All meat BBQ Calzone – Die Mutter aller Pizzen

Zutaten:

- Pizzateig
- 1 Flat Iron Steak
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- Pulled Pork Reste
- Bacon Jam
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- BBQ Sauce
- Alabama White Sauce
- Salz und Pfeffer
- geriebener Mozzarella
- 1 Kugel Mozzarella
- Bergblütenkäse

Zubereitung:

Bevor ich heute meine Pizza machen kann, muss ich erst einmal den Grill starten. Ich verwende meinen “” Keramikgrill, aber ein Kugel- oder Gasgrill gehen selbstverständlich auch. Im Grill richte ich mir eine direkte und eine indirekte Zone ein und heize ihn auf etwa 250°C vor. Darin werde ich heute zuerst das Steak grillen und das Hackfleisch braten. Das heißt aber auch, ich heize mir gleichzeitig die Gußpfanne, meine , im indirekten Bereich mit auf.

Während der Aufheizphase des Grills schneide ich die Frühlingszwiebeln in feine Ringe, die roten Zwiebeln in halbe Ringe und den Schnittlauch in feine Ringe. Nun sollte der Grill bei 250°C stehen und die Pfanne heiß sein. Jetzt gebe ich etwas Rapsöl in die fp35 und brate darin die das Hackfleisch krümelig an. Gleichzeitig gebe ich das Steak in den direkten Grillbereich und grille dieses beidseitig scharf an. Ich achte dabei heute darauf, dass das Steak nicht zu durch gegrillt wird, da es später nochmals in der Pizza erhitzt wird und dort schön saftig

bleiben soll. Ab einer von etwa 40°C nehme ich es wieder vom Grill. Ist dann auch das Hackfleisch soweit angebraten, werde ich es noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann ebenfalls vom Grill nehmen.

Jetzt muss ich den Grill etwas umbauen. Der halbe Deflektorstein, der den indirekten Bereich gebildet hat, kommt nun raus und den Pizzastein gebe ich jetzt zum aufheizen auf den Grillrost. Die Lüftungsschlitze des Grills mache ich jetzt wieder ganz auf und heize ihn somit wieder auf.

Bevor ich jetzt aber die Pizza belegen kann, muss ich noch schnell das Steak in Tranchen schneiden und mit würzen. Dann rolle ich mir einen Pizzateigling vor mir rund aus, bestreiche sie mit BBQ Sauce, verteile einige Steakstreifen darauf, belege alles mit einigen kleinen Scheiben Bergblütenkäse, Mozzarellascheiben, Schnittlauch, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebelringe, Pulled Pork Reste, Hackfleisch, geriebenem Mozzarella, einigen TL Bacon Jam und . Da die Pizza zugeklappt werden soll, darf ich natürlich nur eine Hälfte des Teiglings belegen und außerdem sollte etwas Rand nicht belegt werden. Sind alle Zutaten gleichmäßig in der Pizza verteilt, klappe ich einfach die eine Seite über die andere und drücke die Ränder kräftig zusammen, damit sie später im Grill zusammenbleiben.

Mein Grill steht nun auf einer Temperatur von 330°C und der Pizzastein ist heiß. Nun gebe ich die Pizza einfach auf den Stein und schließe den Deckel des Grills für etwa 4 Minuten. Schon ist die Mutter aller Pizzen fertig und kann zelebriert werden!

Ein Traum von einer Pizza!!! Macht sie mal nach und sagt beischeid. Die ist der Hammer. Viel Spaß mit diesem Rezept,

Euer Andy

All Meat BBQ Calzone
Die Pizza vom Keramikei
Der Allgäu Griller
AJ-BBQ
ORIGINAL
Petromax
GERMANY

[amd-yrecipe-recipe:55]