

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 wird eine normale 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.

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

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Zutaten Pulled Pork:

- 2 kg Schweinenacken
- Senf
- BBQ Rub (Gewürzmischung) nach Wahl hier Pull that Piggy von Ankerkraut
- 3 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- Butter
- etwa 400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe

Zutaten Krautsalat:

- 500 g Rotkohl
- 250 g säuerliche Äpfel

- 3 große Möhren
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 2 EL Dijonsenf
- 3 EL Apfelsaft
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

1. Der Schweinenacken wird zuerst rundherum mit Senf eingestrichen und dann mit der Gewürzmischung ruhig großzügig gewürzt. So darf das Fleisch 3 - 24 Stunden, je nach zur Verfügung stehender Zeit, im Kühlschrank durchziehen.
2. Jetzt geht es schon am Grill weiter. Warum am Grill fragt ihr euch? Nun ich möchte den Schweinenacken zuerst noch räuchern, da im Dutch Oven ja kein Rauch an das Fleisch kommt. Den Grill bereite ich mir für indirekte Hitze vor und regle ihn auf etwa 130°C ein. Bei dieser Temperatur kommt nun der Schweinenacken indirekt in den Grill. Damit geschmackvoller Rauch entsteht lege ich noch gewässerte Räucherchips auf die glühenden Kohlen. So lasse ich das Fleisch nun für 1 Stunde räuchern. Dieser Schritt ist natürlich absolut Geschmacksache und kann auch weggelassen werden, dann rechnet man die Stunde aber auf die Dutch Oven Zeit hinauf.
3. In dieser Stunde schneide ich die Zwiebeln in dicke Ringe, die Butter ich Scheiben und bereite die Brühe vor. Das gebe ich nun alles in den Dutch Oven. Zuerst die Butterscheiben, dann die Zwiebeln und zu guter letzt die Brühe. Auf dieses Zwiebel-Butter-Brühe-Bett gebe ich nun den Schweinenacken und verkable es noch mit einem Kerntemperaturfühler.
4. Nachdem ich erneut Kohlen vorgeheizt habe, schliesse ich den Dutch Oven und bestücke ihn mit eben diesen. Für meinen 12er Dopf benötige ich insgesamt 22 Stück. Davon kommen sieben unter den Dutch Oven und 15 auf den Deckel. Je nach Qualität der Kohlen muss man im Garverlauf eventuell nochmal welche nachlegen.
5. So bleibt nun alles bis zu einer Kerntemperatur von 95°C im Dopf, was etwa vier Stunden dauern wird. Nach zwei Stunden drehe ich das Fleisch

noch um und überprüfe die Kohlen. Wie gesagt, ja nach Qualität muss man hier nochmal welche nachlegen.

6. Nach insgesamt 5 Stunden (1 räuchern und 4 im Dopf) ist das Pulled Pork nun fertig und kann gezupft werden. Dann gebe ich noch etwas von dem Sud und einer leckeren BBQ Sauce zum Fleisch und fertig ist der Gaumenschmaus!
7. Während der Zeit im Dutch Oven kann man natürlich hervorragend noch Beilagen und Salate herstellen. Ich habe zu diesem Rezept einen roten Coleslaw gemacht.
8. Dafür Raspel ich die Karotten, den Kohl und die Äpfel klein, hacke die Zwiebel und vermische die Zutaten fürs Dressing. Dann kommt alles in eine Salatschüssel, wird dort kräftig vermengt und kann dann schön durchziehen, bis auch das Pulled Pork fertig ist.
9. Jetzt muss nur noch der Wrap gebaut werden. Dafür gebe ich etwas Krautsalat, Pulled Pork und ein guter Spritzer BBQ Sauce nach Wahl auf den ausgebreiteten Tortilla Wrap, klappe die Seiten des Wraps ein und rolle ihn auf. Schon sind sie fertig, die Dutch Oven Pulled Pork Tortilla Wraps.

Viel Spaß beim nachmachen und guten Appetit!

Euer Andy

Coq au vin vom Atago

Zutaten:

- 1 großer Hahn oder 7 - 9 Hähnchenkeulen
- 7 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Pack Baconscheiben
- 3 Möhren

- 3 Stangen Staudensellerie
- Öl zum Anbraten
- Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 375 g Champignons
- 2 Paprikaschoten
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Thymian

Zubereitung:

1. Zuerst schäle ich das Gemüse und schneide alles in grobe Stücke. Dann wird, sofern nicht schon beim Metzger geschehen, der Hahn zerteilt. Und dann ist schon Zeit, die Kohlen zu starten. Ich benötige heute etwa 24 Briketts.
2. Für den Anfang gebe ich alle Kohlen unter den Dutch Oven, da erst einmal die Hähnchenteile angebraten werden müssen. Dafür erhitze ich den Dutch und gebe Öl in ihn bis es heiß ist. In diesem Öl werden die Hähnchenteile ringsum goldgelb angebraten. Dann nehme ich sie wieder heraus und stelle sie beiseite um die nächsten anzubraten.
3. Wenn die letzten Teile im Dutch Oven sind, gebe ich noch die Karotten-, Schalotten- und Selleriestücke, sowie die in Streifen geschnittenen Baconscheiben dazu und dünste bzw. röste die schon mal mit. Kurz vor ende des anbratens gebe ich noch das Tomatenmark dazu und lasse es ebenfalls etwas mitrösten.
4. Nun würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer und Thymian. Jetzt lege ich alle Hähnchenteile auf das Gemüsebett und lösche mit einem Liter Rotwein ab.
5. Jetzt verschließe ich den Dutch Oven und gebe 14 der Briketts auf den Deckel. So kann das ganze für eine Stunde vor sich hin schmoren.
6. Nach Ablauf der Stunde erhitze ich mir noch eine Pfanne und brate in dieser die Paprika und die Pilze an. Wenn diese weich sind, ist es getan! Lasst es euch schmecken,

euer Andy

gefüllte Putenbrust mit Knödelroulade aus dem Dutch Oven

Zutaten für die Putenbrust:

- 1 Putenbrust (ca. 1 kg)
- 450 g Bacon (etwa 12 Scheiben)
- 150 g Semmelbrösel
- Hühnerbrühe
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- 2 TL Rosmarin
- 2 TL Oregano
- Der Abrieb einer Zitrone
- je 1/2 TL Salz und Pfeffer

Zutaten für die Knödel-Pilz-Roulade:

- 600 g Kartoffelbrei vom Vortag
- 300 g Mehl
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskat
- 170 g Pfifferlinge
- 170 g Champignons
- 250 g Baconwürfel
- 3 große Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 EL Butter
- 200 ml Sahne

Zubereitung:

1. Zuerst mache ich die Füllung für die Putenbrust. Dafür vermische ich alle Zutaten für die Putenbrust, außer den Bacon und der Pute selbst natürlich, zu einem zähen Brei. Im Anschluss wird die Pute flach mittels Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und ausgebreitet. Nun fülle ich die Brust mit dem hergestellten Brei und achte dabei wie immer darauf, dass die Ränder frei bleiben.
2. Wenn die Füllung aufgetragen ist, rolle ich das Fleisch eng zusammen, umwickle es mit den Baconscheiben (ähnlich einem Baconnetz) und binde alles mit Küchengarn fest. Die Putenbrust ist dann bereit für den Grill.
3. Als nächstes ist die Füllung für die Knödelroulade an der Reihe. Dafür schneide ich die Zwiebeln und die Pilze klein und hacke den Schnittlauch. Dann werden die Baconwürfel in einer Pfanne ausgelassen und die Zwiebeln mit den Pilzen darin weich gedünstet. Die Butter kommt auch noch in die Pfanne. Diese sorgt für ein schönes Aroma. Als letztes gebe ich noch den Schnittlauch dazu und fertig ist die Knödel-Rouladen-Füllung.
4. Für den Teig würze ich nun das Kartoffelpüree vom Vortag mit Salz, Pfeffer und Muskat. Dann gebe ich das Mehl und die Eier dazu und knete alles, bis es einen schön geschmeidigen Teig ergibt. Diese Teig rolle ich auf einem Backpapier etwa Backblechgroß aus und gebe die Pilzmasse darauf. Auch hier achte ich wieder ganz besonders auf einen kleinen Rand, der frei bleibt. Dieser sorgt dafür, dass die Roulade später schön abschließt und nichts ausläuft. Nun rolle ich dein Teig auf, verschließe zuletzt die Enden und gebe alles in meine K8 Kastenform.
5. Weiter geht es dann endlich am Grill. Zuerst wird ein ganzer Anzündkamin Brikkets vorgeglüht. Für den Dutch Oven benötige ich 22 Stück, der Rest kann in den Kugelgrill. Wenn die Kohlen vorgeglüht sind, gebe ich noch die Sahne über die Roulade und dann kommen 8 Stück unter den Dutch Oven und 14 auf den Deckel. So ist die Knödel-Pilz-Roulade nach etwa 50 - 60 Minuten fertig.
6. Mit den restlichen Kohlen wird dann der Kugelgrill auf ca. 230°C eingeregelt. Dort nimmt die Putenbrust für ca. ebenfalls 60 Minuten in der indirekten Zone platz. Diese Putenbrust muss öfter mal gewendet werden, damit sie gleichmäßig durchgegart wird.
7. Nach etwa 60 Minuten ist dann beides zeitgleich fertig und kann

genossen werden.

Italienischer Hackbraten in der K8 Kastenform

Amazon.de Widgets

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- Zwiebeln
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Basilikum
- 100 g Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Büffelmozzarella
- 100 g Parmaschinken
- Karoffeln
- Cherrytomaten

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt werde ich das altbackene Brötchen in lauwarmer Milch einweichen, eine Zwiebel ganz fein Hacken und mit dem Ei und dem BBQ Rub mit dem Hackfleisch vermischen.
2. Als nächstes wird die Füllung hergestellt. Dafür Hacke ich den Knoblauch,

schneide die getrockneten Tomaten in streifen und zerkleinere die Oliven und den Mozzarella. Im Anschluss wird alles in einer Schüssel miteinander vermengt.

3. Nun wird das Hackfleisch auf einem Backpapier rechteckig ausgerollt. Sollte es noch zu sehr kleben, ist es zu feucht und kann durch die Zugabe von Semmelbröseln angedickt werden. Die Masse sollte auf eine ungefähre Größe von 30 x 40 cm gebracht werden.
4. Jetzt verteile ich die Füllung auf dem Hackfleisch, wobei darauf zu achten wäre, die Ränder frei zu lassen, damit der Hackfleischteig später schön abschließt.
5. Ist jetzt alles zu einer Rolle geformt und sind die Enden verschlossen, wird der Braten noch mit Parmaschinken eingewickelt und kann somit in den Dutch Oven. Zur Sicherheit lege ich den Boden des Dutch Ovens auch noch mit Schinken aus.
6. Nun werde ich noch einige Kartoffeln in Ecken, Zwiebeln in Viertel und Cherrytomaten in Hälften schneiden und rings um den Braten verteilen. Zuletzt kommt noch etwas frischer Basilikum über alles verteilt und dann gehts auch schon ab zu den Kohlen.
7. Wie immer werden erst einmal die Briketts vorgeglüht. Ich verwende hier 22 Stück, von denen 8 unter den Dutch Oven und 14 auf seinen Deckel kommen. So kann der Braten nun für etwa 1 Stunde garen.
8. Nach dieser Stunde ist der wunderbare Hackbraten auch schon fertig. Die zugegebenen Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten sind eine sehr leckere Beilage für den Hackbraten.
9. Bleibt mir nur noch, einen guten Appetit zu wünschen!

Ossobuco aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 kg Kalbsbeinscheiben
- Salz und Pfeffer

- Mehl
- Olivenöl
- 4 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 5 Stangen Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 250 ml Rinderbrühe
- 700 ml Weißwein
- 1 Bund Basilikum
- 2 Thymianzweige
- Schale einer Zitrone
- 2 Bund Petersilie

Zubereitung:

1. Anfangs kümmere ich mich erst einmal um die Arbeit, bevor der Spaß am Dutch Oven kommt. Das heißt, zuerst schneide ich das ganze Gemüse klein. Die Zwiebeln werden in Würfel geschnitten, die Karotten in halbe und der Sellerie in ganze Scheiben. Den Knoblauch, das Basilikum und den Schnittlauch werde ich hacken.
2. Wenn dann das ganze Gemüse und die Kräuter fertig bearbeitet sind, kommt das Fleisch an die Reihe. Die Scheiben werden beidseitig nur mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend in Mehl gewendet.
3. Jetzt werden ungefähr 28 Briketts vorgeheizt und unter den Dutch Oven gelegt. Erst einmal alle, damit wir eine richtig hohe Hitze zum Anbraten bekommen. Im Dutch Oven erhitze ich währenddessen etwas Olivenöl und brate dann die Kalbsbeinscheiben von beiden Seiten scharf an. Wenn sie schön angeröstet, also leicht braun sind, nehme ich sie wieder aus dem Dutch Oven und stelle sie beiseite.
4. Im nächsten Schritt werden Zwiebeln, Karotten, Knoblauch und Sellerie stark im Bratensatz der Beinscheiben angedünstet. Wenn auch das erledigt ist, kommt noch das Tomatenmark mit in den Dopf und wird mitgeröstet.
5. Nach kurzer Zeit lösche ich dann alles mit der Rinderbrühe und dem Weißwein ab, gebe Thymian und Basilikum dazu und kann die Beinscheiben wieder hinein legen. Dabei reicht es, wenn diese nur bis zur

hälfte in der Flüssigkeit liegen. Sie müssen nicht komplett untergetaucht sein, können das aber natürlich.

6. Jetzt wird der Dutch Oven geschlossen und auf den Deckel gebe ich nun 11 - 14 von den Briketts. So lassen wir alles 1 - 1,5 Std. garen. Die Garzeit hängt ein wenig davon ab, wie zart eure Beinscheiben werden sollen. Je länger gegart wird, desto zarter wird alles, verkocht aber auch leicht. Am besten schaut man ab ner Stunde mal in den Dopf, so kann man erkennen, wie weit das Fleisch ist.
 7. Kurz vor Schluss der Garzeit muss man natürlich noch die Beilagen machen. Hier empfiehlt sich z.B. leckere Nudeln, Kartoffelbrei oder auch Salzkartoffeln. Da sind Geschmäcker ja verschieden.
 8. Jetzt noch anrichten und fertig. Einen guten Appetit!
-

Brombeer-Reh-Gulasch aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Rehgulasch
- 500 g Schweinegulasch
- 3 große Zwiebeln
- 150 g Baconwürfel
- 5 EL Brombeergelee
- 3 EL groben, süßen Senf
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Cayennepfeffer
- 2 Paprikaschoten
- 1 Handvoll Brombeeren
- 400 ml Wildfond
- 200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt bereite ich das Gemüse vor. Das bedeutet, bei der Paprika wird das Kerngehäuse entfernt, dann wird sie in kleine Würfel geschnitten. Die Zwiebeln werden geschält und ebenfalls in Würfel geschnitten. Sofern das Fleisch schon in mundgerechten Stücken gekauft wurde, gehts schon am Dutch Oven weiter. Wenn das nicht der Fall ist, muss das Fleisch auch noch geschnitten werden.
2. Zunächst werde ich den Dutch Oven vorheizen. Dafür glühe ich einen halben Anzündkamin mit Briketts vor und gebe alle unter den Dopf, damit wir richtig viel Hitze zum anbraten bekommen.
3. Jetzt beginnt der Spaß. Die Baconwürfel werden ausgelassen. In dem ausgetretenen Fett werde ich dann die Zwiebeln und das Fleisch anbraten. Hierfür kann natürlich immer wieder der Deckel geschlossen werden, damit genügend Hitze im Dutch Oven vorhanden ist.
4. Wenn das Fleisch genug angebraten ist, gebe ich den süßen Senf dazu und würze alles mit Salz und Pfeffer.
5. Nun lösche ich alles mit dem Wildfond und dem Wasser ab, gebe das Brombeergelee in den Dopf und schütte dann meine Paprikawürfel dazu. Jetzt nur noch kräftig vermischen und den Deckel schließen, dann kann alles für 2 - 3 Stunden kochen. Dabei gilt natürlich: Je länger der Kochvorgang, desto zarter wird das Fleisch. Aber Vorsicht, es wird irgendwann verkochen und ihr habt nur noch Mus im Dopf.
6. Etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit habe ich noch eine Eisenpfanne auf den Dutch Oven gestellt und dort Olivenöl erhitzt. In diesem Olivenöl werden meine Beilagen gebraten. Es gibt bunte Schupfnudeln. Dieses mal ein Fertigprodukt welches nur noch in Öl angebraten werden muss. Natürlich passen auch Ködel, Spätzle oder Nudeln zu diesem hervorragenden Wildgenuss.
7. Zuguterletzt noch die frischen Brombeeren in den Dutch Oven geben, nur bis sie erwärmt sind, und schon kann angerichtet werden.

Viel Spaß beim nachmachen!

Euer Andy

Lasagne aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Sellerie
- 1 Zwiebel
- 1 Dose stückige Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 250 ml Weißwein
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- Lasagneplatten
- 400 g geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Die Sauce für meine Lasagne lässt sich hervorragend schon am Vortag zubereiten. Je länger sie ziehen kann, desto besser wird sie schmecken. Zuerst werde ich mich um das Gemüse kümmern. Der Knoblauch wird schon mal geschält, ebenso die Zwiebel und der Sellerie. Dann schneide ich Zwiebel, Karotte, Paprika und Sellerie in kleine Würfel.
2. Als nächstes werde ich das Hackfleisch in einem Topf mit heißem Olivenöl krümelig anbraten und dort mit Salz und Pfeffer würzen. Ist das getan, kommt das Tomatenmark mit in den Topf und wird dort mit angeröstet.
3. Zeitgleich Presse ich die Knoblauchzehen in den Topf und gebe das restliche Gemüse dazu. Hier wird das ganze leicht angeschwitzt. Es braucht noch nicht weich zu werden, da es ja noch eine Weile kochen wird.
4. Nach ein paar Minuten wird nun alles mit der Brühe und dem Weißwein abgelöscht. Jetzt lasse ich alles noch einmal einige Minuten einkochen und gebe dann die Dose stückige Tomaten mit in den Topf. Wenn dann

alles soweit einreduziert ist und es eine "soßige" Konsistenz hat, werde ich die Sauce noch mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern abschmecken, aber dann ist die Lasagnesauce fertig.

5. Am Tag, an dem es die Lasagne geben soll wird dann alles in den Dutch Oven geschichtet. Anfangen werde ich mit Lasagneplatten. Diese sind noch ungekocht und hart, lassen sich aber einigermaßen gut in die richtige Form brechen. Dann verteile ich etwas von der Sauce auf ihnen und lege darauf wieder einige der Platten. Wer möchte, kann hier schon in jede Schicht etwas von dem Käse streuen. Die letzte Schicht sollte Sauce sein.
6. Jetzt bereite ich die Bechamelsauce frisch zu. Dafür erhitzt man Öl oder Butter in einem Topf, rührt mit einem Schneebesen das Mehl ein und löscht alles unter ständigem rühren mit Milch ab. Wenn dann eine schöne Sauce entstanden ist, muss man nur noch mit Salz, Pfeffer und vor allem Muskat abschmecken. Diese Bechamelsauce gebe ich jetzt nur noch in den Dutch Oven und bestreue alles dick mit geriebenem Käse.
7. Ich heize nun 21 Briketts in meinem Anzündkamin vor, von denen 8 unter den Dutch Oven kommen und 13 auf den Deckel. So lasse ich meine Lasagne nun für etwa 1 Stunden in Ruhe und habe dann eine super Leckere Lasagne al forno aus dem Dutch Oven.

Argentinisches Rinderfilet und Papaya-Pasta

Zutaten für Rinderfilet:

- 1,8 kg argentinisches Rinderfilet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Bund Thymian
- 1/2 Bund frischer Salbei oder 1 EL getrockneter

- 1 EL Estragon
- optional 2 Knoblauchzehen

Zutaten Papaya-Pasta:

- 500 g Nudeln
- 2 Dosen Tomaten stückig
- Olivenöl
- 2 Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 4 TL Majoran
- 1/2 TL Chili
- Salz und Pfeffer
- 0,75 L - 1 L Gemüsebrühe
- 1 Handvoll frischer Basilikum geschnitten
- 1 große Papaya in Würfel geschnitten
- 1 Becher Frischkäse

Zubereitung:

1. Als erstes wird das Fleisch pariert. Das heißt, die Sehnen und evtl. überschüssiges Fett werden entfernt.
2. Dann vermischt man sämtliche Zutaten für die Marinade miteinander und streicht damit sorgfältig das Fleisch von allen Seiten ein. Nun kann das Filet für mindestens 3 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Nach Ablauf der 3 Std. wird der Grill vorgeheizt. Dafür glühe ich einen ganzen Anzündkamin mit Briketts vor und schütte diese dann auf eine Hälfte des Kugelgrills. Jetzt muss nur noch der Rost heiß werden.
4. Während der Anzündkamin durchglüht, bereite ich die Pasta vor. Dieses Rezept ist ein sogenanntes OnePot Rezept, was nichts anderes heißt, dass alles zusammen in einem Topf gekocht wird. Dafür gebe ich alle Zutaten, außer den Frischkäse und die Papaya in den Dutch Oven.
5. Wenn ich dann soweit bin, brate ich das Filet im Kugelgrill scharf über den Kohlen an. Pro Seite bleibt es etwa 2 Min. über direkter Hitze. In der Zwischenzeit kann ein weiterer Anzündkamin mit etwa 20 Briketts aufgeheizt werden. Diese sind für den Dutch Oven.

6. Nach Ablauf der ca. 4 Minuten lege ich das Rinderfilet in den indirekten Bereich, verkable es mit einem Kerntemperaturfühler und lasse es dort mit geschlossenem Deckel bei etwa 200°C bis zu einer Kerntemperatur von 56°C liegen. Das hat bei mir etwa 30 Min. gedauert.
7. In diesen 30 Min. werden auch die Nudeln noch gekocht. Dafür einfach den Dutch Oven auf die 20 Briketts stellen (man benötigt eigentlich nur Unterhitze) und ebenfalls die 30 Min. warten. Dann einfach noch die Papayawürfel und den Frischkäse mit hinein geben und im Dutch Oven warm halten. Jetzt aber nicht mehr kochen lassen, also den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.
8. Das Rinderfilet vom Grill nehmen, ein paar Minuten ziehen lassen und fertig ist dieses wunderbare Grillmenü.

Dazu passt wie ich finde hervorragend ein süßer Rotwein, welcher perfekt mit dem Filet und vor allem der Papaya harmoniert.


```
<iframe allowtransparency="true" framespacing="0" frameborder="no"
scrolling="no" width="728" height="90" marginheight="0" marginwidth="0"
style="border:0px; display: block;"
src="http://c.webmasterplan.com/s_noscriptad.aspx?pcid=000c5dcc-01e8-036a-4f
e8-c3da17ce473c"><br />
</iframe><br />
```