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]

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
- Röstimasse
- 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 Kasslerlachs 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 Rosenkohlspieße vor. Dafür gebe ich noch 2 EL Semmelbrösel in die Schüssel, vermische das ordentlich und spieße nun abwechselnd Rosenkohl und pro Spieß 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 Rosenkohlspieße 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 Sauerkrautrelish, 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]

Tandori-One-Grill Hühnchen

Zutaten:

- 2 Hähnchen
- 2 Peperoni
- 2 Paprika
- 2 Dosen Kokosmilch
- 2 Dosen Kichererbsen
- 6 EL Öl + etwas zum anbraten
- 3 Tassen Reis, vorgekocht
- Koriander
- 1 EL Tomatenmark
- 3 Limetten
- Gewürzmischung nach Wahl (im Video Jack Daniels Steakpfeffer)
- 4 EL Teriakisauce
- 2 EL Tandorigewürz
- 2 EL Ahornsirup

Zubereitung:

Unser erster Arbeitsschritt heißt heute mal wieder herstellen einer leckeren Marinade. Dafür hacke ich eine Chili klein und vermische sie in einer kleinen Schüssel gründlich mit dem Abrieb von 3 Limetten, dem Öl, der Teriakisauce, dem Tandorigewürz, 2 EL Ahornsirup und dem Tomatenmark.

Nun würze ich auch schon das Hähnchen mit der Gewürzmischung. Da nehmt ihr einfach eine, die euch schmeckt. Ich verwende im Video das von Jack Daniels. Diese Gewürzmischung gebe ich nun über das Hinterteil in den Bauchraum des Hühnchens und verteile sie dort gleichmäßig. Dann gebe ich etwas Koriander und 2 halbe Limetten in das Hühnchen und schon kommt die Marinade zum Einsatz. Ich setze das Hühnchen in eine Schüssel und gebe die Marinade darüber. Nun reibe ich die Marinade gründlich und gleichmäßig über das Hühnchen. Genauso verfahre ich mit dem zweiten Hühnchen.

Jetzt ist es auch schon an der Zeit, den zu starten. Dafür fülle ich ihn komplett mit Briketts und lege ein Zündbällchen darunter. Während die Kohle nun vorglühen kann, schneiden wir noch die restlichen Zutaten. Die Paprikas werden gewürfelt, die Schalotten schneiden wir in grobe Stücke, die zweite Chili wird gehackt und die Frühlingszwiebeln werden in Ringe geschnitten.

Ist dann inzwischen der Anzündkamin durchgeglüht, stelle ich mit Hilfe des meine , also eine Gußpfanne auf den Kamin und lasse diese heiß werden. Außerdem erhitze ich gleich etwas Olivenöl in ihr. Ist dann alles heiß, dünste ich die soeben geschnittenen Paprika- und Schalottenwürfel in ihr an. Nach kurzer Zeit gebe ich noch die Chilis dazu. Mit ihnen habe ich etwas gewartet, dass sie nicht verbrennen. Nun lösche ich alles mit der Kokosmilch ab und lasse es kurz aufkochen. So vergehen auch noch die letzten Klumpen der Kokosmilch. Ist das geschehen, stelle ich die Pfanne erst einmal beiseite.

Nun gebe ich die Kohlen aus dem Anzündkamin in den Kugelgrill. Diese schichte ich links und rechts an den Rand. So entsteht eine 3-Zonen Glut in deren Mitte ein indirekter Bereich ist. Über diesem indirekten Bereich grille ich gleich die Hühnchen. Zuerst baue ich den Grill aber noch fertig zusammen. Zuerst gebe ich den Grillrost hinein, dann kommt der Rotisseriering von Moesta und schlussendlich der Grilldeckel darauf. So regle ich meinen Weber Kugelgrill mit den normalen Lüftungsschiebern bei etwa 200°C ein. Hierbei achte ich aber darauf, dass das Deckelthermometer auch in dem indirekten Bereich, also nicht über der glühenden Kohle sitzt.

Nun binde ich noch mit die Schenkel der Hühnchen zusammen. So soll der Inhalt im Hühnchen bleiben. Sollte doch etwas herausfallen, dann geht die Welt natürlich auch nicht unter. Aber jetzt, jetzt kommt der große Spieß. Mit dem großen Edelstahlspieß der Rotisserie spieße ich die beiden Hühnchen nun Hintern an Hintern auf und fixiere sie mit den beiden Fleischklammern der Rotisserie. Außerdem führe ich noch ein in die Brust eines der beiden Hähnchen. Das geht bei der Moesta Rotisserie wunderbar, sie besitzt nämlich eine Durchführung für das Kabel und einen Magneten am Ende des Spießes, an welchem man das Thermometer anbringen kann. So gebe ich jetzt alles in den Kugelgrill und mittle die Hähnchen dort aus. Mit Hilfe des Gewichtes an dem Spieß kann ich jetzt außerdem durch einfaches verschieben eine evtl. Unwucht ausgleichen. Die Hähnchen bleiben jetzt auf dem Grill bis sie eine Kerntemperatur von ca. 74°C haben. Das wird etwa 1 – 1,5 Std. dauern.

Nach etwa 30 Minuten geht es mit unserer leckeren Pfanne weiter. Ich gebe die abgegossenen Kichererbsen dazu und rühre alles gleichmäßig durcheinander. Diese Pfanne gebe ich jetzt so wie sie ist in den Grill unter die Hähnchen. So läuft das leckere Hühnchenfett und die Marinade auch noch in die Pfanne und bringt so ein unvergleichliches Aroma in das Gemüse. Es kann nur sein, dass man jetzt die Lüftungsschlitze etwas öffnen muss, da die Pfanne ja auch ein ganz schön großes Hitzeschild ist. Aber das sollte kein Problem sein.

Sobald die Kerntemperatur etwa 65 – 68°C zeigt (das war bei uns nach ungefähr 1,25 Std. der Fall) gebe ich noch den Reis und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne und vermische alles nochmal gründlich. Die sollen jetzt nur noch warm werden und dazu haben sie jetzt Zeit, bis das Thermometer 74°C anzeigt.

Das wird nun noch etwa 15 Minuten dauern und schon können wir essen. Dieses wunderbare Gericht ist ein Gedicht. Versucht es doch selbst einmal, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:41]

Porchetta von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel
- 5 Knoblauchzehen
- je 4 Zweige Rosmarin und Thymian
- und
- ger. Fenchelsamen
- Majoran
- je 2 rote und gelbe Paprikaschoten

- 4 rote Zwiebeln
- Schnittlauch
- Petersilie
- Ahornsirup
- 2 Tomaten
- Cocktailtomaten
- 2 Kugeln Mozzarelle

Zubereitung:

Im ersten Arbeitsschritt werden wir den Schweinebauch parieren und die Knochen samt Knorpelstücke entfernen. Dafür fahre ich mit einem an den einzelnen Knochen entlang und löse sie so aus. Direkt danach werde ich etwa in der Hälfte des Bauches einen Längsschnitt setzen, damit ich den Bauch im Anschluss der Länge nach aufklappen kann. Schaut euch dafür aber gerne das Video an. (Minute 1:35)

Jetzt ist die Marinade fürs Fleisch dran. Für diese gebe ich angerösteten Fenchel, Majoran, , gehackte Knoblauchzehen, Rosmarinnadeln, Thymian, Salz und Olivenöl in meinen und erstelle so eine wunderbar aromatische Gewürzpaste. Dies könnt ihr selbstverständlich auch im Mixer machen. Mit dieser Paste bestreiche ich im nächsten Schritt die Innenseite des Schweinebauchs.

Nun kann ich den Bauch auch schon einrollen. Dafür lege ich ihn mir der Länge nach vor mich und rolle ihn so fest es geht auf. Dabei achte ich darauf, dass die Schwarte natürlich außen am Braten ist. Ist das geschehen, binde ich mit etwa alle 3 cm ab und erhalte so das unverwechselbare Muster eines Porchetta-Rollbratens.

Und schon werde ich zum spießer! Als nächstes muss der Braten auf den . Dafür führe ich den Spieß mittig durch die Rolle und spanne den Braten so mit den Fleischklammern auf dem Spieß fest.

Dann ist es soweit. Der Grill wird vorbereitet. Diesen heize ich im Zwei-Zonen-Prinzip vor. Das bedeutet, dass ich links und rechts eine Schicht glühende Kohlen in den Grillraum gebe, so das mittig eine indirekte Zone entsteht. Sobald der Grill konstant bei 180°C eingeregelt ist, gebe ich den Spieß auch schon hinein und lasse ihn etwa 2,5 Stunden bis zu einer von 80°C drehen.

In dieser Zeit bereite ich noch die Gemüsepäckchen vor. Für diese schneide ich die Paprikas, Zwiebeln, Tomaten in grobe Stücke und die Coktailtomaten in Hälften. Die Kräuter hacke ich fein. Nun kommt jeweils die Hälfte in je ein Alupäckchen. In diese Päckchen gebe ich nun noch einen Schluck Ahornsirup, Olivenöl, den Mozzarella (in Scheiben), Salz und Pfeffer. Sind diese Päckchen dann verschlossen, gebe ich sie die letzte halbe Stunde zu dem Spieß in den Grill und schon können wir essen.

Einzig um die Schwarte muss ich mich eventuell kümmern. Ist diese nicht "aufgeploppt", helfe ich einfach mit einem , dem Anzündkamin oder einfach einem Heißluftfön nach. Ist diese dann schön kross, kann serviert werden. Bei uns gab es Kartoffelpüree dazu.

Viel Spaß beim nachmachen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:27]

Kalbsrollbraten von der Moesta-Rotisserie

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrollbraten
- 2 Karotten
- 3 Kräuterseitlinge
- Rucola
- Salz und
- Thymian
- 1 kg Knödelbrot

- 3/4 L Milch
- 6 Eier
- 1 kleines Glas Sahnemeerrettich
- Schalotten
- 1 Pack vorgegarte rote Beete

Zubereitung:

- Bevor es so richtig losgehen kann, müssen wir zuerst einmal die Zutaten für die Füllung vorbereiten. Dafür schneidet man die Kräuterseitlinge, die Salsicia und die Karotten der Länge nach in ganz feine Streifen. Außerdem muss man etwa 3 EL Pfefferkörner und 2 EL Thymian im fein zerstoßen.
- Aber jetzt gehts los. Das Fleisch kommt ins Spiel. Wir verwenden hier ein Stück aus der Schulter eines Kalbes. Dieses haben wir so aufgeschnitten, dass man es später schön zusammenrollen kann. Solltet ihr euch das so nicht zutrauen, dann lasst das doch gleich beim Metzger zu einem Rollbraten schneiden.
- Zuerst bestreiche ich jetzt die Innenseite des Bratens großzügig mit der Feigen-rote-Pfeffer-Senf-Sauce, bestreue dann alles gleichmäßig mit der Pfeffer-Thymian Mischung und Salz und schon kann gefüllt werden. Nun lege ich die Karottenstreifen auf das Fleisch, verteile eine dünne Schicht Rucola darüber, nun die Pilzstreifen und die Salsicia. Zuletzt bestreue ich alles erneut großzügig mit Parmesan.
- Jetzt wird es etwas anspruchsvoller. Der Braten muss ziemlich eng zusammengerollt werden. Dafür hole ich mir bei der Bratengröße Unterstützung von meinem Freund Jörg. Ist der Braten gerollt, binde ich alles mit fest zusammen, damit sich die Rolle nicht wieder öffnet und nichts der Füllung herausfällt. Solltet ihr nicht wissen, wie man einen Rollbraten bindet, schaut ihr euch am besten das Video (https://youtu.be/-GW8S4D-LB0) an, darin erkläre ich euch ab Minute 4:50 meine Methode.
- Ich mache diesen Rollbraten dieses Mal auf der . Dafür stecke ich den Drehspieß mittig durch den Braten und befestige diesen mit den zwei Fleischklammern auf dem Spieß. Nun heize ich den Grill vor. Dafür glühe ich einen ganzen Briketts vor, gebe diese links und rechts in den und schaffe mir somit einen indirekten Bereich in der Mitte des Grills, über

dem ich später den Rollbraten drehen lasse. Die Temperatur im Grill regle ich bei 180°C ein. So bleibt der Braten nun für etwa 2,5 Stunden oder bis zu einer von 60°C auf dem Grill.

- In dieser Zeit bereiten wir die Rote-Beete-Parmesan-Semmelknödel vor. Dafür hackt man 2 Schalotten fein und gibt diese mit dem Knödelbrot und etwa 130 g Parmesan in eine Schüssel. Darüber gießt man nun die lauwarme Milch, knetet alles gründlich durch und lässt es für etwa 15 Minuten ziehen.
- Diese 15 Minuten nehmen wir dazu her, die rote Beete in etwa 5 mm große Würfelchen zu schneiden. Ist das Knödelbrot dann wieder etwas gequollen, kommt die Rote Beete, die Eier und etwa 2 – 3 EL Meerrettich dazu. Das alles wird nochmals gründlich vermischt und dann werden daraus die Semmelknödel gedreht.
- Diese Knödel kochen wir dann für etwa 15 Minuten in Salzwasser und fertig ist die Beilage.
- Nach wie gesagt etwa 2,5 Stunden oder bei einer Kerntemperatur von 60°C ist dann auch der Braten fertig. Die Knödel können entweder gleich heiß dazu serviert werden oder, sofern ihr noch Platz auf dem Grill habt, in Scheiben geschnitten leicht angegrillt werden. Egal für was ihr euch entscheidet, diese Knödel sind super lecker.

Viel Spaß beim nachgrillen,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:22]