Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie
- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken

- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 – 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide 3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs':

Als nächstes kommt der saure Käs' an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sonder man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des "Schälverhaltens" einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.
Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs' ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs' gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frischen Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpressen, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-/Kohleverteilung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 – 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten Bereich. Beim Bastard Keramkgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 – 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit

einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

[amd-yrecipe-recipe:61]

Puten-Lardo-Spieße mit Waldpilz-Balsamico-Wrap

Zutaten:

- 1 große Putenbrust
- 500 g
- 1 Zitrone
- 10 Stiele Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg gemischte Waldpilze (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons)
- 5 EL brauner Zucker
- 6 EL Balsamicoessig
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Wraps

Zubereitung:

Zuerst müssen wir die Putenspieße marinieren. Dafür schneide ich die Brust in grobe Würfel und gebe diese in eine Schüssel. In dieser Schüssel würze ich dann alles mit Salz und Pfeffer, gebe den frisch gehackten Thymian dazu und vermische es mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone, sowie einem gehörigem Schuss Olivenöl. So darf dann alles für mindestens 1 Stunde, besser noch für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Im nächsten Schritt werden die Kräuterseitlinge in grobe Würfel, die Champignons in halbe Scheiben geschnitten und die Pfifferlinge in 4 Teile gerissen. Dann kann auch endlich der Grill gestartet werden. Ich verwende wieder einmal den , ihr könnt aber jeden anderen Grill nehmen, den ihr habt. Heute benötigen wir noch nicht einmal unbedingt einen Deckel. Den Grill bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Das heißt die Kohle kommt großflächig in den Grill und er wird auf 200-220°C vorgeheizt. Außerdem stelle ich gleich die von Petromax auf den Grillrost. Die soll gleich mit heiß werden.

Während der Aufheizphase hacke ich noch schnell die Zwiebeln und die Peperonis ganz fein. Diese benötigen wir später bei den Pilzen. Sobald die Pfanne im Grill so richtig heiß ist, gebe ich die Pilze ohne Öl oder ähnlichem hinein. So brate ich sie schön weich. Sobald eventuell austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, gebe ich die Zwiebel-Chili-Mischung dazu und dünste diese mit. Übrigens, je höher eure Temperatur in der Pfanne ist, desto weniger Wasser tritt aus den Pilzen aus. Also macht die Pfanne ruhig richtig heiß. Dann gebe ich den Zucker dazu und karamellisiere die Pilze. Hierbei muss man genau aufpassen. Verbrennt der Zucker, wird alles sofort bitter. Also rechtzeitig mit dem Balsamico ablöschen. Sobald auch dieser einreduziert ist, ist die Pilzfüllung für die Wraps fertig und kann vom Grill genommen werden.

Sobald die Pilzfüllung abgekühlt ist, können wir die Wraps damit füllen. Dafür gebe ich einige Esslöffel der Pilze mittig in die Wraps, zupfe einige Basilikumblättchen darüber, dann beträufle ich alles mit ein wenig Alabama White Sauce und reibe ganz frisch etwas Parmesan darüber. So können die Wraps dann aufgerollt und verschlossen werden. Als nächstes müssen noch die Spieße gemacht werden. Dafür schneide ich den Lardo in etwa 4 mm dicke Scheiben und schneide diese etwa auf die größe der Putenwürfel. Nun spieße ich abwechselnd Lardo und Putenwürfel auf einen Schachlikspieß und das solange, bis der Spieß

voll genug ist.

Jetzt werden die Spieße einfach über direkter Hitze gegrillt, bis sie durch sind. Gleichzeitig gebe ich die Wraps wieder auf den Grill. Diese sind fertig, sobald sie schöne Grillstreifen haben und innen schön heiß sind.

Ich sags euch, einfach ein sommerlicher Salat dazu und die Welt ist in Ordnung. Dieses Rezept ist auch super geeignet um es vorzubereiten und mitzunehmen. Probiert es einfach aus. Viel Spaß dabei,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:59]