

Dutch Oven One Pot Hähnchenschenkel

Zutaten:

- 4 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- 1 kg Kartoffeln
- 400 ml Geflügelfond
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- eine Gewürzmischung nach Wahl
- eingelegte Peperonis

Zubereitung:

- Zu Anfangs werde ich die Hähnchenschenkel würzen. Dafür bestreue ich sie mit der Gewürzmischung. Für ein noch stärkeres Aroma kann das schon am Vorabend geschehen. Die Schenkel werden dann einfach über Nacht im Kühlschrank gelagert.
- Ich persönlich bin ja eigentlich meistens zu faul die Kartoffeln zu schälen, aber bei diesem Gericht muss ich da nun durch, da sich sonst die Schale im (DO) löst und in unserem Essen schwimmt.
- Sind die Kartoffeln dann geschält, ich sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
- Nun schäle ich die Zwiebeln und den Knoblauch. Die Zwiebeln schneide ich dann in Ringe und den Knoblauch in Scheiben.
- Jetzt kann ich schon anfangen, im Dutch Oven die Zutaten zu stapeln. Auf den Boden meines DO's verteile ich gleichmäßig die Kartoffeln, schüttele den Geflügelfond in den DO, streue nun die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben darüber, lege die Hähnchenschlegel darauf und verteile darüber noch die Peperonis.
- Und schon kann ich ein paar Briketts im starten. Nämlich genau 20 Stück werde ich heute für meinen 12" DO benötigen.
- Wenn nun die Briketts glühen, gebe ich 6 Stück davon unter meinen Dutch Oven und die restlichen 14 kommen auf den mittlerweile

aufgesetzten Deckel.

- Nach etwa 90 Minuten ist dann alles fertig, kann angerichtet und genossen werden. Viel Spaß mit diesem absolut simplen, aber sensationell leckeren Gericht.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:19]

Westernsteak

Zutaten:

- Rindersteak
- Salz
- 8 Baconscheiben
- 2 Dosen Kidney Bohnen
- 2 Paprikaschoten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 3 Zwiebeln
- etwas Ajvar und eurer Wahl
- 1 Chilischote
- 4 EL Öl (ich verwende Rapsöl, wegen dem niedrigen Eigengeschmack)

Zubereitung:

- Beginnen werde ich heute mit den Bohnen. Dafür glühe ich einige Kohlen vor, gerade so viele, dass man im Dopf schön anbraten kann. Das variiert natürlich je nach Dutch Oven Größe. Ich nutze den, also einen recht kleinen DO (Dutch Oven) und verwende 8 Kokoskohlen. Das sollte ausreichen.
- Die Zeit, in der die Kohle vorglüht, verwende ich um die Zwiebeln und die Paprikas in Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe zu schneiden. Außerdem hacke ich die Chili noch klein.

- Nun ist die Kohle vorgeglüht und ich kann sie unter meinen Dutch Oven geben. Sobald der etwas erwärmt ist, lege ich die Baconscheiben hinein und lasse diese aus. Dabei verliert der Bacon einiges an Fett, welches ich verwenden möchte um das Gemüse anzubraten, da dieses Fett unwahrscheinlich leckeren Geschmack an das Gemüse abgibt. Bacon halt!
- Ist der Bacon dann knusprig, nehme ich ihn aus dem und lege ihn beiseite. Dann gebe ich das Rapsöl in den DO. Ich verwende Rapsöl, da dieses wenig Eigengeschmack hat und somit der Bacongeschmack im Vordergrund bleibt. Sobald das Öl heiß ist, dünste ich die Zwiebel- und Paprikawürfel, die Frühlingszwiebelringe und die Chili im DO an.
- Sobald alles etwas weich ist, gebe ich die Bohnen, eine feine und rauchige BBQ-Sauce und etwas Ajvar dazu und vermische alles gleichmäßig. Das Ajvar kann man natürlich weglassen, dann sollte man aber auf jeden Fall etwas würzen. Ich mache das hier nicht, deshalb verwende ich ja das Ajvar.
- Nun lege ich den Deckel auf den DO und verteile 6 der 9 Kohlen auf diesem. Die restlichen 3 Kohlen bleiben unter dem DO. So darf nun alles etwa 30 Minuten köcheln. Das schöne an diesen Bohnen ist, dass sie absolut "zeitlos" sind. Nach 15 - 30 Minuten köcheln ist alles fertig, es ist aber auch nicht schlimm, wenn das restliche Essen erst nach 1,5 Stunden fertig ist. Lasst einfach alles weiterköcheln, das macht dem DO nichts.
- Die Steaks werde ich auf der Flamestation, meinem Oberhitzegrill (OHG) machen. Dafür salze ich die Steaks und heize den OHG auf volle Leistung vor. Ist diese erreicht, lege ich die Steaks ganz nach oben, also in den heißesten Bereich des Grills und lasse sie dort von beiden Seiten für etwa 60 Sekunden grillen. Hier erhalten die Steaks eine wunderbare Kruste. Nach Ablauf der jeweils 60 Sekunden ziehe ich die Steaks im unteren Bereich auf die gewünschte Kerntemperatur. Diese beträgt bei mir 56 - 58°C.
- Als Beilage empfehle ich Western-Wedges oder Pommes.
- Nach einigen Minuten ist alles soweit und kann serviert werden. Zu den Steaks reiche ich noch einen leckeren Steakpfeffer von Jack Daniels.

Ich hoffe, euch gefällt dieses leckere Rezept und ihr habt Spaß daran, es nachzumachen.

Euer Andy

Bulgogi Reisburger

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch (Steakfleisch)
- 4 Möhren
- 3 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 ml Sojasauce
- 6 EL brauner Zucker
- 2 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Nashi-Birne
- 2 Spritzer
- 2 Spritzer Reisessig
- Etwas Chilipulver
- 500 g Sushireis
- 4 EL Zucker
- etwas Salz

Zubereitung:

1. Als erstes werde ich am Vormittag das Fleisch schneiden. Ich verwende Roundsteak. Dieses schneide ich in etwa 2 cm breite, 3 mm dicke und etwa 5 cm lange Streifen. Diese Steakstreifen gebe ich nun in eine Schüssel.
2. Nun schneide ich die Zwiebeln in halbe Ringe, die Möhren in feine Streifen, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und gebe alles zu dem Fleisch in die Schüssel.
3. Als nächstes schäle ich den Knoblauch, gebe ihn mit der Birne in ein hohes Gefäß und püriere alles bis ein fruchtiger "Knoblauchbrei"

entsteht. In diesen Brei gebe ich noch die Sojasauce, den Zucker, etwas Sesamöl, den Reisessig und den Sake. Das alles vermische ich nun gründlich und gebe es über das Fleisch.

4. Dieses darf nun im Kühlschrank für mehrere Stunden marinieren.
5. Am Nachmittag wasche ich den Sushireis so oft, bis das Waschwasser klar bleibt und lege ihn dann für etwa 1 Stunde in klares Wasser zum quellen. Das sorgt dafür, dass er später nach dem kochen noch etwas klebriger ist.
6. Jetzt geht es ans kochen. Dafür verwende ich 1 Liter Wasser auf 500 g Sushireis. Den Reis gebe ich dafür in das kalte Wasser und stelle ihn auf das . Dort lasse ich ihn nach Packungsanweisung kochen, bis er weich ist. Während der Reis am kochen ist, starte ich den . Hier verwende ich den großen Weber-Kamin und fülle ihn etwas mehr als die Hälfte mit Briketts.
7. Nach dem Ende der Kochzeit nehme ich den Reis vom Seitenkocher, schütte überschüssiges Wasser ab und erstelle mir noch aus 6EL Reisessig, 4EL Zucker und 2 TL Salz eine Reissauce für den Sushireis. Diese erhitze ich auf dem Seitenkocher, bis sich alles aufgelöst und miteinander verbunden hat. Ist das geschehen vermische ich einfach die Sauce mit dem Reis.
8. Ist das alles geschehen, bereite ich den Grill für direkte und hohe Hitze vor. Dafür gebe ich den vorgeglühten Anzündkamin mittig in den Kugelgrill, lege den Grillrost darüber und heize mir die darüber vor.
9. Ist diese richtig heiß, kommt das marinierte Fleisch samt Gemüse und Marinade hinein und wird scharf angebraten. Aufgrund der geringen Dicke der Fleischstreifen, dauert das nur wenige Minuten.
10. Während das Fleisch in der Pfanne gart, forme ich mit den Händen aus dem Sushireis Burger-Buns. Dafür nehme ich eine Hand voll mit Reis und drehen mir diesen in den Handflächen zu runden Bällen. Diese drücke ich nur noch platt und schon ist der Reis in einer Art Semmelform. Jetzt schneide ich diesen "Semmel" noch mit einem nassen Messer in der Mitte auseinander und schon kann angerichtet werden.
11. Dafür gebe ich auf die Unterseite des Reis-Buns ein Salatblatt, belege dieses mit dem Fleisch aus unserer Gußpfanne, dekoriere alles mit dünnen Frühlingszwiebelringen und bedecke alles mit dem Reis-Bun-Deckel.

Und schon kann gegessen werden. Meine Gäste und ich waren wirklich positiv überrascht. Diese koreanische Spezialität hat was und macht auch als Burger

richtig Spaß. Zugegeben ist es schon einiges an Arbeit, diese lohnt sich aber absolut.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:12]

Köttbullar aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 500 g Rinder- oder Elchhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 1 EL Gewürzmischung
- Butter
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein
- 2 EL Mehl
- Preiselbeeren

Zubereitung:

1. Die schwedischen Fleischbällchen herzustellen ist nicht schwierig. Zuerst hacke ich die Zwiebel in ganz feine Würfel und gebe sie in eine Schüssel.
2. Dazu kommen dann das Hackfleisch, das Ei, das Paniermehl, die Sojasauce, Salz, Pfeffer und die . Ist das alles in der Schüssel, werde ich es gründlich vermischen und etwa 10 Minuten von Hand kneten.

3. Nun nehme ich eine kleine Portion des Hackfleischgemischs aus der Schüssel und schleife dies in den Handflächen zu einer kleinen Kugel mit etwa 4-5 cm Durchmesser.
4. Nun geht es schon an den (DO). Diesen heize ich mit hoher Hitze von unten vor und erhitze die Butter oder ein Öl darin. Verwendet ihr den DO mit Kohle, dann empfehle ich euch bei einem , den ich im Video verwende, etwa 12 Briketts, die alle unter dem Dutch Oven liegen.
5. Ist dann das Öl heiß, brate ich die Fleischbällchen ringsum braun an. Das muss ich beim FT3 in mehreren Durchgängen machen. Sind alle angebraten, nehme ich sie aus dem DO und lege sie beiseite.
6. In das phantastisch aromatisierte Bratfett im DO gebe ich nun nochmals etwas Butter und dann unter ständigem rühren das Mehl. So entsteht eine sogenannte Mehlschwitze.
7. Sobald diese beginnt zu schäumen oder zu bräunen, lösche ich alles mit der Sahne und dem Weißwein ab. Auch hier wird gerührt, was das Zeug hält, sonst entstehen Klumpen. Jetzt soll alles nur noch aufkochen und schon habt ihr eine wunderbare Sauce. Solltet ihr versehentlich zu viel Mehl verwendet haben, wird die Sauce an dieser Stelle etwas zu sehr eindicken. Dann gebt ihr an dieser Stelle einfach etwas Mehr Sahne oder Weißwein dazu und schon bekommt ihr die Konsistenz, die ihr euch wünscht.
8. Jetzt gebe ich die Hackbällchen wieder in die Sauce, lasse alles noch ein paar Minuten köcheln und fertig sind unsere schwedischen Köttbullar.

Dazu passen hervorragend die schwedischen Ofenkartoffeln aus dem Video. Viel Spaß beim Nachmachen und genießen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:11]

Deep Dish Pizza Chicago Style

Zutaten für den Teig:

- 400 g Weizenmehl
- 80 g Maisgrieß
- 1,5 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 1 Pack Trockenhefe
- 250 ml Wasser
- 30 ml Olivenöl

Zutaten Belag:

- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano
- Salz und Pfeffer
- etwas Parmesan für die Sauce
- 400 g Mozzarella
- Salami
- Paprika
- 200 g Parmesan
- 1 Chorizo

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel mit dem Rührgerät etwa 10 Minuten kneten und den Teig abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
- Nun schäle ich die Zwiebel und die Knoblauchzehen und hacke beides klein. Ist das erledigt, kommt beides in eine erhitzte Pfanne mit Olivenöl und wird darin etwas angeröstet.
- Jetzt vermische ich in einer weiteren Schüssel die gehackten Tomaten, die Zwiebel- Knoblauchmischung, Oregano, Salz, Pfeffer und etwas Parmesan und stelle so meine Pizzasauce her.

- Bevor es dann ans Ausrollen des Teiges geht, schneide ich die Chorizzo in Scheiben und die Paprika in Streifen. Dabei entferne ich natürlich den Darm der Wurst und das Kerngehäuse der Paprika.
- Jetzt ist es an der Zeit, den Grill vorzubereiten. Für die Pizza benötigen wir 170°C indirekte Hitze.
- Nun wird etwas mehr als die Hälfte des Teiges bis zur Größe der Pfanne ausgerollt und in diese gelegt. Dabei ziehe ich die Ränder des Teiges hoch bis an den Rand der Gußpfanne.
- Und schon wird es Zeit für den ersten Belag. In dieser "Pizzapfanne" verteile ich nun zuerst den gesamten Mozzarella, darauf die Salamischeiben und die Paprikastreifen. Jetzt gebe ich ein paar kleine Kleckse der Sauce darüber. Aber Vorsicht, nicht zuviel. Die Sauce benötigen wir später erst.
- Tja, nun wird nochmal ausgerollt. Nämlich der Rest des Pizzateiges und wieder einmal auf Größe der Pfanne. Diesen lege ich nun wie einen Deckel auf den schon vorhandenen Teig und rolle die Enden der beiden ineinander, dass der Deckel somit schließt.
- Als nächstes werden nur noch 4 - 5 kleine Löcher in den Deckel gestochen und dann kann die Sauce darauf verteilt werden. Auf diese Sauce lege ich noch die Chorizzo-Scheiben und endlich kann die Pizza in den Grill.
- Ist dieser auf 170°C vorgeheizt stelle ich die Pfanne in den indirekten Bereich und lasse alles für die nächsten 30 Minuten in Ruhe.
- Nach dieser Zeit verteile ich den Parmesan noch über der Pizza. Der Parmesan kommt jetzt erst drauf, da er sonst über die gesamte Grilldauer verbrennen würde und das natürlich nicht mehr schmeckt.
- Nun bleibt die Pizza nochmal 15 - 20 Minuten im Grill und dann ist sie endlich fertig und kann gegessen werden.

Diese Pizza reicht locker für etwa 3 Personen. Viel Spaß beim nachmachen.

Euer Andy

Coq au vin vom Atago

Zutaten:

- 1 großer Hahn oder 7 - 9 Hähnchenkeulen
- 7 Schalotten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Pack Baconscheiben
- 3 Möhren
- 3 Stangen Staudensellerie
- Öl zum Anbraten
- Tomatenmark
- 1 L Rotwein
- 375 g Champignons
- 2 Paprikaschoten
- Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Thymian

Zubereitung:

1. Zuerst schäle ich das Gemüse und schneide alles in grobe Stücke. Dann wird, sofern nicht schon beim Metzger geschehen, der Hahn zerteilt. Und dann ist schon Zeit, die Kohlen zu starten. Ich benötige heute etwa 24 Briketts.
2. Für den Anfang gebe ich alle Kohlen unter den Dutch Oven, da erst einmal die Hähnchenteile angebraten werden müssen. Dafür erhitze ich den Dutch und gebe Öl in ihn bis es heiß ist. In diesem Öl werden die Hähnchenteile ringsum goldgelb angebraten. Dann nehme ich sie wieder heraus und stelle sie beiseite um die nächsten anzubraten.
3. Wenn die letzten Teile im Dutch Oven sind, gebe ich noch die Karotten-, Schalotten- und Selleriestücke, sowie die in Streifen geschnittenen Baconscheiben dazu und dünste bzw. röste die schon mal mit. Kurz vor ende des anbratens gebe ich noch das Tomatenmark dazu und lasse es ebenfalls etwas mitrösten.
4. Nun würze ich alles noch mit Salz, Pfeffer und Thymian. Jetzt lege ich alle

Hähnchenteile auf das Gemüsebett und lösche mit einem Liter Rotwein ab.

5. Jetzt verschließe ich den Dutch Oven und gebe 14 der Briketts auf den Deckel. So kann das ganze für eine Stunde vor sich hin schmoren.
6. Nach Ablauf der Stunde erhitze ich mir noch eine Pfanne und brate in dieser die Paprika und die Pilze an. Wenn diese weich sind, ist es getan!
Lasst es euch schmecken,

euer Andy