlschrank marinieren.
2. Am nächsten Tag stelle ich meine Füllung her. Dafür drücke ich die Maronen und 4 Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse, hacke 1 Zwiebel so fein es geht und vermische alles in einer Schüssel mit 1-2 EL Preiselbeeren und etwa 2 – 4 CL Gin.
3. Nun nehme ich das Fleisch aus dem Vakuum und schneide es mir etwas zurecht, nur so, dass man es später zusammenklappen kann und die Füllung umschlossen wird.
4. Jetzt gebe ich die Füllung auf die Wildschweinkeule und lasse dabei wie immer beim Füllen am äußeren Rand etwas frei. Wenn ich nun das Fleisch zusammengeklappt habe und keine Füllung mehr austreten kann, binde ich den so entstandenen Braten mit Küchengarn zusammen. Die Stöße verschließe ich noch mit jeweils einer dicken Scheibe Bacon.
5. Als nächstes schneide ich nur noch schnell das restliche Gemüse und kann dann auch endlich raus und ein Feuer machen.
6. Zum anbraten erhitze ich mir die Gusspfanne auf meinem Anzündkamin. Hier könnt ihr natürlich auch ein Kohlebett oder den Seitenbrenner vom Gasgrill nehmen. Jetzt gebe ich etwas Olivenöl in die Pfanne und brate die Wildschweinkeule von allen Seiten scharf an.
7. Wenn dies getan ist, lege ich die Keule schon mal in die Kastenform und dünste in der Pfanne noch das Gemüse an. Dieses gebe ich dann unter die Keule in den Dutch Oven.
8. Als nächstes kommt noch der Wildfond, der Rotwein und 2 EL Preiselbeeren in den Dutch Oven und schon kann der Deckel drauf.
9. Die Keule muss nun bei 180°C bis zu einer Kerntemperatur von etwa 74°C Schmoren. Ich heize mir hierfür den Holzbackofen vor. Ihr könnt das natürlich auch im Kugelgrill, Gasgrill, dem Backofen oder einfach mit Kohlen auf und unter dem Dutch Oven machen. Bei mir dauerte der ganze Schmorvorgang etwa 2,5 Stunden.

10. Hat die Keule ihre Kerntemperatur erreicht, nehme ich sie aus dem Dutch Oven und lasse sie noch etwas ruhen. In dieser Zeit koche ich aus dem Sud im Dutch Oven eine Sauce. Je nachdem wie viel Zeit ihr habt, könnt ihr sie einkochen, passieren, pürieren oder einfach nur mit Saucenbinder abbinden.
11. Schon ist euer Wildschwein fertig. Dazu passen hervorragend Semmelknödel und Blaukraut.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit,

Euer Andy