

Schwäbischer Krautkuchen vom Grill

Zutaten:

Bratwürste nach Wahl
1 Spitzkohl
250 g Mehl
75 ml Wasser
300 ml saure Sahne
5 Eier
125 g Butter
250 g Speckwürfel
Salz und Pfeffer
Gewürze nach Wahl

Zubereitung:

Im ersten Schritt wird aus dem Mehl, dem Wasser, einem Eigelb, 1/2 TL Salz und der Butter ein schöner Teig geknetet. Dieser Teig wird zu einer Kugel geformt, in Klarsichtfolie gepackt und für 45 Minuten im Kühlschrank beiseite gelegt.

Nun schneide ich den Spitzkohl in zwei Hälften, entferne den Strunk und schneide dann alles in feine Streifen. So entsteht unser Kraut für den Kuchen.

Die meiste Arbeit ist somit erledigt und es geht an den Seitenkocher. In einer Gußpfanne von Petromax lasse ich die Speckwürfel aus. Dafür gebe ich sie in die kalte Pfanne und stelle es so auf den voll aufgedrehten Seitenkocher oder das Kochfeld. So verliert der Speck schön langsam sein Fett und wird schön knusprig. Gleichzeitig erhalten wir durch das Fett des Specks eine wunderbar aromatische Grundlage das Kraut schön weich zu dünsten. Ich verwende sehr gerne Spitzkohl, da er meines Erachtens aromatischer und im Magen wesentlich bekömmlicher ist. Ist das Kraut schön weich, wird es nur noch mit 1-2 EL Mehl bestäubt und darf dann erst mal wieder abkühlen. Die Zeit des Abkühlens nutze ich jetzt, um meinen Grill auf 200°C indirekte Hitze vorzubereiten. Da ich in meinem Rezeptvideo den Keramikgrill verwende, erreiche ich das, indem ich die Deflektorsteine über der

Glut einsetze.

Nach Ablauf der 45 Min. Teigruhezeit und nachdem alles vorbereitet ist, wird jetzt der Teig ausgerollt, dass er in die Gußpfanne (hier die FP35 von Petromax) passt. Die Pfanne könnt, müsst ihr aber vorher nicht fetten. Die Ränder werden schön angedrückt und in Form gebracht. Nun vermische ich die saure Sahne mit 3 Eiern und einem zusätzlichen Eigelb in einer Schüssel, würze die Masse mit Salz, Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack. Es empfiehlt sich aber, etwas bayerisch angehauchte Gewürze wie Kümmel, Lorbeer und Wachholder zu verwenden. Selbstverständlich gehen auch fertige Gewürzmischungen.

Diese Mischung vermenge ich nun mit dem erkalteten Kraut und fülle alles in den vorbereiteten Kuchenteig. Jetzt klappe ich die Ränder des Teiges etwas um und gebe die Pfanne bei den vorgeheizten 200°C für etwa 45 Minuten indirekt in den Grill. Sind diese vorbei verteile ich um die Pfanne im Grill nur noch schnell die Bratwürste und grille diese so schön fertig, bis sie eine feine karamellisierte Haut haben und innen schön saftig sind. Hier ist es natürlich überaus hilfreich, wenn man dementsprechend viel Grillfläche hat. Ist das nicht der Fall, kommt ihr nicht umher, einen weiteren Grill für die Würste zu starten.

Jetzt bleibt nur noch eins, essen!. Dafür schneidet man den Kuchen einfach in Stücke und serviert ihn mit den Würsten und etwas Senf auf einem Teller. Ein überaus einfaches Rezept, dass aber extrem lecker ist und das es bei mir schon bald wieder geben wird.

[amd-yrecipe-recipe:73]

Asiatische baked Beans und Schweinefilet aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Schweinefilets

- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 + 120 g brauner Zucker
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Ananas
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 1 Chili
- 2 Zehen Knoblauch
- 150 ml BBQ Sauce
- 120 ml Bier
- 2 TL Senf
- 2 TL Ahornsirup
- 3 Dosen Bohnen
- 300 g Pankomehl

Zubereitung:

Und schon geht es ans Zubereiten. Als erstes werde ich die Ananas schälen und einfach in ungefähr 2 cm dicke Scheiben schneiden. Und dann bleibe ich auch gleich beim schneiden. Die Paprika und die Zwiebel schneide ich in Würfel, den Knoblauch und die Chili werden schnell fein gehackt und den Bacon halbiere ich einfach.

Das war es auch schon mit schneiden und ich kann den Anzündkamin anwerfen. Den nehme ich heute nicht nur zum anfeuern der Briketts, sondern sogar um auf ihm zu grillen. Dazu aber gleich mehr. Erst einmal werde ich 26 Briketts in ihm vorglühen und gleichzeitig einen Gußrost auf ihm plazieren, sodass dieser richtig heiß werden kann. Sobald das passiert ist, lege ich die Ananasscheiben nacheinander auf den Rost. Somit werden die Schnittflächen schön geröstet und karamellisieren somit wunderbar. Dadurch entfaltet die Ananas ihr Aroma noch wesentlich stärker.

Ist das dann erledigt, schüttele ich sämtliche glühenden Briketts aus dem

Anzündkamin auf eine feuerfeste Unterlage, in meinem Fall der Dutch Oven Tisch von Petromax, und heize darüber meinen Dutch Oven vor. Sobald dann auch dieser heiß ist, gebe ich den Bacon hinein, lasse diesen aus und dünste dann die Gemüswürfel, den Knoblauch und die Chilis im Baconfett an.

Im nächsten Schritt kommt endlich etwas süßes zum Einsatz. Der braune Zucker kommt in den Dutch Oven. Dieser schmilzt jetzt schön und karamellisiert das Gemüse. Hier sollte man aber auf jeden Fall dabei bleiben, denn der Zucker brennt ziemlich schnell an und dann schmeckt alles einfach nur bitter. Nach einigen Minuten lösche ich dann auch schon alles mit dem Bier und der BBQ Sauce ab, würze mit Senf und gebe die Bohnen dazu. Ich verwende 3erlei unterschiedliche Bohnen. Eine Dose Kidneybohnen, eine Dose weiße Canellinibohnen und eine Dose Wachtelbohnen. Alle natürlich abgeschüttet und ohne den in der Dose befindlichen Eigensaft.

So darf alles erst einmal köcheln. Dazu schließe ich den Deckel und verteile die Kohle neu. Unter den Dutch Oven gebe ich acht glühende Briketts und auf den Deckel 16. Somit ergeben sich 24 Briketts und das wiederum sorgt bei einem Petromax FT9 für etwa 180° C im inneren.

Während dieser Zeit bereite ich das Filet vor. Dieses wird zuerst pariert, heißt von der Sehne befreit und mariniert. Als Marinade verwende ich eine Mischung aus:

- 2 EL Sambal Oelek
- 1 TL Sesamöl
- 1 TL Knoblauch
- 1 TL Ingwer
- 1 TL Fischsauce
- 1 TL Sojasauce
- 50 g brauner Zucker

Darin darf das Schweinefilet dann solange baden, bis es in den Dutch Oven kommt.

Nun noch schnell die Ananansscheiben in Würfel schneiden und dabei den Strunk entfernen und schon gehts weiter.

Nach etwa 1,5 Stunden werden die Kohlen so langsam schwächer und es ist Zeit

neue vorzuglühen. Dafür gebe ich wieder 24 Stück in den Anzündkamin, lege wieder den Gußrost darauf und warte, bis alles tiefrot glüht. Nun werde ich auf dem Rost die Schweinefilets anbraten, damit auch diese schöne Röstaromen an ihrer Außenseite bekommen. Das dauert nur wenige Minuten.

Jetzt geht es auch schon am Dutch Oven weiter. In diesen gebe ich nun das Ahornsirup, das Pankomehl und die Ananaswürfel. Sobald das alles gründlich vermischt ist, kommt noch das Schweinefilet dazu und schon schließt sich der Deckel wieder. Die frische Kohle verteile ich genauso, wie die alten. Also 8 unten, 16 oben. Nun soll alles noch etwa 20 Minuten köcheln und fertig.

Baked Beans auf diese Art und Weise sind mal was ganz anderes. Ein vollkommen rundes Gericht ist so entstanden. Versucht es selbst einmal.

GLG, Andy

[amd-yrecipe-recipe:66]

Pulled Duck Burger

Zutaten:

- 2 große Entenbrüste
- 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 2 TL Rohrzucker
- 2 EL Reisweinessig
- 2 EL
- 3 EL
- 20 g frischer Ingwer
- 1 Chilischote
- 150 ml Geflügelbrühe
- 4 Roggenbrötchen

- 5 EL Mayonnaise
- Salat zum dekorieren
- Sprossen oder Kresse
- 1/2 Mango
- etwas Sesam
- Salz

Zubereitung:

In meinem heutigen Rezept geht es erst mal heiß los, ich starte den Grill. Verwenden werde ich den Bastard Keramikgrill, aber natürlich geht auch jeder andere Grill, in dem man eine indirekte Zone (eine Zone in der das Grillgut nicht direkt über der Kohle liegt) einrichten kann und der einen Deckel hat. Im ersten Schritt werde ich die Entenbrüste anbraten müssen, daher heize ich den Grill auf etwa 180 - 200°C hoch und später, für die Hauptgrillzeit, benötige ich 140°C. Was noch fehlt, ist eine Pfanne, die gebe ich gleich mit in den Grill, damit sie heiß werden kann.

Bis der Grill nun seine Temperatur erreicht hat, werde ich mich um das würzen der Entenbrüste kümmern. Dafür gebe ich sie in eine Schüssel und vermische sie dort mit 4 TL Fünf-Gewürze-Pulver, 2 TL Rohrzucker und einer schönen Prise Salz. Die Gewürze massiere ich schön in das Fleisch der Entenbrust ein, auch auf der Hautseite dürfen diese reichlich gewürzt werden. Außerdem schäle und reibe ich schnell noch den Ingwer, hacke die Chilis fein und entkerne, schäle und schneide die Mango in Würfel. Somit sind auch schon alle Vorbereitungen abgeschlossen.

Als nächstes brate ich die Entenbrüste erst auf der Haut-, dann auf der Fleischseite scharf an, bis sie beidseitig schön golden sind. Während dieser Phase schließe ich schon mal die Lüftungsschlitze und fange die Garraumtemperatur ab, sodass sich diese bei 140°C einpegelt und der Grill stabil läuft. Sind die Brüste dann schön angebraten, werden sie mit Reisweinessig abgelöscht. Dieser darf dann erst einmal in der Pfanne verkochen. Sobald dies geschehen ist, gebe ich die Teriyaki-, die Sojasauce, die Brühe, den Ingwer und die gehackten Chilis mit in die Pfanne, decke alles möglichst luftdicht mit Alufolie ab und lasse es für die nächsten 1,5 - 2 Std. schön vor sich hin dünsten.

In dieser Zeit rühre ich nur noch schnell die Mayonnaise an. Dafür gebe ich den

Wasabi in die Mayo und verrühre alles gründlich. Bei der Menge der Wasabipaste seid ihr selbst gefragt. Ich liebe es etwas schärfer, aber das mag natürlich nicht jeder. Wenn ihr Wasabi also noch nicht kennen solltet, dann gebt lieber nach und nach etwas Wasabi in die Mayo und schmeckt diese dann ab. Rein machen kann man immer noch, nur raus nehmen ist etwas schwierig.

Nach der Dünstphase ist die Haut der Entenbrüste natürlich alles andere als knusprig, daher schneide ich diese einfach weg. Wer möchte, kann die Haut noch in Streifen schneiden und knusprig frittieren. Das ist mega lecker. Die Entenbrüste gebe ich in eine Schüssel und zerrupfe mir diese, bis sie in lauter kleine Fasern zerfleddert ist. Jetzt muss ich nur noch schnell den Burger zusammensetzen und schon können wir essen. Dafür schneide ich die Roggenbrötchen auf, bestreiche die Unterseite dick mit der Wasabimayo, gebe darauf etwas Salat fürs Auge, verteile dann die Pulled Ente darüber und bestreue dann noch alles mit Sesam, Kresse und den Mangostückchen. Jetzt noch schnell den Deckel drauf und los geht's! Dieser "Burger" ist sowas von lecker! Macht ihn mal nach, ihr werdet es nicht bereuen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:63]

Gulasch aus Grillresten

Zutaten:

- Grillreste wie z.B. Steaks, Spareribs, Bratwürste, etc.
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose stückige Tomaten
- 3 Paprikaschoten
- BBQ Gewürz eurer Wahl
- 200 ml BBQ Sauce eurer Wahl

- 300 g Champignons
- Fürs Grillbrot:
 - 1 Würfel Hefe
 - 500 g Mehl
 - 1 Prise Zucker
 - 1 Prise Salz
 - 1 EL weiche Butter
 - Mehl für die Hände
 - Olivenöl zum bestreichen

Zubereitung:

Wer kennt das nicht? Man gibt ein Grillfest, bereitet jede Menge Zeug vor und dann das: Es bleibt was beim Grillen übrig. Aber was tun mit dem Rest? Der ist ja schon zu schade zum wegwerfen. Aber so nach einem Tag im Kühlschrank schmeckt das je nicht mehr so super. Das Fleisch wird trocken oder beim erneuten erhitzen übergart. In diesem Rezept schaffe ich dieses Problem aus der Welt. Egal was ihr übrig habt, alles passt in dieses Grillrestegulasch. Also los, ab an den Dutch Oven.

Zuerst schneide ich die Grillreste in mundgerechte Stücke, Würste werden in Scheiben geschnitten, Rippchen vom Knochen gezupft, einfach die Reste klein machen. Dann kommt das Gemüse. Die Paprikas werden in Streifen geschnitten, die Pilze reichen geviertelt, die Zwiebeln schneide ich in halbe Ringe und der Knoblauch wird einfach klein gehackt

Jetzt ist es Zeit, den Dutch Oven vorzubereiten. Dafür werfe ich meinen Anzündkamin an, der etwa zu 2/3 mit Briketts gefüllt ist. Sobald der Kamin durchgeglüht ist, kommt die gesamte glühende Kohle darin unter den Dutch Oven (In unserem Fall der FT9 von Petromax). Der braucht erst mal richtig Hitze von unten.

Wenn der Dutch Oven dann heiß ist, gebe ich etwas Öl hinein und dünste die Zwiebeln und den Knoblauch darin an. Nicht viel, nur so, dass die Zwiebeln glasig werden. Dann kommen die Pilze und die Paprikastücke hinein. Sobald die Pilze ihre Flüssigkeit verloren haben und die Paprikas noch etwas bissfest sind, dann kommen die Grillreste hinein. Jetzt wird alles noch schnell mit einem leckeren Grillgewürz gewürzt, dann kommen die Tomaten und die BBQ Sauce noch hinein,

umrühren und schon kann der Deckel drauf. Nun müssen noch schnell die Kohlen neu verteilt werden. Acht Stück lasse ich unter dem Dutch Oven, 16 kommen auf den Deckel und der Rest, den lege ich beiseite. So darf nun alles für mindestens 1 Std. köcheln. Auch hier gilt wie bei einem leckeren Gulasch der Leitsatz: "je länger es köchelt, desto feiner wird es später werden!".

Diese Zeit nutze ich, um die Grillbrötchen herzustellen. Für den Teig vermische ich einfach alle nötigen Zutaten miteinander, forme einige Brötchen und lasse diese an einem warmen Ort für etwa 30 Minuten gehen. Sobald der Grill dann auf 180°C vorgeheizt ist, bestreiche ich die Brötchen noch mit etwas Olivenöl und grille sie etwa 3 Minuten pro Seite.

Nach einer Stunde ist dann unser leckeres Grillrestegulasch fertig und kann verspeist werden. Ein Traum! Das ist fast besser als frisch. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:62]

Puten-Lardo-Spieße mit Waldpilz-Balsamico-Wrap

Zutaten:

- 1 große Putenbrust
- 500 g
- 1 Zitrone
- 10 Stiele Thymian
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- 1 kg gemischte Waldpilze (Kräuterseitlinge, Pfifferlinge, Champignons)
- 5 EL brauner Zucker

- 6 EL Balsamicoessig
- 2 Peperoni
- 2 Zwiebeln
- Basilikumblätter
- Parmesan
- Wraps

Zubereitung:

Zuerst müssen wir die Putenspieße marinieren. Dafür schneide ich die Brust in grobe Würfel und gebe diese in eine Schüssel. In dieser Schüssel würze ich dann alles mit Salz und Pfeffer, gebe den frisch gehackten Thymian dazu und vermische es mit dem Abrieb und dem Saft einer Zitrone, sowie einem gehörigem Schuss Olivenöl. So darf dann alles für mindestens 1 Stunde, besser noch für 3 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Im nächsten Schritt werden die Kräuterseitlinge in grobe Würfel, die Champignons in halbe Scheiben geschnitten und die Pfifferlinge in 4 Teile gerissen. Dann kann auch endlich der Grill gestartet werden. Ich verwende wieder einmal den , ihr könnt aber jeden anderen Grill nehmen, den ihr habt. Heute benötigen wir noch nicht einmal unbedingt einen Deckel. Den Grill bereite ich mir für hohe direkte Hitze vor. Das heißt die Kohle kommt großflächig in den Grill und er wird auf 200-220°C vorgeheizt. Außerdem stelle ich gleich die von Petromax auf den Grillrost. Die soll gleich mit heiß werden.

Während der Aufheizphase hacke ich noch schnell die Zwiebeln und die Peperonis ganz fein. Diese benötigen wir später bei den Pilzen. Sobald die Pfanne im Grill so richtig heiß ist, gebe ich die Pilze ohne Öl oder ähnlichem hinein. So brate ich sie schön weich. Sobald eventuell austretende Flüssigkeit wieder verdampft ist, gebe ich die Zwiebel-Chili-Mischung dazu und dünste diese mit. Übrigens, je höher eure Temperatur in der Pfanne ist, desto weniger Wasser tritt aus den Pilzen aus. Also macht die Pfanne ruhig richtig heiß. Dann gebe ich den Zucker dazu und karamellisiere die Pilze. Hierbei muss man genau aufpassen. Verbrennt der Zucker, wird alles sofort bitter. Also rechtzeitig mit dem Balsamico ablöschen. Sobald auch dieser einreduziert ist, ist die Pilzfüllung für die Wraps fertig und kann vom Grill genommen werden.

Sobald die Pilzfüllung abgekühlt ist, können wir die Wraps damit füllen. Dafür

gebe ich einige Esslöffel der Pilze mittig in die Wraps, zupfe einige Basilikumblättchen darüber, dann beträufle ich alles mit ein wenig Alabama White Sauce und reibe ganz frisch etwas Parmesan darüber. So können die Wraps dann aufgerollt und verschlossen werden. Als nächstes müssen noch die Spieße gemacht werden. Dafür schneide ich den Lardo in etwa 4 mm dicke Scheiben und schneide diese etwa auf die Größe der Putenwürfel. Nun spieße ich abwechselnd Lardo und Putenwürfel auf einen Schachlikspieß und das solange, bis der Spieß voll genug ist.

Jetzt werden die Spieße einfach über direkter Hitze gegrillt, bis sie durch sind. Gleichzeitig gebe ich die Wraps wieder auf den Grill. Diese sind fertig, sobald sie schöne Grillstreifen haben und innen schön heiß sind.

Ich sage euch, einfach ein sommerlicher Salat dazu und die Welt ist in Ordnung. Dieses Rezept ist auch super geeignet um es vorzubereiten und mitzunehmen. Probiert es einfach aus. Viel Spaß dabei,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:59]

Colahähnchen aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 9 Hähnchenbrüste
- 2 L
- etwas Rum hier
- 2 EL Honig
- 1 große Tasse Sojasauce

- 2 Lauch
- 6 cm Ingwer
- 4 - 5 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Paprika
- Salz und Pfeffer
- 3 - 4 Chilischoten
- 1 EL Essig
- Gewürzmischung
- 5 Camembert
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Baguette
- Salat für ein Salatbett

Zubereitung:

Im ersten Schritt dieses Rezept muss ich die Hähnchenbrüste marinieren. Ich verwende im Video dafür die Marinierfunktion des , aber im Rezept gehe ich auf die herkömmliche Art ein. Zuerst würze ich die Brüste ringsum mit der Bombay Chicken Gewürzmischung und gebe sie in eine Schüssel. Dann stelle ich einen "Sud" aus Cola, ca. 100 ml Rum und 2 - 3 EL Honig her. Ich verwende hierfür gerne braunen Rum. Dieser wird in Eichenfässern gelagert, dabei verliert der ursprünglich weiße Rum Alkohol, nimmt Geschmacksstoffe der Fässer auf und entwickelt dabei eine leicht bräunliche Färbung. Außerdem wird er durch diese Lagerungsform in der Regel etwas süßer. Mit diesem Sud übergieße ich die Hähnchbrüste und achte dabei darauf, dass sie von ihm komplett umschlossen sind. So dürfen sie nun für etwa 3 - 4 Stunden im Kühlschrank marinieren.

In dieser Zeit schneide ich fünf Zwiebeln in Würfel, hacke zwei Zwiebeln und die Chilis ganz fein, schneide den Lauch in Ringe, hacke den Schnittlauch in feine Röllchen, entkerne und würfle die Paprikaschoten und schäle und schneide sowohl den Knoblauch als auch den Ingwer in dünne Scheiben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit den zu starten. In ihm glühe ich 24 Briketts vor. Diese reichen bei einem Dutch Oven der dem von Petromax entspricht für ungefähr 180°C Gartemperatur und genau so viel werden wir heute benötigen. Sobald die Briketts von einer weißen Ascheschicht umhüllt sind, sind diese fertig

vorgeglüht.

Zuerst gebe ich die gesamte Kohle unter den Dutch Oven, da ich starke Hitze von unten zum anbraten der Gemüsewürfel benötige. Ist der FT9 nun heiß, gebe ich etwas Olivenöl in ihn und dünste das gesamte Gemüse außer den gehackten Zwiebeln etwas an. Nach einigen Minuten gebe ich auch schon das Cola beziehungsweise auch den Sud aus der Schüssel mit den Hähnchen und die Sojasauce zu dem gedünsteten Gemüse. Dann verteile ich die Hähnchenbrüste gleichmäßig im Dutch Oven, schließe den Deckel und verteile die Kohle neu. Die eine Hälfte der Kohlen gebe ich auf den Deckel des FT9 und die andere Hälfte lasse ich einfach unter ihm liegen. So lasse ich alles für etwa 1 - 1,5 Std. vor sich hin köcheln und nütze die Zeit für unsere feine Käsesauce.

Für genau diese Sauce zerdrücke ich alle 5 Camemberts mit einer Gabel in einer Schüssel und vermische alles mit den gehackten Zwiebeln. Jetzt muss ich alles nur noch mit Salz und Pfeffer würzen und schon kann der Käse in den kleinen Dutch Oven. Hier verwende ich den. Den stelle ich einfach auf den Deckel des großen ft9 und schmelze so den Käse langsam zu einer schönen Sauce.

Schon geht es Richtung Endspurt. Ich möchte noch etwas Schärfe auf unser Sandwich bringen. Dafür mische ich in einer kleinen Schüssel 4 EL Olivenöl, 1 EL Essig, die gehackten Chilis und etwas von der Chipotle Gewürzmischung und schon haben wir alles erledigt und warten mit einem feinen Büble Bier auf unser Essen. Ab und zu sollte man den Käse noch umrühren, damit er nicht im Dutch Oven unten anbrennt.

Nach etwas mehr als einer Stunde nehme ich die Hähnchenbrüste aus dem Dutch Oven, zupfe sie in einzelne Fasern wie bei einem Pulled Pork und schmecke sie mit dem Sud aus dem Dutch Oven ab. Nehmt dabei ruhig etwas von dem Gemüse mit zu dem gezupften Hähnchen, das gibt so richtig Geschmack ab. Jetzt ist es an der Zeit unsere Sandwiches zu bauen.

Dafür schneide ich mir die Baguettes auf, bestreiche die Unterseite großzügig mit Gurkenrelish, verteile darauf den Salat, belege alles richtig dick mit dem gezupften Hähnchen, gebe die leckere Käsesauce darüber und schmecke alles mit der scharfen Chilisaucen ab. Nun noch den Deckel drauf und in einzelne Stücke schneiden. Fertig. Ein Prachtexemplar von Sandwich, findet ihr nicht? Macht es mal nach, ihr werdet staunen. Viel Spaß dabei und lasst es euch schmecken,

euer Andy

Schaut euch doch auch mal beim Grillspezial der Allgäuer Zeitung um. Diese findet ihr unter www.all-in.de/grillen . Viel Spaß dabei.

[amd-yrecipe-recipe:57]

Besoffenes Huhn aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 2 Hähnchenteile mit Brust und Keule samt Haut
- 2 Paprikaschoten
- 3 Zwiebeln
- Oliven
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Blutorangensaft
- 100 ml Gin
- 2 Zweige Rosmarin
- 8 Blätter Salbei
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Am Anfang dieses Rezepts muss das Hühnchen erst einmal in einer Marinade durchziehen. Dafür gebe ich den Gin, den Blutorangensaft, die gezupften Salbeiblätter und die Nadeln der beiden Rosmarinzweige in den Dutch Oven. Heute verwende ich den FT9 von Petromax. Der Knoblauch wird nur geschält, dann mit einem Messer platt gedrückt und auch in den Dopf geworfen. Außerdem werde ich die Hähnchenteile noch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit der Hautseite nach unten für 3 Stunden im geschlossenen Dutch Oven marinieren

lassen. Dabei achte ich darauf, dass die Haut auch wirklich in der Flüssigkeit liegt und von dieser umschlossen wird.

Während dieser drei Stunden werden die Paprikas entkernt, in breite Streifen geschnitten, etwa 3-4 EL Oliven gehackt und die Zwiebeln geachtelt. Nach Ablauf der Marinierzeit entnehme ich die Hühnchenteile kurz aus dem Sud, gebe das geschnittene Gemüse in den Dutch Oven, vermische alles gründlich und platziere die Hühnchenteile wieder darauf. Dieses Mal aber mit der Hautseite nach oben.

Jetzt ist es endlich an der Zeit die Kohlen zu starten. Für das heutige Rezept benötige ich eine Gartemperatur im Dutch Oven von 180°C. Das bedeutet, ich verwende wieder 24 Briketts. Sobald diese durchgeglüht sind, gebe ich 8 von ihnen unter den Dutch Oven und die restlichen 16 auf den Deckel. So lasse ich alles für etwa 1 Std. garen.

Sobald unser Hühnchen fertig ist, kann auch endlich angerichtet und gegessen werden. Bei uns gab es einfach nur Weißbrot dazu und ganz ehrlich? Ich finde, mehr braucht es auch nicht dazu.

Ein wunderbares Rezept. Viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:52]

Kotelett und Bohneneintopf aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 6 Koteletts
- 2 Zehen Monoknoblau
- Wasser
- 3-4 Zwiebeln

- 2 kg Kartoffeln
- 1 kg Stangenbohnen
- 200 g Chorizo
- 2 Limetten
- Tomatenmark
- Olivenöl
- 3 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Petersilie zum dekorieren

Zutaten:

Bei diesem leckeren Dutch Oven Rezept haben wir mal wieder etwas mehr vorzubereiten als sonst, aber es wird sich garantiert lohnen. Im Vorfeld richte ich mir immer gerne zuerst einmal alles, was geschält und geschnitten werden muss her. Also beginne ich auch in diesem Rezept damit. Zuerst werde ich die Stangenbohnen in etwa 3-4 cm lange Stücke schneiden. Danach werden die Zwiebeln und die Chorizo gewürfelt, der Knoblauch gehackt, die Kartoffeln geschält und in grobe Stücke zerteilt. Die Tomaten werden gerieben, damit später nur der Saft und nicht die Tomatenschale im Essen ist. So spare ich mir das blanchieren.

Nun kommt endlich Feuer ins Spiel. Im Video starte ich nun den Grill. Allerdings werde ich mich im Rezept auf die Zubereitung im beschränken. Deshalb wird jetzt der etwa zu 3/4 mit Briketts vorgeheizt. Wenn diese dann glühen und von einer weißen Schicht Asche bedeckt sind, dann gebe ich alle unter meinen Dutch Oven, in diesem Fall der . Ist dieser heiß, kommt ein Schuß Olivenöl hinein und dann werden die Koteletts noch ungewürzt stark angeröstet und beiseite gelegt.

Im Bratfett werden nun nach und nach die einzelnen Gemüsesorten angebraten. Beginnen werde ich mit den Zwiebeln. Sind diese dann glasig, gebe ich die Chorizo dazu. Diese werde ich nur kurz anbraten. Dann folgen noch die Kartoffeln und die Bohnen. Jetzt wird alles gründlich miteinander vermischt. Kurz bevor wir jetzt alles mit Wasser aufgießen kommt noch das Tomatenmark und die Tomaten dazu, dann wird alles noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Jetzt gieße ich soviel Wasser in den Dutch Oven, bis der Inhalt fast damit bedeckt ist. Nun werden schnell noch die Koteletts mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann

lege ich sie einfach noch auf das Gemüse oben drauf.

Ab diesem Zeitpunkt darf unser Eintopf bei geschlossenem Deckel für etwa 45 - 60 Minuten bei 180°C kochen. Die 180°C erreiche ich bei meinem FT9 und bei vergleichbar großen Töpfen mit 24 Kohlen. Da ich heute mehr Unterhitze verwenden möchte, gebe ich 15 Kohlen unter den Dutch Oven und die restlichen 9 auf seinen Deckel.

Nach dem Ablauf der Kochzeit werde ich noch schnell den Abrieb der beiden und den Saft einer halben Limette in den Dopf geben. Außerdem schmecke ich nochmals mit Salz und Pfeffer ab, da die Kartoffeln doch einiges an Würze nehmen. Und dann ist es soweit, unser Kotelett-Bohneneintopf ist fertig und kann genossen werden.

[amd-yrecipe-recipe:47]

Der Hasselback-Style

Zutaten:

Huhnchenpfanne:

- 1 kg Hähnchenbrüste
- 250 ml BBQ-Sauce
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 EL Thymian
- Salz und Pfeffer
- 200 g als Block oder Scheiben
- 2 Pack Baconscheiben

Kartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- Pflanzenöl

- 500 g Frischkäse
- 250 g geriebenen Cheddar
- 250 g Sour Cream
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 1 Pack Baconscheiben

Zubereitung:

1. Für dieses Rezept rollen wir das Feld mal von hinten auf. Zuerst wird der gestartet und für 190°C indirekte Hitze vorbereitet.
2. Ist der Grill auf Temperatur, lege ich einen Pack Bacon (sollten etwa 10 Scheiben sein) auf den Rost und grill diesen wunderbar knusprig an.
3. Während dieser Zeit kümmere ich mich um die Kartoffeln. Diese ich in minimalen Abständen den kurzen Weg nach ein, sodass eine Art Fächer entsteht. Damit ich die Kartoffeln nicht durchschneide, lege ich zwei Holzspieße oder neben die Kartoffeln. So kann das gar nicht bis auf das Brett und die Kartoffeln bleiben zusammen. Übrigens ist das mit großen Kartoffeln wesentlich einfacher zu bewerkstelligen, als mit kleinen.
4. Die eingeschnittenen Kartoffeln lege ich nun in meine , aber nur entlang des Randes. So entsteht in der Mitte der Pfanne eine Fläche, in welche später noch die Käsesauce kommt. In dieser Pfanne werden die Kartoffeln noch mit Öl bepinselt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nach Möglichkeit versuche ich, auch die Schnittflächen mit Öl zu bestreichen. So stelle ich nun die Pfanne in den vorbereiteten Grill, wo die Kartoffeln etwa 1 Stunde garen werden. Zuvor nehme ich natürlich noch den Bacon aus dem Grill.
5. Diese Stunde verwende ich, um die Hühnchenbrüste vorzubereiten. Die einzelnen Brüste werden genau wie die Kartoffeln eingeschnitten und in eine weitere geschichtet. Dort angekommen würze ich sie mit Salz und Pfeffer. Nun kommt die zweite Packung Bacon ins Spiel. Diese Baconstreifen werde ich dritteln und in die hinein geschnittenen Ritze der Hühnchenbrüste stecken. Sollte noch Bacon übrig bleiben, verteile ich diesen einfach über den Brüsten. Das Selbe mache ich nun mit dem Cheddarblock oder den Cheddarscheiben. Also los, Käse in die richtige Form bringen und ab damit in die Hühnchenritzen.
6. Jetzt mische ich noch schnell die Sauce für die Hühnchenpfanne. Dafür gebe ich die , die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Thymian in ein Mischgefäß, verrühre alles gründlich und gebe den gesamten Inhalt

gleichmäßig über die Hähnchenbrüste.

7. Im letzten Schritt bereite ich den Käsedip vor. Dafür schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe und vermische diese in einer Schüssel mit dem geriebenen Cheddar. Dazu gebe ich einen Becher Sour Cream, den Frischkäse und den ausgelassenen (inzwischen klein gehackten) Bacon. Das verrühre ich alles nocheinmal gleichmäßig und dann ist auch der Dip schon fertig.
8. Jetzt sollte etwa eine dreiviertel Stunde der Grillzeit der Kartoffeln vorbei sein. Nun kommt die Hähnchenpfanne auch in den Grill. Diese lassen wir die nächsten 30 - 45 Minuten in Ruhe, aber um die Kartoffeln müssen wir uns nochmal kümmern.
9. 15 Minuten nach dem das Hähnchen in den Grill gekommen ist, sind die Kartoffeln ihre erste Stunde im Grill. Jetzt gebe ich den Käsedip noch mit in die Kartoffelpfanne. Nämlich genau mitten rein und so kommt alles zurück auf den Grill, damit der Käse schön schmelzen kann.
10. Jetzt ist alles getan. Einzig den Gargrad müssen wir etwas im Auge behalten. In 15 - 30 Minuten, wenn alles weich und durch ist, können wir essen.

Viel Spaß mit diesem Rezept,

Andy

[amd-yrecipe-recipe:26]

Die Dutch Oven Trilogie

Zutaten:

- 2 Rehkeulen
- 1 L Reh- oder
- 1 L

- 0,7 L Rotwein
- Wildgewürzmischung von
- 5 Zwiebeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Feigen
- Honig
- Balsamicocreame
- Preiselbeeren
- 750 g Knödelbrot
- 750 ml Milch
- 90 g Butter
- 7 - 8 Eier
- 4 Pack Baconstreifen
- etwas Schnittlauch
- 400 g Pilze
- Tomatenmark

Zubereitung:

1. Als Ausgangsprodukt dienen uns zwei Rehkeulen. Diese Keulen werden nun zuerst ausgebeint und pariert. Eine der Keulen teile ich nun in ihre einzelnen Muskelstränge auf, die andere schneide ich einfach in mundgerechte Gulaschstücke.
2. Dann werden die Zwiebeln geschnitten. Drei davon in halbe Ringe und die restlichen zwei in kleine Würfel. Die Ringe benötigen wir für das Gulasch und die Würfel brauchen wir für den Knödelteig. Nun noch schnell den Schnittlauch gehackt, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und schon können wir uns um die Knödelmasse kümmern.
3. Dafür erhitze ich die Milch und die Butter zusammen mit den Zwiebeln in einem Topf bis es warm ist. Es soll nicht kochen, wirklich nur warm sein. Währenddessen gebe ich die Semmelwürfel in eine Schüssel und, sobald die Milchmischung soweit ist, übergieße alles mit der warmen Milch. Jetzt gebe ich die Frühlingszwiebelringe und die Schnittlauchröllchen noch dazu und vermische alles gründlich. So lasse ich die Masse dann mindestens 10 Minuten ziehen.
4. Diese Zeit nutze ich, um die mit Speck auszulegen. Zuerst sprühe ich sie mit ein und lege dann gleichmäßig die Speckscheiben hinein. Dabei achte

ich darauf, dass kein Gusseisen mehr durch den Speck schaut. Sollte man kein Trennspray haben, dann nimmt man einfach Butter oder Öl und streicht den Dutch Oven damit aus.

5. Wenn das dann erledigt ist, knete ich noch die Eier in den Knödelteig und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Mit dem Salz gehe ich hierbei sehr sparsam um, da durch den Bacon schon sehr viel Salz am Knödel sein wird. Optional kann hier noch mit Muskat gewürzt werden. So abgeschmeckt kommt der Teig dann in die Form. Nun noch schnell den Bacon oben zugeklappt, evtl. über gebliebener Bacon darauf verteilt und fertig.
6. Während ich nun den Anzündkamin starte, würze ich noch das Fleisch. Dafür nehme ich eine Fertiggewürzmischung, das . Salz und Pfeffer verwende ich nicht, da beides schon sowohl in der Mischung, als auch im Fond verwendet wurde.
7. Jetzt ist es soweit, endlich wird gedutcht! Ich gebe sämtliche Kohlen unter den Dutch Oven, denn ich benötige hohe Hitze von unten, um das Fleisch anbraten zu können. Hier verwende ich meinen Dutch Oven für die Keule. Gleichzeitig erhitze ich etwas Fett im Inneren und brate dann die Keulenstücke scharf an.
8. Nachdem diese angebraten und wieder aus dem Dutch Oven entfernt wurden, röste ich 1 EL Tomatenmark an und lösche das dann mit etwa 500 ml Portwein, 500 ml Rehfond und etwas Rotwein ab. Dabei achte ich darauf, dass sich der Bratensatz vom Boden des Dutch Oven löst und als Geschmack nun in der Soße ist. Ist das geschehen, kommt das Fleisch wieder zurück und der Deckel wird geschlossen.
9. Nun heize ich die vor, erhitze wieder etwas Öl und brate das Rehgulasch darin an. Dann kommt wieder ein Esslöffel Tomatenmark, 3 große Esslöffel Preiselbeeren und die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln dazu. Ist das geschehen, lösche ich wiederum mit 0,5 L Portwein, 0,5 L Rehfond und etwas Rotwein ab.
10. Jetzt ist es soweit, es wird gestapelt. Ganz unten steht die K8 mit dem Gulasch. Unter diese lege ich etwa 18 Kohlen, damit das Gulasch schön köcheln kann. Auf ihren Deckel gebe ich 14 Briketts und stelle den Big BBQ mit den Keulenstücken darauf. Auf diesen Deckel gebe ich nun 18 Briketts und stelle dann noch die Gugelhupfform mit dem Semmelknödel darauf auf welche ich nochmals 10 Briketts lege. So lasse ich alles nun in Ruhe garen.

11. Nach etwa 1 Stunde ist der Knödel fertig. Das überprüfe ich mit einem Holzstäbchen. Dieses stecke ich in den Knödel und wenn es ohne Teigrückstände wieder herausgezogen werden kann, ist dieser fertig. Dann nehme ich ihn von dem Turm herunter und stelle ihn mit den Briketts auf dem Deckel einfach neben hin. So bleibt er schön warm und kann später auch warm serviert werden.
12. In den nächsten 30 Minuten überprüfe ich, ob sich noch genügend Flüssigkeit in den Dutch Öfen befindet. Sollte das nicht so sein, gieße ich einfach Wein und/oder Fond nach.
13. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit bereite ich noch die Feigen vor. Von diesen schneide ich einfach den Deckel ab und schneide sie überkreuz ein, so das sie am unteren Teil aber noch zusammenhängen. Ist dann das Fleisch nach insgesamt 1,5 Std. Garzeit fertig, nehme ich alles von den Kohlen runter, nehme den Deckel des Dutch Ovens und lege ihn umgedreht auf die Kohlen und lasse ihn nochmals etwas aufheizen. So entsteht eine kleine Pfanne und in dieser werde ich die Feigen anbraten. Diese gebe ich in diese Pfanne, die Schnitte nach oben und übergieße sie mit jeweils einem TL Honig und je einem Spritzer Balsamicocreame. So brate ich die Feigen für etwa 5 Minuten an.
14. Diese Zeit nütze ich um den Knödel aus der Gugelhupfform zu lösen und schon mal die Teller anzurichten. Dann noch schnell ne Feige darauf und fertig.

Dieses Rezept ist zwar etwas aufwändiger, aber es lohnt sich. So eine Geschmacksexplosion ist phantastisch. Diese verschiedenen Aromen auf einem Teller harmonieren perfekt. Man hat dieses wunderbar fruchtige und saftige Reh, den derben und deftigen Knödel dazu und diese leichte und süße Feige. Ein kleiner Traum aus einem schwarzen Turm.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:20]