

Onepan Putenkeule vom Grill

Zutaten:

- 1 Putenkeule
- 6 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 250 ml Hühnerbrühe
- 750 g Kartoffeln
- 2 Stangen Lauch
- 3 Äpfel
- 500 ml Apfelsaft
- 2 TL getrockneter Oregano

Zubereitung:

1. Als erstes werden das Olivenöl, Salz und Pfeffer miteinander vermischt. Damit bestreiche ich dann die Putenkeule von allen Seiten sehr großzügig. Dabei lege ich sie schon in einen hohen Bräter.
2. Dann gehts auch schon am Grill weiter. dieser wird für 200°C indirekte Hitze vorbereitet. Sind diese erreicht, kommt die Putenkeule schon mal in den Grill.
3. Dort lassen wir sie erst mal für 45 Minuten in Ruhe. Nach diesen 45 Minuten gebe ich die Hühnerbrühe in den Bräter. Außerdem bereite ich mir während dieser dreiviertel Stunde das Gemüse vor. Das heißt, die Kartoffeln werden geschält und in Spalten geschnitten, die Äpfel werden geschält, entkernt und in Würfel geschnitten und der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Die Äpfel gebe ich in den Apfelsaft, damit sie nicht Braun werden, bis wir sie brauchen.
4. Nach insgesamt 60 Minuten gebe ich nun das gesamte Gemüse und die Äpfel mit dem Apfelsaft in den Bräter, vermische alles miteinander und lege die Putenkeule oben auf.
5. So grille ich alles eine weitere Stunde, bis die Keule durch und die Kartoffeln weich sind.
6. Nach also insgesamt 2 Stunden oder einer Kerntemperatur von ungefähr 75°C ist dann alles fertig und es kann gegessen werden.

Guten Appetit,

Euer Andy

Filet Wellington vom Grill

Zutaten:

- 1,5 kg Rinderfilet
- 2 Packungen fertiger Blätterteig
- 3 Zwiebeln
- Südtiroler Speck in Scheiben
- 500 g Champignons
- 3 EL Butter
- 4 cl Madeira
- 3 EL Sahne
- Salz und Pfeffer
- Petersilie
- 2 Eigelb

Zubereitung:

1. Zuerst wird das Filet pariert, das heißt die Sehne wird entfernt und der dicke Filetkopf ebenfalls. Den mache ich mir immer getrennt, da dieser länger bräuchte, bis er gar ist und das restliche Filet dadurch zu trocken werden würde. Die Filetspitze schneide ich einige Zentimeter weiter innen zur Hälfte ein und klappe diese um, so wird daraus ein sehr gleichmäßig dickes Filet.
2. Dann werde ich die Zwiebeln, Pilze und die Petersilie kleinschneiden, bzw. hacken und kann schon am Grill weiter machen.
3. Am Grillplatz angekommen glühe ich erst einmal einen kompletten Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn das erledigt ist, gebe ich diese in meine Kohlekörbe im Kugelgrill. Das mache ich, weil ich heute sowohl mit

direkter als auch mit indirekter Hitze arbeiten möchte und diese Körbe ganz leicht samt Kohlen hin und her zu schieben sind. Zuerst brauche ich allerdings direkte hohe Hitze, also sind die Körbe in der Mitte des Grills zusammengeschoben.

4. Über dieser direkten Zone erhitze ich nun meine Gußeisenpfanne und in ihr dann die Butter. Hier werde ich jetzt die Zwiebeln und die Pilze weich dünsten. Nach ein paar Minuten wird dann alles mit dem Madeira und der Sahne abgelöscht. Die Flüssigkeit wird nun komplett eingekocht, bis sie verschwunden ist. Dadurch haben wir den Geschmack der Flüssigkeit in der Füllung und sie ist nicht zu Flüssig für den Teig. Jetzt wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und fertig ist die Füllung.
5. Im nächsten Arbeitsschritt wird die Pfanne vom Grill genommen. Dann werde ich das Rinderfilet über der direkten hohen Hitze scharf von allen Seiten etwa 2 Minuten anbraten. Das Filet ist noch ungewürzt.
6. Jetzt ziehe ich die Kohlekörbe auseinander und schaffe mir so einen indirekten Grillbereich. So wird der Kugelgrill auf etwa 220°C eingeregelt.
7. In der Zwischenzeit breite ich Frischhaltefolie auf einem Brett aus und lege gleichmäßig meine Speckscheiben darauf. Auf diesen Speckscheiben verteile ich nun die Pilzmasse. Jetzt gebe ich das Filet darauf und rolle alles mit Hilfe der Frischhaltefolie eng auf, dass eine Art Bonbon entsteht.
8. Dann rolle ich die beiden Blätterteige ab und verbinde sie auf der langen Seite miteinander. Den Stoß streiche ich mit Eigelb ein, welches hier wie eine Art natürlicher Kleber fungiert. Nun kommt unser "Filetbonbon im Speckmantel" auf den Teig und wird erneut eingerollt. Alle Stöße und Enden werden hier mit Eigelb eingestrichen, damit alles schön zusammenhält. Jetzt kann man, wenn man möchte, die Oberfläche des Teiges noch schön mit dem Messer verzieren.
9. Um es mir zu erleichtern, habe ich alles mit dem Backpapier auf ein Blech gegeben. Wenn dann der Grill bei 220°C eingeregelt ist, kommt das Filet Wellington für 35 Minuten bei geschlossenem Deckel in den indirekten Bereich des Kugelgrills.
10. Nach den 35 Minuten hatte das Filet bei mir genau 58°C Kerntemperatur. Genauso liebe ich es! Dazu gab es bei uns Röstkartoffeln und selbstgemachtes Kaki-Pflaumen Chutney. Ein absoluter Traum.

Oktoberburger - Der Burger für das Oktoberfest

Zutaten:

- 500 g Leberkäsebrät frisch und nicht vorgegart
- 1 Paar Weißwürste
- Salzstangen oder Salzbrezeln
- 4 Laugensemmel
- Radieschen
- Rucola
- rote Pfefferflakes und Koriandersaat
- 1 Packung Obazda
- Weißwurstsenf
- geriebenen Käse

Zubereitung:

1. Im ersten Schritt müsst ihr die Salzstangen in einer Schüssel fein zerbröseln, den gemörsterten roten Pfeffer und Koriander dazu geben und alles mit dem Leberkäsebrät mischen. Dann entfernt ihr die Haut der Weißwürste, legt die mittig in das Leberkäsebrät und formt daraus einen schönen Laib. Kleiner Tipp: Mit feuchten Händen geht das ganz besonders gut und nix bleibt kleben. Diesen legt ihr nun in eine Grillschale, Bräter, Eisenpfanne oder ähnliches und stellt ihn dann beiseite.
2. Dann werden nur noch kurz die Radieschen in dünne Scheiben geschnitten und schon könnt ihr nach draußen gehen und euren Grill anfeuern.
3. Der Grill wird nun auf 180°C vorgeheizt. Mit den glühenden Kohlen schafft ihr euch einen indirekten Grillbereich. Das bedeutet, ihr legt die eine Hälfte der Kohlen links in den Grill und die andere nach rechts. So entsteht in der Mitte eine Zone ohne Kohlen, die sog. indirekte Zone.

4. In genau diese indirekte Zone kommt nun der Leberkäse laib. Wenn ihr später etwas Raucharoma am Leberkäse haben wollt, gebt ihr nun noch einige gewässerte Räucherchips in die Kohlen. So bleibt der Leberkäse dann für die nächsten 50 Minuten oder bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C im Grill.
 5. Ungefähr 10 Minuten vor Schluss gebt ihr dann noch den geriebenen Käse über den Laib und wartet, bis dieser geschmolzen ist.
 6. Nun heißt es nur noch zusammenbauen. Auf die untere Hälfte der Laugensemmel kommt eine dicke Schicht Weißwurstsenf. Auf diese gebt ihr den Rucola und die Radieschen. Dann kommt endlich eine dicke Scheibe Leberkäse. Zum Schluss bestreicht ihr den Laugensemmeldeckel mit einer ordentlichen Portion Obazda und fertig ist der Oktoberger.
 7. Viel Spaß beim nachmachen und 1 - 2 - gsuffa!
-

Chili-Cheese-Dog

Ich hatte mal wieder richtig Lust auf Hot Dogs. Aber natürlich machte ich keine normalen, sondern Chili-Cheese-Dogs. Wie das geht und was ihr dafür benötigt, seht ihr hier:

Zutaten:

- 8 Hot-Dog Brötchen
- 8 Bock- oder Hot-Dog-Wurstchen
- 1 gehackte Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 250 ml Ketchup
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Worcestersauce
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/2 TL Pfeffer

- 1/2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/8 TL Muskat
- Salz
- 150 g Käse

Zubereitung:

1. Heute fangen wir mal direkt mit dem Grill an. Den heizen wir nämlich auf 230°C vor. Ihr könnt auch gleich eure Guß- oder Eisenpfanne mit aufheizen.
2. In dieser Pfanne wird jetzt der Bacon ausgelassen. Also schön kross angebraten.
3. Wenn der Bacon fertig ist, nehmt ihr ihn aus der Pfanne und bratet in der gleichen Pfanne, im Baconfett euer Hackfleisch an.
4. Beginnt das Hackfleisch nun krümelig zu werden, gebt ihr die Zwiebeln und den Knoblauch mit dazu, damit beides weich werden kann und mischt anschließend alles mit den Gewürzen.
5. Sobald das Hackfleisch angefangen hat braun zu werden, könnt ihr die flüssigen Zutaten dazu geben. Die wären das Ketchup, der Senf und die Worcestersauce.
6. Nun lasst ihr die Sauce noch etwas auf dem Grill, bis sie schön angedickt, also einreduziert ist.
7. Nach einigen Minuten müssen dann noch die Würste mit in den Grill, damit die auch noch schön angegrillt werden und zu guter letzt kommt noch das Hot-Dog-Brötchen mit hinein. Dieses aber nur kurz, es soll nur leicht angetoastet werden.
8. Jetzt werden die Chili-Cheese-Dogs noch zusammengebaut. Erst das Würstchen in das Brot, dann kommen Bacon, Chilisaucе und Käse rein. Das Ganze wird jetzt nur noch kurz im Grill überbacken, kann dann mit Jalapenos belegt werden und schon ist alles fertig.

Guten Appetit mit dieser feurigen Variante der Hot-Dogs.