saftiges Bifteki und feiner Bulgursalat – Grillen wie im Urlaub

Zutaten:

1,5 kg Rinderhackfleisch
4 Eier
3 rote Zwiebeln fein gehackt
2 Bund glatte Petersilie gehackt
3 Semmeln
1/2 Bund Minze fein gehackt
4 Tomaten gewürfelt
3 Paprika in feinen Würfeln
1 Salatgurke
1 Chili fein gehackt
500 g Bulgur
Kreuzkümel
Oregano
Piment
2 Feta
3 Zitronen
Olivenöl

Zubereitung:

Zuerst stelle ich die Hachfleischmasse her. Hierfür weiche ich die altbackenen Semmeln in Wasser ein, drücke sie aus und rupfe die durchweichten Semmeln ganz klein in eine Schüssel. Dann kommt das Hackfleisch und die 4 Eier hinzu und dann wird schon mal alles gleichmäßig vermengt. Nun kommen die Hälfte der Petersilie, Piment, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, Oregano und die Zwiebeln noch in die Hackmasse und schon ist diese fertig. Sollte sie zu feucht geraten, dass kann z.B. wegen zu feuchter Semmeln oder zu großer Eier passieren, kann sie mit Semmelbrösel noch verfestigt werden, bis sie eine perfekte, homogene Konsistenz hat.

Für den Salat weiche ich den Bulgur für 20 – 30 Minuten in warmen Wasser ein. So wird er schön weich und genießbar. Bei der Salatgurke wird nun das Kerngehäuse entfernt, sie wird geviertelt und in Würfel geschnitten. Außerdem gebe ich nun die Gurke, die Paprikawürfel, die Chili, die Minze und die Tomaten schon mal in eine Salatschüssel. Dort kann alles auf den Bulgur und unser feines Dressing warten.

Zuvor werde ich aber aus der Hackfleischmasse noch schnell die Bifteki formen. Dafür nehme ich eine Hand voll Hackfleisch, forme es zu einem dünnen Fladen, fülle es mit Fetabröseln und schließe dann den Fladen zu einer Rolle. Jetzt schau ich, dass der Feta ordentlich vom Hackfleisch umschlossen wird und unsere Biftekis sind bereit für den Grill.

Und Grill ist jetzt auch das Stichwort, der wird jetzt auf 180°C vorgeheizt und so eingerichtet, dass man einen direkten und indirekten Grillbereich zur Verfügung hat. Ist das passiert und die 180°C stehen an, werden die Biftekis rundherum über der direkten Hitze angegrillt. Dabei sollen sie schöne Grillstreifen und Röstaromen bekommen. Dann gehen die Biftekis in den indirekten Bereich und werden dort schonend fertig gegrillt.

Während dieser Phase kommt der Bulgur noch schnell zum Gemüse in die Salatschüssel. Abgießen werdet ihr da nichts müssen, der Bulgur sollte die gesamte Flüssigkeit aufgesogen haben. Nun noch schnell aus den gepressten Zitronen, Olivenöl, Salz und Pfeffer und nach eigenem Geschmack abschmecken.

Sind die Biftekis dann fertig gegrillt kann auch schon angerichtet werden.

Ich wünsche euch viel Spaß beim nachgrillen und einen guten Appetit.

[amd-yrecipe-recipe:76]

Vitello Tonato Burger

Zutaten:

6 Burgerbrötchen
6 Burgerpattys (entweder aus Rind- oder wer es originaler möchte aus Kalbfleisch)
grüner Salat
200 g Mayonnaise
150 g Thunfisch in eigenem Saft
15 g Sardellen
3 EL Karpern
Salz und Pfeffer
Olivenöl
3 Süßkartoffeln
1 Paprika
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone
Koriandergrün
200 g Feta
1 Tzatziki
Oliven, schwarz und entkernt

Und los gehts:

Ich liebe die italienische Küche und da liegt es doch nahe, dass man absolute Klassiker anders interpretiert und so richtig BBQ like mal auf den Grill bringt. Heute versuchen wir das mal mit Vitello Tonnato. Vitello tonnato ist ein aus dem Piemont stammender Antipasto. Bei dieser Vorspeise der italienischen Küche handelt es sich um in einer Gemüsebrühe und in Weißwein gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird. Und so bringen wir das auf einen Burger:

Zuerst heize ich den Grill auf 230°C vor und richte ihn zur Hälfte direkt und die andere Hälfte indirekt ein. Das heißt, dass unter der Hälfte des Grillrostes die Kohlen liegen und unter der anderen Hälfte natürlich nicht. So haben wir eine sehr heiße und eine nicht ganz so heiße Zone im Grill. Auf die indirekte Seite gebe ich nun zuerst die Süßkartoffeln. Einfach so wie sie sind samt Schale auf den Rost legen und ungefähr 45 Minuten grillen, bis sie schön weich sind.

Nun geht es ganz schnell ans Brett. Die Zwiebeln, der Knoblauch und die Paprika

werden ganz fein und die Oliven etwas gröber gehackt. Jetzt wird das alles in einer Schüssel vermengt und mit gemahlenem Koriander, Pfeffer, Cayennepfeffer und Salz gewürzt. Noch schnell etwa 3EL Olivenöl und den Saft einer Zitrone dazugeben und schon ist das Topping für die Süßkartoffeln fertig. Diese werden wenn sie serviert werden einfach in der Mitte eingeschnitten und mit diesem feinen Gemüsemix gefüllt.

Weiter geht es mit der Thunfischsauce. Dafür vermenge ich die Mayo mit feingehackten Sardellen, feingehackten Kapern und sehr klein gerupftem Thunfisch. Die Masse wird mit Pfeffer und etwas Kapernsud aus dem Glas abgeschmeckt und schon ist auch die Sauce fertig.

Bleibt nur noch der Feta, den würfel ich noch schnell und wir können es uns gemütlich machen. Jetzt ist nämlich warten angesagt. Wir warten auf die Süßkartoffeln. Kurz bevor diese fertig sind toaste ich die Burgerbrötchen kurz in der direkten Zone des Grills an und grille die Burgerpattys. Ich liebe Röstaromen am Fleisch, daher grille ich die Pattys auch in der direkten Zone des Grills. Dafür lege ich sie auf den heißen Rost, drehe sie nach 90 Sekunden um etwa 90° für weitere 90 Sekunden, dann werden sie umgedreht und wiederum für 2x 90 Sekunden gegrillt. Danach sollten sie je nach Dicke fertig und in der Mitte noch schön saftig sein. Sind eure Pattys etwas dicker, dann lasst sie einfach etwas länger auf dem Grill. Wenn ihr euch nicht sicher seid, dann messt einfach mit einem Thermometer die Kerntemperatur. Die sollte bei etwa 56°C liegen. Aber Vorsicht, dass solltet ihr wirklich nur mit ganz frischem Hackfleisch machen. Ist es schon etwas älter, dann grillt das Fleisch besser ganz durch. Jetzt nur noch mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen und wir müssen nur noch anrichten.

Jetzt wird angerichtet. Zuerst schneide ich die Süßkartoffel in der Mitte auf, fülle sie mit Fetawürfeln und Zaziki und bestreue alles mit gehacktem Koriander. Den Salat richte ich neben der Süßkartoffel an. Auf die Unterseite des Burgers lege ich nun grüne Salatblätter, darauf und auf den Deckel der Buns gebe ich eine ordentliche Portion der Thunfischsauce und dann kommt das Patty noch darauf. Jetzt noch zusammenklappen und fertig ist unser Mega-Burger.

Euch viel Spaß beim nachmachen und lasst ihn euch schmecken.

[amd-yrecipe-recipe:72]

Hähnchenspieße mit Zucchinipralinen

Zutaten:

- 1 kg Hähnchenbrust
- 4 EL
- 1 TL fein abgeriebene Schale einer Zitrone
- 2 EL frischer Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach geschmack
- 200 g schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Zucchini
- 2 Mandel-Honig-Frischkäseringe
- 14 Baconstreifen

Zubereitung:

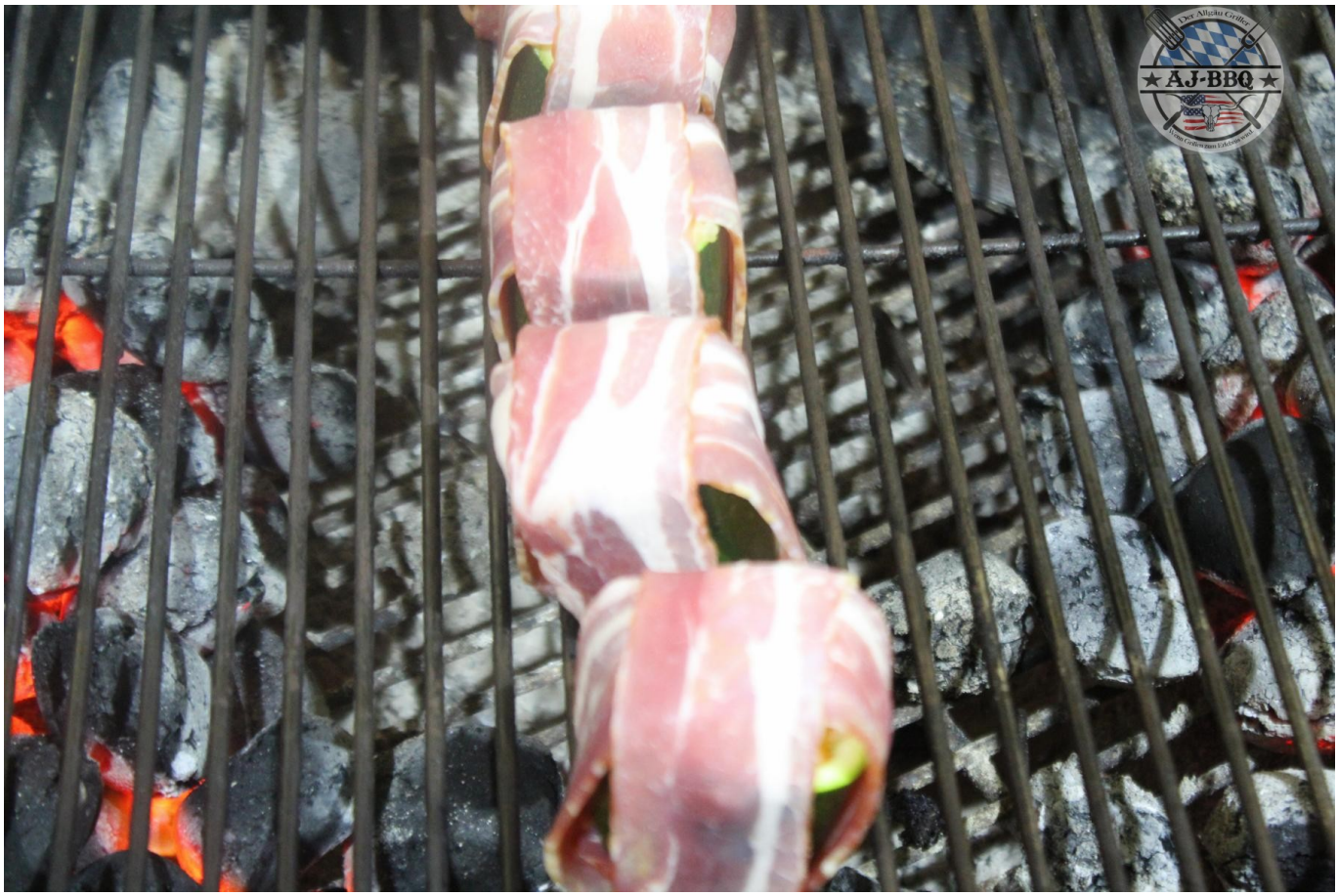
- Das Olivenöl, den Zitronenabrieb, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.
- Die Hähnchenbrüste in große Würfel schneiden und ebenfalls in die Schüssel geben. Dort dürfen die Hähnchenwürfel für mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur durchziehen.

- Nun die Zucchinienden wegschneiden und die Zucchinis in je 4 Teile teilen. Dann das Innere auskratzen, so dass eine Art Zucchinitasse entsteht.

- Diese Tasse wird jetzt mit dem Frischkäse gefüllt.

- Nun die Zucchinipralinen nur noch mit Bacon einwickeln und schon können wir den starten.

- Der Grill wird dieses Mal für indirekte Hitze vorbereitet und bei etwa 200°C eingeregelt. Sobald dies geschehen ist, können die Zucchinipralinen in den indirekten Bereich gelegt werden. Dort verbleiben sie etwa 30 Minuten. Während dieser Zeit gebe ich immer wieder Räucherspäne auf die Kohlen. Ich verwende bei diesem Rezept die Apfelholzspäne, die ich netterweisevon Alex vom Team BBQ Westallgäu zur Verfügung gestellt bekommen habe. Vielen Dank euch, die Späne sind sensationell.



- Während nun die Pralinen im Kugelgrill räuchern, steckt mann noch schnell die Hähnchenspieße. Dafür werden immer abwechselnd Hähnchenstücke und Oliven auf einen Holzspieß gesteckt.

- Und dann können auch die Spieße auf den Grill. Zuerst werden sie scharf über direkter Hitze angegrillt und dann kommen sie noch für ein paar Minuten in den indirekten Bereich. Dort können sie durchziehen, bis sie gar sind.

- Serviert werden diese Spieße mit einer wunderbaren Alabama White Sauce. Diese Sauce basiert nicht wie die meisten anderen BBQ Saucen auf Tomaten, sondern auf Mayonnaise und Essig. Dadurch passt sie hervorragend zu den süßen Zucchinipralinen, aber auch zu den Spießen. Die Ivory ist eine Sauce aus Amerika. Ich habe sie auf www.americanfood4u.de bestellt. Es gibt allerdings eine vielzahl von Rezepten im Internet, so dass man diese Sauce auch selbst herstellen kann. Ein gutes Rezept findet ihr auf: https://bbqpit.de/rezepte/alabama-white-sauce/

ALLGÄUER
BRAUHAUS
BÜBLE BIER
EDELBRAU
LILLIE'S Q BARBEQUE SAUCES & RUBS
FOR INTERNAL USE. APPLY LIBERALLY AND INGEST DAILY
IVORY
Northern Alabama Style
NET WEIGHT 17 OUNCES (482 GRAMS)
AJ-BBQ

IVORY
AJ-BBQ

Dieses Rezept ist sehr einfach gehalten aber es wird definitiv eine Geschmacksexplosion im Mund geben. Ich hoffe sehr, dass euch das Rezept gefallen hat. Viel Spaß beim nachgrillen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:23]

Burnt Ends

Zutaten:

- 1 kg Schweinenacken
- Gewürzmischung nach Wahl (Im Video ist es Pull that Piggy von Ankerkraut)
- Olivenöl
- 6 EL BBQUE Hog Sauce
- 1 EL Sriracha Sauce
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 kg Kartoffeln
- 6 EL grobes Meersalz
- 2 Chicoree
- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Essig
- 100 ml Olivenöl
- 1 Becher Creme fraiche
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Zuerst werde ich den Schweinenacken in etwa 3-4 cm große Würfel

schneiden und in eine Schüssel geben. Dazu gebe ich etwas Olivenöl und eine Gewürzmischung und vermische alles gründlich. Jetzt kommen die marinierten Fleischwürfel für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank und dürfen dort durchziehen.

- Während dieser zwei Stunden bereite ich den Grill vor. Ich verwende meinen Weber Kugelgrill. Diesen regle ich bei 120°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir einen indirekten Grillbereich, indem ich die Kohlen nur am Rand anordne.
- Läuft der Grill stabil bei 120°C lege ich das marinierte Fleisch in diesen indirekten Grillbereich einfach auf den Grillrost. Jetzt kommt nur noch etwas auf die Glut und schon kann ich den Grill verschließen. So eingerichtet lasse ich die Fleischwürfel nun 1 Stunde räuchern.
- Während dieser Räucherphase bereite ich die Flüssigmarinade für die Burnt Ends vor. Dafür verwende ich einen Edelstahlbräter, einen sogenannten GN Behälter. In diesem vermische ich den Braunen Zucker, die Hog Sauce, das Ahornsirup und die Sriracha Sauce miteinander.
- Nach Ablauf der Räucherphase gebe ich nun die Fleischwürfel in den Bräter zu der Marinade und vermische alles erneut sehr gründlich miteinander. Während ich nun den Grill durch öffnen der Lüftungsschlitze auf 150°C hochheize, wird der Bräter mit Alufolie dicht verschlossen, um die Dämpfphase im Grill zu ermöglichen. Liegen die 150°C an, gebe ich alles dicht verschlossen für eine weitere Stunde zurück in den indirekten Bereich des Grills und schließe den Deckel.
- Nun ist es an der Zeit, die Beilagen zuzubereiten. Diese halte ich auch heute wieder sehr einfach. Es gibt Papas Arugadas, also kanadische Salzkartoffeln. Für diese gebe ich die Kartoffeln gewaschen und ungeschält in einen Topf mit Wasser, gebe die 6 EL Meersalz dazu und lasse alles solange kochen, bis das Wasser verdampft ist und die Kartoffeln mit einer feinen, weißen Salzschicht bedeckt sind. Das dauert etwa 25 Minuten.
- 15 Minuten vor Schluß schneide ich noch den Chicoree in Hälften, bestreiche die Schnittflächen mit Olivenöl und grille diesen über der direkten Zone im Grill mit an. Aber Vorsicht, der Salat verbrennt ziemlich schnell.
- Nun muss ich nur noch das Dressing vorbereiten. Dafür gebe ich das Eigelb, Senf, Zitronensaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Shaker und vermische dort alles miteinander. Ihr könnt natürlich auch

alles in einen Messbecher geben und mit dem Pürierstab miteinander vermischen.
- Jetzt wird nur noch angerichtet und genossen.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf www.bbque.de in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog www.maze-bbq.de verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:8]

Gefüllter Schweinebauch mit gegrilltem Knödel

Zutaten:

- 1 kg Schweinebauch
- Rub eurer Wahl (hier BBQUE Bavarian Style Rub)
- etwas Apfelessig
- Salz und Pfeffer
- 4 Brezen
- 4 Semmeln
- 1 Zwiebel
- 1 große Tasse Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Muskat
- 1 Pack TK-Bohnen
- 300 g Baconwürfel
- Butter

Zubereitung:

- Da ich das nicht vom Metzger machen lies, werde ich zuerst einmal den Schweinebauch auslösen (Knochen entfernen) und parieren. Dann schneide ich zwischen die Schwarte und das Fleisch von einer Seite her eine Tasche, die ich füllen kann.
- Das Innere dieser Tasche sowie die Fleischseite werden nun mit einer Gewürzmischung eurer Wahl gewürzt und ordentlich eingerieben. Dann steche ich mit einem spitzen Messer die Schwarte mehrmals ein, salze sie und bestreiche alles noch mit etwas Apfelessig.
- So gewürzt und vorbereitet kommt der Schweinebauch nun über Nacht in den Kühlschrank.
- Am nächsten Tag gebe ich die in Würfel geschnittenen Brezen und Semmeln in eine Schüssel, gieße die lauwarme Milch darüber, vermische alles und lasse es etwa 15 Minuten durchweichen. So werden aus den altbackenen Semmeln und Brezen wieder eine weiche Masse, die wir zu den Knödeln machen werden.
- Nun gebe ich noch die restlichen Zutaten (gewürfelte Zwiebel, gehackte Petersilie, 2 Eier und etwas frisch geriebener Muskat) mit in die Schüssel und vermische es zu einem schönen Knödelteig. Sollte er noch zu trocken sein, werde ich einfach noch etwas Milch nachgießen. Ist er zu flüssig, kann mit Semmelbröseln angedickt werden.
- Diesen Knödelteig gebe ich nun in die Tasche des Schweinebauchs. Diese kann ruhig prall gefüllt sein. Unter Umständen kann man die Öffnung noch mit ein paar Zahnstochern verschließen. Die Knödelmasse darf auf jeden Fall zu sehen sein. Den restlichen Teig werde ich später wie normale Semmelknödel formen und im Salzwasser kochen. Diese können dann entweder aus dem heißen Wasser serviert oder abgekühlt, in Scheiben geschnitten und ebenfalls gegrillt werden.
- Jetzt ist es Zeit, den Grill vorzubereiten. Diesen richte ich indirekt ein und heize ihn auf eine Garraumtemperatur von 160°C vor.
- Ist diese Temperatur stabil erreicht, lege ich den Schweinebauch in den indirekten Bereich und verkable ihn zur Sicherheit mit einem Kerntemperaturfühler. Dann lasse ich ihn für etwa 1,5 Stunden indirekt garen. Natürlich kann an dieser Stelle auch noch mit Chunks oder Holzspänen gearbeitet werden, um den Schweinebauch zu räuchern. Darauf habe ich aber heute verzichtet.

- Während der 1,5 Std. kümmere ich mich wie vorhin schon erwähnt um die restlichen Knödel. Ich entschied mich für die zweite Variante, habe sie also gegrillt. Ich wollte sie im Video schließlich mit den Semmelknödeln von Knödelkult aus dem Glas vergleichen. Der Knödel von Knödelkult ist übrigens auch sehr lecker. Macht euch einfach selbst ein Bild davon: www.knoedelkult.de
- Bleibt nur noch die Gemüsebeilage. Da gibt es heute Speckbohnen aus der Pfanne. Ob ihr die jetzt auf dem Herd oder in einem Dutch Oven macht, bleibt da natürlich euch selbst überlassen.
- Für die Speckbohnen gebe ich etwas Butter in eine Pfanne, schmelze diesen und brate darin die Baconwürfel an. Nach einigen Minuten gebe ich die Prinzessbohnen dazu, würze alles mit Salz und Pfeffer ab, lasse es einige Minuten in der Pfanne braten und fertig ist eine phantastische Beilage.
- Kurz vor Schluss der Grillzeit, gebe ich die Knödelscheiben noch über die direkte Hitze und grille sie an. Ist bei eurem Schweinebauch die Schwarte nicht aufgepoppt, kümmert ihr euch an dieser Stelle darum. Geht einfach mit einer Lötlampe, einem Heißluftföhn, einem Bunsenbrenner oder ähnlichem über die Haut. Innerhalb kürzester Zeit sollte diese aufpoppen. Aber Vorsicht! Der Grat zwischen aufgepoppt und verbrannt ist hierbei sehr klein.
- Nach etwa 1,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 75°C ist nun alles fertig und kann genossen werden.

Viel Spaß beim lesen, anschauen, nachmachen und genießen,

euer Andy

Dieses Rezept habe ich auf www.bbque.de in der Rubrik Rezepte gefunden. Es wurde von Maze vom gleichnamigen Blog www.maze-bbq.de verfasst.

[amd-yrecipe-recipe:9]

Börek vom Grill mit Grillgemüse und Joghurtsauce

Da ich total auf die phantastische türkische Küche stehe, bin ich froh, euch dieses Rezept präsentieren zu können. Heut gibts Börek! Was ihr dafür braucht und wie das geht, zeig ich euch. Viel Spaß!

Zutaten Börek:

- 1 kg Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 3 gehackte Tomaten
- 1/2 EL Thymian
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Tomatenmark
- 1,5 Knollen Knoblauch
- 3 Zwiebeln
- 1 EL Paprikapulver
- 1 scharfe Peperoni
- 1 fertigen Yufka Teig

<A rel="nofollow" HREF="http://ws-eu.amazon-adsystem.com/widgets/q?ServiceVersion=20070822&MarketPlace=DE&ID=V20070822%2FDE%2Fan070-21%2F8010%2Fd0d01c4f-7179-47a9-a683-2fb07c24edc6&Operation=NoScript">Amazon.de Widgets</A>

Zutaten Joghurtsauce:

- 500 ml Joghurt natur
- Salz und Pfeffer
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1/2 EL Piment
- 1/2 Knolle Knoblauch

- 1/2 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 2 EL Olivenöl

Zutaten Gemüse:

- 3 Tomaten
- 1 kg Paprika
- 400 g Pilze
- 1 Aubergine
- 3 Zwiebeln
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Zuerst stelle ich die Joghurtsauce her. Dafür reibe ich die geschälte Zwiebel, presse die Knoblauchzehen und vermische alles mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel. Nach dem abschmecken kann die Sauce in den Kühlschrank und dort noch richtig schön durchziehen.
2. Dann gebe ich das Hackfleisch und die Gewürze in eine Schüssel, hacke die Peperoni, die Tomaten, die Petersilie, den Thymian, reibe die restlichen Zwiebeln und presse den restlichen Knoblauch. Jetzt wird alles zu dem Hackfleisch in die Schüssel gegeben und sorgfältig vermengt.
3. Nun lege ich den fertigen Yufka Teig auf ein Brett und breite ihn vor mir aus. Jetzt nehme ich etwa 3 Bläter des Teiges und fülle das mittlere Drittel mit der Hälfte der Hackfleischmasse, klappe die enden zu und rolle alles fest zusammen. Das Ganze wiederhole ich mit dem restlichen Hackfleisch und Yufka Teig.
4. Jetzt muss nur noch das Gemüse grob in mundgerechte Stücke geschnitten und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer gewürzt werden.
5. Dann gehts endlich raus an den Grill. Diesen regle ich für 200°C indirekte Hitze ein.
6. Sind diese 200°C erreicht, gebe ich beide Bräter übereinander indirekt in den Grill und lasse sie für 30 Minuten grillen. Dann werden die beiden Bräter getauscht, also der untere kommt nach oben und andersrum.
7. So bleibt alles nochmals 15 Minuten auf dem Grill bevor wir endlich unseren Ausflug in die türkische Küche genießen können.