

Cheeseburgerkuchen vom Pelletgrill

Hi und willkommen zum neuen Rezept von AJ BBQ, dem Kotelett Hawaii mit Beer Mac'n Cheese.

So oder so ähnlich wird es später aussehen, und wie das geht, erfahrt ihr hier.

Zutaten Kotelett Hawaii:

- 6 Koteletts
- 1/2 Dose Ananas gewürfelt
- 80 g geriebener Käse
- ca. 80 g Baconwürfel
- Salz und Pfeffer

1. In die Koteletts werden mit einem scharfen Messer Taschen geschnitten, in die man dann die Ananas, den Käse und den Bacon füllen kann. Dabei sollte man einen etwa 5mm breiten Rand ungefüllt lassen, damit die Füllung auch im Fleisch bleibt und nicht raus läuft.
2. Als nächstes werden die Taschen mit Zahnstocher wieder verschlossen und der Grill wird vorgeheizt. Gewürze sind bisher noch keine im Spiel.
3. Nun werden die Koteletts sehr scharf angegrillt. Am Besten, wie im Video zu sehen ist, auf einem Anzündkamin oder einem anderen sehr heißen Hilfsmittel wie z.B. einem Oberhitze Grill, der Sizzlezone oder ähnlichem.
4. Dann wird das Fleisch nur noch einige Zeit in der indirekten Zone auf etwa 68°C Kerntemperatur erwärmt und die gefüllten Koteletts sind fertig

Zutaten Beer Mac'n Cheese:

- 500 g Makkaroni
- 500 ml Milch
- 1 1/2 Flaschen Bier
- 100 g Butter
- ca. 5 EL Mehl
- 250 g geriebener Käse

- 250 g Baconwürfel
 - Salz
 - Pfeffer
 - Cayennepfeffer
 - Muskat
1. Zuerst werden die Nudeln nach Packungsanleitung gekocht. In der Zwischenzeit lässt man die Butter in einem Topf schmelzen und macht mithilfe des Mehls eine Mehlschwitze.
 2. Dann löscht man alles mit der Milch ab und gibt unter ständigem Rühren das Bier mit hinzu. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Soße eine schöne cremige Konsistenz erreicht.
 3. Nun wird nur noch schnell nach eigenem Geschmack gewürzt und etwas mehr als 3/4 des Käses hineingegeben, bis dieser schmilzt. Zum Schluss wird jetzt noch der Bacon ausgelassen.
 4. Wenn die Nudeln fertig gekocht sind, werden diese abgeschüttet, in einen Grillfesten Bräter gegeben und mit Bacon und Soße sorgfältig durchmengt. Jetzt streut man den restlichen Käse und wer möchte 1 - 2 Hände voll Paniermehl über die Makkaronimischung und es geht ab nach draußen auf den Grill. Durch die evtl. Zugabe von Paniermehl werden die Mac'n Cheese schön crunchy.
 5. Der Bräter wird noch mit einem Deckel oder Alufolie abgedeckt und kann nun auf dem auf 180°C vorgeheizten Grill gestellt werden. Dort bleibt er nun 35 Min. bis er nochmal aufgedeckt, also der Deckel oder die Folie entfernt wird und weitere 25 Min. garen kann. Der Deckel des Grills ist natürlich die ganze Garzeit über geschlossen.
 6. Wenn nun die Oberfläche der Makkaroni schön goldgelb ist sind unsere Nudeln fertig und können serviert werden.

Vielen Dank für euer Interesse und viel Spaß beim Nachmachen,

Euer Andy

Kalbsrippen

Zutaten:

- 3 kg Kalbsrippen am Stück
- BBQ Rub nach Wahl - hier Pit Powder Beef von Ankerkraut
- 1 Flasche Bier
- BBQ Das Original - Sauce zum glasieren

[affilinet_performance_ad size=728×90]

Zubereitung:

1. Als erstes entferne ich die Rippen, d.h. überschüssiges Fett wird entfernt und auch bei Kalbsrippen wird die Silberhaut entfernt. Wenn das alles erledigt ist, werden die Rippen großzügig mit dem BBQ Rub eingerieben.
2. Jetzt können sie für mindestens 4 Std. im Kühlschrank durchziehen.
3. Gegen Mittag wird dann der Grill vorgeheizt. Ich werde ihn für 110°C indirekte Hitze vorbereiten. Ist die Garraumtemperatur erreicht, können die Kalbsrippen in einem Bräter aufgelegt werden und für 3 Stunden geräuchert werden. Sollten ihr einen Kohle- oder Gasgrill verwenden, könnt ihr in dieser Phase mit Räucherspänen den Rauch erzeugen.
4. Nach 3 Stunden schüttele ich dann die Flasche Bier in den Bräter und verschließe alles mit Alufolie oder am Besten natürlich mit einem passenden und luftdichten Deckel. Außerdem wird der Grill auf 140°C hochgeheizt. In dieser Dünstphase bleiben die Rippchen für die nächsten 2 Stunden.
5. Im Anschluss daran entferne ich die Alufolie und leite die Glasierphase ein. Hier werden die Rippchen für insgesamt 1 Stunde alle 15 Minuten mit der BBQ Sauce bestrichen.
6. Nach insgesamt 6 Stunden sind die Kalbsrippen dann endlich fertig und können genossen werden.

Dazu gab es selbstgemachte Sour cream und Grillkartoffeln.