Riesen Roastbeef am Knochen mit südtiroler Spinatspätzle

Zutaten:

3 kg Roastbeef am Knochen
400 g gekochter Schinken
3 Zwiebeln
400 g Spinatspätzle
200 ml Sahne
200 g Parmesan
Weißwein
Salz und Pfeffer
Rum und Cola
Woodchunks

Zubereitung:

Etwa eine Stunde bevor ihr grillen wollt, legt ihr die Holzstückchen die ihr später zum smoken nehmen wollt in eine Mischung aus Rum und Cola ein. Diese saugen sich jetzt schön mit der Flüssigkeit voll und erlangen somit ein feines Aroma, dass an Cuba Libre und Urlaub erinnert. Außerdem wird der Grill vorgeheizt. Wir verwenden in unserem Video den Keramikgrill mit indirektem Setup und heizen ihn auf 130 – 150°C vor.

Kommen wir direkt zum Fleisch. Mit einem Messer ritze ich rautenförmig den Fettdeckel des Roastbeefs ein und würze dann alles ringsum mit Salz und Pfeffer.

Ist der Grill dann fertig vorgeheizt, gebe ich das erste Stück Räucherholz direkt in die Glut und dann kommt auch schon das Fleisch in den indirekten Bereich. Jetzt kommt noch ein Grillthermometer in die Mitte des Fleisches und der Grill kann ganz allein vor sich hin rödeln. Ich verwende den Meater+, inzwischen gibt es aber schon den Meater 2+, welcher meines Erachtens das mittlerweile das Beste Thermometer auf dem Markt ist. Gegrillt wird nun bis zu einer Kerntemperatur von 50°C.

Nach etwas mehr als 2 Stunden hat unser Fleisch die Kerntemperatur von 50-52°C erreicht und kann vom Grill genommen werden. Jetzt werden alle Lüftungsschlitze geöffnet und der Grill wird nochmal so richtig heiß gemacht. Außerdem nehme ich die Deflektorsteine heraus.

Dann geht es mit den Spinatspätzle weiter. Solltet ihr die Spätzle Frisch machen, dann mischt ihr 1 kg Mehl, 10 Eier, etwa 200 g pürierten Spinat, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig und schabt, bzw. reibt ihn dann in kochendes Salzwasser. Sollte der Teig zu fest sein, gebt einfach etwas mehr Spinat oder mehr Eier dazu und schon ist der Teig perfekt. Ich mache immer etwas mehr der Spätzle und friere sie portioniert weg. Somit habe ich für dieses Rezept schon fertige Spätzle und muss sie nicht frisch machen.

Den gekochten Schinken schneide ich jetzt ruck zuck in kleine Quadrate und die Zwiebeln werden gewürfelt. Auf dem Seitenkocher oder Kochfeld wird jetzt Butter oder Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzt und die Zwiebeln sowie der Schinken werden darin angebraten. Sind die Zwiebeln weich, wird alles mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Weißwein abgelöscht. Der Weißwein wird jetzt eingekocht. Sobald sich wieder etwas am Pfannenboden angesetzt hat, kommt nochmal ein Schuß Weißwein hinein, außerdem die Sahne in der dann der geriebene Parmesan geschmolzen wird. An Parmesan sollte hier nicht gespart werden. Nun kommen noch die Spätzle in die Sauce und müssen nur noch erhitzt werden.

Während die Spätzle warm werden kommt das Fleisch nochmal bei indirekter, hoher Hitze auf den Grill und wird von allen Seiten scharf angegrillt, damit es schöne Röstaromen bekommt.

Dann ist schon alles fertig und kann serviert werden.

Viel Spaß beim nachmachen und genießen!

[amd-yrecipe-recipe:75]

Gegrillter Camembert mit Chorizo-Mango-Jam und Roastbeef

Zutaten:

- 1,5 kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 1 Mango
- 200 g Chorizo
- 7 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 brauner Zucker
- 1/2 Cup Ahornsirup
- 1 Cup Balsamicoessig
- 2 Camembert
- 2 Chilis

Zubereitung:

1. Beginnen wir mit der Chorizo-Jam. Im ersten Schritt werden wir die Chorizo in einem Topf ähnlich wie Bacon auslassen. Dafür werde ich die Chorizo schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Ist das geschehen, gebe ich diese Würfel in den Topf und stelle diesen bei etwa halber Stufe auf den . Dadurch wird jetzt nach und nach das in der Wurst enthaltene Fett "schmelzen" und austreten. Dieser Vorgang dauert mindestens 20 Minuten.
2. Jetzt schütte ich den Topfinhalt durch einen . Die Würfel fange ich in diesem Sieb auf und das Fett in einer darunter stehenden Schüssel. Dieses Fett wird später noch benötigt, also nicht wegschütten. 3 -4 EL des Fetts gebe ich direkt wieder in den Topf. Darin werden jetzt die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und der gehackte Knoblauch einige Minuten angedünstet.
3. Sind die Zwiebeln weich, werden sie karamellisiert. Das bedeutet nichts anderes, als das ich den braunen Zucker und das in den Topf gebe und zum schmelzen bringe. Dabei wird immer wieder etwas umgerührt.

Achtet darauf, dass nix anbrennt.

4. Nach kurzer Zeit gebe ich den Balsamicoessig mit in den Topf und lasse alles 1-2 Minuten aufkochen. Nachdem ich alles 15 Minuten geköchelt habe, gebe ich die mittlerweile in Würfel geschnittene Mango und die Chorizowürfel zurück in den Topf und lasse das alles noch einmal für etwa 20 Minuten köcheln.
5. Danach ist unsere Jam fast fertig. Sie muss nur noch werden und kann dann eigentlich schon genossen werden. Aber unser Rezept geht ja noch weiter.
6. Jetzt gehts endlich ans Fleisch. Das Stück Roastbeef muss in einzelne Steaks geschnitten werden. Dabei halte ich mich an die 2-Finger-Regel. Ein ordentliches Steak ist 2-Finger dick. Auf diese Steaks streiche ich nun etwas von dem Chorizofett. Außerdem werde ich die Steaks rückwärts grillen und dabei leicht smoken. Das bedeutet, das Fleisch wird erst vorgegart und zuletzt stark angegrillt damit es ein paar Röstaromen bekommt.
7. Dafür heize ich mir meinen Pelletgrill auf 86 – 100°C vor. Natürlich geht das auch in jedem anderen Grill der über einen Deckel verfügt. Richtet in diesen nur einfach eine indirekte Zone (eine Zone in der das Fleisch nicht über der Kohle liegen muss) ein und bereitet ein paar vor.
8. Ist der Grill stabil auf seiner Temperatur, lege ich das Fleisch auf und verkable dieses mit einem . Dadurch lässt sich der Gargrad absolut genau steuern und ablesen. Vergesst nur die Räucherchips jetzt nicht. So im Grill liegend lasse ich das Fleisch jetzt auf eine Kerntemperatur von etwa 42°C kommen. Natürlich ist das noch recht niedrig, aber wie gesagt kommt es nochmal in den Grill und wird dort unter sehr hoher Hitze weiter gegrillt. Bei 42°C nehme ich das Fleisch also erst einmal vom Grill.
9. Nun kommt die Chorizo-Jam wieder ins Spiel. Diese wird auf die 2 Camembert gestrichen und das nicht zu knapp. Die Schicht darf ruhig 5-10 mm betragen. Obendrauf gebe ich noch ein paar in Ringe geschnittene Chilis. So kommen die Käselaibe auf eine , damit uns der Käse im Grill nicht durch den Rost läuft.
10. Den Grill heize ich nun auf 200°C hoch und gebe dann den Käse in den indirekten Bereich hinein. Gleichzeitig bereite ich meinen , den Pizza-Pellet-Outdoor-Ofen, für die Steaks vor. Habt ihr nur einen Grill, oder wollt nur den einen verwenden, dann ist das kein Problem. Die Steaks werden dann einfach über der direkten Zone im Grill fertig gegart und

angegrillt. Wir nehmen einfach noch nen anderen her. Der Uuni erreicht Temperaturen von 500°C und eignet sich nicht ausschließlich für Pizza oder Flammkuchen. Für Steaks stelle ich einfach eine in den Garraum des Uuni und heize diese vor.

11. Dann gebe ich die Steaks von jeder Seite für etwa 45 – 60 Sekunden in den Pelletofen und schon sind sie fertig (64°C Kerntemperatur) und haben eine schöne Kruste. Aber wie gesagt, dass geht natürlich auf in dem Grill, in welchem der Käse im Moment liegt. Apropos, dieser ist nach etwa 15 Minuten auch fertig. Beim Camembert geht es ja nur darum, dass die Jam wieder heiß und der Käse im Inneren weich wird.
12. Tja, nun ist alles fertig und kann gegessen werden. Für die Steaks empfiehlt es sich, noch etwas oder einfach nur Pfeffer und Salz zu verwenden.

Viel Spaß beim nachgrillen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:24]

Roastbeef aus der Räucherbox mit Süßkartoffeln

Zutaten:

- 2 kg Roastbeef
- je 2 TL Salz, Rosmarin, Thymian
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Räucherbox
- 6 große Süßkartoffeln
- 150 g Butter
- 8 TL Honig

- Ahornsirup nach belieben
- 1 – 2 TL Vanilleextrakt
- 225 g gemischte und gesalzene Nüsse
- 1 TL Zimt
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Zuerst schneide ich den Fettdeckel des Fleisches im Rautenmuster ein, ohne dabei in das Fleisch zu schneiden.
2. Als nächstes werden die Süßkartoffeln fächerartig in einem Abstand von etwa 3 – 5 mm bis etwa 5 mm vor dem Boden eingeschnitten. Nehmt dabei doch zwei Kochlöffel, so werden die Schnitte gleichmäßig und ihr lauft nicht Gefahr, die Süßkartoffel versehentlich ganz zu durchtrennen.
3. Nun kommen die eingeschnittenen Süßkartoffeln auf ein Blech oder in einen Bräter und werden mit Olivenöl eingestrichen. Achtet dabei auch auf die Schnittflächen.
4. Bevor es nun an den Grill geht, hacke ich die Nüsse noch klein und stelle sie zur Seite.
5. Und schon kann ich meinen Grill vorbereiten. Den ersten Grill bereite ich nun für 230°C indirekte Hitze vor. In diesem mache ich meine Süßkartoffeln. Wenn er die Temperatur erreicht hat, gebe ich diese in den indirekten Bereich und lasse sie für etwa eine Stunde garen.
6. In der Zwischenzeit glühe ich einen Anzündkamin mit Briketts vor. Nun grille ich das Roastbeef von allen Seiten scharf an. Ich mache das hier auf einem Gußrost über dem Anzündkamin, natürlich könnt ihr das auch im Grill über direkter Hitze machen.
7. Ist das Roastbeef dann angeröstet, erstelle ich aus den Gewürzen und den gepressten Knoblauchzehen eine Gewürzpaste und reibe damit das Roastbeef ein. Dann kommt es in die Räucherbox, direkt in das Heu.
8. Jetzt richte ich mir meinen 2. Grill ein. Diesen lasse ich bis auf 160°C vorheizen und gebe die Kohlen aus dem Anzündkamin rechts und links in den Kugelgrill. Ist dieser eingeregelt, stelle ich die Räucherbox samt dem Roastbeef in den indirekten Bereich.
9. Als nächstes bereite ich mir die Sauce für die Süßkartoffeln vor. Dafür gebe ich die Butter, den Honig, das Ahornsirup, das Vanilleextrakt, Zimt und die Nüsse in eine feuerfeste Schüssel und stelle alles mit in den Grill

zu den Süßkartoffeln, damit die Butter schmelzen kann. Ist das passiert, muss nur noch alles verrührt werden.
10. Nach einer Stunde Garzeit überstreiche ich nun noch schnell die Süßkartoffeln mit der Sauce und lasse alles nochmals etwa 10 Minuten im Grill.
11. Inzwischen sollte das Roastbeef eine Kerntemperatur von etwa 60°C erreicht haben und ist somit auch fertig.
12. Zum anrichten wird das Fleisch nur noch in Scheiben geschnitten und zusammen mit den Süßkartoffeln serviert. Gebt noch etwas von der in den Bräter gelaufenen Sauce mit auf den Teller.

Viel Spaß beim Nachmachen und einen guten Appetit,

Euer Andy

Uruguayisches Roastbeef

Uruguayanisches Roastbeef vom Pelletgrill

Am letzten Wochenende bekamen wir Besuch und dieser hatte ein wahnsinniges Stück Fleisch im Gepäck. Ein uruguayanisches Roastbeef. Was wir daraus gemacht haben, dass seht ihr in diesem tollen Rezept.

Zutaten:

- 3 kg uruguayanisches Roastbeef
- schwarzes Hawaiilsalz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Senf

- 2 – 3 TL Honig
- einen Schuss Rum

Zubereitung:

1. Den Fettdeckel des Fleisches rautenförmig einritzen. Dabei ist darauf zu achten, nur das Fett und nicht in das Fleisch zu schneiden
2. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen
3. Aus Olivenöl, Senf, Honig und Rum eine Marinade herstellen und dann das Fleisch damit einreiben.
4. Jetzt wird das Roastbeef etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur liegengelassen, damit es etwas erwärmt wird und nicht kalt in den Grill kommt.
5. In dieser Zeit wir der Grill auf 110°C vorgeheizt.
6. Dann kommt das Fleisch indirekt in den Grill, bis es eine Kerntemperatur von 50°C erreicht hat. Das dauert etwa 3 Stunden.
7. Jetzt wird der Grill für direkte starke Hitze vorbereitet und das Roastbeef wird von beiden Seiten noch scharf angegrillt. In dieser Phase bilden sich Röstaromen.
8. Bei einer Kerntemperatur von insgesamt 56°C ist das Fleisch fertig und kann serviert werden. Ich habe dazu noch Steakpfeffer gereicht.
9. Dazu passen z.B. Yorkshire Pudding und Petersilienkartoffeln