

Kasslerburger von der Moesta BBQ Disk

Zutaten:

- 1 kg Kasselerlachs
- 5 Laugensemmel
- Sauerkrautrelish
- Mittelscharfer Senf
- Salatblätter
- Salz und Pfeffer
- Radieschen
- 400 g Rosenkohl
- Baconscheiben
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL
- 1 Lauch
- Röstmasse
- 2 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Mein heutiges Rezept geht eigentlich ruck zuck. Als erstes werde ich mir schon 2 - 3 Stunden vor dem Grillen den Rosenkohl blanchieren. Dafür gebe ich ihn für etwa 5 Minuten in kochendes Wasser und schrecke ihn danach kalt ab. Ist er dann wieder abgekühlt werde ich ihn auch direkt marinieren. Dafür vermische ich das Olivenöl, die , etwas Salz und Pfeffer miteinander und vermische den Rosenkohl mit dieser Marinade. So sollte er jetzt mindestens 2 Stunden ziehen.

Zu Beginn des Grillabends schneide ich dann noch kurz den Lauch in halbe Ringe, die Radieschen in dünne Scheiben und vom Kasselerlachs schneide ich auch ein paar Scheiben ab. Dabei schneidet ihr einfach so dick, wie ihr ihn später auf dem Burger haben wollt. Da Kassler auf jeden Fall schon einmal durcherhitzt, gewürzt und geräuchert ist, geht es dabei heute eh nur ums erwärmen und um Röststoffe.

Jetzt starte ich die . Habt ihr keine, dann heizt euch eine große , eine oder vor. Da

ist man auf jeden Fall flexibel. Nur auf dem Rost geht der heutige Burger nicht, da dort ja keine Röstis gegrillt werden können. Rösti ist auch gleich das Stichwort. Den schon fertig gekauften Röstiteig vermische ich solange die Platte jetzt hochheizt schnell mit dem geschnittenen Lauch und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Außerdem bereite ich die Rosenkohlspeie vor. Dafür gebe ich noch 2 EL Semmelbrösel in die Schüssel, vermische das ordentlich und speie nun abwechselnd Rosenkohl und pro Speie eine Scheibe Bacon auf einen . Dabei lege ich den Bacon immer ähnlich wie Wellen um den Rosenkohl.

Und jetzt kann ich endlich an die . Diese ist jetzt heiß und wurde von mir eingeölt. Somit kann ich endlich grillen. Ich gebe die Kasslerscheiben, die Rosenkohlspeie und etwas von der Röstimasse darauf und grille alles rundherum kross an. Das dauert nur einige Minuten.

Und schon kann ich die Burger bauen. Dafür röste ich die in Hälften geschnittenen Semmeln für einige Sekunden auf der Platte an. Auf der untere Hälfte verteile ich dann zuerst das Sauerkrautrelisch, dann einige Salatblätter, einen Rösti, das Kassler, darauf den Senf, einige Radieschen und schlussendlich den Deckel der Semmel. Fertig!

Oh ist das lecker. Das Kassler hat durch die Röstaromen einen wunderbaren Geschmack entwickelt und harmoniert so unglaublich gut mit den restlichen Zutaten. Dieser Burger verkörpert Hausmannskost wie kein anderer.

Viel Spaß beim nachmachen. Lasst es euch schmecken.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:45]

Das Knödelkassler

Zutaten:

- 1,6 kg Kasseler
- 150 g Baconscheiben
- 6 Semmeln
- 250 ml Milch
- Petersilie
- 1 Gemüsezwiebel
- 5 Eier
- 125 g Baconwürfel
- Gewürzmischung
- 6 Paprikaschoten
- 3 rote Zwiebeln
- 1 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für mein heutiges Rezept muss ich erst einmal einen Semmelknödelteig herstellen. Dafür schneide ich alle Semmeln in etwa 2 cm große Würfel. Während dieses Vorgangs heize ich neben zu schon mal den Grill auf 160°C vor und schaffe mir einen indirekten Bereich. In meinem Fall verwende ich den, welcher nur indirekt grillen kann. Sind die Semmelwürfel dann alle geschnitten gebe ich sie in eine Schüssel und übergieße sie mit der vorher erwärmten Milch. So lasse ich die Semmelknödelmasse erst einmal für etwa 15 Minuten stehen. In dieser Zeit saugen sich die Semmeln voller Milch und die Milch kühlt wieder etwas ab. Dann gebe ich die Eier, die gewürfelte Gemüsezwiebeln, die Baconwürfel und einen halben Bund Petersilie (gehackt) dazu, schmecke alles mit meiner ab und vermische dann alles gründlich. Sollte eure Masse jetzt etwas zu feucht sein, dann gebt einfach etwas Paniermehl dazu und schon wird es fester.

Nun gebe ich etwas von der Knödelmasse auf ein Backpapier und schaffe mir ein etwa 1,5 - 2 cm hohes "Bett" auf welches ich dann den Kasselerlachs lege. Das

Kasseler lasse ich so wie es ist. Es ist schließlich schon gewürzt, gepökelt und geräuchert. Mit der restlichen Knödelmasse packe ich jetzt das Kasseler ringsherum ein und belege dann alles mit den Baconstreifen.

Wenn der Grill dann stabil bei 160°C steht gebe ich das Kasseler samt dem Backpapier in den indirekten Bereich und grille es für etwa 2 Stunden. In dieser Zeit verlieren das Kasseler und der Bacon natürlich Fett welches von dem Knödel aufgesaugt wird. Dadurch entsteht ein phantastisches Aroma.

Während der Grill läuft und das Kasseler gart bereite ich noch schnell die Beilage vor. Die ist heute verhältnismäßig gering, da wir ja die Hauptbeilage schon im Grill haben. Es gibt also nur ein wenig Gemüse. Dafür schneide ich sowohl die roten Zwiebeln als auch die Paprikaschoten alle in grobe Stücke und marinieren sie in einer Schüssel mit dem Honig, dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Kurz vor dem Ende der Garzeit des Fleisches heize ich mir noch schnell einen für das Gemüse hoch. Solltet ihr einen Seitenkocher am Grill oder im Grill genügend Platz für eine über direkter Hitze haben, dann macht das einfach so. Leider habe ich das heute nicht und so stelle ich die Pfanne einfach auf den und brate das Gemüse halt so. Das Gemüse ist auch das Stichwort, ist die Pfanne heiß, kommt das marinierte Gemüse einfach hinein und wird angebraten. Das ist schon alles und wir können direkt essen.

Ich sag euch, dass ist was leckeres! Versucht es mal, es wird sich lohnen. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:38]

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